

日本産水産物の中国内陸部向け  
輸出可能性に関する調査報告書

2017年5月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

武漢事務所

農林水産・食品部 水産品支援課

【免責条項】本調査で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本調査で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

## はじめに

本調査報告書は、中国内陸部における今後の日本産水産物の輸出の可能性を調査するための参考資料として作成したものである。中国内陸部、すなわち、鄭州（河南省）、武漢（湖北省）、長沙（湖南省）、南昌（江西省）における輸入水産物の市場動向や日本産海産物の取り扱いの現状とその課題について、業界関係者を中心にヒアリングを行い、最新情報としてまとめた。

本調査結果が同地域への我が国の水産物の輸出拡大の一助となれば、幸いである。

日本貿易振興機構（ジェトロ）  
武漢事務所  
農林水産・食品部 水産品支援課

（本調査報告書は、ジェトロ農林水産情報研究会会員企業向け「週刊 Food& Agriculture」No. 3133、3135、3136/3137、3139 の掲載記事を取りまとめ、また一部追記したものである。）

## 目 次

1. 中国内陸部概観.....	1
2. 鄭州市（河南省）.....	4
2－1 河南省・鄭州市の概況.....	4
2－2 水産物消費動向.....	5
2－3 輸入海産物の流通経路.....	6
3. 武漢市（湖北省）.....	8
3－1 湖北省・武漢市の概況.....	8
3－2 水産物消費動向.....	8
3－3 輸入海産物の流通経路.....	11
4. 長沙市（湖南省）.....	12
4－1 湖南省・長沙市の概況.....	12
4－2 水産物消費動向.....	12
4－3 輸入海産物の流通経路.....	14
5. 南昌市（江西省）.....	16
5－1 江西省・南昌市概況.....	16
5－2 水産物消費動向.....	16
5－3 輸入海産物の流通経路.....	19

## 1. 中国内陸部概観

中国は大陸国家であり、古来より水産物よりは肉類が食卓を彩ってきた。日本でも馴染みのある中華料理の大半は、青椒肉絲、酢豚や餃子など肉類が中心である。

しかし、中国の内陸部、特に華中地域と呼ばれる河南省、湖北省、湖南省、江西省の4省は南船北馬と称されるように、長江とその支流、そして多くの湖沼が点在することから、水産物は主要な食材として親しまれてきた。

なお、中国統計年鑑によると、2015年の1人当たり年間平均水産物消費量は11.2kgで、最大の消費省は海南省26.8kg/年である。次いで福建省26.0kg/年、上海市25.2kg/年と続いており最少はチベットの0.5kg/年である。このように、中国の水産物消費は広東省、上海市、福建省などの沿海部が多く、これらの地域における年間消費量は20kg以上で、次いで湖北省や湖南省、江西省など大きな川や湖を有する地域が多く、10kg/年以上を消費している。内陸や西部地域は消費量が少なく10kg/年以下で、新疆などの西部地方は年間5kg/年以下である。なお、これらの消費には特色があり、沿海部は海産物が中心で、湖北省や湖南省など大河川や湖沼を有する地域は淡水魚介類を中心に親しまれている（表1参照）。

表1: 中国地域別一人当たり平均水産物消費量 (2015年)

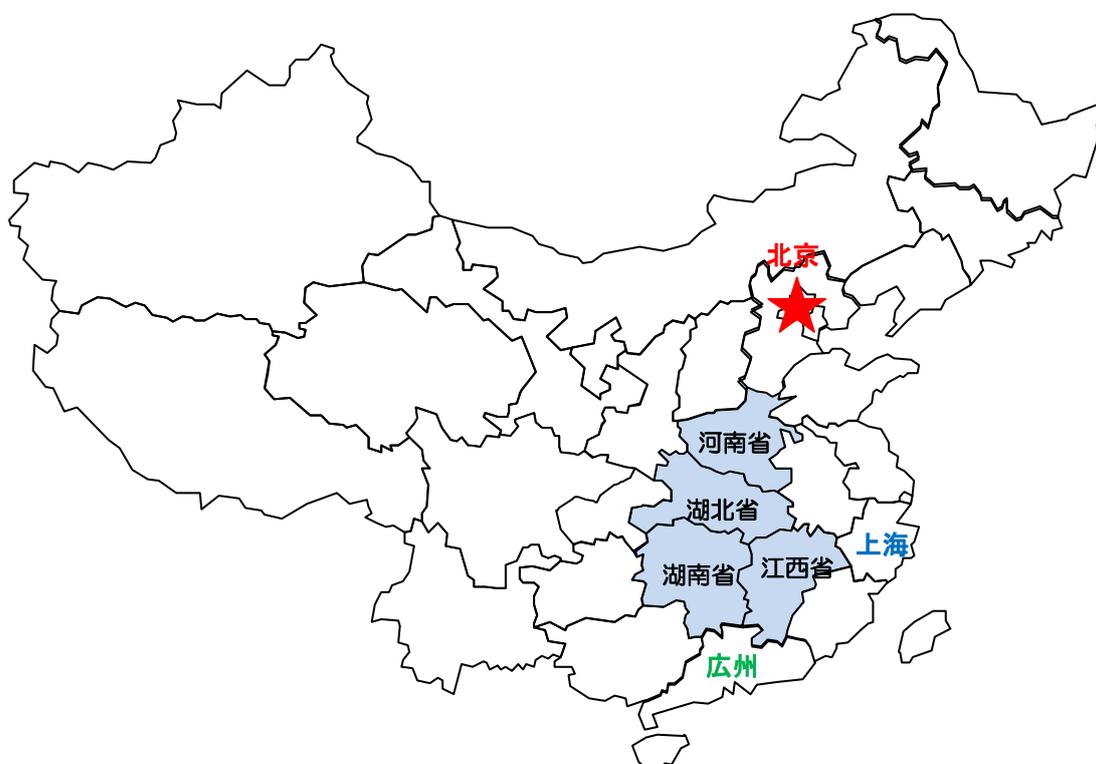
(単位: キログラム/年)

