

水産物の輸出について

皆さんは、我が国で農林水産物等の輸出に積極的に取り組んでいることをご存じでしょうか？

国では、「農林水産物の輸出力強化戦略」を取りまとめ、2016年には、7千5百億円余りだった輸出額を2019年に1兆円まで拡大する目標を掲げ、輸出促進に積極的に取り組んでいます。

日本食は、10数年前から海外での健康志向を背景に、健康的で理想的な食生活として注目を集めており、2013年には、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されています。和食の食材として欠かすことのできない水産物ですが、諸外国の需要の高まりで国際価格が上昇し、日本の輸入業者が買い付けられず、いわゆる「買い負け」という状況になりました。一方で、日本の水産物は、コールドチェーンが確立されているなど品質の高さから欧米でも高く評価されています。

しかし、日本国内をみると、人口減少やライフスタイル、食生活の変化から、水産物の消費量は減少傾向で、近年の不漁等により魚価は上昇傾向であることから、水産物消費への影響が懸念されます。

こうした中での輸出の取り組みは、水産物の販路拡大、諸外国の旺盛な水産物需要を背景とした高値での取り引きが期待でき、漁業者にとっては、経営の安定などのメリットがあります。また、消費者は、輸出の取り組み等を通じて漁家経営が安定することにより、国産の新鮮で、安心・安全な魚介類を安定的に購入できます。

日本から輸出されている主な水産物には、サケ、ホタテ、ナマコなど北海道で漁獲される魚介類が含まれています。北海道では、サケ、ホタテについては、豊漁が続き供給が需要を上回る状況となった2000年頃から国内価格を維持し漁家経営の安定を図るため、輸出に取り組み始めており、日本国内でも先進的な取り組みとして我が国の水産物輸出を牽引しています。

ところで、私が、以前発展途上国での水産関係の技術協力に関する業務を担当した当時、中華料理とインド料理の店は、「世界何処にでもある。」と言われていました。実際、そうした国に何度か出張したことがありますが、滞在国での食事は、現地の料理の他、中華料理やインド料理を食べる機会も多く、日本食レストランはほとんどなかった印象があります。

最近の農林水産省の推計では、海外で日本食レストランは2006年の約2.4万店から2017年には、11.8万店と5倍近くに増加しています。海外旅行や出張など比較的長期に海外に滞在される方もいると思います。現地料理や各国の料理もおいしいとは思いますが、日本食が恋しくなったら、ちょっと奮発して、日本食レストランへ行ってみたいはいかがでしょうか。

(水産土木チーム上席研究員 伊藤 敏朗)

* * * *

表紙左上記号 ISSN 2432-2652の説明

国際的なコード番号である ISSN (International Standard Serial Number : 国際標準逐次刊行物番号)は、ISSN ネットワークが管理する、逐次刊行物を識別するための固有の番号です。この番号は国立国会図書館 ISSN 日本センターから付与されたものです。