

ほたての輸出



◎2018年における管内の輸出数量は過去最高を記録！
◎2010年から数量・金額ともに9年連続で全国シェア1位！

1. はじめに

2018年における「ほたて」の輸出数量は、全国に対し、函館税関管内（北海道と北東北3県）が約9割を占め、特に道内は全国の約8割も占めています。

北海道は、食の輸出拡大戦略を策定し、「ほたて」の道産ブランドの浸透や衛生管理の高度化に向けた取り組みなどを継続しているところです。

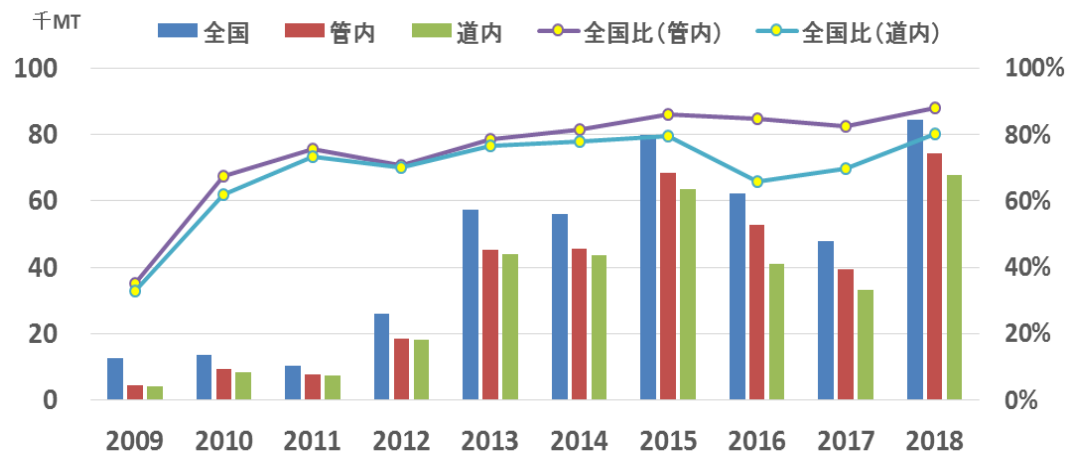
また、道内における「ほたて」の生産量も全国の約8割のシェアがあります。

「ほたて」は、うま味成分であるアミノ酸やグルタミン酸などが豊富に含まれ、貝柱はバター焼き、刺身など多くの食材に使われており、日本料理のほか、フランス料理や中華料理などにも使われ、日本国内にとどまらず海外へも盛んに輸出されています。

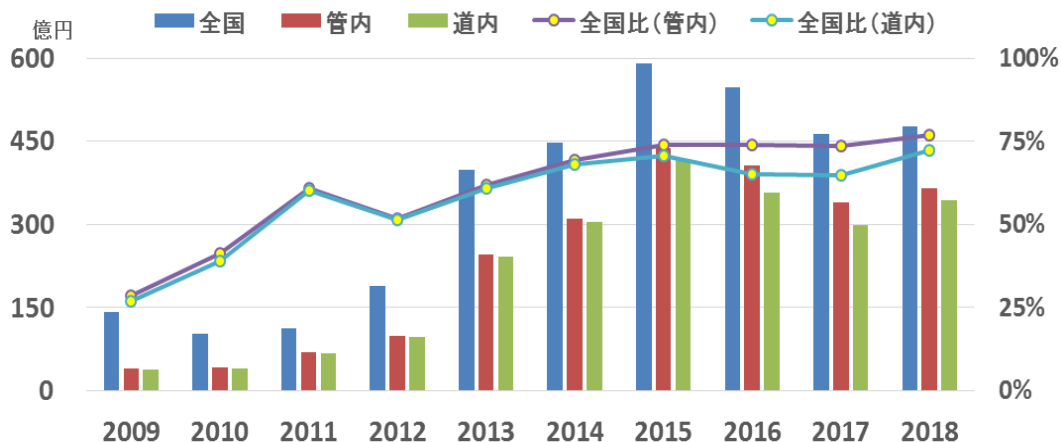
今回は、道内実績が輸出数量で9年、輸出金額で8年連続全国シェア50%を超え、管内実績が輸出数量、輸出金額ともに9年連続で全国シェア1位を占め、輸出数量で過去最高を記録した「ほたて」の輸出を取り上げてみました。



年別輸出「ほたて」数量推移(全国・管内・道内)



