

「食と農の成長（輸出）戦略の再構築に関する検討」

平成 24 年 3 月



目次

はじめに	4
第1章 日本食の高評価と輸出実態のギャップ	5
1. 日本食に対する評価	5
2. 輸出動向	16
第2章 分野別の問題点と解決策	21
1. 魚：冷凍輸出システムを確立できれば有望	21
2. 米：販売価格が重要	24
3. 酒類：ワインと同じような地理的表示（含品質表示）に対応できれば有望	25
第3章 東日本大震災の影響（WEB 調査結果）	30
1. イメージの変化	30
2. 自宅	38
（1）頻度の変化	38
（2）品目別増減	40
3. 外食	43
（1）外食頻度	43
（2）品目別増減	44
4. 不安要因	47
第4章 結論	49
参考資料	52
1. HACCP について	52
（1）HACCP とは	52
（2）HACCP の沿革	54

(3) 一般的衛生管理.....	55
(4) 日本の HACCP 導入状況.....	56
2. 地理的表示.....	77
(1) 地理的表示.....	77
(2) 我が国における地理的表示に関連する制度と取組み.....	77
(3) 今後の見通し	78
3. 東日本大震災に伴う各国の輸入制限とその影響.....	83

はじめに

日本食の高い評価を輸出につなげることは、我が国にとって重要な成長戦略である。なぜかといえば、今まであまり活用されてこなかった食文化や食資源に大きな可能性があるためである。

地方再生にも繋がる。これまで地域を支えてきた製造・輸出工場に、中国等のライバルが出現し、それが地方の疲弊を招く一方、食関連産業は、例えばフランスのワインのように、原産地の歴史や文化が付加価値となる傾向があり、やり方次第では、地方圏が独自に差別化可能だからである。

日本食の歴史や文化が優れていることは、仏ミシュランガイドでの数多い掲載や、各国での寿司レストランの人気の証明している。私どものアンケートでも高い評価を得た。従って、日本食を輸出することは、関連産業や地域にとって、大きな希望なのである。

しかし、日本食・関連輸出の内実はどうなのだろうか。魚は同 GDP の 1 割に相当する輸出があるものの、アジア・アフリカの低価格市場向けも多い。米の輸出実績は微々たるものである。清酒輸出は生産量の 2% 程度まで伸びたものの震災を契機に先行きを懸念する声もある。

どうして、評判と実績にギャップがあるのだろうか。本調査ではこのギャップの原因を明らかにしたい。なお、東日本大震災の影響についても検討を加える。

我が国における成長戦略の参考になれば幸いである。

平成 24 年 3 月

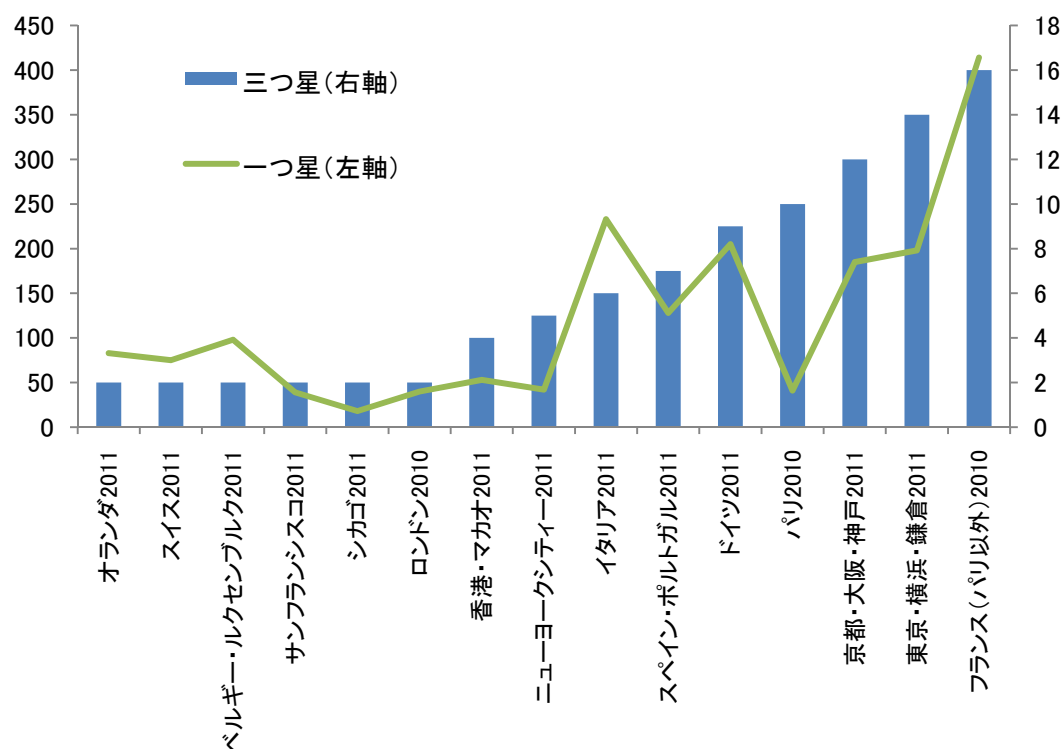
株式会社日本政策投資銀行
地域企画部地域振興グループ
株式会社日本経済研究所
パブリック調査グループ

第1章 日本食の高評価と輸出実態のギャップ

1. 日本食に対する評価

日本食は高い評価を受けている。例えばミシュランガイドでは本国フランスに匹敵するほどの掲載数である（図1）。日本食レストランは世界中に二万店以上存在するとされる¹。日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けた検討も進んでいる。クールジャパンプロジェクト（経産省）でも必須のコンテンツでもある。

図1 ミシュランガイドでの掲載内容



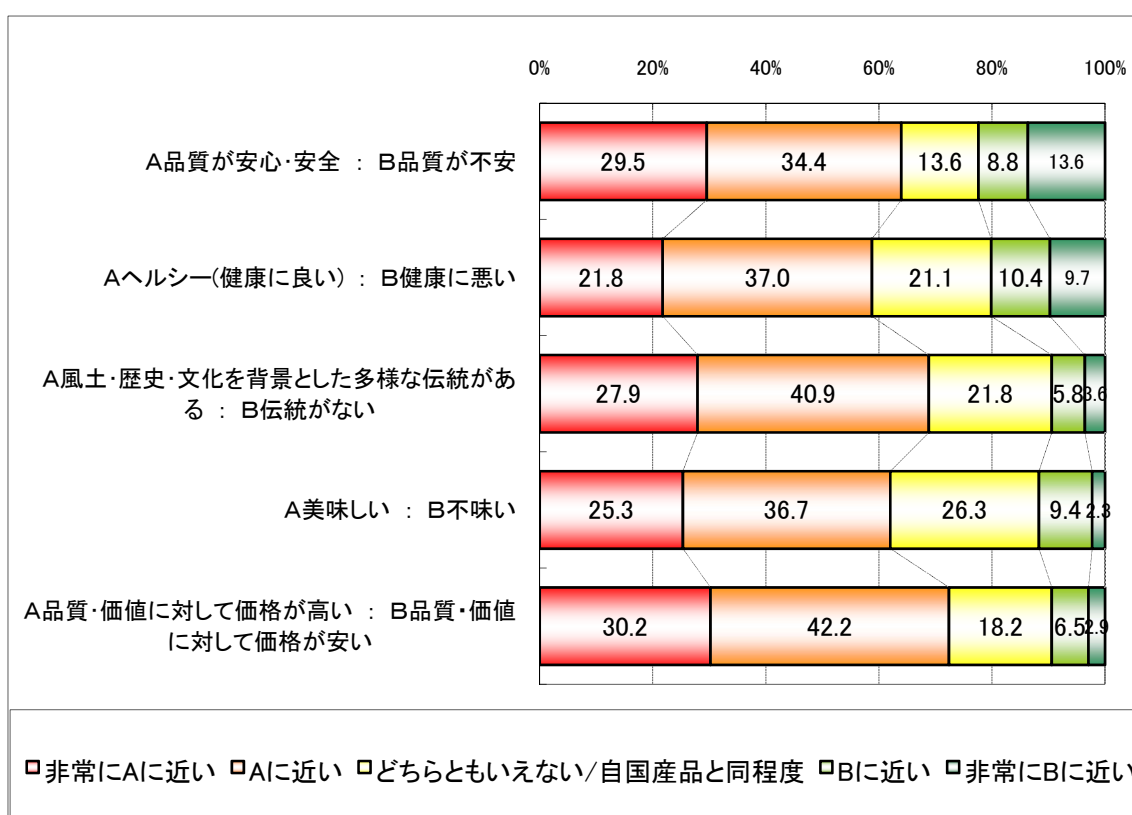
日本食の評価やイメージおよび東日本大震災の影響などについて、近隣の五ヶ国・地域（中国、香港、台湾、韓国、ロシア）にアンケート調査を行った（2011/8）。この章では主に日本食の評価を分析し、震災の影響については第3章で検討する。震災前の評価をみると、例えば中国では、日本食を安心安全とみる比率は63.9%と、不安とする同22.4%を大きく上回っている（図2）。最も評価されたのは、風土・歴史・文化を背景とした多様な伝統がある点である。次に美味であること、健康に良いことが続く。マイナス点では、品質は良いものの価格が高すぎるとする意見が目立つ。

¹ 「海外における日本食レストランの現状について」2006/11 農林水産省

表 1 海外アンケート調査概要

対象国	中国	韓国	香港	台湾	ロシア
答数	308	308	308	308	308
対象都市	上海／北京	ソウル	香港島/九龍 /新界	台北/台北近郊	ハバロフスク /ウラジオストック
年代性別	20 歳以上男女	20 歳以上男女	20 歳以上男女	20 歳以上男女	20 歳以上男女
世帯年収	5 万元以上	4 千万ウォン以上	25 万 HK \$ 以上	35 万元以上	75 千 RU 以上

