

東北沿岸被災地域の基幹産業である水産加工業等の再生・競争力強化に向けた競争環境整備に関する調査【概要】

～輝き続ける三陸に向けて～ ～三陸を世界トップの水産ブランドへ～ ～強い企業力&産地全体での強みの追求 競争と協創へ～

東北経済産業局では、東北大学地域イノベーション研究センターと連携し、三陸地域の水産加工業を取り巻く経済環境の把握・分析、三陸地域の水産加工業の実態把握のためのアンケート調査及びヒアリング調査、他地域の事例調査等を通して、三陸地域の水産加工業等の再生・競争力強化に向けた方向性、具体的な取組について検討・提言を行うことを目的に調査事業を実施。事業実施にあたり、三陸地域の水産加工事業者、水産加工業者を支援する有識者、団体、県、東北大学地域イノベーション研究センター等から構成される調査委員会を設置し、検討を行った。

競争環境分析（業界共通）

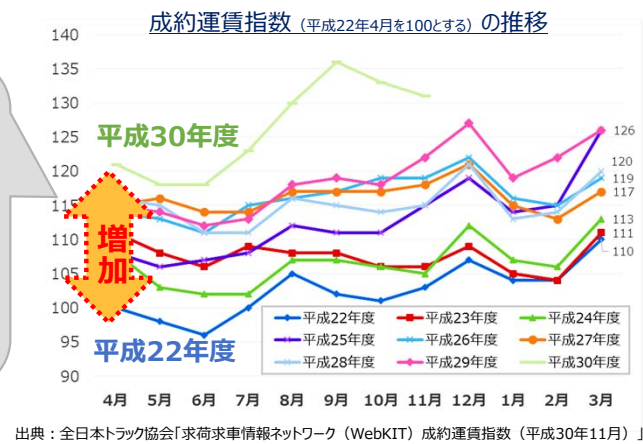
【弱み・脅威】

（1）深刻な労働力不足

水産加工業を含む食料品・たばこ工業は、全国的に求人倍率が高い「上位13業種」に位置付け。三陸地域においても「労働力不足」は顕著。

（2）輸送コストの増大

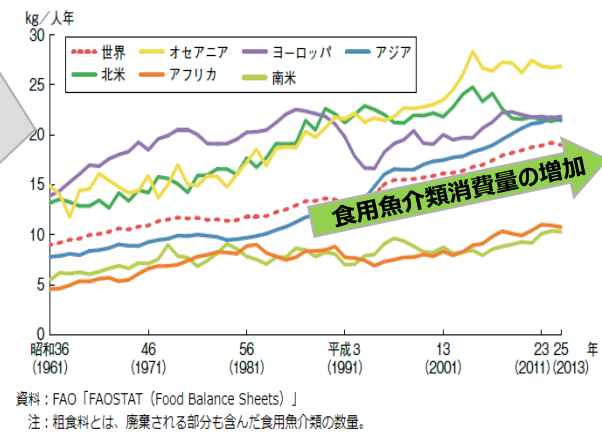
・貨物輸送の小口化・多頻度化や燃料費高騰・人件費の上昇等により輸送コストが増大。
・ドライバーの長時間労働規制などで物流時間も増加。これらの影響は、三陸の水産物流においても同様。



【強み・機会】

（3）世界的な市場拡大、インバウンド・「和食ブーム」

・東南アジアの生活水準向上や欧州における健康志向等で、世界の食用魚介類消費量は増加傾向。
・日本の食品輸出額と、訪日外国人観光客数の上位7カ国は相関関係が見られる。
・日本食は、外国人の好きな外国料理の1位。



（4）国際的なサステナビリティの潮流（水産エコラベルの認証）

・「持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する」がSDGsの一つとなったことを受け、水産エコラベル認証の取得・活用は世界的風潮。
・海外発の認証は、漁業認証のMSCと養殖認証のASC。
・日本発の認証は、漁業認証のMELと養殖認証のAEL。
・2020東京大会では、持続可能性に配慮した水産物の調達基準として水産エコラベル認証への準拠が定められた。また、国内大手スーパー等でも、認証取得商品の取扱を拡大中。



