

第1690号

11

2025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7年10月25日印刷納本
令和7年11月1日発行(毎月1回1日発行 第1690号)

水産界

- ◇ 東北復興水産加工品展示商談会2025開催
- ◇ AQUATECH TAIWAN 2025 (台湾・台北)
への参加・出展



ベルゲンの夕暮れ (ノルウェー)

海業の全国展開に向けて

— 水産庁 —

(事務局 ランドブレイン株式会社)

○概要

漁村では、漁村の人口減少や高齢化の進行等の厳しい状況に直面しています。その一方で、漁村の交流人口は約2千万人であること、漁村は高い鮮度の水産物、漁業体験、独自の歴史、文化など大きなポテンシャルを有していることから、水産庁ではこうした地域資源を活かし、地域の所得と雇用の創出を図る「海業」（うみぎょう）の取組を推進しているところです。

海業の推進に当たっては、地域と、漁村の課題解決のための知見やノウハウを有する民間事業者が連携・協働しながら進めていくことが重要であることから、多くの地域や民間事業者等が出展・来場される本イベントに出展させていただきました。

<出展概要>

①海業関係ブース出展

全国各地で取り組んでいる海業の取組や、地域と民間事業者等がつながる「官民連携海業振興ポータルサイト」の紹介を行いました。ブースに訪問いただいた方は、海業について大変関心をもって話を聞いていただくとともに、ポータルサイトにも登録いただけるよう、紹介をさせていただく良い機会となりました。



ブース風景

②「地域発！海業トークセッション」

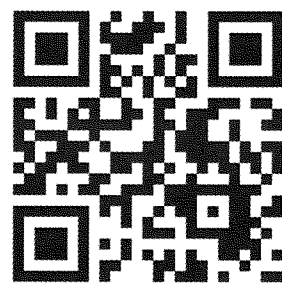
海業に挑む地域（北海道小樽市、神奈川県三浦市、福井県高浜町、愛媛県愛南町）に登壇いただき、取組の概要、地域が求める連携等に関するプレゼンや、登壇者による地域と民間事業者との連携の秘訣等についてのトークセッション、来場者からの質疑応答が行われました。会場には、立見が出るほどの多くの来場者があり、登壇者、来場者とも高い熱量の中で行われ、海業を進めていく機運を高める機会となりました。



トークセッション風景

○今後の展望

本イベントを通して、海業への理解浸透とともに、海業を進めていく上で地域と民間事業者がつながるきっかけづくりを行うことができました。水産庁としましては、本イベントで得られた成果を元に、引き続き海業の全国展開を推進してまいりますので、関係者の皆様のご理解・ご協力を賜りますようお願いいたします。



官民連携海業振興ポータルサイト

いざ進出!! イスラム市場へ日本の食品業界

ハラルビジネスでニッチトップ戦略 ③

世界中におよそ20億人存在するといわれるイスラム教徒。その膨大な人口を背景に、ハラルマーケットは今、輸出・インバウンドの両面で急速に拡大しています。

本連載では、一般社団法人ハラル・ジャパン協会が推薦する、ハラルビジネスを実践する企業を取り上げ、今後の市場動向とその可能性を掘り下げてまいります。

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>

株式会社JS食品

自然解凍で美味しく食べられる寿司を国内のホテル・レストランなどへ提供。

東京に本社を構える、冷凍製品の製造加工業者。

「冷凍シャリで世界へ」

～“本当に美味しい寿司”を届ける挑戦～

寿司ネタや酢・醤油のみならず、寿司には欠かせない「シャリ」にも余念が無いJS食品。常温で自然解凍するだけで美味しく食べられる、というこだわりの詰まった「冷凍シャリ」を開発しました。今回のハラル認証取得は、新たな展開の起点となり“本当に美味しい”日本の冷凍寿司の世界進出に向けた大きな一

歩となります。

7月にハラル認証を取得したばかりの新鮮な気持ちと共に、認証取得に至る背景や、取得後の変化、そして今後の課題と展望について、今回は金澤社長にお話を伺いました。

——Q.1ハラル認証を取得したきっかけは何か？

弊社は第一に、無添加で健康に良い食品づくりを目指して製造を始めましたので、「一人でも多くの方に、健康的に美味しいものを届けたい」という思いが根底にあります。その上で、ハラル認証取得のきっかけは主に2パターンありました。

ひとつは、食べたいけど宗教的理由で食べられない、という方がいたこと。



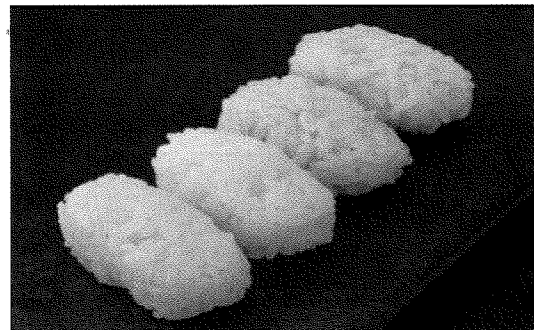
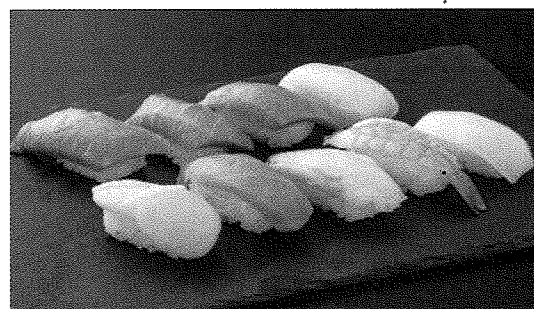
もうひとつは、ヨーロッパ出身の妻の影響で「食事制限」について深く考えるようになったことです。