図 2 震災前の日本食や日本の農水産品・加工食品に対するイメージ（アンケート：中国）



最も食されている日本食は寿司である（図3、図4）。農水省による農林水産物・食品輸出戦略検討会（2011.11.25）においても、日本の食文化を発信し、その素晴らしさを世界に普及、食材輸出の拡大を目指すとして、その最右翼が寿司である。但し、刺身も米も僅かしか輸出されていないので、日本の原料はさほど使われていないと推測される。参考までに中国にも展開している回転寿司企業の出産地情報の一部を示す（表2：国内店、全ては参考資料に掲載）。国内の回転寿司ですら、東南アジアで加工・冷凍したものをグローバル展開しているので、中国でも事情は同じであろう。魚も空洞化が進んでいるのである。もっとも日本から空輸され高値で提供される刺身も少なからず存在している。

図 3 【外食】震災前に食していた日本食及び日本の農水産品・加工食品（アンケート）

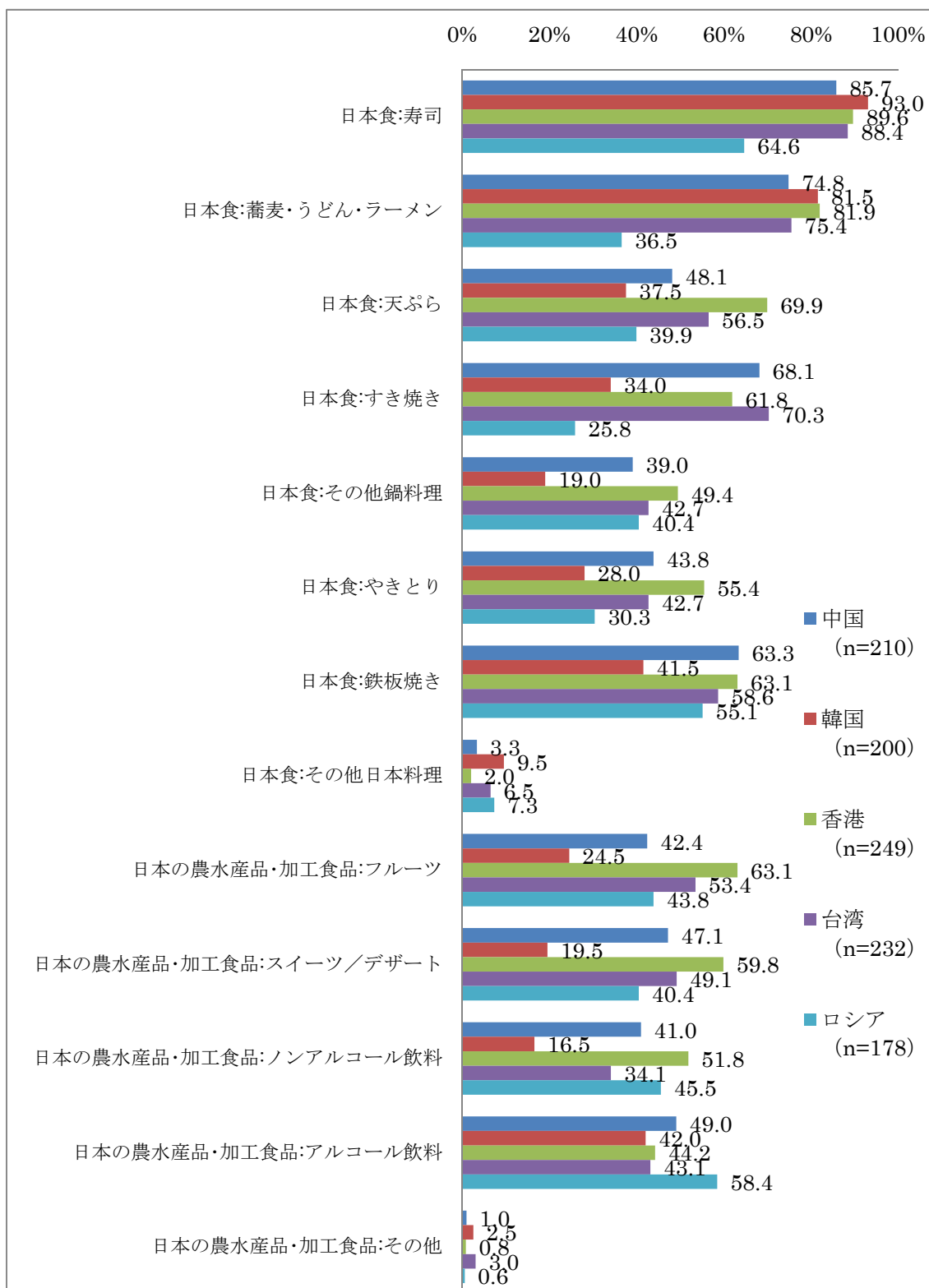


図 4【自宅】震災発生前に食していた日本食及び日本の農水産品・加工食品（アンケート）

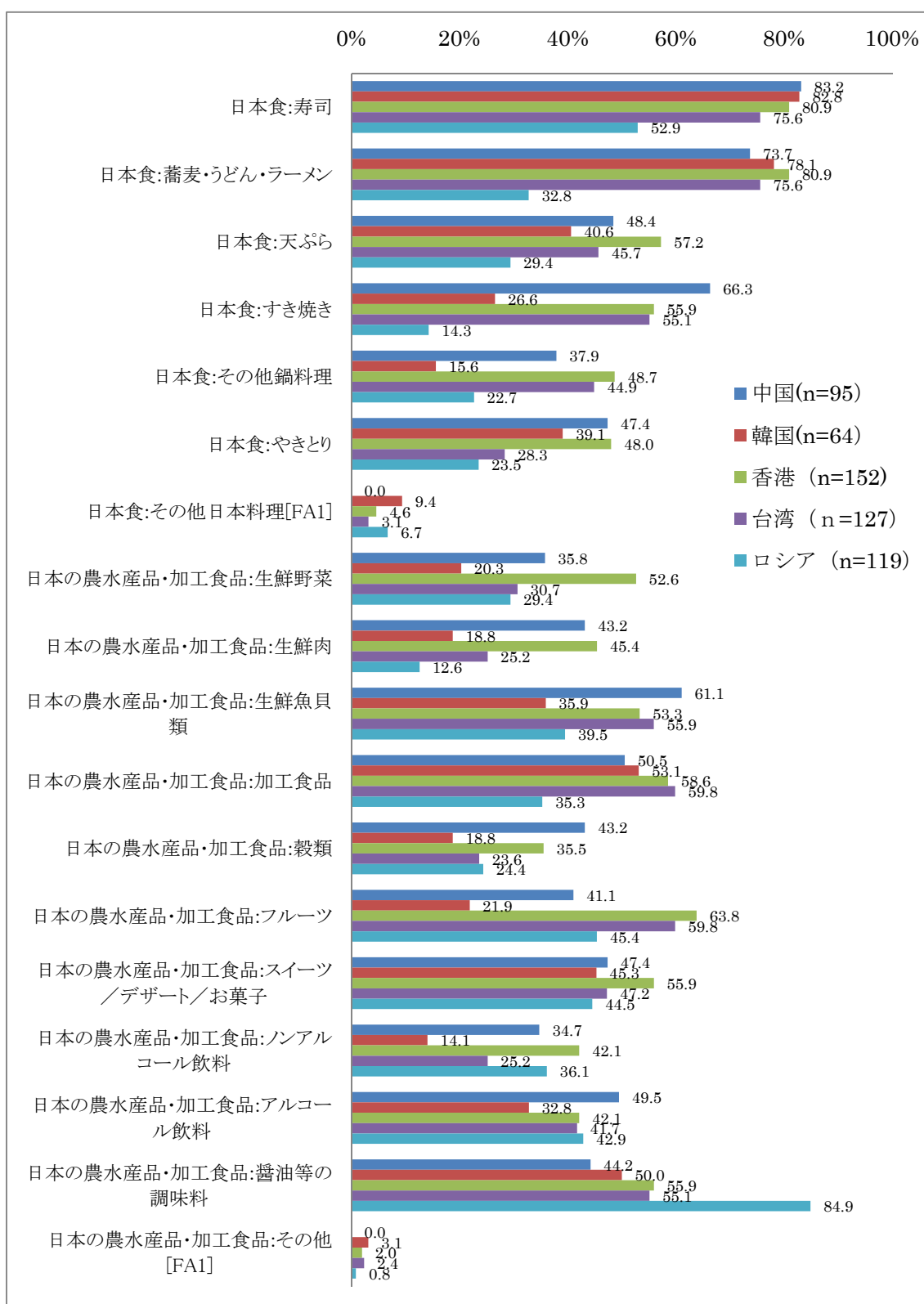


表 2 A 寿司の海外産地情報（2011.11.21、同社 HP より抜粋：全ては参考資料に）

商品名	主な原料	原産地情報
げそ	おありいかゲソ	フィリピン
赤にし貝わさび漬軍艦	赤にし貝	トルコ
あさり軍艦	あさり	中国
ツナ軍艦	ツナ	フィリピン
とびっこ軍艦	とびっこ	インドネシア
ぱりぱりツナ	ツナ	フィリピン
まぐろ	まぐろ	太平洋
こはだ	こはだ	中国
サーモン	サーモン	ノルウェー
あおりのいか	あおりのいか	フィリピン
えび	えび	タイ／フィリピン
あまえび	あまえび	アメリカ／カナダ
めさば	しめさば	東シナ海
真たこ	真たこ	中国
しゃこ	しゃこ	中国
つぶ貝	つぶ貝	ロシア
上まぐろ	みなみまぐろ	オーストラリア
とろびんちょう	びんちょうまぐろ	カナダ
づけ鮪	みなみまぐろ	オーストラリア
生サーモン	サーモン	ノルウェー／ニュージーランド／他
カレイのえんがわ	カラスカレイえんがわ	デンマーク／カナダ／ノルウェー／ポーランド
うなぎ	うなぎ	中国
子持昆布	子持昆布	アメリカ
赤えび	赤えび	アルゼンチン
すじこ握り	すじこ	アメリカ
中とろ	みなみまぐろ	オーストラリア
生うに軍艦	うに	アメリカ／カナダ／中国／ロシア
蒸しずわいがに	ずわい蟹	アメリカ／カナダ／グリーンランド
大とろ	みなみまぐろ	オーストラリア
特大天然車海老	車海老	中国
ぼたん海老	ぼたん海老	カナダ／ロシア