中国地域	1人当たり 水産物消費量	中国地域	1人当たり 水産物消費量
中国	11.2	安徽	10.8
北京	9.6	江西	12.2
天津	16.6	河南	3.7
河北	5.3	湖北	14.9
遼寧	13.9	湖南	11.5
吉林	7.0	山西	3.0
黒竜江	7.9	重慶	9.9
内モンゴル	4.9	四川	6.8
上海	25.2	貴州	2.2
江蘇	17.4	雲南	3.7
浙江	24.3	チベット	0.5
福建	26.0	陝西	2.1
山東	11.2	甘肅	2.0
広東	22.0	青海	2.1
広西	10.2	寧夏	2.6
海南	26.8	新疆	3.2

出所: 中国統計年鑑

中部4省（河南省、湖北省、湖南省、江西省）（図1参照）の水産物消費は淡水魚介類中心で、河南省以外は一人当たり平均年間10 kg/年以上を消費、中国平均以上の消費量である。河南省は黄河、江西省、湖北省、湖南省には長江が流れるほか、湖北省には1000カ所の湖、江西省には中国最大の淡水湖「鄱陽湖」、湖南省には中国で2番目に大きい淡水湖「洞庭湖」があり、古くから淡水魚介類を食す食文化を形成してきた。現在ではこれらの湖での養殖業が盛んで、海外への輸出も行っている。中国漁業経済統計公報によると、2015年に江西省から輸出された水産物は9,000トン、湖北省では2万1,700トンであった。

図1：中国中部4省の位置



今回の調査によって明らかになった事実の一つに、人々の嗜好がある。当地の人々にとって、淡水魚介類は長らく食されてきた食材だが、それゆえに、同じ水産物といえ、海産物に対する抵抗感の存在である。

当地では海産物の普及は80年代半ば以降のことであり、中高年世代は海産物特有の「生臭さ」に抵抗感を示す向きも多い。他方、若年層は健康志向や安全志向の高まりもあって海産物への抵抗感が薄れつつあるのも事実である。

前述のとおり、内陸部で海産物を食するようになったのは、80年代中頃以降のことで、鉄道と河川物流の限られた輸送手段の中、80年代以前は贅沢品として高級レストランやホテルでしか食べるができなかった。80年代中頃から90年代にかけて流通インフラが整い、トラック輸送が増えるにつれ、太刀魚やイカなど魚中心の海産物が市場に流通するようになった。

なお、長江と漢江の合流地点に位置する武漢は、その物流上の有利さもあって、早くから河川物流によって上海から海産物を仕入れていたものの、本格的な普及は80年代中頃以降で長沙、鄭州、南昌は武漢よりも後になってから普及している。

なお、内陸部で「海鮮」とは、エビ、カニ、ホタテ類を意味し、高級食材とのイメージが強い。他方、内陸の大都市では屋台が盛んだが、その屋台ではエビや牡蠣、アサリ等の貝類の消費が非常に多い。

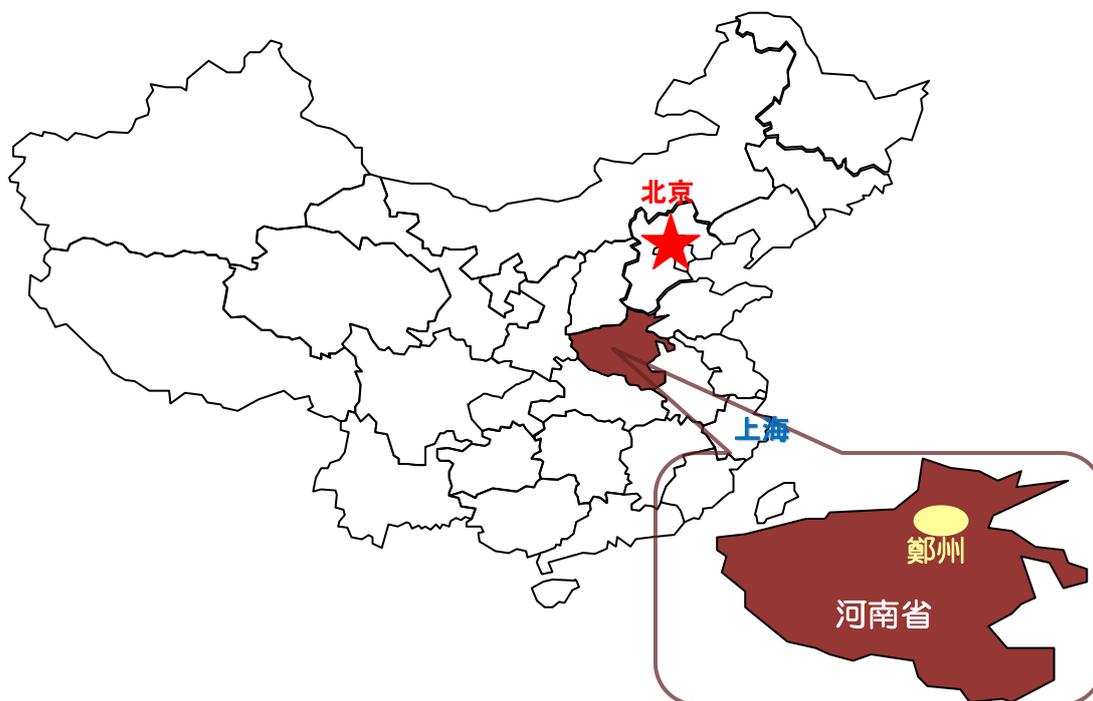
海水魚の生臭さに抵抗のある人が多いこと、エビ、カニ、ホタテは調理が簡単（蒸すだけ）でグレードの高い食材、また屋台で日常的に食すものであることから、中部4省都では、生臭さのある海水魚よりもエビ、カニ、ホタテなどの甲殻類や貝類を好む傾向がある。

## 2. 鄭州市（河南省）

### 2-1 河南省・鄭州市の概況

河南省は黄河の南岸に位置し、山東省、安徽省、湖北省などに隣接する。中華文明発祥の地として知られる同省は中国でも有数の食糧生産大省で、穀類、イモ類、豆類などの生産量は全国の10%を占めている（図2参照）。