年別輸出「ほたて」金額推移(全国・管内・道内)



2. 「ほたて」とは

一般的に「ほたて貝」を「ほたて」とよんでいますが、英語名では「Japanese scallop」と言います。直訳すると「日本のほたて」と読めますが、実は「scallop」とは生物学的に「イタヤガイ類」全体のことを指します。同じ「イタヤガイ類」の「アズマニシキガイ」や「ヒオウキガイ」などが「ほたて貝」の仲間とされています。

「ほたて貝」は「北海道沿岸一帯」が産地であり、漁獲方式は大きく2種類に分けられます。稚貝の耳状部に小さな穴を開けて一個ずつ紐で吊るす、またはかごに入れ海中に吊るした状態により2~3年間育てる「垂下式（噴火湾等）」と、稚貝を海底に撒き、3~4年間育てた物を小型底曳き網により漁獲する「地撒き式（オホーツク海等）」があります。

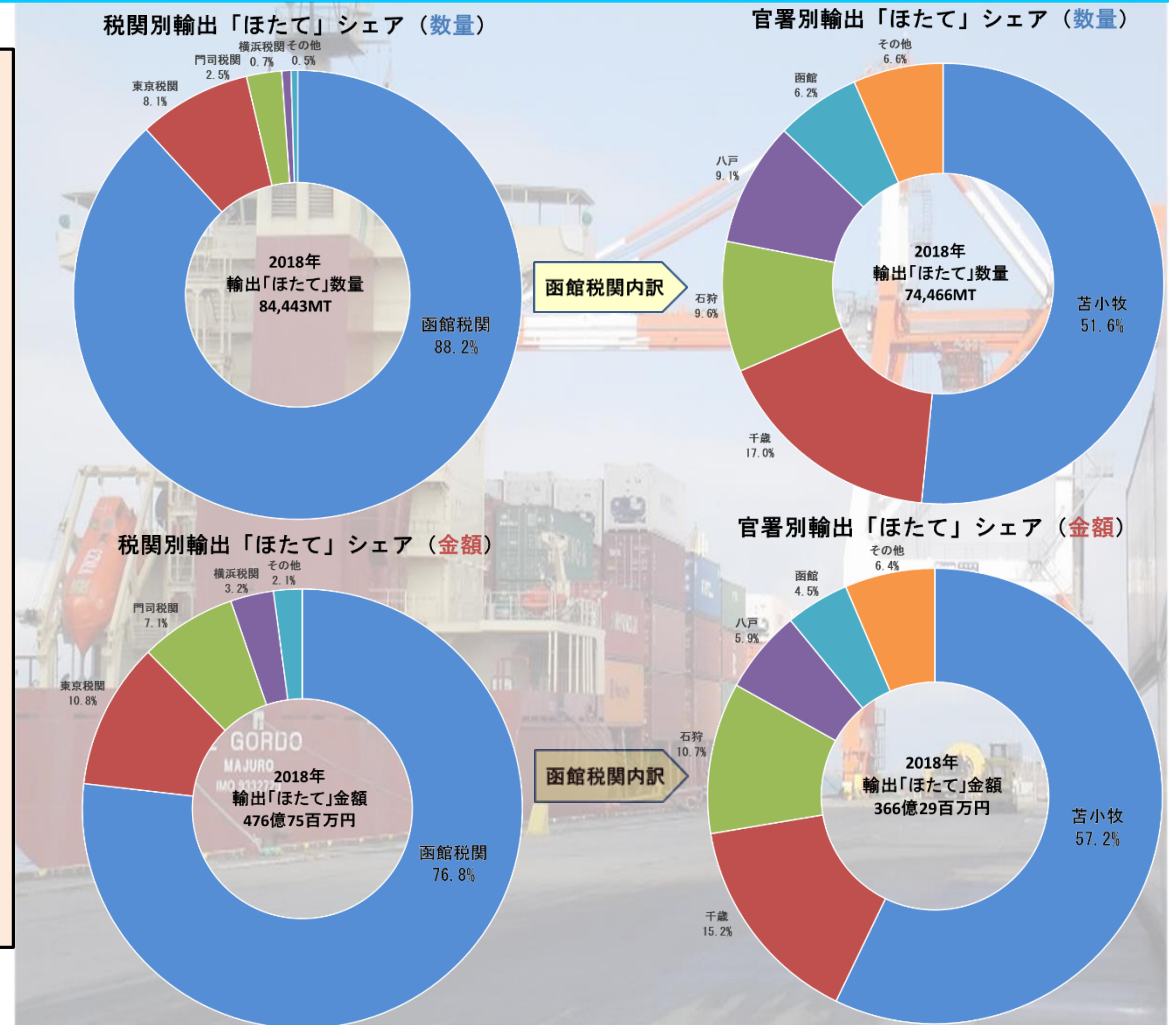
3. 税関別・官署別シェア

2018年の「ほたて」の全国輸出実績は、輸出数量が84,443トン（対前年比76.6%増）、輸出金額が476億75百万円（同3.1%増）となり、どちらも3年ぶりに増加しました。