各地の特産品に関する認知度では、北海道、近畿、九州の認知度が高い（図5、図6）。最も認知度が高かったのは、サッポロラーメン（66.2%：台湾）で、次いで青森のりんご（65.3%：台湾）、宮崎牛（60.7%：香港）である。

国別の特徴をみると、中国では北海道の鮭の認知度が高い（43.5%）。後述の通り、北海道の鮭は中国の工場で加工され、同国内や欧米に輸出されるためである。

韓国では、青森のりんごである（30.5%）。韓国はロシアと並んで全般に認知度が低い。

香港は、サッポロラーメン（61.7%）である。僅差で宮崎牛が続く（60.7%）。和牛の可能性を示すものである。なお鹿児島黒豚の認知度も高い（46.4%）

台湾は、サッポロラーメン（66.2%）、青森りんご（65.3%）、大阪のたこ焼き（57.1%）、博多ラーメン（46.1%）など、全国の名産品に関し、全般に認知度が高い。

ロシアでは認知度が低い。その中では、青森のりんご（22.7%）が健闘している。

興味深いのは、日本食といえば寿司との回答が多かったにも関わらず、大間のマグロや越前ガニ、高知のカツオ、大分の関サバなど、著名な寿司ネタに関する認知度が低いことである。これらの食材が提供される機会は少ないことの反映であろう。

日本酒は鮮魚に比べると認知度が高い。富山の清酒は中国で 29.2%の認知度である。後述のように刺身用の鮮魚はさほど輸出されていないが、日本酒は輸出を伸ばしていることが反映されている。

図 5 知っている日本の特産品 (東日本：アンケート)

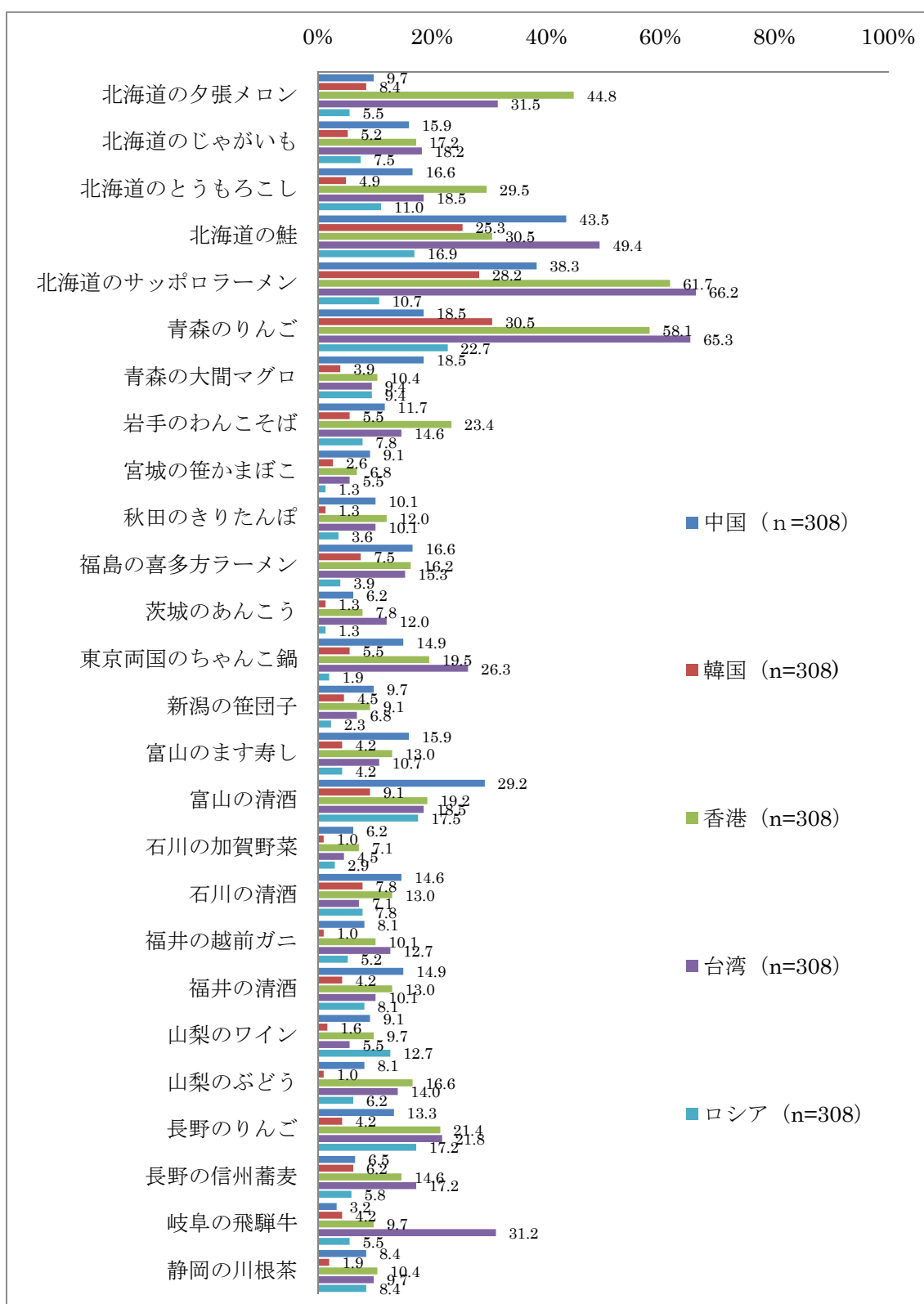
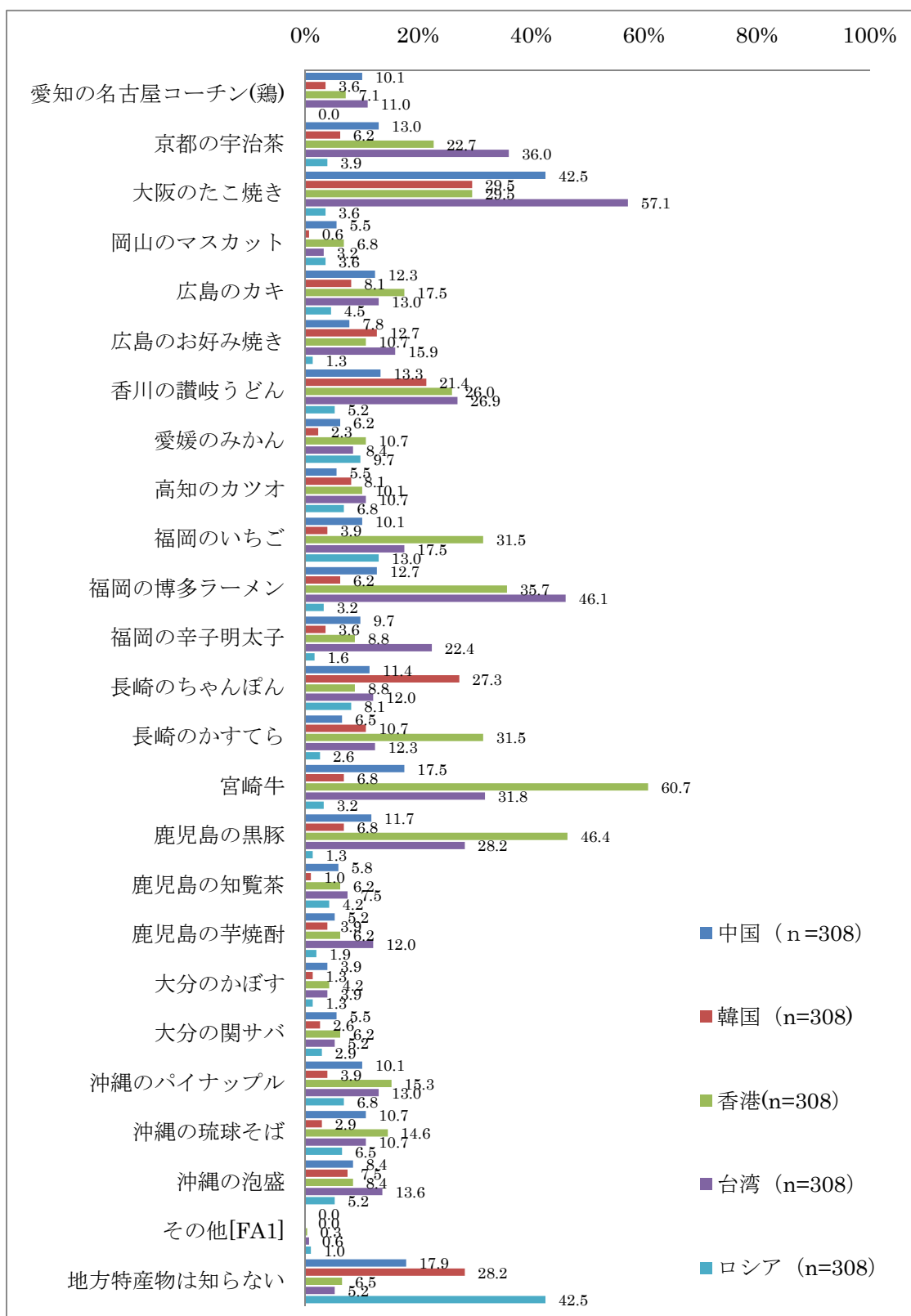


