

産業成長戦略の第1四半期の進捗状況等

分野： 水産業分野

戦略の柱：市場対応力のある産地加工体制の確立

取組方針：高度加工ビジネスへのステップアップ、加工関連ビジネスの展開、輸出の促進

【概要・目的】

国内外の市場に対応できる産地加工体制を確立し、生産の拡大により雇用の場の創出を図るために、事業者のフォローアップや新たな掘り起こし、衛生・品質管理の高度化を目指した研修の開催、海外市場の販路開拓を行う。

平成 29 年度の当初計画 (P)

1. 高度加工ビジネスへのステップアップ

(1) 既存加工施設の高度化

- ・ 宿毛市、須崎市での養殖魚前処理加工の支援
- ・ 既存加工事業者の外商活動等を支援
- ・ 土佐清水市による共同煮熟、残さい処理、冷凍保管施設の計画的な整備を支援
- ・ 水産物の産地認知度の向上のための地域を主体としたプロモーション活動を支援

(2) 既存加工施設の衛生管理体制の強化

- 県版 HACCP 認証の取得を推進
- ・ HACCP 研修（地産地消・外商課主催）への水産関係事業者の参加促進
- ・ 研修受講者に対するフォローアップ

(3) HACCP に対応した加工施設の立地促進

- ・ 民間企業による加工施設の整備を支援[新規]

2. 加工関連ビジネスの展開

- ・ 【再掲】土佐清水市による共同煮熟、残さい処理、冷凍保管施設の計画的な整備を支援
- H30 稼働開始に向けた冷凍保管施設の整備を支援
- ・ 【再掲】民間企業による冷凍保管施設の整備を支援[新規]

3. 輸出の促進

(1) 養殖魚の加工と連動した海外市場への販路開拓

- 高知県養殖魚輸出促進協議会の活動支援
- ・ [商談会]タイ：タイフェックス（5月）、香港：フードエキスポ（8月）、ベトナム：ベトフィッシュ（8月）、沖縄：大交易会（11月）、ジェトロが開催する国内輸出商談会等
- ・ [来年度出展等を見据えた現地調査] 米国：シーフードエキスポ・ノース・アメリカ（3月）
- ・ アドバイザー事業を通じた輸出商材の磨き上げや発掘、アドバイス販路開拓活動の実施（輸出商社等の産地への招へいや海外商談会への代行出品等）
- 海外の「高知家の魚応援の店」を活用した輸出の拡大
- ・ 板長グループ等海外応援店との連携
- ・ 海外商社を通じた応援の店制度拡大に向けた取組強化

計画を進めるに当たってのポイント

1. 事業者のニーズ把握と取組への理解の促進、事業者のフォローアップや新たな掘り起こしが不可欠
2. 聞き取りや既存データを精査し、より現実的な事業プランを検討する
3. 輸出ビジネス展開の機運の醸成と、協議会との連携による輸出ビジネスの戦略構築に向けた海外市場調査の実施

平成 29 年度上半期の取り組み状況 (D)

1. 高度加工ビジネスへのステップアップ

(1) 既存加工施設の高度化

- 既存加工事業者に関する支援
  - ・ 宿毛市で養殖ブリ、須崎市で養殖マダイの前処理加工が継続（ブリ：43,276尾、7月末、マダイ：13,365尾、7月末）
  - ・ 高知県水産物加工販売組合定例会の開催、新たに2事業者が加入（5/15）、H29事業計画の承認（6/6）
- 地域を主体としたプロモーション活動
  - ・ マグロのまち大月推進協議会の発足、H29年度事業計画を承認（5/29）、高知県水産物地産外商推進事業費補助金の交付決定（8/3）
  - ・ 土佐清水メジカ産業クラスタープロジェクト推進協議会の発足、クラスタープランを承認（4/26）
  - ・ 宗田節をもっと知ってもらいたい委員会の開催、H29年度事業計画等を承認（4/26）

(2) 既存加工施設の衛生管理体制の強化

- ・ 生産管理高度化情報共有会議の開催（地産地消・外商課）、県版 HACCP 取得に関する進捗状況等を共有（4/20、8/1）
- ・ HACCP 研修（地産地消・外商課）開催支援：4事業者が研修参加見込（9月末予定）
- ・ 新たに水産流通課の支援する2事業者が高知県版 HACCP 第2ステージを取得（累計>第1ステージ：1事業者、第2ステージ：4事業者、第3ステージ：1事業者）

(3) HACCP に対応した加工施設の立地促進

- ・ 宿毛市での民間企業による HACCP に対応した新たな加工施設の事業計画策定を支援
- ・ 民間企業が上記加工施設の実施設計に着手（8月）

2. 加工関連ビジネスの展開

- ・ 土佐清水メジカ産業クラスタープロジェクト推進協議会の発足、クラスタープランを承認（再掲）
- ・ 土佐清水市が冷凍保管施設の実施設計に着手（5/24）
- ・ 一元的原魚調達窓口の運営のため土佐清水 HD が高知銀行のファンドを導入（5/27）
- ・ 土佐清水市による残さい処理施設、共同煮熟施設整備に関する基本計画策定を支援
- ・ 宿毛市での民間企業による HACCP に対応した新たな加工施設の事業計画策定を支援（再掲）
- ・ 民間企業が上記加工施設の実施設計に着手（再掲）

