

第2節 ぶりフィレー

1. 沿革と現況

本県における魚類フィレーの商品としての生産は、1981(昭56)年8月、城山合産隼人加工場のテラピアニロチカ(淡水養殖魚)フィレー製造に始まる。

ぶりフィレーについては¹⁾、鹿児島県漁連、鹿児島県、日本航空(株)などの出資で設立された鹿児島産業貿易(株)(以下鹿産貿という)が、1985(昭60)年7月8日に、ニューヨーク向け第1回目の輸出を行った時に始まるが、この製品も城山合産が製造したものであった。

近年、魚類養殖を取り巻く環境は大きく変化しており、特に消費の伸び悩み、魚価の低迷、コストアップなど、経営を圧迫する諸要因が次々と浮上り、産地間競争はますます激化している。

このような状況下で鹿児島県漁連が取り組んだ養殖ハマチの海外輸出について、その概要を述べる。

鹿児島県の輸出入振興を主目的に、1985(昭60)年6月5日に設立された鹿産貿の輸出業務は、ハマチ、キビナゴなど県産魚の販路拡大策の一環として始まり、輸出商社を介しての取引から徐々に直接貿易へと形態を変えている。ニューヨークに現地法人(KAGOSHIMA SANGYOBOEKI CO, INC.)を設立し、現地駐在員が注文を取り、レストランごとにパッキングして発送される。魚種は、ぶりフィレーが大半を占めるが、カンパチ、マアジ、イサキ、シマアジ、サヨリ、アナゴ、フグなど他魚種のオーダーも多い。また、ロスアンゼルス、サンフランシスコなどの都市では、マグロ、ウニ、アワビなどの良質な魚介類の現地調達が可能なることから、ぶりフィレーの出荷がほとんどである。

鹿児島県の最大のぶり生産地である東町漁協では、販路拡大策として、1988(昭63)年に簡易加工処理施設を、1993(平5)年に大型の加工施設を建設し、1997(平9)年における販売実績は、3,113ト^ン、50.2億円であるが、この中で、ぶりフィレーは1,869ト^ン、33.4億円をしめている。また、鹿産貿を通じたアメリカ輸出は、493ト^ン、7.8億円(構成比15.6%)であった。国内出荷は、約40市場と全国に及ぶが、主な出荷先は、関西、北陸である。

なお、東町漁協の加工工場は、常勤36名、12月の最繁忙期には150名が勤務しており、東町漁協管内の養殖ぶりの35%、約65万尾を処理し、販路拡大および地域の活性化に寄与している。

また、アメリカは水産食品に対して、自国生まれの食品衛生管理システム・ハサップ(HACCP: 危害分析重要管理点)規制を1997(平9)年12月18日から実施したので、アメリカへ加工ぶりを輸出している東町漁協では、同年末に輸出を一時停止し、外国の認証機関の認定を受けて、翌(平10)年2月末輸出再開にこぎつけた。漁協では、約1年前からこの問題に取り組み、管理マニュアル作りや加工場改修に約5百万円をかけた。漁協は「勤務時間が1時間以上長くなったが、安全性の信頼は大きい。ハサップ基準の記録はPL法(製造物責任法)対策にも有効」と話している。

HACCP方式¹⁾は、1960年代(昭35~44年)にアメリカで宇宙食の微生物学的安全性の確保を目的に開発された食品の品質管理法であり、従来の、最終製品の検査に依存した方式に代え、原材料から最終製品に至るまでに発生する危害を特定し、それらをモニタリング・管理することによって、食品全体の安全性を高めようとするものである。国際的にもその有効性は認められており、WHO/FAO合同食品規格において、国際規格として導入が進んでいる。既にEUでは、1993(平5)年1月から施行され、今後世界的に広まっていくと思われる。

2. 製法¹⁾

鹿産貿からの輸出は、月曜、木曜の週2回行われている。オーダーは、鹿産貿の現地駐在員からレ

レストランごと、魚種別にまとめられ、鹿児島にファックスされてくる。それを受けて5日から1週間ぐらい餌止めして、刺身用として十分な肉質に仕上げられたブリが漁場でオーダー数量だけ活けしめされ、十分な血抜きが行われる。水氷タンクに入れ、空調設備も完備した工場に搬入した後、直ちに、頭切り、内臓除去、三枚卸しとライン内の流れ作業で仕上げ、魚肉への血液の浸潤を防ぐため、血合いに沿って保鮮紙を添付した後、真空パックを行い、予冷効果を高めるため、出荷 梱包時までは2 前後で冷蔵保管される。原魚ブリは5 kg以上のものを使用している。

