

2012 年度主要国・地域における流通構造調査

==ブリノハマチ編==

2012 年 12 月

独立行政法人 日本貿易振興機構（ジェトロ）
農林水産・食品部 農林水産・食品調査課

※本書に記載している内容は、文中に特別な記載のない限り、2012 年 10 月までに実施した現地調査の情報に基づくものです。

【免責事項】ジェトロは、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロがかかる損害の可能性に知らされていても同様とします。

目次

はじめに	2
ハマチの輸入販売戦略を工夫する業者も（米国）	3
日本の高い養殖技術で育てられた魚に商機。ただし、価格の高さが課題（カナダ）	7
高い輸送コスト（空輸）が響き、小売店では高級鮮魚の扱いに（香港） ...	11
アンケートのお願い	14

はじめに

日本から農林水産物・食品を輸出するにあたり、流通（物流）や、現地市場での価格競争が課題となるとの声が寄せられています。こうしたなか、主要国・地域における流通（物流）やそのプロセス毎のコスト構造を明らかにするため、主要国・地域における流通構造調査を実施いたしました。

本報告書は、日本の中小企業の皆さま向けに作成しておりますが、農林水産物・食品輸出に取り組む方のみならず、農林水産物・食品産業に関わる皆さまのお役に立てば幸甚です。

なお、ブリないしハマチの表記は、現地での主な呼称に準じております。

2012年12月

日本貿易振興機構（ジェトロ）
農林水産・食品部
農林水産・食品調査課

ハマチの輸入販売戦略を工夫する業者も（米国）

（ロサンゼルス事務所発）

ロサンゼルスにおけるハマチの輸入・流通動向について、同関係者に本年 9 月にヒアリングを行った。ハマチの養殖が過剰生産基調にある中、米国市場では在庫過多であり、中には昨年度（11 年度：11 年 10 月-12 年 9 月）の在庫を持つ業者もあり、対処に苦しんでいる。こういった中、戦略として既存の市場で争わず、低脂肪分のハマチを供給することにより、米国市場を開拓する業者もある。

〈米国市場ではハマチの在庫が過多〉

日本国内においてハマチは通年水揚げが行われているが、取引契約は水揚げされたハマチの品質や数量を見つつ、11 月から 12 月に行われる。品質は主に加工・パッキングされた後のもので見られるが、加工前段階の状態もしっかり確認される。

11 月現在も、米国市場ではハマチの在庫があふれている。養殖ハマチが過剰生産基調にある中、昨年の契約時にはハマチの数量が足りなくなる懸念が業界全体にあったため、積極的な買い付けが行われ、その結果多量の契約がなされたことが原因である。

ハマチの輸入販売業者が多すぎて、過当競争になっていることも理由に挙げられる。ハマチは日系の輸入業者にとってニッチ市場であったが、比較的手軽に輸入できることもあり競争が激しくなった。

ハマチの輸入の手軽さは、例えばマグロだと 40 フィートコンテナ 1 本輸入するのに 50 万ドルかかるのに対し、ハマチは 30 万ドルとマグロの約 6 割の資金で輸入できることにある。

また、マグロは一酸化炭素で処理すると変色しにくくなるため、一見新鮮に見える鮮度の低いものもあるとともに、サルモネラ菌や鮮度の落ちた魚に蓄積されるヒスタミンなどによる被害率が高いことがあるため、一酸化炭素処理をしたマグロに対しては、米食品医薬品局（FDA）の輸入規制のハードルが高い。輸入拒否されるリスクや、長ければ 3 カ月間も保留処置され、その期間キャッシュフローが滞るリスクもあるが、ハマチはこのようなリスクが少ない。

現在でも 11 年度に契約したハマチを販売している業者もあり、在庫があふれている状況は、13 年の 9 月末あたりまで続くであろうと予想されている。在庫を減らすためにコストを割って販売している輸入業者もいる。そういった市場状況を背景に、本年は昨年と比べてハマチの価格は安くなっている。

〈ハマチは米国で人気だが、需要量はまだ少ない〉

米国で人気の魚介類は、エビ、マグロ（ツナ）、サーモンなどであり、ハマチはすしダネには欠かせない商材となっているものの需要量はまだ少なく、アングロサクソン系の小売では流通しておらず、主に業務用として流通されている。

例えば、サーモンは生だけでなく、焼いたり、ムニエルなどで食される。マグロは、ホットソース等で辛目の味付けを施したスパイシートナなどで大きな需要がある。一方、ハマチは当地では刺身やすしの具以外での利用は少なく、それも需要量が少ない要因となる。