ASC認証<オランダ>国内では、カキ（宮城県）などで取得。

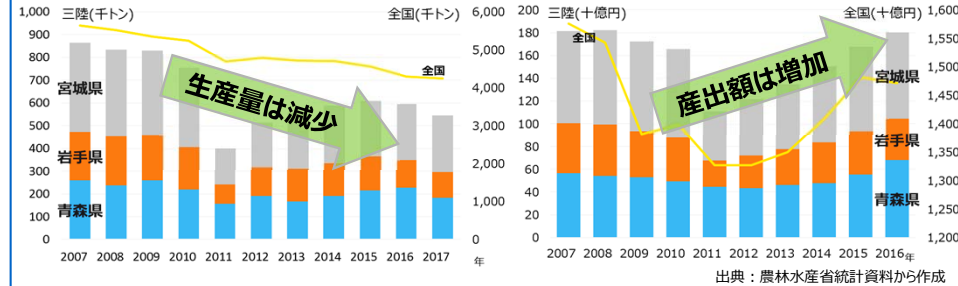
（5）漁業法改正

平成30年12月、「漁業法等の一部を改正する等の法律」が公布。資源管理システム、生産性の向上に資する漁業許可制度、養殖・沿岸漁業の発展に資する海面利用制度等が見直され、新規参入に一定の門戸が開かれる。

競争環境分析（三陸特有）

【弱み・脅威】

（1）原料確保（三陸地域の海面漁業・養殖業生産量の減少と産出額の増加）



・三陸地域の海面漁業・養殖業の生産量は震災後大きく減少する一方で、産出額（金額ベース）は増加傾向。このことが、三陸地域の水産加工業においては、原料の確保・調達をより難しくしている。

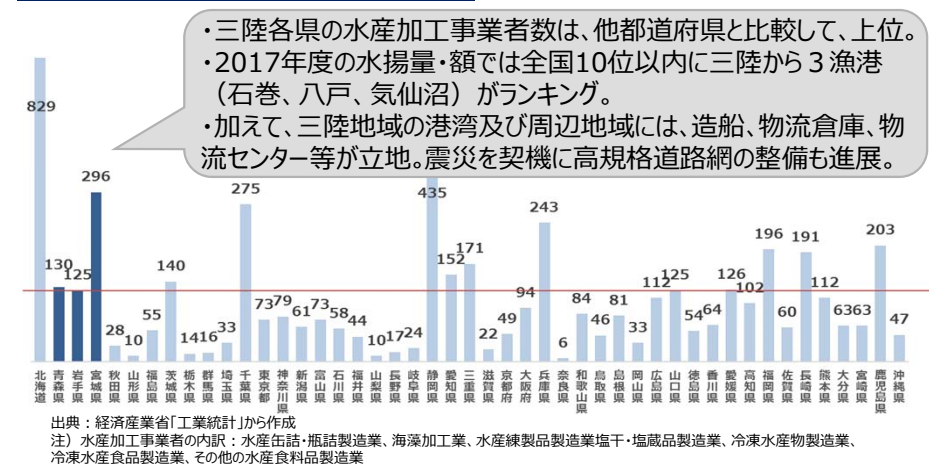
（2）市場ニーズの変化への対応

・中食需要の高まりを受け、手軽に調理が可能等の新たな商品開発の検討が急務である。三陸地域においては、市場ニーズに対応した「商品開発力の不足」を課題として挙げる企業が多い。

【強み・機会】

（3）世界三大漁場の一つである三陸地域への産業集積、インフラの充実

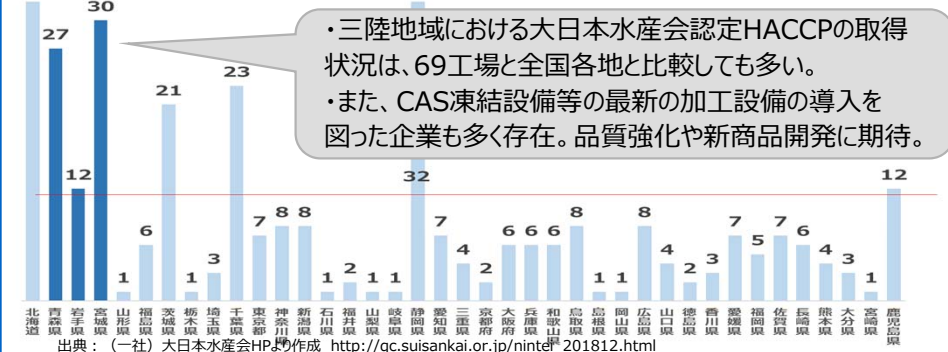
都道府県別の水産加工事業者数（2016年）



・三陸各県の水産加工事業者数は、他都道府県と比較して、上位。
・2017年度の水揚量・額では全国10位以内に三陸から3漁港（石巻、八戸、気仙沼）がランキング。
・加えて、三陸地域の港湾及び周辺地域には、造船、物流倉庫、物流センター等が立地。震災を契機に高規格道路網の整備も進展。