3. 輸出の促進

- (1) 養殖魚の加工と連動した海外市場への販路開拓
  - 輸出に対応した HACCP 認定取得の推進
  - ・ 宿毛市での新たな加工施設への HACCP 導入に向けた専門家派遣を支援（コンサルティング：第1回目 6/8）
  - 高知県養殖魚輸出促進協議会の活動支援
  - ・ 協議会の開催（第1回（4/28）H28活動実績・H29事業計画を承認、第2回（9/15予定）上半期の活動報告、下半期の活動予定の見直し及び共有）
  - ・ [見本市]タイ：タイフェックス（5/31～6/2）、香港：フードエキスポ（8/17～19）、ベトナム：ベトフィッシュ（8/29～31）
  - 海外の「高知家の魚応援の店」の活用
  - ・ 板長寿司シンガポール店舗でのシェフ・リコメンデーション・メニューで県産水産物が採用（7月～）
  - ・ 「高知家の魚応援の店」制度の説明（5月 タイフェックスに合わせ訪問したバンコク市内の和食料理店（1店舗）への声掛け→8月登録完了）

見えてきた課題・改善策と下半期の主な取り組み (C、A)

見えてきた課題・改善策

1. 高度加工ビジネスへのステップアップ

- (1) 既存加工施設の高度化
  - ・ 既存加工事業者の加工品の販路拡大
  - ・ 地域を主体としたプロモーション活動のブラッシュアップ
- (2) 既存加工施設の衛生管理体制の強化
  - ・ HACCP 取得に必要な施設改修や人材の育成
  - ・ HACCP 研修受講後のフォローアップ
- (3) HACCP に対応した加工施設の立地促進
  - ・ H30年度稼働開始に向けた早期の事業計画の策定

2. 加工関連ビジネスの展開

- ・ 計画的な施設整備に向けた早期の事業計画策定
- ・ 整備する冷凍保管施設の有効活用（メジカ保管量が減少する時の保管物の確保）
- ・ 加工原魚（メジカ）調達方法の検討

3. 輸出の促進

- (1) 養殖魚の加工と連動した海外市場への販路開拓
  - 高知県養殖魚輸出促進協議会の活動支援
  - ・ 海外商談会出展のサポート、輸出に向けた事業者の体制整備、物流ルートの構築
  - 「高知家の魚応援の店」の海外展開
  - ・ 鮮魚を安定的に提供できる体制づくり

下半期の主な取り組み

1. 高度加工ビジネスへのステップアップ

- (1) 既存加工施設の高度化
  - ・ 共同煮熟、残さい処理施設の基本計画策定を支援
  - ・ 既存加工事業者の商談会参加等を支援
- (3) HACCP に対応した加工施設の立地促進
  - ・ 事業計画の策定及び国の HACCP 対応のための改修等支援事業導入を支援

2. 加工関連ビジネスの展開

- ・ 土佐清水市による共同煮熟、残さい処理、冷凍保管施設の計画的な整備を支援
- ・ 土佐清水市の冷凍保管施設整備への国費導入に向けた支援
- ・ 事業計画の策定及び国の HACCP 対応のための改修等支援事業導入を支援（再掲）

3. 輸出の促進

- (1) 養殖魚の加工と連動した海外市場への販路開拓
  - 高知県養殖魚輸出促進協議会の活動支援
  - ・ [見本市]沖縄：沖縄大交易会（11月） 米国：ポストンシーフードショー（3月）
  - ・ アドバイザー事業を通じた輸出商材の磨き上げや発掘、アドバイス、販路開拓活動の実施（輸出商社等の産地への招へいや海外商談会への代行出品等）
  - 海外の「高知家の魚応援の店」の活用
  - ・ 板長グループ等海外応援店との連携（高知フェア 10月～）

【平成 31 年度末の目標 (H29 到達目標)】

1. 地域 AP や 6 次産業化等による水産加工出荷額が増加 = H31：8.0 億円 <H29：7.5 億（H26 比+0.7 億円）>
2. HACCP 導入のための専門家による指導回数 = H31：9 回 <H29：2 回（H27 比+2 回）>
3. HACCP 等の研修に参加した事業者の割合 = H31：100% <H29：50%（H27 比+26%）>
4. 幡多圏域での残さい加工ビジネスの構築 = H31:幡多圏域での新たな残さい加工施設の稼働<H29:残さい加工施設の整備計画の策定>
5. 新たな冷凍保管ビジネスの構築 = H31:新たな冷凍保管ビジネスの開始<H29:冷凍保管施設の整備に着手>
6. 国際見本市への出展 = H31：3 回 <H29：4 回（H27 比+4 回）>

【直近の成果】

1. 地域 AP や 6 次産業化等による水産加工出荷額が増加 : -
2. HACCP 導入のための専門家による指導回数 : 1 回
3. HACCP 等の研修に参加した事業者の割合 : 3 事業者が研修受講
4. 幡多圏域での残さい加工ビジネスの構築 : -
5. 新たな冷凍保管ビジネスの構築 : 土佐清水市の冷凍保管施設の実施設計に着手
6. 国際見本市への出展 : 3 回（タイ：タイフェックス 5 月、香港：フードエキスポ 8 月、ベトナム：ベトフィッシュ 8 月）