図 6 知っている日本の特産品（西日本：アンケート）



日本食を食する機会としては、飲食店が最も多く、次いで自宅である（図7）。中国と韓国は飲食店中心である。台湾と香港は自宅も多い。自宅で食する目的は反応が分かれた。韓国と台湾が日常食として、中国が来客用として、香港とロシアが、少し贅沢をしたいときである（図8）。自宅で食する場合の購入場所は、中国、香港、台湾、ロシアがスーパー、韓国が百貨店と、大型店が中心である。専門店や個人店は少ない。

図 7 日本食及び日本の農水産品・加工食品の喫食の機会（アンケート）

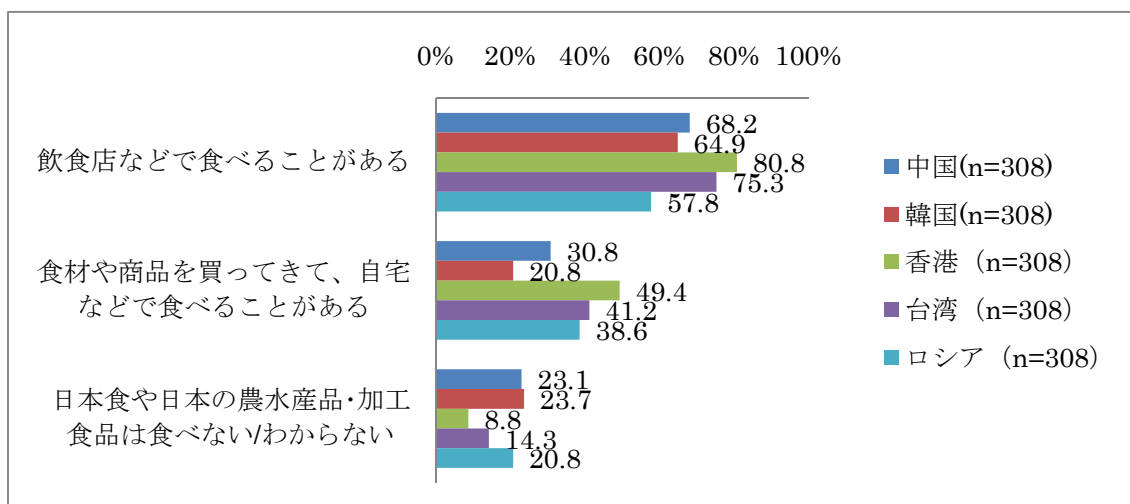


図 8【自宅】 日本食や日本の農水産品・加工食品の喫食の場面・目的（アンケート）

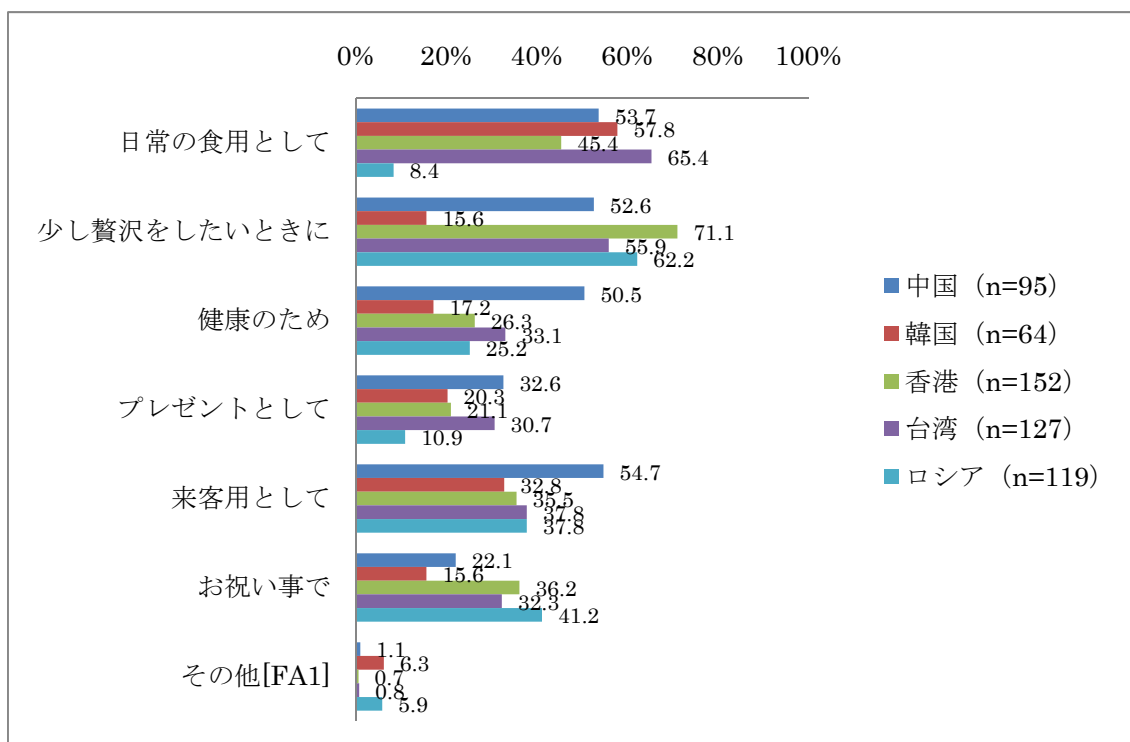
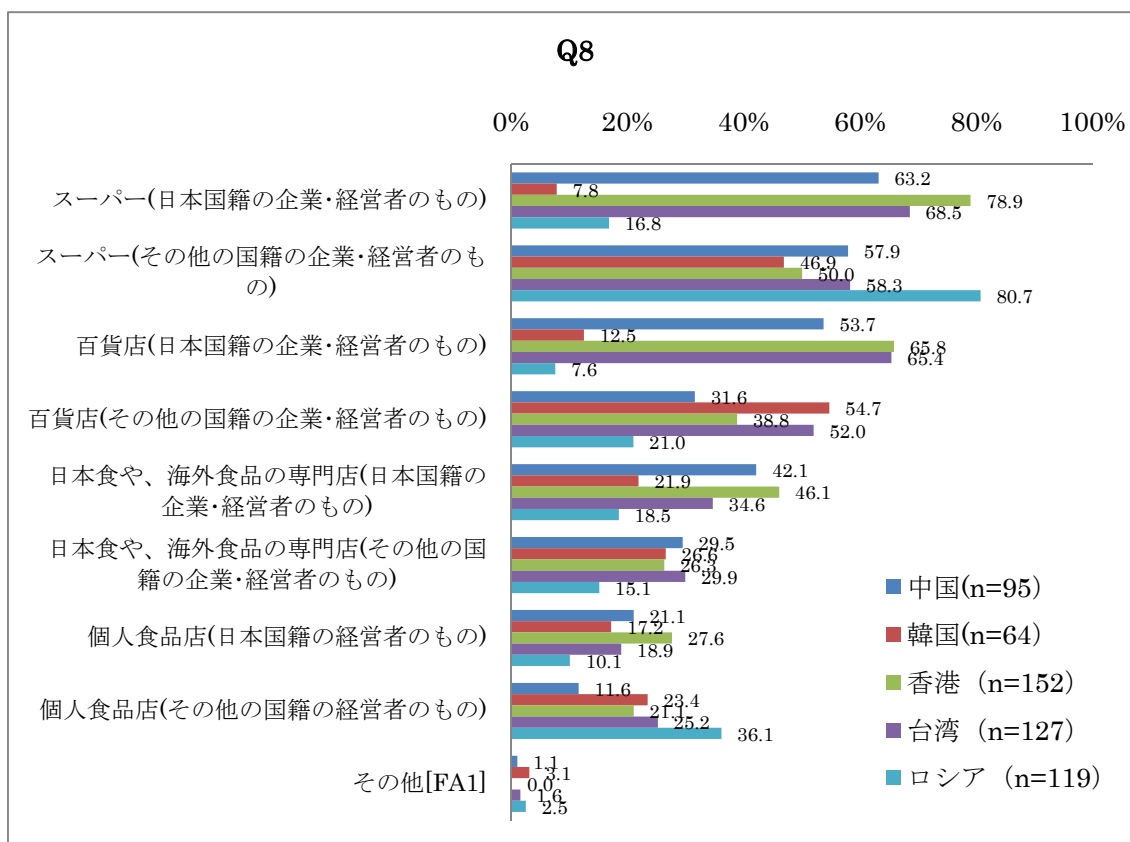


図 9 【自宅】日本食や日本の農水産品・加工食品の購入場所（アンケート）



外食の場面・目的は、韓国では「日常食として」（47.5％）の割合が最も高いものの、他の国・地域では「少し贅沢をしたいとき」（中国 55.2％、香港 70.7％、台湾 69.8％、ロシア 62.4％）が突出している（図 10）。