ハマチの供給過剰の状況下、レストランに直接卸している輸入業者は、直結したレストランが必要とする量をすぐレストランに卸すことで、安定したビジネスを行えるが、そうでない業者は苦勞している。

〈差別化されたハマチを米国に〉

このような市場環境において、これまでとは異なった特徴を持つハマチを輸入販売しているインターナショナル・マリン・プロダクツ（IMP）に話を伺った。

IMP では愛媛の宇和島の養殖ハマチを米国に持ってきている。宇和島は水流が速く、そこで養殖されたハマチは天然ハマチに近い。日本産養殖ハマチの主流は体脂肪率が 30～40%あるのに対し、宇和島産は 20%前後と低い。これは運動量の違いによるものだが、その分 1 匹分の生簀のキャパシティを多く取らねばならず、他県産が 10 匹養殖できる空間で宇和島産は 7 匹しか養殖できないが、その分天然に近い質を売りにしている。

米国の消費者からは当初は脂肪分が少ないと指摘されることが多々あったものの、天然に近い魚の味を知る機会が増えてくるとともに宇和島産を喜んでくれる客が増えた。

養殖ハマチの輸入先は、養殖方法にも気を遣いながら決めている。ハマチは与えるエサによって味が変わってくるため、特にエサに何を遣っているか気を

Copyright © 2012 Japan External Trade Organization, JETRO. All rights reserved.

禁無断転載

つけている。例えばイワシばかり食べさせて育てたハマチの味はイワシに似た味になってしまう。それを避けるため、大豆等が含まれたペレットを加えるなど、工夫したエサを与える養殖場からハマチを仕入れるようにしている。

なお、赤潮の発生などのリスクに備え、宇和島だけでなく、熊本と長崎からの輸入ルートとも確保している。

〈最短時間ルートで鮮度の高い魚を米国に〉

ハマチの養殖可能範囲は九州、四国までで、養殖ハマチの大半は福岡空港経由で輸出されている。IMP も仕入れたハマチを宇和島から福岡空港に運び、韓国の仁川（インチョン）空港を経由してロサンゼルスに持ってくる。

今年の6月頃までは、宇和島産のハマチを成田空港経由でロサンゼルスまで持ってきていたが、当時はそれが最短時間だった。午前0時に宇和島で水揚げを行い、関西空港で通関手続きを行い（午前5時）、その後伊丹（午前7時）から羽田空港まで空輸し（正午）、成田まで持って行って（午後2時）ロサンゼルスまで空輸した。

この行程ではハマチを日本から出すまでに14時間かかっていたが、現在の福岡空港を利用する行程では10時間と短くなっている。ただし、インチョン空港を経由する際にカーゴスペースが足りなくなっていたり、アイスパックが溶けていたりといった損害も被るようになった。以前の成田までの行程ではそういった経験はせず、海外を経由する場合はリスクがあることを実感している。福岡からの直行便があれば本当にありがたいと思う。

常に最短時間ルートを組み立て、より鮮度の高い魚をロサンゼルスに届けることに力を注いでおり、飛行機のフライト動向を常に注視しているという。

（中川 健太郎）

米国

ハマチの流通経路

表1. 流通（物流）経路、時間、および商慣習

一般			特殊		
流通（物流）経路	所要時間（日数）	備考	流通（物流）経路	所要時間（日数）	備考
生産者 ↓ 輸出業者		コンテナに掲載し、コンテナが船に載るまで	生産者 ↓ (輸出業者) ↓ 通関（空港）	10時間	輸出業者はドキュメント業務のみ
輸出業者 ↓ 通関（港）		船に載せてから出船まで	輸送（飛行機）		
輸送（船）	14～16日		通関（空港） ↓ 輸入業者＝卸売業者	1日	
通関（港） ↓ 輸入業者	5日		卸売業者 ↓ 小売業者	1日～	翌日より出荷可能
輸入業者 ↓ 卸売業者	0～90日くらい	卸売業者にすぐ売れない場合は、輸入業者が在庫管理	小売業者 ↓ 一般消費者	1日～	
卸売業者 ↓ 小売業者	1日～	翌日より出荷可能			
小売業者 ↓ 一般消費者	1日～				

（資料）ロサンゼルス食品コーディネーター、日系の魚輸入業者へのヒアリングよりジェトロ・ロサンゼルス事務所作成

Copyright © 2012 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

米国

ハマチ（一般）の流通費用

表2. 流通（物流）費用（一般概算）

場面	コスト					商慣習等
	項目	(税) 率等	計算内容	出荷額=100		
生産者 ↓ 輸出業者	出荷額			A	100	
	輸送費等	5%	A × 1.05	B	105	
通関（港） ↓ 輸入業者	基本関税、通関手数料等	5%	B × 1.05	C	110	
輸入業者 ↓ 卸売業者	マージン等	9%	C × 1.09	D	120	
卸売業者 ↓ 小売業者	マージン等	25%	D × 1.25	E	150	
小売業者 ↓ 一般消費者	マージン	67%	E × 1.67	F	250	飲食店の場合、約5倍
	付加価値税	8.75%	F × 1.0875		272	