図2：河南省鄭州市の位置



また、常住人口は9,480万人と全国で最も多い（上海の4倍程度）。しかし、1人当たり年間可処分所得および消費金額はともに上海の半分程度にとどまる。河南省統計公報によると、2015年の河南省のGDPは3兆7,010億元、小売り総額は1兆5,740億元とそれぞれ上海の1.5倍程度である。

河南省の省都鄭（てい）州市の面積は約7,000平方キロメートル、人口は957万人である。鄭州市統計公報によると、2015年の鄭州市のGDPは7,315億元。同年の1人当たりの年間可処分所得は3万1,099元、年間消費額は2万1,692元と上海の60%程度の水準である（表2参照）。

表 2 : 2015 年主要経済指標 (河南省)

(単位 : 元 / %)

	上海	前年比 増減 (%)	河南省	前年比 増減 (%)	鄭州市	前年比 増減 (%)
常住人口 (万人)	2,415	-	9,480	-	957	-
GDP (億元)	24,965	6.9	37,010	8.3	7,315	10.1
1人当たり GDP (元/年)	103,100	-	-	-	77,217	7.9
都市住民1人当たり 可処分所得 (元/年)	52,962	8.4	25,576	8.0	31,099	8.7
社会消費品 小売総額 (億元)	10,056	8.1	15,740	12.4	3,295	11.5
都市住民1人当たり 消費金額 (元/年)	36,946	5.0	17,154	6.0	21,692	7.8

(注) 鄭州市常住人口は年度末人口  
(出所) 2015年「国民経済と社会発展統計公報」

鄭州市は古来、黄河流域で捕れる淡水魚を食してきたが、捕獲量が非常に限られたことから、食文化としては動物肉食が中心である。従って、河南省では海産物は非常にまれな食材であり、かつ、ぜいたくな食材としてみなされてきた。1990年代後半以降、冷凍倉庫の拡大、インフラ整備によるコールドチェーンの拡充により、太刀魚やエビなどの冷凍海産物が普及し始め、徐々に海産物が市場に出回るようになった。

2015年の中国各地域の1人当たり年間水産物消費量をみると、河南省は全国平均の11.2キログラムを大きく下回る3.7キログラムにとどまり、西部の重慶市、四川省を下回る水準となっている(表1参照)。

## 2-2 水産物消費動向

### 《サーモン、サンマが大人気》

鄭州における1人当たりの水産物消費量は少ない。しかし、淡水魚に慣れていないことが海産物市場の拡大に貢献するという逆説的な構図となっている。この1~2年の間に海産物が当地で人気の食材となった。消費者の支持を集めている海産物はサーモンとサンマである。サーモンは和食レストランで生食されるほか、市内のスーパーでも販売され、販売

量も急速に増加している。ただし、比較的高値であることのほか生食に対する抵抗感もあり、消費量は他地域よりも少ない。

当地でサーモン以上に人気のある食材はサンマである。河南省内の大手小売業関係者によれば、サンマは鄭州市内の店舗で1匹 2.9元と比較的安価で販売され、冷凍海産物のなかで最も人気のある食材である。市内で輸入食材を取り扱う小売店では、北海道産のサンマを4匹1パック 16.8元で販売している、同店の関係者は、北海道産サンマは、輸入冷凍海産物のなかでは最も人気の高い食材だと指摘している。

なお、当地ではサンマは、トウガラシやクミンなどの香辛料を利かせて串刺しとして焼かれ、販売されるケースが少なくない。非常に濃い味付けなので、青魚独特の臭みがなくなる。店によってはレモンをつけるなどして青魚の臭みを消している。当地の外食関係者によれば、焼いたサンマを刺身のようにわさび醤油につけて食するのが最近の当地の若者に人気のある食べ方となっている。

また、屋台での提供を契機として海産物が消費者に普及し始めていることも特徴である。屋台で供される海産物としては、カニ、エビ、シャコ、ホタテ、牡蠣（かき）、イカ、アサリなどの貝類が食材であり、値段も安価とあって人気を集めている。

#### 《日本産海産物に対する期待と課題》

前述のとおり、鄭州市では輸入海産物に対する需要は高まりつつある。当地の水産卸売業関係者によれば、同社が取り扱う輸入海産物は増加傾向にあり、2015年には2億元を超えている。また、市内の大手スーパーマーケットの店頭には、ニュージーランド産銀ダラ、ベトナム産エビ、ノルウェー産サーモン、米国産タラバガニ、カナダ産赤貝など多種多様な輸入海産物が豊富に取りそろえられ、同店関係者によれば売れ行きは「上々」とのことである。同店で最も人気のある冷凍海産物はニュージーランド産銀ダラで、500グラム 468元で販売されている。かなり高価だが、安全・安心という信頼感があること、骨がなく調理しやすいこと、および栄養価が高いことから、妊婦、子ども向けに購入されるケースが多いとことであつた。

しかし、当地での日本産海産物の取り扱い、前述の北海道産サンマ以外にほとんどない。この理由として当地の卸売業界関係者は、価格が高いこと、情報が少ないこと、および安定した仕入れルートがないことの3点を指摘している。まずは市場ニーズを見極めて、それに即した日本側からの情報発信などが必要であろう。

### 2-3 輸入海産物の流通経路

輸入海産物の流通経路には大きく2つある。1つは船便で他地域で通関され二次卸業者経由で市内に入るケース（経路①）と海外から直接航空便で鄭州航空港経済総合実験区で通関を通り、中国全土（少量は鄭州で販売）へ販売流通されるケース（経路②）である。上海や広州、大連から航空便で検疫・通関され鄭州市内に入るケースもあるが、取引量は限

定的である。

鄭州市内で販売される輸入海産物の多くは経路①の船便で仕入れられることが多い。船便は大量で安価に取引され、価格が受け入れやすいからである。一方経路②の航空便は、鮮度が良く、ロブスターや毛ガニ、特大エビなど値段の張る物、品質要求が高い商品が多い。鄭州航空港経済総合実験区で検疫・通関（航空便）された後、多くは上海や広州などの消費力の高い大都市へ販売されることが多く、鄭州市内には少量のみ（サーモンが多い）卸される。鄭州市内に卸される価格は上海や広州よりも割高である。