一口に「制限」と言っても、宗教、アレルギー、ヴィーガン・ベジタリアンなどの主義・志向と様々な背景があります。

そうした食の多様性に寄り添い、より広く普及していきたいと思いハラル認証取得を決断しました。

——Q.2ハラル認証を取得した商品について教えてください。

冷凍酢飯、冷凍握り寿司、冷凍軍艦巻きの3種類20品目以上です。寿司ネタは多数ありますが、全商品の約70%を認証取得できた印象です。



——Q.3商品単位ではなく工場単位の認証対応にはどのように取り組んでいますか？

実は、日によって作る商品を変えています。弊社の工場は大規模ではないので、製造スケジュールを調整することで対応しています。

釜などの設備も全て切り替える必要がある

ため、異なる味の商品を同時に製造することはできません。コンタミネーション（異物混入）のリスクも考慮し、ハラル対応商品と非対応商品の製造日を分けることで区別と管理を徹底しています。

——Q.4認証取得にあたって、苦労された点がありますか？

もともと無添加製品を扱う工場設備でしたので、とても大変で難しかったという思いはありません。

ただ、唯一手間がかかったのは「お酢」です。基本的に米酢を使用していますが、ハラル認証取得のために新たにハラル対応の酢を開発し、代替しました。

——Q.5認証取得後に変化はありましたか？

認証取得したばかりなので大きな変化はまだないですが、既存のお客様からは「ハラル対応になって嬉しい」とのお声をいただいております。認証取得の意義を実感しています。

——Q.6今は国内向けが中心ですが、将来的に輸出を検討されている地域などがあれば教えてください。

海外展開はまさにこれからですね。ハラル認証を取得できたので、まずはアジア地域フィリピン・ベトナム・シンガポール・インドなど、そしてドバイなどへの進出も目指していきたいです。

——Q.7最後に、今後の課題と展望について教えてください。

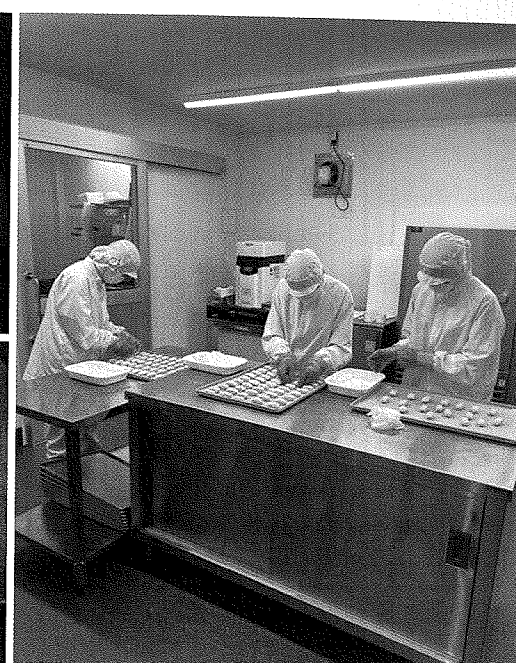
課題はたくさんありますね（笑）

業界としての課題で、特に大きな問題は「輸送」です。

国内ではクール便が一般的ですが、配送中や集荷及び中継等にアイドリングができず、エンジンを停止する場面が出てきます。特に真夏は庫内温度が上がって、知らず知らずの



てまり寿司



工場スタッフの作業風景

うちに冷凍と解凍が繰り返されてしまい、これは味や品質の劣化につながる恐れがあります。この問題は弊社だけでは解決できないので、なかなか難しい課題ですね。

もうひとつの課題は、営業・PR活動の強化です。

現状では十分に展開できていない部分があり悩みではありますが、ハラル・ジャパン協会のサポートも活用しながら、積極的に国内外での普及に取り組んでいきたいと考えています。

展望としては、やはり無添加で健康に良い食品を引き続き提供しながら、海外展開にも力を入れていくことですね。

最近では、農林水産省関連のイベントでアメリカ企業から「日本米のシャリが欲しい」との要望をいただき、大きな喜びを感じました。ドイツからもシャリの輸入許可が下り、近々サンプルを出荷する予定です。欧米への輸出においても、味や形を変えることなく現在の寿司そのままを届けていきます。

今後ますます、健康志向の高まりに応える持続的な供給を目指すと同時に、食不足対策としても冷凍食品の役割は重要になると考えています。そうした多様なニーズと食文化の広がりに対して柔軟に対応していけるように努めてまいります。



*ハラル・ジャパン協会を応援してください！

Instagram : <https://www.instagram.com/halal.japan?igsh=MW13enIycjh0ZTRkbG==>

Facebook : <https://www.facebook.com/halaljapan/#>

いいね・フォローよろしくお願いします！

(一社)ハラル・ジャパン協会 事務局 広報PR 株本あいか