外食の場所としては、中国、台湾では日本国籍の高級レストランが、韓国、香港、ロシアでは日本食専門店（その他の国籍の企業・経営者のもの）が大宗をしめた（図 11）。

図 10 【外食】日本食や日本の農水産品・加工食品の喫食の場面・目的（アンケート）

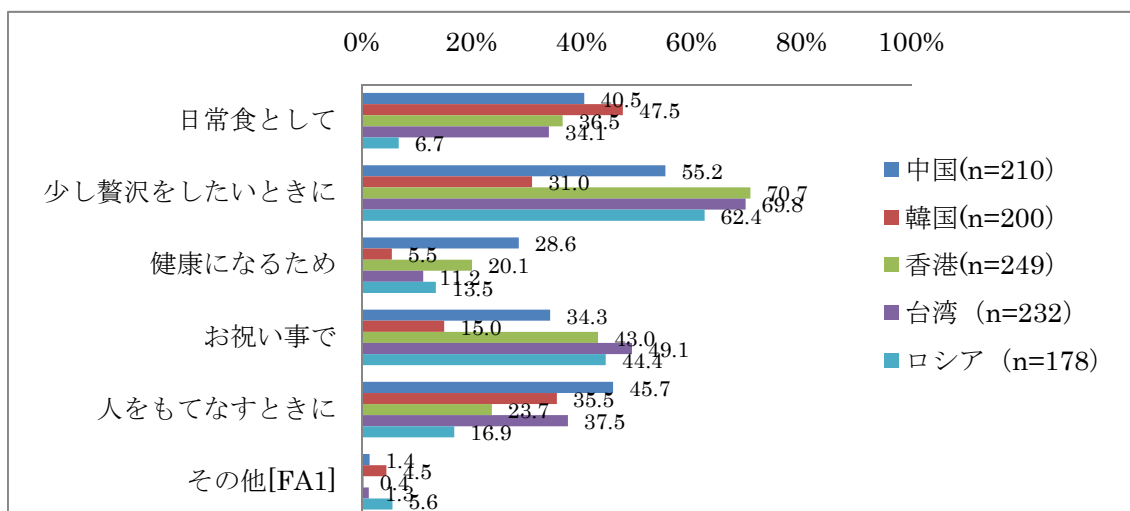
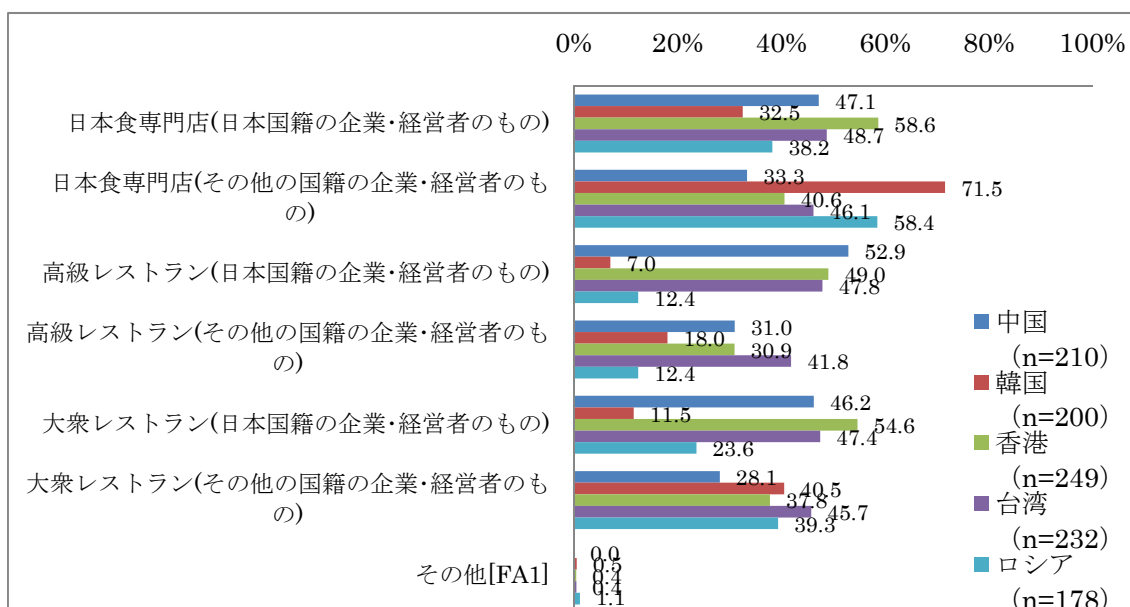


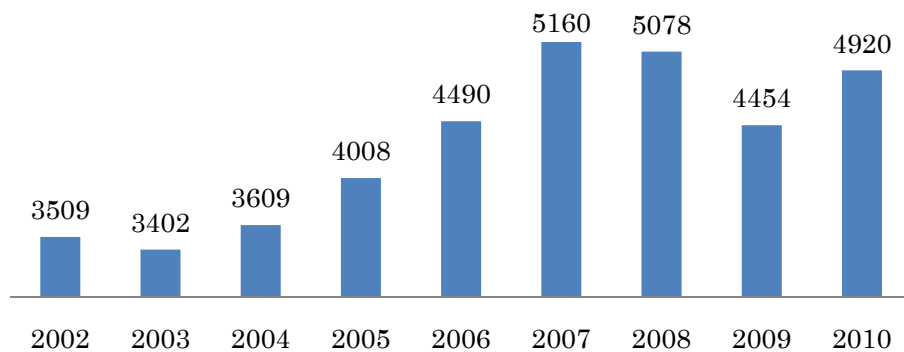
図 11 【外食】日本食や日本の農水産品・加工食品の飲食場所（アンケート）



2. 輸出動向

さて、日本食の輸出実績はどうだろうか。我が国の食関連輸出は近年順調である。特に 2004 年からリーマンショックまでは年 10%前後の成長を続け、約 5 千億円の規模に達している（リーマン後はやや頭打ちの感もある）。もっとも、日本における総輸出（67 兆円：2010）の 0.7%であり、規模的には未だ小さい。最も金額が大きな輸出品は魚であり、伸長著しかったのは日本酒である。好調な輸出は日本食への高評価を背景としたものなのだろうか。

図 12 農林水産物・食品輸出計（暦年、億円、農水省）



地域的にはアジア向けが 74%とほとんどであり、欧米向けは少ない（米国：15%、EU5%、2010 年）。アジアの国別では中国が最大で 36%（含香港）を占め、次いで台湾（12%）、韓国（9%）である。（図 13）品目別では、水産物が最も多く（22%）、かつ近年最も伸びている。次いで加工食品・飲料（22%）、水産物調整品（≒加工品、12%）と続く。（図 14、15）なお、水産物の輸出額（1250 億円：2009）は同 GDP（9227 億円）の 14%を占めるまでに成長しているが、農産品輸出は 563 億円と、同 GDP（5 兆 3490 億円）1%に止まる。

図 13 農林水産物・食品輸出国地域別内訳（2010、数字は金額：億円、農水省）

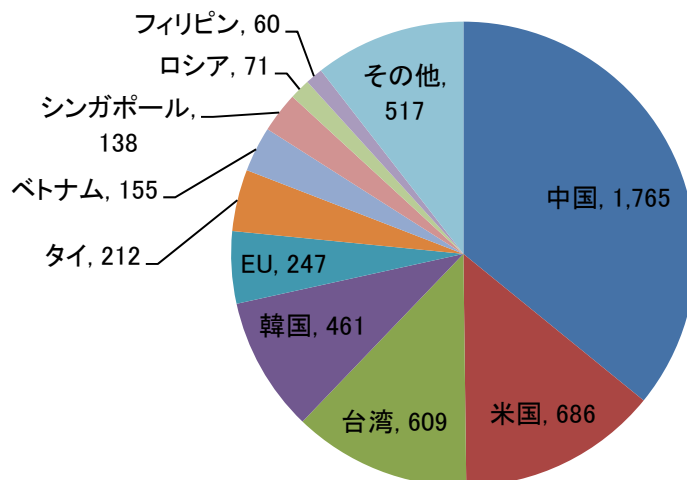


図 14 品目別輸出高推移（貿易統計：名称は貿易統計分類）

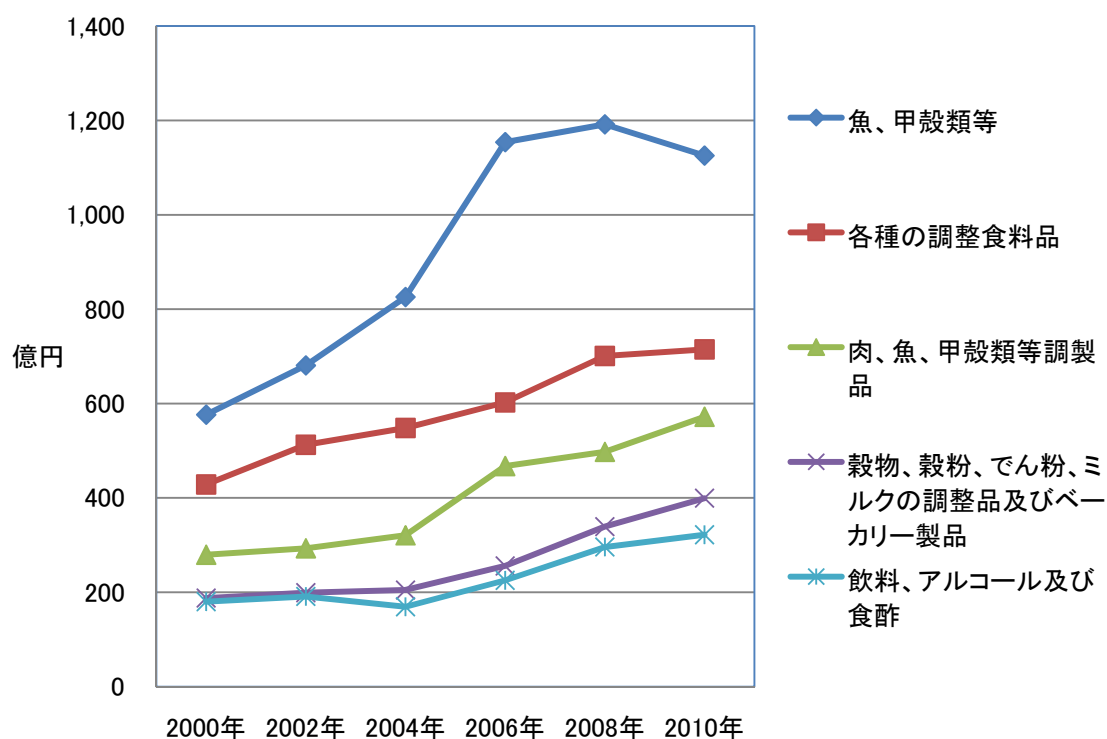
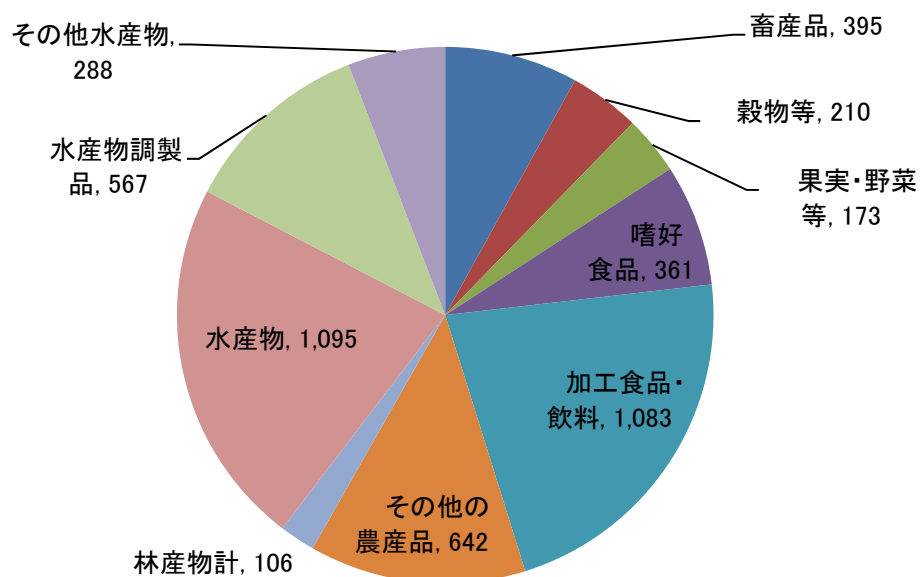