経路①経路②とも取引量は年々増加しており、輸入海産物（冷凍品）市場はここ 2～3 年で年間 30%以上の伸長しており、市場成長率は高く推移している。

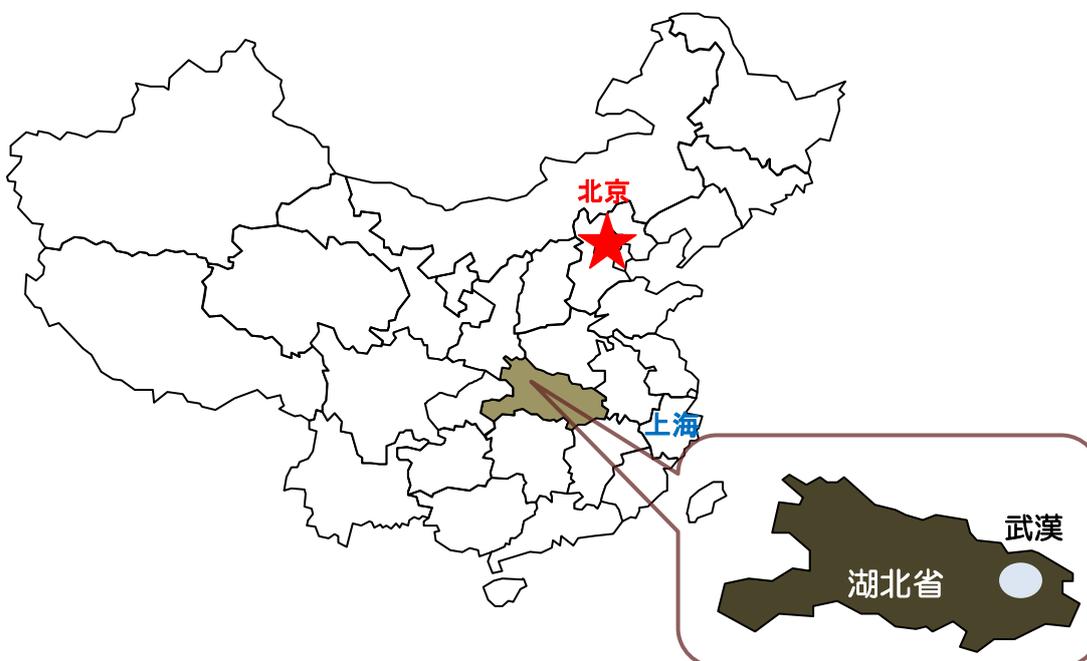
### 3. 武漢市（湖北省）

#### 3-1 湖北省・武漢市の概況

中国内陸部に位置する湖北省の省都、武漢市は、周辺の衛星都市を含めると人口約 1,000 万人と中部では随一の大都市である（図 3 参照）。

武漢は戦前から世界に門戸を開いた国際経済都市であり、武漢の人々に流れる進取の精神は今も健在だ。「新しいもの」を進んで取り入れようとする武漢の人々の心意気が、内陸武漢ではなじみのなかった海産物を受容する土壌となり、日本など海産物大国にとっても新たなマーケットに変貌しようとしている。

図 3：湖北省武漢市の位置



#### 3-2 水産物消費動向

##### 《若年世代を中心に海鮮物人気高まる》

長江と漢江という二大河川が交差する位置にある武漢は、水に囲まれた都市だ。この二大河川のほか市内には 100 以上の湖沼が点在。市内に占める水域面積は 26% に達することから、中国では「百湖之市」として知られる。

このような地理的な条件もあって、地域の人々は古くから水産物に親しんできた。しかし、それは淡水魚介類であり、海産物ではなかった。現在でも、武漢では淡水魚を中国各地や外国へ輸出するほど、淡水（内水面<sup>1</sup>）漁業が非常に盛んで、農林水産業は武漢の経済において重要な位置を占めている。

ただ、中国でも有数の淡水魚生産・消費地域であることは、皮肉にも海産物の普及には

<sup>1</sup> 内水面漁業（ないすいめんぎょぎょう）とは、河川・池・沼など淡水における漁業

マイナスに作用してきたと指摘されている。なぜなら、淡水魚を食してきた人々にとって、海産物の味覚はなじみがなく、今でも高齢者世代を中心に海産物特有の生臭さに抵抗感を示す人も少なくないからである。このため、海産物が武漢でも普及し始めたのは1980年代半ば以降のことである。

しかし最近、海産物の人気が高まっている。その理由は1) 若年層（1980年代以降に生まれた世代）を中心とする海産物に抵抗感のない世代の増加、2) 所得の上昇、3) 安全志向の高まり、および4) 海産物価格の低下にある。

このうち、2) については、武漢市の1人当たりの可処分所得（2015年）は前年比9.5%増の3万6,436元（約68万9,370円）、小売販売総額（同）も5,102億元（約9兆6,530億円）に達している（表3参照）。

表3：2015年度経済指標（湖北省）

（単位：元 / %）

	上海	前年比 増減 (%)	湖北省	前年比 増減 (%)	武漢市	前年比 増減 (%)
常住人口（万人）	2,415	-	5,852	-	1,061	-
GDP（億元）	24,965	6.9	29,550	8.9	10,906	8.8
1人当たり GDP（元/年）	103,100	-	-	-	104,132	6.8
都市住民1人当たり 可処分所得（元/年）	52,962	8.4	27,051	8.8	36,436	9.5
社会消費品 小売総額（億元）	10,056	8.1	13,978	12.3	5,102	11.6
都市住民1人当たり 消費金額（元/年）	36,946	5.0	-	-	23,943	8.8

（出所）2015年国民経済と社会発展統計公報

また、大手金融機関の招商銀行の調査によれば、湖北省では金融資産1,000万元（約1億8,920万円）以上を有する人数は3万人を超え、その人数は過去5年間で3倍に増加している。この所得の上昇が購買力の増大をもたらしている。

3) については、昨今の環境問題に対する意識の高まりが背景にある。「安全」「安心」は

消費者にとって最も重要な購入基準である。その点、水質汚染、抗生物質などの大量投与などがささやかれる淡水魚介類に比べ、海産物は、消費者にとって大きな「安心」を与える「安全」な食材となっている。

