

第1678号

11

2024年
ISSN 0039-4866

水産総合月刊誌 明治25年9月26日第三種郵便物認可 令和6年10月25日印刷納本
令和6年11月1日発行(毎月1回1日発行 第1678号)

水産界

- ◇ 東北復興水産加工品展示商談会2024開催
- ◇ ブロック会議（中部地区）開催



朝の魚市場（セントビンセント・グレナディーン）

いざ輸出!! イスラム市場へ日本の水産業界

ハラルビジネスでニッチトップ戦略 ⑳

全世界に約20億人とも言われるイスラム教徒のハラルマーケットは、輸出、インバウンド共に今後成長が見込まれます。一般社団法人ハラル・ジャパン協会の紹介により、ハラル認証を取得し、イスラム教徒向け水産物販売に取組む企業を連載で掲載してまいります。

企画：一般社団法人ハラル・ジャパン協会 ホームページ：<https://jhba.jp>

有限会社 浜吉ヤ



浜吉ヤは、1870年に創業し、150年を超える歴史を持つかつお節店です。かつお節は昔ながらの製法を守りながらも、手軽にかつおの美味しさを楽しんでいただけるかつお製品を展開し、全国にお届けしています。

明治維新のころに紀州の「はりまや亀蔵」が土佐にかつお節の製法を伝え、それを受け継ぎつつ、私たちは土佐の気候や風土に合わせた独自の手法を加えてきました。現在の「百年土佐節」は、この長い歴史とこだわりの結晶です。

インタビュー背景

水産業界は気候変動による漁獲量の変動や市場の変化など、様々な問題に直面しています。そんな中、有限会社浜吉ヤは、国内外で高評価を得るかつお製品を開発し、新しい市場への挑戦としてハラル認証を取得しました。

今回のインタビューでは、代表取締役の中昭典様に輸出事業戦略と地域に根ざした取り組みについてお話を伺いました。

1 なぜハラル認証を取得したのか

私たちがハラル認証を取得した理由は、より多くの人々にかつおの魅力を届けたいという強い願いからです。

そんななか、セミナーなどを通じてイスラム市場は、人口が増え今後も経済成長が期待されるということを知りました。

そこで、インドネシアやマレーシアをはじめとするイスラム教徒が多いアジア地域への販売を考えるようになりました。

アメリカやEUと比べると、アジアの市場は参入障壁が比較的低く、さらに食の嗜好も似ている点から、ハラル認証を取得することでこの広大な市場に対応することができると考えました。イスラム教徒が多いアジア全体に目を向けたとき、ハラル認証は大きな鍵となりました。

2 ハラル認証取得の過程での苦労

はじめのうちは、自社製品の仕分けをしてハラル認証が取得可能な製品をピックアップして認証を取得していたので、それほど大きな苦労は感じませんでした。しかし、海外展開を進めるうちに、商談での優位性を高めるためには、ハラル認証を取得した製品の品数を増やす必要があると感じました。

ハラル認証を取得するにあたり、これまで使用していた調味料の製造工程を詳細に確認し、使用可能な原料や代替原料を見つけることが大変でした。

特に、同じ味になるよう調整しつつハラル基準を満たす製品づくりには、試行錯誤が必要でした。また、ハラル商品と非ハラル商品を分けて製造するための工場管理の徹底も、大きな挑戦となりました。

3 ハラル認証商品の紹介

・「サラダかつお」

浜吉ヤの人気商品である「サラダかつお」は、脂質が高く、旨味が凝縮された上質なかつおを厳選し、すべて手作業で丁寧に仕上げています。

添加物を一切使用しておらず、自然な美味しさを大切にしている点が特徴です。健康志向の方はもちろんのこと、ハラル認証を取得しているため、ムスリムの方々にも安心して召し上がっていただけます。

この商品は、パッケージのまま簡単にほぐせて、手を汚さずに料理に使える便利さから、幅広い世代に好評です。

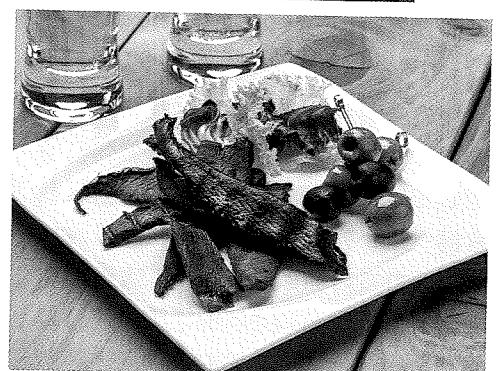


サラダかつお

「サラダかつお」は、2018年に「高知家のうまいもの大賞」で第2位を受賞したこともあり、多くの方々に支持されています。

・「BONITO JERKY」

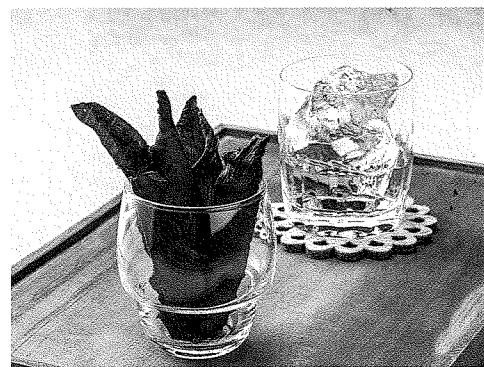
もう一つのハラル認証商品は、「BONITO JERKY」です。肉を一切使用せずかつおを使用したこのジャーキーは、食べやすい柔らかい食感が特徴です。