（注） 表は複数の業者へのヒアリングにより概要をまとめたものであり、全ての業者に当てはまるものではなく、また表で記されている諸費用を全て網羅しているわけではない。

（資料）ロサンゼルス食品コーディネーター、日系の魚輸入業者へのヒアリングよりジェトロ・ロサンゼルス事務所作成

Copyright © 2012 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

日本の高い養殖技術で育てられた魚に商機。ただし、価格の高さが課題（カナダ）

（トロント事務所発）

カナダにおいては、昨今のすし・日本食人気もあり、日本産のブリは、当地の大手スーパーマーケット、アジア系スーパーマーケット、魚屋、日本食レストランにまで幅広く流通している。日本からカナダに輸入されるブリの多くは、主に日系やアジア系卸売業者を通じて流通しているが、米国からカナダに流通するケースも見られる。日本産のブリの流通構造について、当地の卸売業者数社にヒアリングを行った。

〈生鮮・冷蔵ブリは水揚げから 36 時間でカナダ東部主要都市に到着〉

生鮮・冷蔵のブリは、日本の養殖業者により水揚げされた後、養殖業者の加工場でフィレ加工される。半身ごとに真空パックされ、1 ケースに 6 パックが箱詰めされ出荷される。

カナダのブリ消費地は、バンクーバー、トロント、モントリオールといった大都市圏だ。ヒアリングを行ったこの卸売業者では、日本からバンクーバーまで空輸し、一部をバンクーバーで下ろした後、残りをトロントやモントリオールに空輸している。

同社では九州の養殖業者から仕入れを行っているが、養殖業者による水揚げからバンクーバー到着までに要する時間は約 24 時間。その後、約 12 時間でカナダ東部の主要都市であるトロント、モントリオールへ空輸され、現地到着後、1～3 日以内に日本食レストランや日本食料品店などに出回るといふ。



真空パックされた半身のブリ

〈冷凍ブリの流通は水揚げから4週間でバンクーバー着〉

冷凍ブリの流通は、その消費期限が12カ月と長いことから、生鮮・冷蔵ブリの流通とは異なる。日本の養殖業者が水揚げしロイン、フィレ加工した後、ブリは冷凍加工される。水揚げから約1週間で船積みされ、その後、約3週間かけてバンクーバー港に到着する。バンクーバーから約1週間かけて、カナダ東部のトロントまで貨物列車で輸送される。カナダ東部到着後は、卸売業者の冷凍倉庫に保管され、顧客からの注文に応じ、配達が行われる。

この卸売業者によると、ブリの売上げは過去3年、徐々に伸びてきているという。カナダにおいても、脂ののったブリは好評で、カナダ最大手のスーパーマーケット・チェーンであるロブローや現地スーパーマーケットをはじめ、アジア系スーパーマーケット、日本食料品店および日本食レストランなどに卸しているという。同卸売業者では、消費期限の長さを生かし、ブリに一番脂がのる2~4月に大量に仕入れるなど工夫をしている。

〈日本の高い養殖技術を使って育てられた魚に商機。ただし、価格の高さが課題〉

当地卸売業者によれば、ブリは温度に敏感であるため、養殖が難しく、高い養殖技術が必要になるという。日本の高い養殖技術を使って育てられた品質の高い魚、例えば、ブリ、ハマチ、カンパチ、鯛、ヒラメ、スズキ、シマアジといった魚は、海外でも十分、商機があるという。

他方、価格については、日本のブリは、他国から仕入れられるブリの2倍以

Copyright © 2012 Japan External Trade Organization, JETRO. All rights reserved.
禁無断転載

上の価格となっているといい、取引先に品質の良さと価格の高さを理解してもらうのに一苦労しているという。

流通費用は、生鮮・冷蔵、冷凍により異なるが、ヒアリングした卸売業者では、FOB ジャパン、ターミナル持込渡（DAT）といった貿易条件により日本からブリを輸入していた。流通費用は、冷凍と生鮮・冷蔵のブリでは異なるが、冷凍ブリを FOB ジャパンで仕入れる場合、仕入時のコストを 100 とすると、現地での卸価格は 110 程度になるようだ。この冷凍ブリが刺身となって消費者が購入する際には、スーパーマーケットや食料品店のマージン、さらには、消費税などが加算され、150～160 程度で流通していると思われる。