図 15 農林水産物・食品の輸出品目内訳（2010、数字は金額：億円、農水省）



水産輸出で最も金額が多いのは「さけ・ます（180 億円）」である。これは、中国にある国際的な衛生管理基準（HACCP²）に適合した工場で加工後、欧米等に再輸出しているものである。また水産輸出で最も量が多いのは「さば（12 万 t、101 億円）」であるが、これは①飼料等の加工原料として中国に輸出されるもの、②低所得層の食材として エジプトに輸出されるものが大層である。

図 16 さけ・ます輸出（数字は金額：億円、農水省）

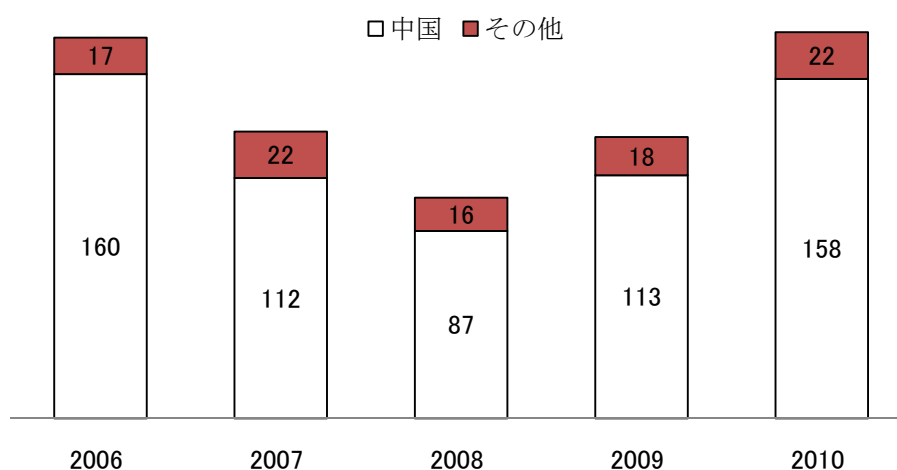
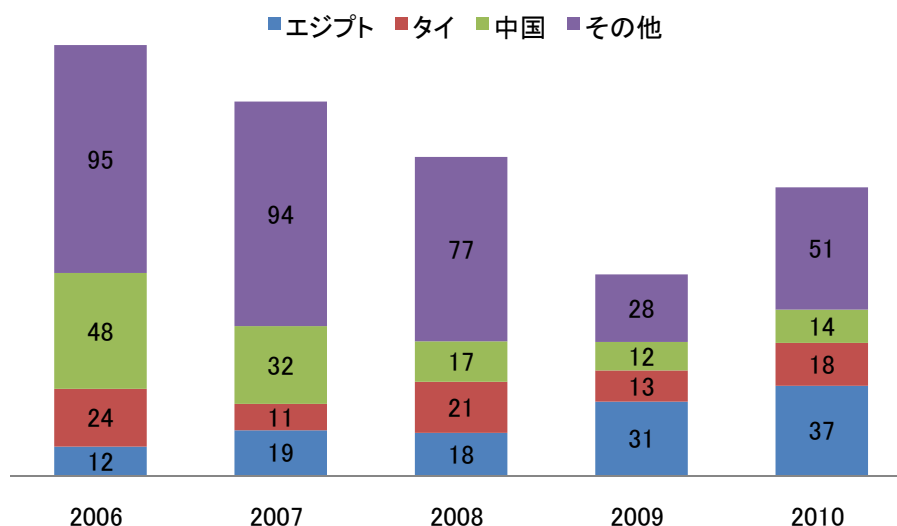


図 17 さば輸出（数字は数量：千トン、農水省）

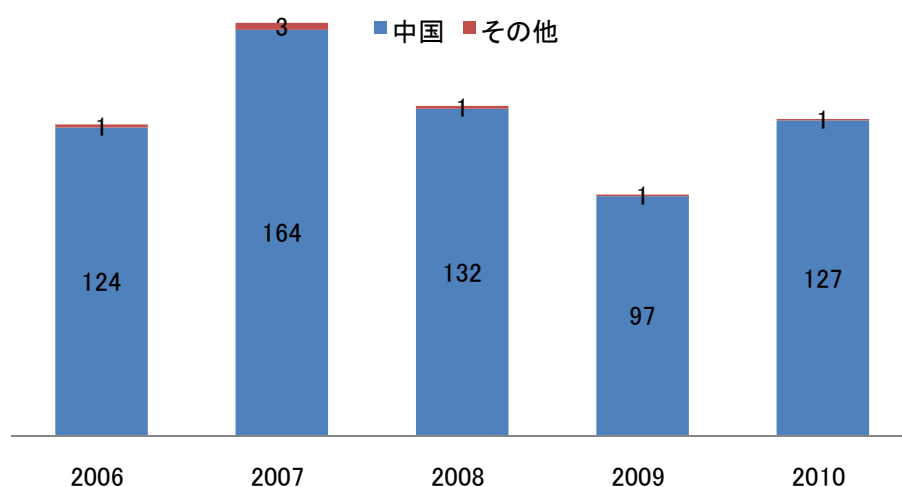


² HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point。危害要因分析と必須管理点

このように水産物の主な輸出品は残念ながら日本食の高いイメージを活用した輸出ではない。鮭のネタとなりそうな刺身の輸出はほとんどないのである。これは、HACCP への対応が遅れていることや、稚魚まで採ってしまう漁獲方法、品質を保持できない流通システムの問題等から、アジア・アフリカの低価格市場に輸出しているものである。

水産関係（調製品≡加工品）で高級品の輸出に該当するのは、「乾燥なまこ（127 億円）」、「あわび調製品（23 億円）」であり、中華料理の高級食材として使用されている（従ってこれも日本食ブランド関連とは言い難い）。

図 18 乾燥なまこ輸出推移（数字は金額：億円、農水省）



畜産品の主力は中国向けの粉乳（142 億円）である。これは同国のメラニン混入事案（2008）を背景にしたものである。農産系加工食品は、調味料（ソース等 212 億円）が最大で、次いでアルコール飲料である。近年伸長が著しかったのは日本酒である（10 年間で金額 3 倍増：85 億円、数量倍増）。日本酒は欧米向けの高級グレードも多く、数少ない日本食ブランドを活かした輸出品である。もっとも震災後は先行きを懸念する声もある。

以上のように、これまでの実績をみる限り輸出の内実は、日本食の高い評判とは、ほとんど無縁である。先にみたように、フランスのミシュランガイドが数多くを掲載し、各国で寿司レストランが人気を集めているのに、関連輸出は日本酒程度しかない。

したがって、食の成長戦略・輸出戦略を考えるのであれば、少なくとも震災前までは高かった日本食の評判と、輸出実績のギャップは課題として認識されるべきであろう。そのうえで同ギャップの原因を解明し解決することが本質的なポイントとなる。