4) については、かつて海産物は淡水魚介類と比べて高価だったが、最近では価格差が縮小している。理由としては福建、浙江省、山東省などにおけるアワビ、ナマコなど養殖の増大が指摘されている。地元紙、楚天都市報によれば、2015年の海鮮物販売量は前年比10～15%ほど増加しているが、これは供給量の増大によって価格の低下が生じたためとみられている。

#### 《サケ・カニ、バサ魚と輸入海産物の需要拡大》

武漢の食卓に初めて登場した輸入海産物はサケだった。2012年以降、武漢市内のスーパーマーケットではパック詰め輸入サケが販売され、人気が高まった。長沙（湖南省）や鄭州（河南省）、南昌（江西省）では、スーパーにサケが並び出した時期は2015年頃であり、武漢はこれらの都市よりも3年ほど早く普及し始めた。なお、当地において、サケの普及に当たっては、ノルウェー政府による販売促進キャンペーンが大きな役割を果たしたものの、店頭に並ぶ輸入サケで最も多いのはチリ産である。

注目すべき点は、これらの輸入サケは大半が「生食用」として販売され、「刺身」として食されていることだ。この理由として、当地の水産業界関係者は、日本食レストランで提供されるサケの刺身が若年層を中心に人気を博したことが要因の一つと指摘している。

現在では、サケ以外に大型エビ、ズワイガニ、タラバガニ、タコ、マグロ、バサ魚、ロブスター、タラ、サンマ、イカ、シシャモなど多種多様な輸入海産物が店頭で販売されている。当地の大手スーパーのハイエンド業態である中百倉儲スーパー（超市）は、2015年以降ハイエンド層向けに輸入海産物に特化した販売コーナーを設置し、ノルウェー産のサケやタラ、ベトナム産バサ魚、アルゼンチン産エビ、オーストラリア産ロブスター、米国産カニなどさまざまな冷凍海産物を販売している。同スーパーの海産物担当者によれば、2015年以前も冷凍海産物の販売は実施していたものの、昨今、海産物に対する消費者の人気、需要の増加により、売り上げが安定してきたことから、特売コーナーを設置したとのことである。なかでも、安全・安心な食材として「輸入海産物」の需要はますます高まるだろうと同店の担当者は指摘している。また、当地で展開する日系スーパーでは、日本食材フェアを毎年1回実施している。同スーパーの担当者によれば、最近、日本食材は当地でも人気が高まっており、フェアでは特に海産物の人気が高かったという。

武漢では和食レストランや海鮮レストランの人気が高まっており、こうした業務用の需要として、日本産海産物に対する需要も高まっている。市内の海産物卸業「漁民魚島」の担当者によれば、同社は日本産の甘エビやマグロも取り扱っており、これらを市内のホテル、レストランに納入しているとのこと。「所得の上昇に伴い、今後とも日本産海産物の需要は拡大するだろう」とこの担当者は指摘している。

### 《物流の安定化が今後の課題》

当地で輸入海産物を扱う卸売業者などによれば、日本産海産物の取扱高は比較的少ないものの、増加傾向にあるという。仕入れに当たっては、市内の海鮮卸売市場経由が多いが、一部の高級ホテル、高級レストランでは、直接、上海経由で日本から空輸で輸入しているケースもある。しかし、取扱高が少ないことがコスト高につながり、また、通関や検疫の煩雑さが物流の不安定要因となっており、卸売業者などはこれらが供給拡大のネックと指摘している。

### 3-3 輸入海産物の流通経路

輸入海産物の流通経路には大きく3つある。1つは船便で他の地域で検疫・通関され二次卸業者経由で流通するケース（経路①）と、海外から直接航空便により武漢天河国際空港で検疫・通関され流通するケース（経路②）、上海、大連など他地域の航空便で輸入され二次卸業者経由で流通するケース（経路③）である。

武漢天河空港は15年11月に輸入水産物検査・検疫港として批准されたばかりで経路②の取引量は多くない。レストランや商社が小口で輸入するのみである。武漢市内で販売される輸入海産物の大半は輸送コストの安い経路①が多く、経路②と経路③は、鮮度を必要とする価格が高い海産物、または活きた海産物の取引が多い。

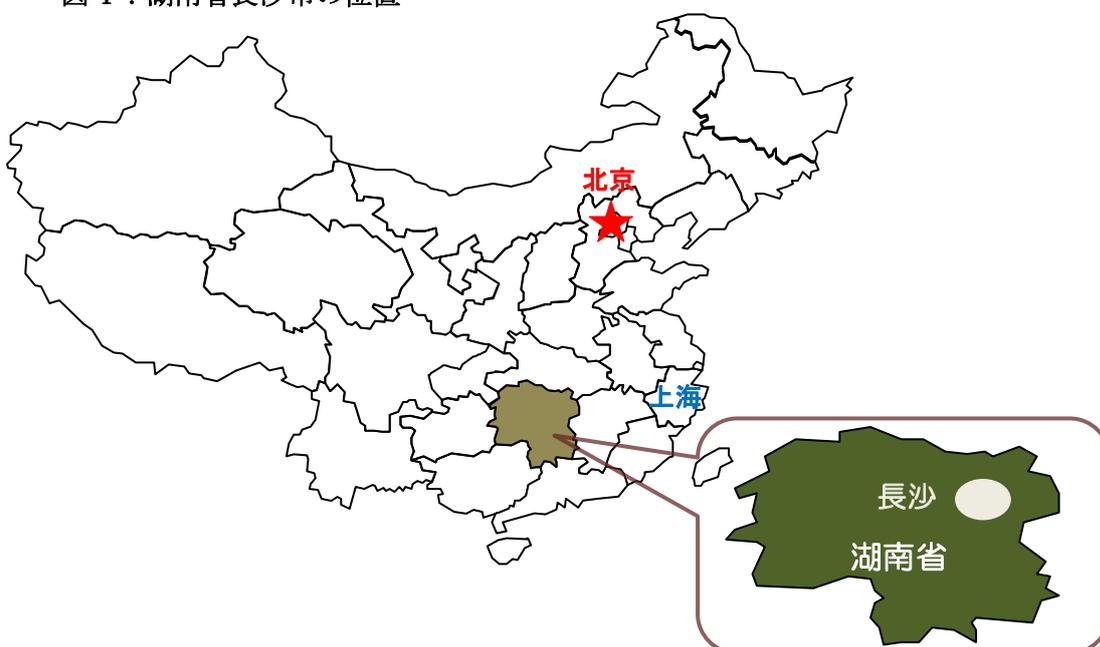
輸出入貿易事業、冷蔵・冷凍保管事業、流通配送事業、保税区内での展示交易所の運営などを行う武漢金宇総合保税発展有限公司の曹本杰副総経理によると、「武漢の輸入水産物の取扱量は2014年が34億米ドルで前年比12%増加した。2016年には50億米ドルに達する見込みであると指摘している。その背景はレストラン向け需要が激増したためである。武漢で消費される輸入海産物は主に①広西経由（67%）からのベトナム産のエビ類、バサ魚、②広東経由（17%）、③上海経由で様々な海産物が輸入されることが多い」とのことであった。