（中村 和生）

カナダ

ブリの流通経路・時間等

表1. 流通（物流）経路、時間、および商慣習

ケース1			ケース2		
流通（物流）経路	所要時間（日数）	備考	流通（物流）経路	所要時間（日数）	備考
生産者兼加工業者	24時間	九州のブリ養殖場から水揚げ後、その場ですぐにフィレ加工を行う。半身箱に真空パックし、6パック1箱で出荷。	生産者兼加工業者	1週間	養殖場から水揚げ後、その場ですぐにフィレし、ロイン加工がおこなわれる。半身毎に真空パック、冷凍加工。冷凍され、消費期限も12カ月と長い。ブリの産がっている2~4月にまとめて仕入れている。
輸送			輸送		
輸出業者 ↓ 通関（福岡（空）港）			輸出業者 ↓ 通関（神戸港等）		
輸送	12~16時間	福岡空港から韓国経由でバンクーバー空港まで空輸	海上輸送	3週間	利用する港はケースバイケース。貿易取引条件はFOB JAPANで円建て決済。
通関 〔バンクーバー（空）港〕 ↓ 輸入業者/卸売業者 （バンクーバー）			バンクーバー港到着		
輸送	1~3日	空輸。同日夕方または翌朝にはカナダ東部に輸送完了。（バンクーバー、カナダ東部都市の取引は本支店間取引。）	陸上輸送（鉄道）	1週間	
卸売業者 （カナダ東部都市） ↓ 小売業者 （レストラン、小売店（魚屋））			通関（トロント）		
小売業者 （レストラン、小売店（魚屋）） ↓ 一般消費者			卸売業者（トロント） ↓ 小売業者 （スーパー、レストラン、小売店（魚屋））		
			小売業者（スーパー、レストラン、小売店（魚屋）） ↓ 一般消費者		スーパー・レストラン・小売店（魚屋）では、仕入れた冷凍ぶりを冷水解凍し、刺身等に加工し小分けして提供される。

（資料）卸売業者へのヒアリングよりジェトロトロント事務所作成
Copyright © 2012 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

カナダ

ブリの流通費用

表2. 流通（物流）費用

場面	ケース1 輸出形態：航空コンテナ（混載） ロット：1ケース6個入り			商慣習等	場面	ケース2 輸出形態：海上コンテナ（混載）、1ケース ロット：1ケース6パック入り。4,000~5,000kg/年を輸入			商慣習等
	項目	（税） 率等	輸入価額 =100			項目	（税） 率等	輸入価額 =100	
生産者/加工業者 ↓ 卸売業者					生産者/加工業者 ↓ 輸出業者				
卸売業者 ↓ 輸出業者					輸出業者 ↓ 通関（神戸港等）	輸送費等		100	取引条件：円建てでFOB JAPAN
輸出業者 ↓ 通関〔福岡（空）港〕	輸入額		100		海上輸送				
通関〔バンクーバー（空）港〕 ↓ 輸入業者/卸売業者	基本関税等				バンクーバー港到着				
輸入業者/卸売業者 ↓ レストラン・魚屋（小売業者）	マージン等				陸上輸送（鉄道）				
	国内輸送費		120		通関〔トロント〕 ↓ 輸入業者/卸売業者	国内輸送費 倉庫保管費		110	
レストラン・ 魚屋（小売業者） ↓ 一般消費者	マージン				スーパー・レストラン・魚屋 （小売業者） ↓ 一般消費者	マージン			
	付加価値税	13%		マージンが加算された後、13%の付加価値税が加算される		付加価値税	13%	150-160	

（注） 表は複数の業者へのヒアリングにより概要をまとめたものであり、全ての業者に当てはまるものではなく、また表で記されている諸費用を全て網羅しているわけではない。

（資料）卸売業者へのヒアリングよりジェトロ・トロント事務所作成
Copyright © 2012 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

高い輸送コスト（空輸）が響き、小売店では高級鮮魚の扱いに（香港） （香港事務所）

日本の鮮魚が空輸で入ってくる香港市場。日系スーパーを中心に店頭で新鮮な日本の鮮魚を目にすることができるが、小売価格は中国産や現地産の鮮魚と比べ非常に高い。今回の調査により、鮮魚流通に関する課題が明らかになってきた。