全国における函館税関の税関別シェアは、輸出数量で9割ほど、輸出金額で全国の4分の3以上と、全国において圧倒的なシェアを誇っており、以下、数量ベースで門司税関（博多港、下関港等）などが続いています。

また、2018年の函館税関の輸出実績は、輸出数量が74,466トン（対前年比89.1%増）、輸出金額が366億29百万円（同7.7%増）となり、全国と同様に3年ぶりに増加しました。

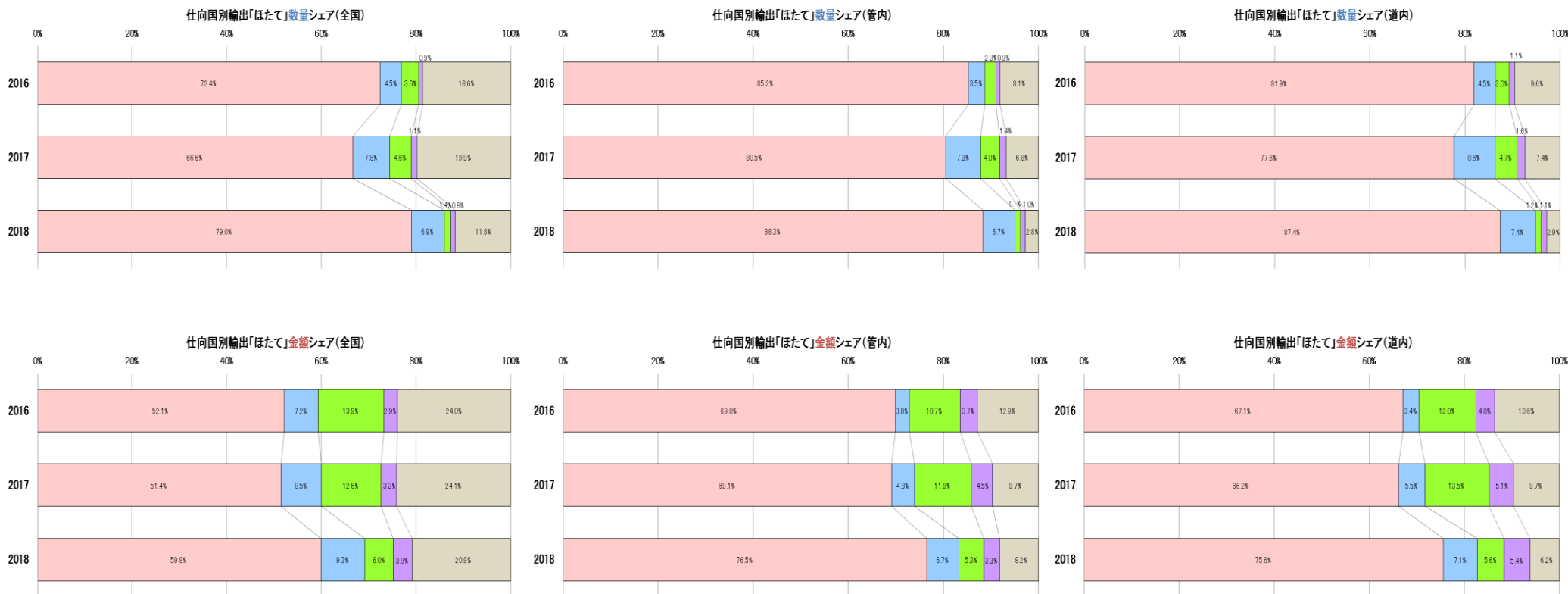
管内における官署別（港別）内訳は、数量・金額とも、北海道の物流拠点である苫小牧支署（苫小牧港）・千歳支署（新千歳空港）・石狩出張所（石狩湾新港）が上位を占め、この3官署で数量ベースは約78%、金額ベースは約83%と大きなシェアになっています。なお、2018年の特徴として、中国国内の活貝用原料が不足し、その需要を補うため、新千歳空港から航空便を利用した輸出が飛躍的に増加したところです。