## 4. 長沙市（湖南省）

### 4-1 湖南省・長沙市の概況

湖南省長沙市は、三国志にも登場する古都だが、現在は武漢と並ぶ中国内陸部を代表とする経済都市として繁栄している。長沙では、2015年末頃から市内の大型スーパーで輸入サーモンの販売が始まった。しかし、輸入海産物は価格が高いこと、なじみが薄いことから、家庭での食事としては普及しておらず、レストランなど外食需要が中心となっている。（図4参照）

図4：湖南省長沙市の位置



### 4-2 水産物消費動向

#### 《淡水魚が中心の水産物市場》

湖南省の常住人口は6,783万人と上海の約2.8倍。1人当たりの年間可処分所得および消費金額はともに上海の半分強程度である。湖南省統計公報によると、2015年の湖南省GDPは2兆9,047億元、小売り総額は1兆2,024億元とそれぞれ、上海の1.2倍程度の規模である。

湖南省の省都長沙市の常住人口は743万人、長沙市計公報によると、2015年の長沙市のGDPは8,510億元。1人当たりの年間可処分所得および年間消費金額はともに上海の8割程度だ（表4参照）。

表4：2015年主要経済指標（湖南省）

（単位：元 / %）

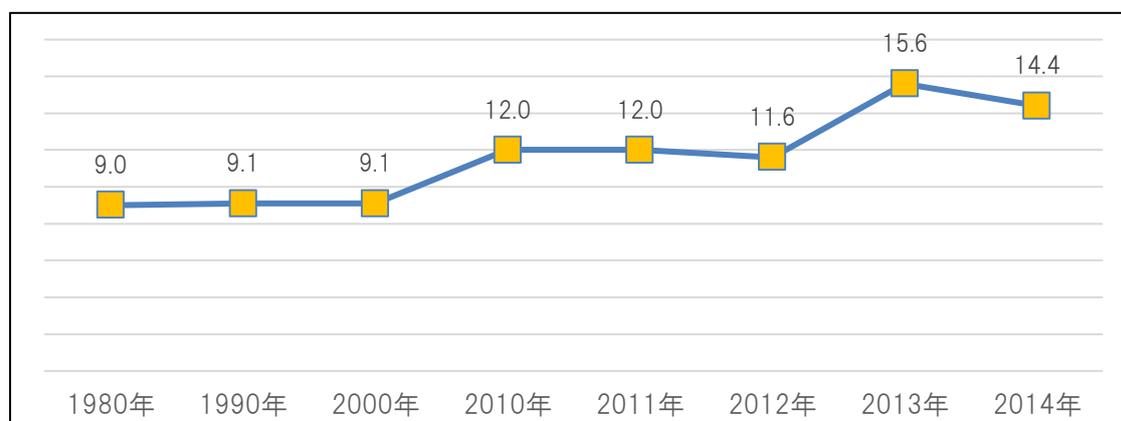
	上海	前年比 増減 (%)	湖南省	前年比 増減 (%)	長沙市	前年比 増減 (%)
常住人口（万人）	2,415	-	6,783	-	743	-
GDP（億元）	24,965	6.9	29,047	8.6	8,510	9.9
1人当たり GDP（元/年）	103,100	-	42,968	7.9	-	-
都市住民1人当たり 可処分所得（元/年）	52,962	8.4	28,838	8.5	39,961	8.5
社会消費品 小売総額（億元）	10,056	8.1	12,024	12.1	3,691	12.1
都市住民1人当たり 消費金額（元/年）	36,946	5.0	19,501	6.4	29,753	11.1

（出所）2015年「国民経済と社会発展統計公報」

当地では、古来、洞庭湖や湘江で捕れる淡水魚や湖で捕れる水産物が食卓の中心だったことから、水産物の消費量が多い。しかし、消費されていた水産物は淡水魚介類であり、海産物が市場に出回るようになったのは、90年代以降のことである。

2015年の湖南省における1人当たり年間水産物消費量は11.5キログラムである。これは中国平均値の消費量にほぼ等しいが、沿海部の半分程度にとどまる（表1参照）。一方、長沙市の1人当たり魚消費量（淡水魚・海水魚含む）は、2000年以前は9キログラム前後で推移したものの、2010年以降、増加傾向に転じ、2013年には15.6キログラムに達している（図5参照）。

図5：長沙市都市住民一人当たりの魚消費量推移



出所：長沙市統計年鑑

#### 《アサリ、ホタテなど海産物は人気》

長沙において輸入海産物が普及し始めたのはこの1～2年であり、当地の輸入海産物業者によれば、輸入海産物として人気があるのはサーモン、タラバガニやロブスターである。中国の食べログサイト「大衆点评」に登録されている長沙の和食レストランは422店舗（2016年12月28日現在）。3年前（2013年9月14日時点）の80店舗と比較し5倍以上に急増している。