〈日本の魚市場で朝出荷したブリが夕方には香港の小売店舗へ〉

香港で出回っているブリの多くは、養殖のブリである。日本産ブリの流通は、生産者（養殖業者）→水産仲卸業者（魚市場でのセリが中心）→香港輸入業者→香港小売店となっている。日本から輸入されるブリの多くは長崎産、鹿児島産といった九州産のブリで、日本から輸入されるブリの約8割程度を占める。九州産のブリは空輸される当日の夜明けに各産地から福岡の魚市場に配送される。水産仲卸業者によって夜明けのセリで購入された後、早朝には空港へ配送、荷詰めされる。香港に到着後、通関手続き（2～3時間）が行われ、空港から香港内の各小売店舗へ直送される。順調に配送されたブリは、その日の夕方には店舗で販売される。

〈高い輸送コスト（空輸）により、小売店での店頭価格が高騰〉

香港に空輸されるブリに関して、通関費も含めた輸送費は、仲卸業者の出荷価格に約50%上乗せされる。そのため、輸入業者におけるマージンの上乗せは1割程度に過ぎない。また、小売店における売れ残りも含めた販売ロス进行を勘案すると、仕入れ値の2～3割のマージンを上乗せせざるを得ない状況にあり、店頭価格は、日本の仲卸業者からの出荷価格の2～2.2倍にまで膨れ上がる（生産者からの出荷価格対比では3倍以上にもなると予測される）。

日本産ブリの価格を現地産の鮮魚などと比較すると大きな価格差がある。そのため、日本産ブリは高級魚としての限られたマーケットとならざるを得ない。店頭小売価格を下げるためには、養殖業者と輸入業者の直接取引の構築や、空輸便の定期化による空輸単価の削減などの取り組みにより、日本の生産者から香港の輸入業者まで、いかに工夫して流通させるかが、今後の課題である。

また、水産物の冷凍技術が発達している今日、香港市場で流通している日本産の鮮魚に代わり、チルドコンテナ・船便による、日本産冷凍水産物の本格的な輸出に取り組むことも、必要かと思われる。

(川原 新一郎)

香港

ブリの流通経路・時間等（小売店）

表1. 流通（物流）経路、時間、および商慣習

流通（物流）経路	所要時間 （日数）	備考
養殖業者 ↓ 仲卸業者（福岡）	0.5日	養殖業者（九州：長崎、鹿児島）から陸送で福岡へ（空輸当日の夜明けに福岡着）
仲卸業者 ↓ 輸出業者	1日 福岡空港（午前発）→香港空港（午後着）。 通関後、すぐに小売店舗へ配送。 ※早ければ、当日の夕方から店頭にて販売。	仲卸業者と輸入業者との取引。空輸を担う輸出業者へ運送費、通関費を支払い。
輸出業者 ↓ 通関〔福岡空港〕		
輸送（空輸）		
通関〔香港空港〕 ↓ 輸入業者		
輸入業者 ↓ 小売業者（日系スーパー）		

（資料）日系小売店、輸入商社へのヒアリングよりジェトロ香港事務所作成

Copyright © 2012 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

香港

ブリの流通費用（小売店）

表2. 流通（物流）費用

場面	コスト				商慣習等
	項目	（税）率等	計算内容		
養殖業者 ↓ 卸売業者					国内の流通コストについては把握していない。
卸売業者 ↓ 輸出業者			100		
輸出業者 ↓ 通関	輸送費等		150		輸送費、通関手数料込みで1kgあたり390円 →おおよそ卸売業者の出荷価格の約50%
通関 ↓ 輸入業者	基本関税	0			関税ゼロ
輸入業者 ↓ 小売業者	マージン	10%	150×1.1	165	仕入れ値+運送費に10%上乗せして小売店へ出荷 （小売店への香港内物流費込み）
小売業者 ↓ 一般消費者	マージン	20～30%	165×1.2～1.3	198～215	仕入れ値の20～30%を上乗せして消費者へ販売

（注） 表は複数の業者へのヒアリングにより概要をまとめたものであり、全ての業者に当てはまるものではなく、また表で記されている諸費用を全て網羅しているわけではない。

（資料） 日系小売店および輸入商社へのヒアリングよりジェトロ香港事務所作成

Copyright © 2012 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

アンケートのお願い

本報告書をご覧いただきありがとうございました。今後の調査テーマ選定などの参考にさせていただきたく、アンケートにご協力いただきますよう、お願い申し上げます。以下の URL 先からご回答ください。

https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afc/12_distribution

海外における流通構造==ブリノハマチ編==

2012 年 12 月作成

作成者 日本貿易振興機構（ジェトロ）
農林水産・食品部 農林水産・食品調査課
〒107-6006 東京都赤坂 1-12-32 アーク森ビル 6 階
Tel : 03-3582-5186 FAX : 03-3582-7378
E-mail : AFC@jetro.go.jp