なお、現実問題として、震災後各国では輸入停止やそれに近い措置がとられ、我が国からの輸出が急減しているものも多い。減少要因が同措置に伴うものなのか、評判の悪化に伴

うものなのかは、現時点では判断が難しいことに留意が必要である。

図 19 酒類輸出推移（数字は金額：億円、農水省）

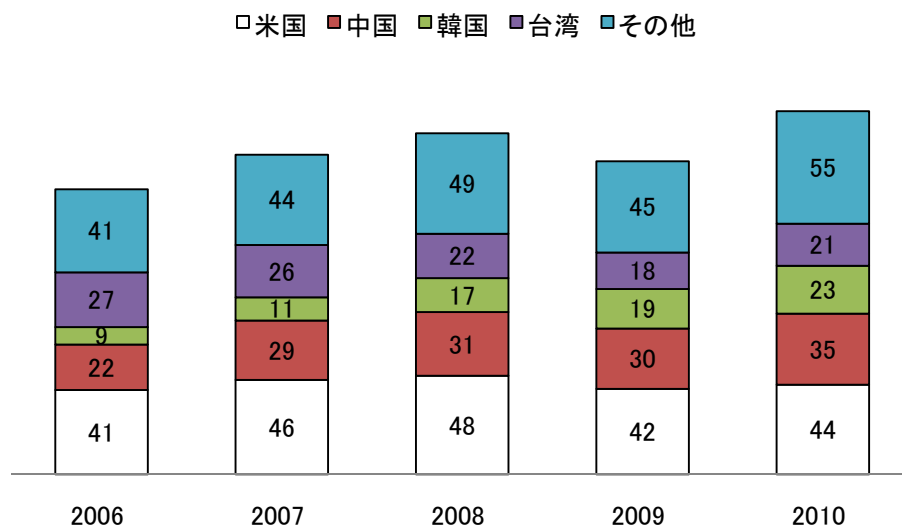
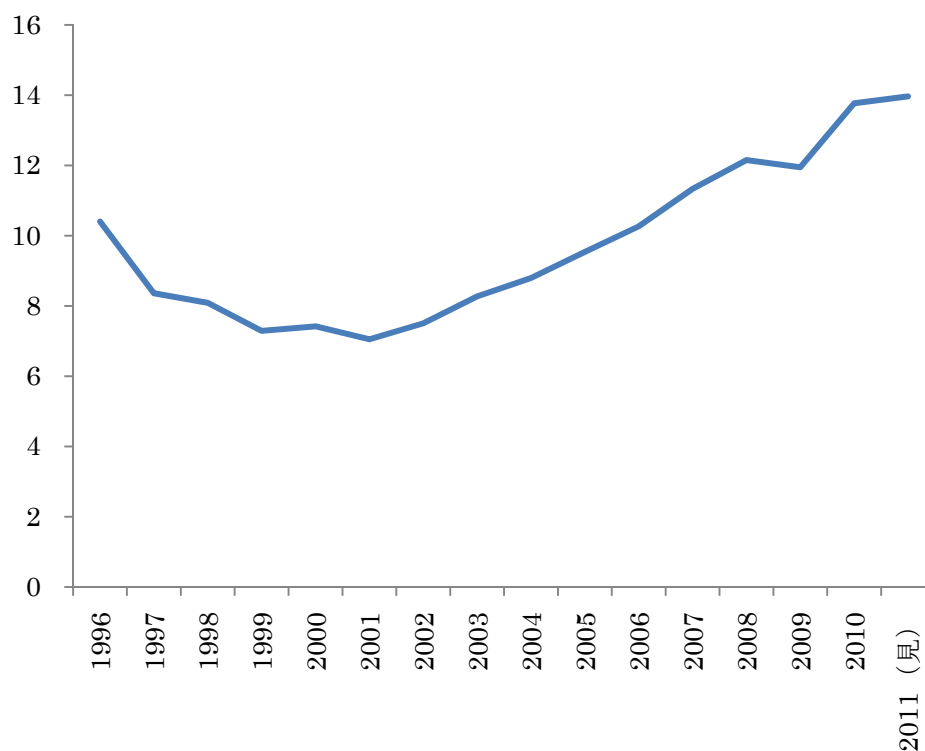


図 20 日本酒輸出数量（千 KL、貿易統計）



第2章 分野別の問題点と解決策

日本食は高い評価を受けているものの、輸出実績は低付加価値品が主体である。その奇妙なギャップの最大の要因は、これまでの「食」関連産業が、内需中心で、輸出を念頭に置いてこなかったために、世界のルールから取り残されてしまったことにある。ガラパゴス化しているともいえる。

高付加価値品の輸出を増やすには、世界のルールに対応する必要がある。これは、単に輸出のためだけでなく、国内消費者の利益や流通大手による国際基準採用の可能性などを鑑みれば、将来的には内需対応のためにも要請される可能性がある。

一方で、国際ルールに対応するには、一定の投資が必要な場合もある。同投資額は相当程度となるだろうから、企業としては、フードチェーン構成各社の提携や調整、さらには統合、合併を進めて事業体の体質強化を図り、国際ルール対応投資を進めるべきケースもあるだろう。

ここでは前章のアンケートで最も支持を集めた寿司を日本食の代表と考える。その上で、寿司の構成要素である「魚」と「米」、並びに海外のスシレストランを中心に輸出を伸ばしてきた「酒」について問題点及び解決策を記す。

1. 魚：冷凍輸出システムを確立できれば有望

美味しい刺身は、寿司をはじめとする日本食の重要な要素である。冷凍技術は進歩しており、生ではなく冷凍（刺身）でも十分であるにもかかわらず、刺身を輸出する冷凍システムが普及していないために、あまり輸出されていない。

解凍後も美味しい冷凍（刺身）とするためには、冷凍まで鮮度の良い状態を保つことが重要である。そのためには、漁獲後、船、市場等を経て、冷凍装置に至る一連の衛生管理に気を配る必要がある。具体的には、①一連の衛生管理基準を定めた、EU・HACCP³に対応することを念頭に置き、②セリのプロセスは鮮度を下げるので相対取引を増やし、③優れた冷凍（解凍）技術を採用すべきである。

日本の衛生管理は諸外国に比べ見劣りがするともいわれる。漁獲後の船から市場まで、加工に至る一連の作業全てを認可の対象とするなど、最も厳しい EU の HACCP 対応の水産加工場は、日本には 26 しかないが、米国には 948、中国に 550、ベトナムに 380、タイにも 294 ヶ所ある（図 21、参考資料に 26 工場の内訳を記載）。

第1章でみたように回転寿司の食材などは、東南アジアの HACCP 工場で冷凍加工され、

³ HACCP の詳細については参考資料に取りまとめている

日本や中国等に出荷されている。国内工場がグローバル化対応する前に、日本食を巡るグローバルなシステムが構築されているのである。

表 3 対米、対 EU 輸出認定に関し、漁船、市場、養殖場加工場の認定又は登録の有無

(大日本水産会)

	漁船の登録	市場の登録	養殖場登録	加工場認定
米国	不要	不要	不要	必要
EU	必要	必要	必要	必要
我が国で登録又は認定を行うもの	都道府県 水産部	都道府県等 衛生部	都道府県 水産部	都道府県等 衛生部

HACCP は欧米では義務化されており、水産物を同域に輸出する際にその資格が必要である。また米国では 2012 年 1 月 4 日より全ての食品に対し HACCP を義務化することにも留意すべきである (EU は水産物と食肉・乳等で変わらず。国別内訳及び沿革は参考資料に記載)。

日本では任意であるが、大手流通や外食も、食中毒の発生や、発生した際の原因の特定が不能な状態を恐れ、より衛生管理が徹底しているところに調達先を変えつつある。要するに欧米同様 HACCP が取り扱い基準になりつつある。そのような傾向が強まれば、輸出どころか国内市場においても、水産物を中心にノルウェー産や、日本原産でも中国で加工した製品が主体となり、国内事業者は市場を失いかねない。その可能性も考えれば対応は急務であろう。

義務化されていない地域に輸出するにしても、HACCP は重要である。次のようにコストや品質を改善するためである。HACCP を導入すると、漁獲から加工までの流れがスムーズになる。初期投資や手間はかかるものの、結果的に合理化されてコスト競争力がつく。また冷凍品質を良くするためには、ワンフローズンで済ませたいので、漁獲後、加工までの間にセリなどのプロセスがないほうが望ましい。

市場のセリは EU・HACCP 認証を受けるうえで大きな課題である。相対取引は HACCP に有利であるし、冷凍品質確保の面からも望ましいのは確かである。冷凍技術は、CAS⁴でなければということはなく、ブライン凍結（食塩水を成分とする不凍液）でも足りるが、急速の超低温冷凍は重要である。

要するに冷凍刺身の衛生・品質向上には、プロセスの合理化と機械化（投資）が必要なのである。そのためには、川上～川下の協力、提携、統合が望ましい。HACCP を導入している事業体の売上規模を図 22 に示す。売上が 10 億を超えると導入率が格段にアップする。

⁴ Cells Alive System、独自のノウハウにより、解凍後もドリップがないなど高品質の冷凍保存が可能とされる

導入には一定の投資負担に耐えられる事業体力が必要である。独力での強化のほか、業務提携、協業、M&A などの統合的対応に至るまで、手法は多岐に亘るが、何らかの事業基盤強化策が必要である。

なお、HACCP 導入の遅れについては、諸外国では国の組織が認定事務を実施しているが、我が国では EU 査察を含め、都道府県が担当しており、同職員に過度の負担がかかることが、認定を難しくしているとの指摘もある（大日本水産会 2010/3）。

図 21 EU 水産輸出認定・国別内訳（資料：大日本水産会）

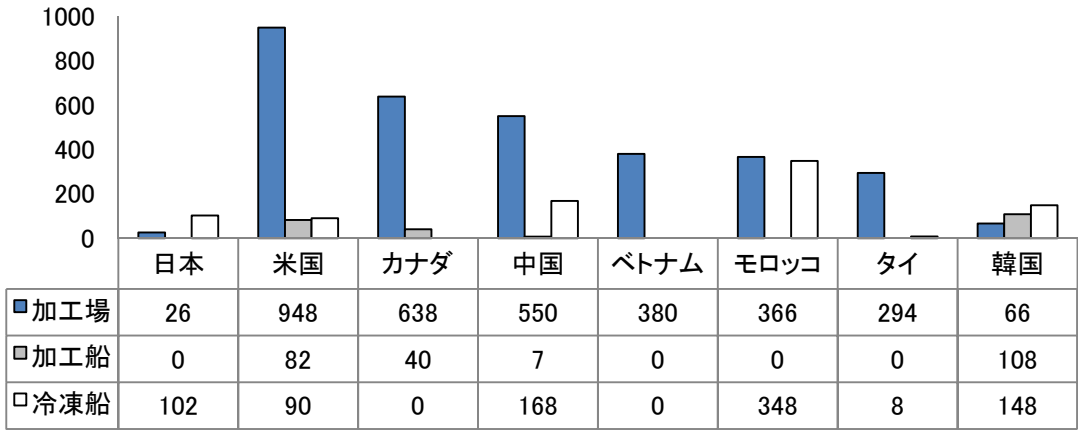
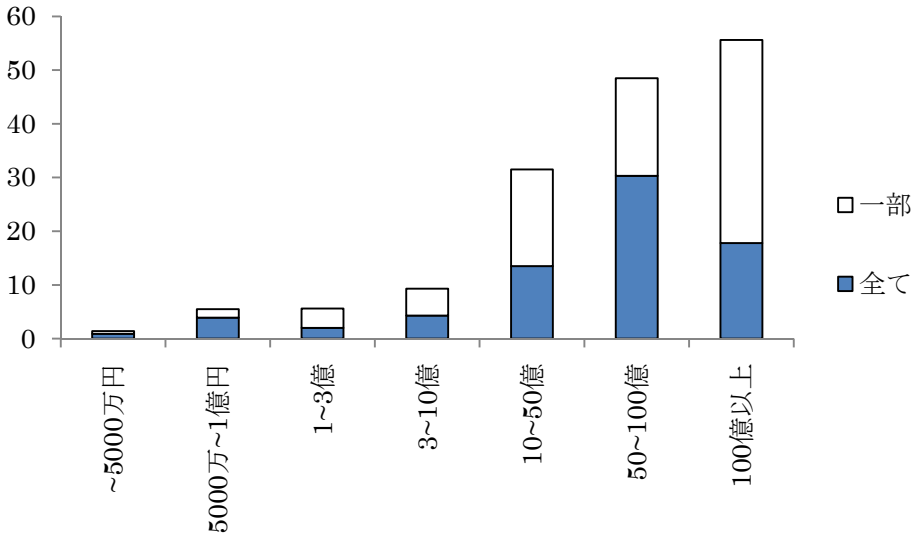