当地の和食レストランでサーモンの刺身が提供されることも、当地での輸入サーモンの供給量・消費量の拡大のエンジンとなっている。当地の大手スーパーにおいて輸入サーモンの販売が開始されたのは2015年とのこと。長沙市内で店舗を展開する日系スーパーの担当者は、サーモンの販売を開始した理由として「人々が海鮮レストランやホテルでサーモンを食する機会が多くなるにつれて、サーモンの認知度も高まったこと」および「受け入れ体制が整ったこと」を挙げている。ただし、ほかの地域と大きく異なり、長沙ではサーモンの生食に対する抵抗感が大きく、サーモンを購入する顧客の大半は、生食ではなく、調理して食するケースがほとんどである（同日系スーパーの担当者）。

このほか、当地の海産物輸入業者によると、タラバガニのようなサイズの大きなカニやロブスター、特大のエビなどは、見栄えがすることから、高級食材として非常に人気が高い。特にこれらの食材は、正月や結婚式などの宴会での需要が大きい。また、家庭での調理方法も蒸すだけで足りることから、その「簡便さ」が消費者に受け、非常に人気が高いと指摘している。

他方、注目すべきは、当地で盛んな屋台文化だ。長沙では屋台は非常に人気があり、夕食代わりに屋台で食事をする家族も少なくない。その屋台で人気があるのが、アサリやホタテ、牡蠣（かき）など貝類を中心とした海産物だ。これらの海産物は比較的安価であることから、当地では人気の食材となっており、今後、貝類を中心とした輸入海産物市場に期待が持てるであろう。

#### 《日本産海産物に対する期待と課題》

現在、長沙市内において日本産海産物を取り扱う卸売業者はいない。このため日本産海産物は市場には出回っていない。一方、和食レストランや海鮮レストランからの需要は大きく、レストラン業者などからは、安定した仕入れルートの確立を求める声が少ない。このほか、日本産海産物自体の情報があまりにも少なく、情報提供を求める声もある。

今後、当地における日本産海産物の市場拡大に当たっては、情報提供を含む広報のほか、具体的な物流ルートの構築が重要となるだろう。

#### 4-3 輸入海産物の流通経路

輸入海産物の流通経路には大きく2つある。1つは船便で他地域で通関され二次卸業者経由で市内に入るケース（経路①）と海外から航空便で上海や広州、大連で検疫・通関され

長沙市内に入るケース（経路②）がある。海外から直接航空便で長沙黄花国際空港で検疫・通関を通り、長沙で流通・消費されるケースもあるが、長沙黄花国際空港は15年に初めてカナダ産サーモンの検疫・通関を開始したが、経験が浅く輸入量は非常に限られる。長沙市内で販売される輸入海産物のほとんどは経路①である。

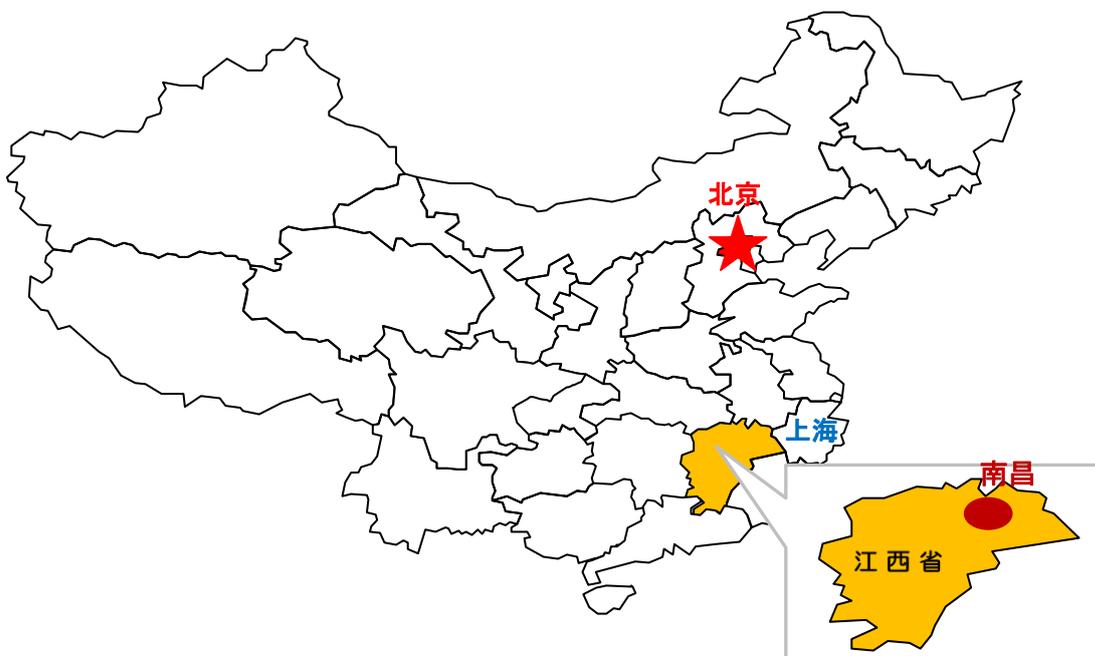
長沙市に入る輸入物海産物は主に2つのルートがある。一つは広西経由で東南アジアから入るパターン、もう一つは広州から入るパターン。高級レストランなどは上海や大連から仕入れる（経路②）パターンもあるが、広西ルートと広州ルートに比べ量は少ない。

## 5. 南昌市（江西省）

### 5-1 江西省・南昌市概況

江西省南昌市は、同省最大の河川である贛江（カンコウ）が市内を縦断、また、中国最大の淡水湖「鄱陽湖」に隣接する位置にあることから、古来、淡水魚を食してきた土地柄である（図6参照）。その南昌市では今、輸入サーモンがブームとなっており、老若男女を問わず人気を集めている。サーモン以外の輸入海産物に対する需要も急速に増加しているが、日本産海産物を当地で普及させるためには、まずは安定した仕入れルートの確立が課題といえる。

図6：江西省南昌市の位置



### 5-2 水産物消費動向

#### 《河川に恵まれ淡水魚を多く食する土地柄》

江西省は、中国の東南部、長江の中下流の南岸に位置する。江西省統計公報によると、2015年の江西省のGDPは総額1兆6,724億元（上海の67%に相当）、1人当たり可処分所得2万6,500元、1人当たり年間消費金額1万6,732元（いずれも上海の半分程度に相当）と江西省の経済水準は上海の半分程度といえよう。