BONITO JERKY

4 主な輸出先と販路拡大の方法

現在、私たちは「サラダかつお」をはじめとするかつお加工品をシンガポールの日系スーパーへ輸出しています。同時に、アジア地域への輸出も積極的に進めているところです。インドネシア向けには、現地の味覚に合わせたかつおフレーク商品を開発し、大衆市場での販売を目指しています。



海外向けの食べ方や盛り付けの提案



今後の展開としては、日本食ブームが進行していく中で、関税が撤廃されたインドへの参入を計画しています。また、日本食に馴染みがある台湾へは小売店への進出を視野に入れています。これらの地域での販路拡大に向け、現地での展示会や商談会に積極的に参加し、直接的な販路開拓に努めています。

そして、ハラル認証商品を増やすことでさらなる販路拡大を図っています。

5 今後の展望

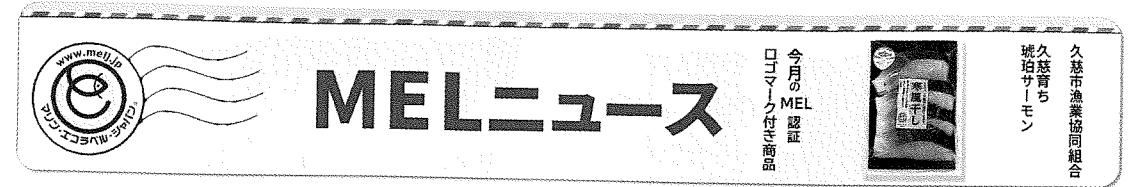
日本のかつおを世界に広げたい

私たち浜吉ヤは、日本の豊かな海で育まれたかつおをより多くの方々に楽しんでいただけるよう、これからも新商品開発に力を注ぎ、業務用の惣菜メーカーへとレストラン向けの商品展開、ハラル認証の取得製品の増加を強化していきたいと思っています。

また、この業界は不漁が続く一方で思わぬ豊漁の時もあります。浜吉ヤは地元の漁港で大量に水揚げされ、行き場に困った魚の受け入れと加工を行っています。私たちのかつお節の製造技術を活かして、新たな商品を生み出すことで、魚の価値を落とさず地域活性化にも貢献していきます。魚のもつ栄養価や美味しさを次世代へと伝えてゆくのも私たちの使命だと思っています。

日本のかつおを世界へ広げ、かつお製品の魅力を一人でも多くの人に届けたいという思いを胸に、これからも挑戦を続けてまいります。

聞き手：ハラル・ジャパン協会 広報ディレクター土岐



Seafood Expo Asiaに出展、セミナーに加藤事務局長が登壇

能登半島地震の被災地をまたも襲った不条理な豪雨禍には胸が痛みます。

亡くなられた方のご冥福と被災された方に心からお見舞いを申し上げます。

福島第一原発の処理水の海洋放出への反発で始まった中国の日本産水産物の全面輸入禁止が、IAEAの枠組みの下緩和される見通しが発表されました。政治的駆け引きの材料になっているだけに、楽観は許されませんが一日も早く正常化されることを期待します。

月末月初の台風10号は、3つのキーワード「迷走」、「停滞」、「遠隔降雨」で日本列島ほぼ全域に様々な爪痕を残しました。専門家は原因の一つに海水温の高さ、しかも水深50mでも高いことを上げており、この常態化は水産業にとり深刻な問題です。それでも、良いニュースとしてカツオに続きサンマ漁の好スタートが嬉しく受け止められています。日本人にとり、季節の魚が季節に獲れる幸せを感じました。これから本格的なシーズンになる秋サケは不漁の予報ですが、第二

のカツオ、サンマになって欲しいと願っています。

1. 国際標準化関連

GSSIの新事務局体制はようやく動き始めました。新事務局長のIhle氏に早期の訪日を求めていますが、まだ実現の目途はたっていません。

一方、来年3月に開催予定のSeafood EXPO North AmericaにおけるGSSIセッションへの登壇を求めてきているといった状況です。

MEL協議会は、9月4-6日シンガポールでのSeafood EXPO Asiaに出展すると同時に、5日に開催されたセミナーに加藤雅也事務局長が登壇しました。シンガポールはボストン、バルセロナと比較して小規模ですが、アジアとの関係が強まっているMEL協議会にとり重要な機会であったと受け止めています。以下、事務局長と共に出張した秋本課長の報告です。



MELブースを視察する石川駐シンガポール日本国特命全権大使



MEL加藤事務局長の講演の様子