4. 国別シェア

過去3年間における輸出相手国について、主な仕向国別シェアを見てみると、数量・金額ともにアジア圏が多く、管内・道内においては、特に中国が太宗を占めています。2018年の道内は、中国において加工する冷凍原料貝と中国国内の活貝用原料が不足したこと等のため、殻付き「ほたて」の需要が伸びたことから、中国が金額以上に数量の占める割合が多くなっています。

■ 中国 ■ 香港 ■ 米国 ■ オランダ ■ その他



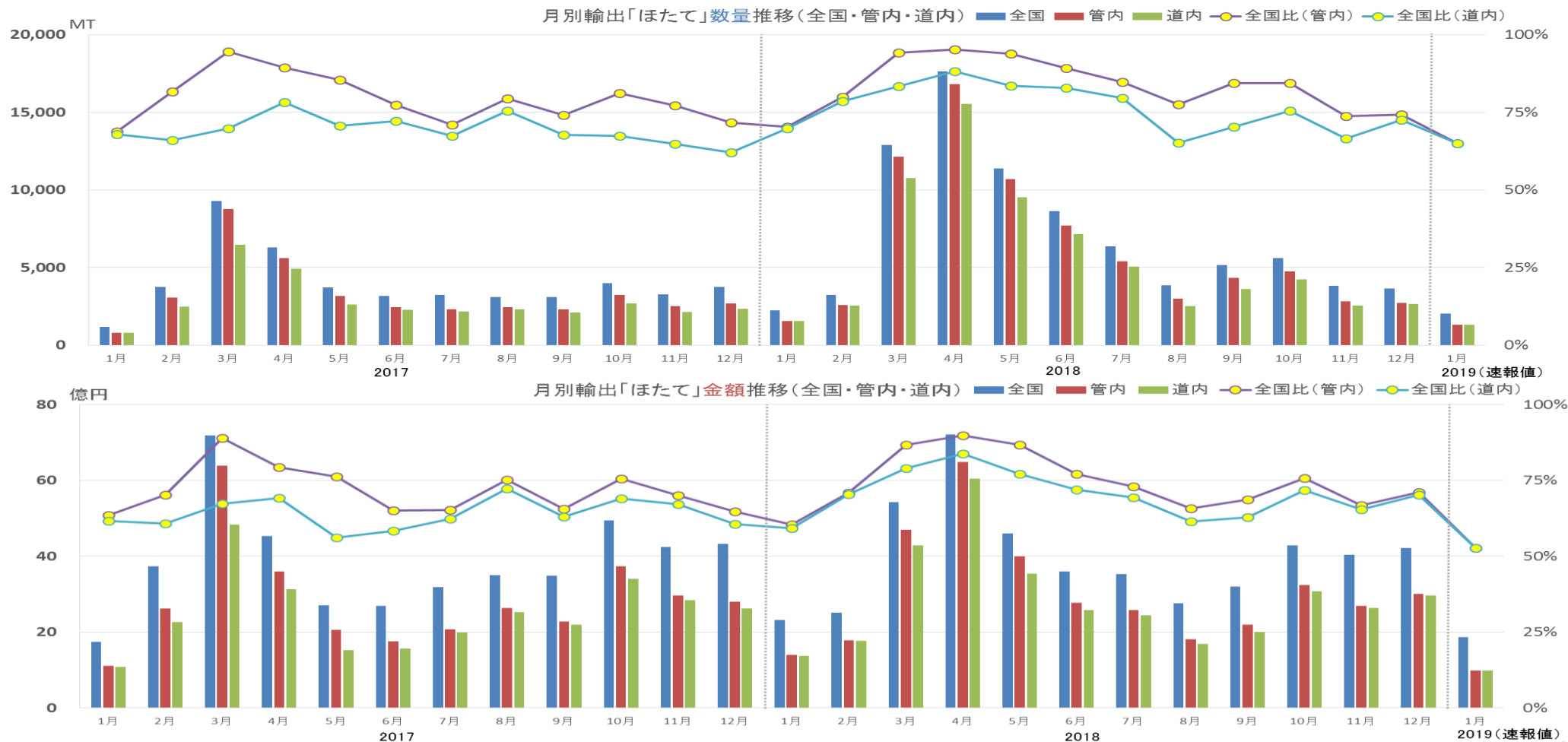
<ー口メモ①>

～ 世界における「ほたて」の食べ方 ～

日本国内において、「ほたて」は「刺身」「すし」「バター焼き」といった食べ方が広く知られていますが、世界各国では食文化に合わせさまざまな食べ方があります。主な輸出先である中国では「ほたて」は、あわび・フカヒレ・ナマコと並ぶ高級食材であり、その濃厚な出汁を活かしたスープなどに使用されます。欧州は、フランス料理やイタリア料理など、ソテーやカルパッチョといった多種多様な食べ方があるそうです。一方地球の裏側南米は、日本食ブームもあり「すし」として食べられることも多いですが、南米の国民的料理であるセビチェ（魚介のマリネ）の具材の1つとして食されてもいます。このように、「ほたて」は、世界各国においてさまざまな食べ方をされており、日本から輸出される魚介類の中でも需要が高い食品の1つと言えます。

5. 月別推移

2017年から月別の推移を見てみると、数量・金額ともに概ね3~5月の春季に輸出の激増が見られます。主に噴火湾において、2~4月が水揚げの時期と言われており、中国向け加工原料などが集中して輸出されていると考えられます。



＜一メモ②＞

～ 「ほたて」の貝殻は捨てちゃうの? ～

「ほたて」を加工した後に残る貝殻、皆さんはどのように処分されていると思いますか? なんとその貝殻、さまざまな再利用法が日本において研究されているのです。我々が料理店などで目にする再利用方法として、皿や鍋代わりに貝殻を使用する方法があるほか、道路舗装材や融雪剤、建設材などにも利用できると言われています。すでに身近な物にも再利用されており、学校などで使われているチョークやグラウンドに引く白線の粉もそのひとつです。もしかしたら知らずに使っていた方もいるかもしれませんね。

6. あとがき ～今後の展望と輸出への課題など～