江西省の省都である南昌市は、面積が7,400平方キロメートル。江西省を南北に流れる贛江が市内中心部を縦断する。主要産業は自動車および自動車部品、食品・生物医薬、新材料、航空などで、日系企業としてはいすゞ自動車が事業を展開している。2015年の南昌

市の GDP は 4,000 億元だが、1 人当たり可処分所得は 3 万 1,942 元、1 人当たり年間消費金額 2 万 1,396 元とともに江西省平均を上回っており、上海の 60% 程度の経済水準といえる（表 5 参照）。

表 5：2015 年主要経済指標（江西省）

（単位：元/%）

	上海	前年比 増減 (%)	江西省	前年比 増減 (%)	南昌市	前年比 増減 (%)
常住人口（万人）	2,415	-	4,566	-	530	-
GDP（億元）	24,965	6.9	16,724	9.1	4,000	9.6
1 人当たり GDP（元/年）	103,100	-	36,724	8.5	75,879	8.3
都市住民 1 人当たり 可処分所得（元/年）	52,962	8.4	26,500	9.0	31,942	9.8
社会消費品 小売総額（億元）	10,056	8.1	5,896	11.4	1,663	12.5
都市住民 1 人当たり 消費金額（元/年）	36,946	5.0	16,732	10.5	21,396	9.0

（出所）2015 年「国民経済と社会発展統計公報」

江西省は贛江をはじめとする多くの河川、湖沼に恵まれていることから、古来、淡水魚を多く食する土地柄である。浙江省、福建省と隣接し沿海部に比較的近い位置にあるにもかかわらず、海産物が食されるようになったのは 1990 年代以降のことである。当初は調理が比較的簡単な貝類を中心に食されるようになったといわれており、多くはレストランなどで外食用として消費された。当地の海産物卸業者によれば、これらの海産物は福建省から仕入れられたものが多いという。

江西省における 2015 年の 1 人当たり年間水産物消費量は 12.2 キログラム<sup>2</sup>であり、沿海部と比較すると約半分の規模だが、中国の平均値を上回る。省都南昌市における魚類の 1 人当たり年間消費量（17.7 キログラム。エビを除く。2014 年）は豚肉（27.2 キログラム）に次いで多い。なお、同市では近年、豚肉の消費量が横ばい傾向であるのに対して、魚の消費量は増加傾向にある（表 6 参照）。

<sup>2</sup> 表 1：中国地域別一人当たり平均水産物消費量（2015 年）

表6：1人当たり肉類等消費量（南昌市）

（単位：キログラム／年）

	2014年	2013年	2012年	2011年	2010年
豚肉	27.2	27.6	30.2	28.7	27.9
牛羊	5.1	4.9	2.6	3.4	3.4
鶏、鴨等	12.6	11.6	11.4	11.2	12.0
卵	10.1	9.6	9.3	10.0	8.7
魚（エビを含まない）	17.7	18.6	15.7	15.4	16.1

（出所）南昌市統計年鑑

### 《サーモンの人気 高まる》

南昌市の輸入海産物のなかで最も人気を集めているのは「サーモン」である。江西省最大の水産卸市場「南昌贛昌水産総合大市場」では、毎日大量のサーモンの切り身が販売されている。同卸市場で取引される輸入サーモンの大半を占めるのはノルウェー産とチリ産である。市場関係者によれば、輸入サーモンの取扱量は、現在、1日1店舗当たり30～40匹。2016年は需要の急増に供給が追いつかない状況だった。

サーモン人気の背景として業界関係者が指摘するのは、「サーモンは健康に良い」という報道があり、この報道番組が江西省内で放映されたことが影響し、生食用サーモンを購入し、家庭で「刺身」として食する消費者が急増しているという。

ホワイトカラーや若年層に人気のスーパーマーケットの食品担当者によると、輸入サーモンは売上高が月間10万元以上の人気商品となっており、老若男女問わず、幅広い層に受け入れられている。また、同スーパー内のすしコーナーで販売されているサーモンすしの売上高は、すし全体の売上高の半分を占めるなど人気が高い。

### 《日本産海産物への期待と課題》

サーモン以外の輸入海産物の需要も拡大傾向にある。数は少ないながらもロブスター、マグロ、タラバガニ、牡蠣（かき）など、当地のレストランや高級ホテルでは、日本産海産物に対する需要が増加傾向にある。ただし、価格面や仕入れの関係から日本産の取扱量は限定的である。当地で海鮮レストランを営む事業者は「サーモン以外に生牡蠣を提供している。豪州産生牡蠣を使用しているが、日本産を仕入れたこともある。だが、日本産に比べ価格面、仕入れ面で安定している豪州産を選んだ」と指摘する。

また、当地の卸業界関係者によると、日本産ホタテは美味でサイズが大きい非常に人気があるが、供給量が少なすぎる。南昌市で販売される日本産海産物は、通常、上海や広東など沿海部で通関後、沿海部の卸売業者を経由して仕入れられるため、供給が不安定になりがちである。当地で日本産海産物を普及させるには、まずは安定した仕入れ・調達ルートの確立が望まれる。

### 5-3 輸入海産物の流通経路

輸入海産物の流通経路は、船便や航空便で他地域で通関され二次卸業者経由で市内に流通するケースのみである。

本調査時点で南昌市には建設中の「南昌臨空経済区」があり、鄭州に次ぐ臨空経済区として期待されている。2017年2月に完工し、省内で唯一の総合保税区としての機能を持ち、同保税区が完成すれば、海外から直接海産物を輸入できるようになる。

南昌市に入る輸入海産物は主に広西経由で東南アジアから流入るパターンと、上海・大連・広州等から流入るパターンがある。高級レストランなどは上海や大連から仕入れるパターンもあるが、広西ルートと広州ルートが多い。

日本産水産物の中国内陸部向け輸出可能性に関する調査

2017年5月作成

---

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 水産品支援課  
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32  
Tel. 03-3582-8349

---

禁無断転載