梱包作業は便出発の4時間前から行われる。レストラン毎に、ブリ、カンパチ、アワビ、タイ、イサキなど（トレーに並べ、それぞれ鮮度保持フィルムで真空パックされている）をふた付発泡スチロールケースに詰め合わせ、真空パックした砕氷ないし蓄冷剤と共に密封する。一般的に、生鮮魚介類の航空輸送に保冷のため氷を使用する 경우가多いが、通常貨物以上に水漏れに対して特別の配慮が望まれており、航空運賃を下げる意味からも全魚種とも十分な予冷を行い、氷の使用量を抑えるように努めている。

空港までは保冷車で運ばれ、日本航空㈱保冷コンテナでニューヨークのJFケネディ空港へ空輸される。現在は、鹿児島を出発して約20時間後にニューヨーク到着となる。

ブリについてのクレームの大部分は²⁾、血抜きの不十分さに由来しており、凍結法も含めて製品製造には十分注意する必要がある。

このように、徹底した鮮度・品質管理された魚は「カゴシマフィッシュ」の高い評価を受け、現在では銘柄を確立しつつある。

東町漁協 加工工場 年度別・生産量・販売金額 実績表（1988年～1997年）

年 度	生産量 (ト)	販売金額 (百万円)
1988 (昭63) 年	409.6	421.3
1989 (平元) 年	1,183.1	1,588.8
1990 (平2) 年	1,378.3	1,727.5
1991 (平3) 年	1,490.0	2,188.2
1992 (平4) 年	2,321.3	3,088.2
1993 (平5) 年	2,683.9	3,926.3
1994 (平6) 年	3,187.7	3,905.9
1995 (平7) 年	3,457.1	3,829.7
1996 (平8) 年	3,475.0	5,016.5
1997 (平9) 年	3,113.0	5,020.9
1997年/1988年 (%)	760%	1,192%

資料：東町漁協統計

3. 今後の課題と見通し¹⁾

養殖ブリが過剰生産基調にあることは周知の通りであり、それに伴い多様かつ複雑な流通経路へのアプローチが、生産者、漁協、漁連の、おのおのの立場で選択され、今日に至った。他方、この構造的な作り過ぎを打開するため、放養尾数の削減という生産調整が実施されてはいるが、生産者は割り当て以上のモジャコを手当てしているのが現実である。

以上のことを考えれば、今日のブリ流通の問題は、単に流通面だけで解決される性質のものではなく、生産面を併せて検討しなければならない。

アメリカにおける日本食市場の見通しはどうか¹⁾。アメリカ人の健康志向は高まる一方で、低カロリーの食事を求める傾向は強い。特にすしは低カロリーの健康食として人気を集め、日本食 = SUSHI とイメージが変わり、南部や中西部にまで徐々に広がりを見せている。1996(平8)年現在、日本食レストランは全米で3,000店舗は下らないといわれている。その他に、中国系や韓国系レストランですしバーを併設しているところもあり、加えて、すしロボットの開発に伴いテイクアウトが普及しつつある。このような状況を考えると、アメリカにおける日本食(とりわけすし)のマーケットは拡大しつつあると思われる。

しかし、日本経済のバブル崩壊に伴い、日本企業はアメリカから撤退し始め、現地駐在日本人主体のマーケット需要は大きく落ち込んでいる。今後は日本人から日系人を経て、アメリカ人を対象にしたマーケットへ移行することを余儀なくされ、これに伴う形で食材の変化が加速度的に進展しそうである。

東町漁協加工工場の1997(平9)年実績は、3,113ト、50億2千万円であるが、この中で養殖ぶり製品(フィレー、冷凍ラウンド、ドレスなど)の売上高は46億9千万円(構成比93.5%)である。養殖ぶり製品の需要は秋から冬に集中している。1997(平9)年の養殖ぶり処理は65万尾(平均6.3kg/尾)、稼働日数300日であるが、夏場は500~700尾/日が続き、工場運営に困っている。そこで、漁協はその対応策として、カンパチ、タイ、養殖アオサの夏場加工を実施しているが、原料高やその他の理由から、所期の目的には程遠い現状である。

ぶりフィレーの今後の見通しについて漁協では、不景気のため消費が低迷していること、県内、県外に大小の競業者が出現してきたこと、工場の処理能力が平常運営では、ブリ75万本/年が限界であること等から、従来のような順調な伸びは期待できないと考えている。

4. 参考文献

- 1) 坂本文男(1996):「養殖」11月号・鹿児島県漁連のハマチ輸出事業と米国のマーケット事情, 56~59.
- 2) 坂本文男(1992):「養殖」臨時増刊秋季号・養殖魚の海外販売の将来展望。

(宮田 幸蔵)