（4）食の安全・安心意識の高まりに対し、高度衛生管理施設の整備が伸展

大日本水産会認定HACCPの認定工場数（2018年12月27日時点）



・三陸地域における大日本水産会認定HACCPの取得状況は、69工場と全国各地と比較しても多い。
・また、CAS凍結設備等の最新の加工設備の導入を図った企業も多く存在。品質強化や新商品開発に期待。

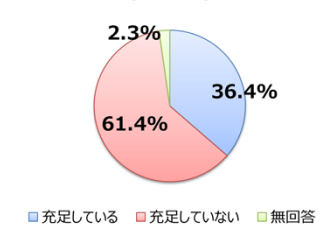
三陸地域企業へのアンケート調査

三陸地域の水産加工業359社に対してアンケート調査を実施し、132社から回答を得た（回答率：36.8%）。結果は下記のとおり。

（1）深刻な労働力不足

・従業員の過不足状況について、6割以上が「不足している」と回答。
・不足する人材について、加工員が87.7%で最も高く、3割以上が経営マネジメントに関わる管理職、技術職等の専門人材との回答。

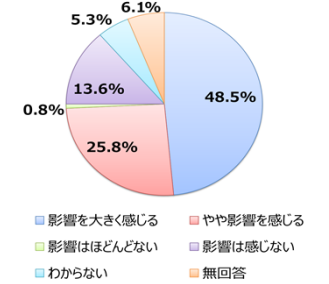
現在の従業員の充足状況 (n=132)



（2）魚種・サイズの変更の影響

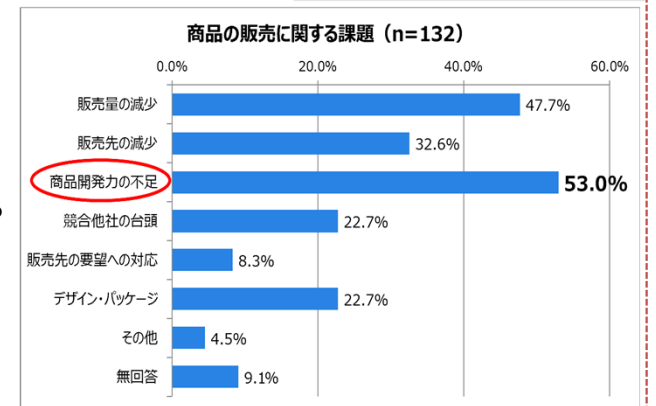
・近年の魚種の交代や魚種サイズの変化などの影響について、7割強の企業が「影響を感じている」と回答。
・影響が出ている魚種は、回答が多い順に、イカ、サンマ、サバ、サケの順。
・具体的な影響としては、仕入価格の高騰、仕入量の減少、小型化等。対応策として、国内での調達ルートの変更、生産量や設備稼働率の調整を検討・対応中。

魚種の交代や魚種サイズの変化などの影響 (n=132)



（3）商品開発力の不足

・三陸の水産加工業者の半数以上（53%）が「商品開発力の不足」を感じていると回答。
・次いで、「販売量の減少」や「販売先の減少」が課題と回答。



地域内外の先進事例調査（ヒアリング）

■岩手県K社（水産加工業）

・震災後、マーケティング調査をもとにBtoC向けの商品開発を積極的に進め、大手や自社のECサイトでの販売を強化。
・地域商社等を介し輸出も拡大。



宮城県T社（水産加工業）

・「即食」の需要に応えるため惣菜工場を新設、量販店向けの惣菜（焼物、煮物等）開発・製造等を手掛ける。商社を通じ原料を輸入したことがきっかけで、同商社より総菜加工の注文が入るなど商機が拡大。

■愛媛県U社（水産加工業）

・ユニークな商品を養殖事業者等と共に連携開発。
・自社独自で海外営業等を展開し、商品の認知度が向上。これらにより国内外の販路開拓に成功。



長崎県K組合（水産加工業）

・蒲鉾製造事業者の共同出資により組合を設立。すり身加工専用工場を整備し、共同生産体制を構築。すり身原料も共同調達し安定確保に成功。