「ほたて」などの水産物は、国内流通のバランスを確保し、魚価の安定を図るため、海外販路を確保することが輸出の基本的な目的とされています。そのようななか、「ほたて」の今後の展望、輸出への課題について、貿易関係者等へヒアリングを行ったところ、以下の話しを伺うことができました。

- ・水産物の国内価格を安定させるため、道内の生産状況や国際環境の変化などを踏まえながら、将来的に輸出品目や相手国の拡大を進めていく。
- ・食品の輸出については、相手国の食文化、価格、季節等のニーズに合わせることで効果的であり、きめ細やかに輸出先のニーズ把握に努めていく。
- ・輸出拡大に向けた課題の一つとして、相手国にもよるが、輸出の都度、放射線物質検査証明書や原産地証明書などが必要とされ、手続きが煩雑である。
- ・各種輸出関係書類を整備する時間や手間がかかるほか、相手国の規制や基準の変更に対して、日本国内の対応の遅れや関係者の理解不足がトラブルの一因となっている。
- ・特定の国や業態に偏重しない、多様性をもった販路への輸出の実現が必要である。

皆さまも北海道を代表する新鮮で高品質なブランド「ほたて」を堪能していただきたく、産地などへ足を運んでみてはいかがでしょうか。

取材協力：ぎょれん、北海道、北海道経済産業局

※本資料における「ほたて」は、以下の統計品目番号を集約しています。

- 《1》～2011年 ①スキャロップ（ペクテン属、クラミユス属、プラコペクテン属。いたや貝を含む。）0307.21-000（活・生鮮・冷蔵）／0307.29-000（その他）
- 《2》2012～2016年 ①スキャロップ（ペクテン属等）0307.21-000（活・生鮮・冷蔵）／0307.29-900（その他）
②スキャロップ（いたやがい科（①を除く））0307.91-300（活・生鮮・冷蔵）／0307.99-120（その他）
- 《3》2017年～ ①スキャロップ（ペクテン属等）0307.21-000（活・生鮮・冷蔵）／0307.22-000（冷凍）／0307.29-100（くん製）／0307.29-900（その他）
②スキャロップ（いたやがい科（①を除く））0307.91-300（活・生鮮・冷蔵）／0307.92-010（冷凍）



【本資料に関する問い合わせ】

函館税関 調査部 調査統計課 TEL：0138-40-4281（直通）

〒040-8561 北海道函館市海岸町24-4 函館港湾合同庁舎3階

※本資料を引用する際は「函館税関の資料による」旨注記願います。