図 22 売上規模別 HACCP 導入状況（厚生省 2009/3：％）



加工工程が複雑な場合には、人件費の関係から海外工場を活用せざるを得ないケースもある。しかし、冷凍や簡単な加工までであれば、人手より設備投資が重要となるため、国内工場でも十分に対応が可能である。

また、低価格品をエジプト等に輸出し、高価格品をノルウェーから輸入している「さば」に関していえば、ネックは漁獲方法及び流通にある。ライバルのノルウェーは ITQ⁵方式⁵といって、船毎に漁獲枠を割り当てている。すると稚魚ではなく成魚を選好する。一方、我が国は通称オリンピック方式⁵といって、全体の漁獲枠で制限をかけている。すると先行取得が有利となるため、稚魚も漁獲の対象となりやすい。さらにノルウェーは漁獲後速やかに冷凍するため品質劣化が少ないが、我が国ではセリのプロセスがあるために冷凍まで時間がかかり品質が落ちやすいとの指摘もある。

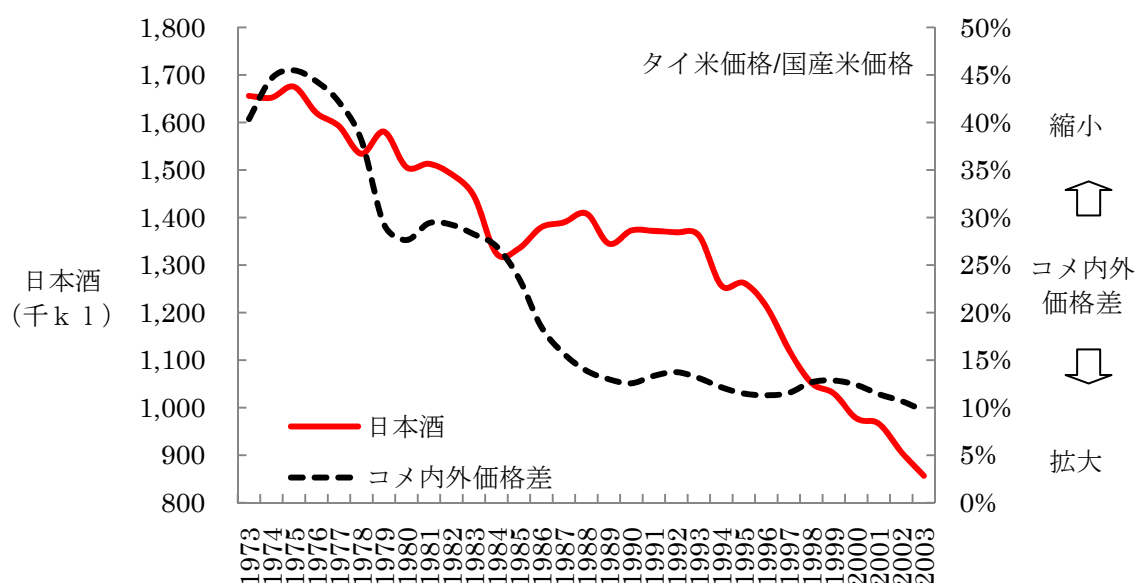
2. 米：販売価格が重要

日本の米は、日本食の根幹である。これまで、輸出を想定していなかったため、国際的には価格競争力がなく、微々たる輸出実績しか上げていない。国産米の価格を下げて輸出を促進するには、生産性を上げること、欧米と同じように所得補償の水準を上げること、が考えられる。

輸出を促進する観点に立てば、例えば①面積当たり収量が多い、多収穫米の研究や作付けを促進、②大規模化に加えて、水をはるまへの田に、直に種もみを播く乾田直播のような省力的な生産技術を導入、③関税・減反による価格支持から、所得補償（＝価格下落）に政策のウエイトを移す（図 24）等の対応がありうるだろう。

なお、米価格の内外価格差と（米を主な原料とする）清酒の消費量には相関が観察される（図 23）ことから、実際の制度拡大等の是非は政策判断に委ねるべきであるものの、所得補償の拡大等は加工食品の振興に寄与する可能性もある。

図 23 日本酒消費量とコメ内外価格差（資料：国税庁、農水省）



⁵ ITQ (Individual Transferable Quota 譲渡可能個別割当制)

図 24 減反と所得補償の違い（日本は併用）



3. 酒類：ワインと同じような地理的表示（含品質表示）に対応できれば有望

スシレストラン等の高い評価を背景に日本酒の輸出はここ 10 年急増し生産量・金額の 1.6% まで達した。島根の李白酒造のように、英語が堪能な社長の積極策によって、売上の 3 分の 1 を輸出で稼ぐ蔵も出てきている（表 4）。しかし、これから輸出をさらに増やしていくためには、ライバルのワインと同じような地理的表示ルールを取り入れ全体の品質を改善することが求められよう。なぜかといえば、震災を契機に我が国の地理的表示を購買の条件とする傾向が世界的に強まっているためである（第 3 章：海外アンケート、図 55、図 56）。

地理的表示制度の導入に際しては、①伝統的な製法や原料を重視し、②EU 的な法制度を導入すべきであり、③法制表示を誤認させかねない表示は控えるべきであろう。

伝統的な製法や原料を重視すべきという声もあるが、伝統的な純米酒は日本酒生産量の 1 割しかない。米国では、純米酒と、醸造アルコールが添加された他の酒類では酒税の税率が異なる。これらの事情から、純米酒を輸出の中心と捉えている事業者も多い。輸出を増やすには高品質な純米酒のウエイトを増やす必要がある。

純米酒以外の日本酒には醸造アルコールが添加されている。生産量の 7 割を占める普通酒には 4 割程度添加されている。多くはブラジル産である。地理的表示では原産地が表示される。海外原料使用によるイメージダウンを避けるために、純米酒にシフトする契機となる可能性が高い。

但し純米酒は、醸造アルコールに比べ、原料コストが嵩む。従って、伝統的な製法や原料を重視するためには、米の生産性向上（や所得補償の拡大）が重要となる。

EU のような地理的表示制度は導入の機運が高まっている。政府は震災後原産地表示が重要

になったとして EU 型地理的表示制度の導入に向けて、法整備を検討中である。

しかし、先行的に整備された酒類の状況を考えると、酒税法の表示、その他の表示との調整が必要である（図 25）。例えば、「薩摩焼酎」は地理的表示として認められているが、一方で、甲類との混和焼酎であっても、一部（例えば 25%）に本格芋焼酎が混じっていれば、「いも焼酎」と記載してよい業界の自主ルールがある。

ルール全体を消費者が理解していれば問題はないが、現実的には認識が不足しているとみられ、自主ルール表示の紙パック商品が、大型店を中心に広がった 2003 年以降、酒類価格が下がりながらも、一人当たり消費量が減少する、負のスパイラルに見舞われている。

なお、情報技術の進歩は、このような混乱を少し和らげるかも知れない。スマートフォンには IC タグリーダーの搭載が一般的になってきた。IC タグチップも十分に安価となりつつある。翻訳機能や多言語対応で原材料情報を外国に提供することも可能な時代となった。

図 25 酒税法、酒団法、業界自主ルール表示の違い



表 4 中小食品加工業等の輸出拡大の取組み

品目	主体	輸出拡大の取組み・輸出状況	掲載日時
日本酒	李白酒造(島根県松江市)	ブラジルに日本食レストランの開店が相次ぎ、しょうゆとともに酒の需要拡大が期待できることから、同国の飲食店などに日本酒 12 ケース(1ケースは 720 ミリリットルビン 12 本)を輸出。 これまでの輸出先は香港や米国が中心で、2009 年 9 月期の売上高約 3 億円のうち海外分が3分の1を占める。 将来は海外比率を半分程度に引き上げることを目指す。	2010/05/13
日本酒	宮下酒造(岡山県岡山市)等	中国銀行の仲介で英国のロンドンで開かれた商談会に参加したことを契機に、日本酒とリキュールの和食レストランへの納入が決定。<u>富裕層がよく来るレストランで出してもらうことで日本酒の認知度を高め、徐々に販路を拡大することを狙う。</u>	2010/05/13
日本酒	愛友酒造(茨城県潮来市)	米国では和食レストラン、日本酒がブームであることから、<u>大手食品会社の米現地法人との付き合いを通し約 3 年前に輸出を始めた。</u>純米吟醸酒「友寿」など三種類を米国に出荷。 同社はグアムやサイパンにも輸出先を広げた。	2007/06/08
ビール・日本酒	木内酒造(茨城県那珂市)	主力製品の地ビール「常陸野ネストビール」の米国向け輸出を 2000 年から開始。輸出量は全製造量の 1/3 にあたる年間約 30 万本。 ビールは、現地の輸入代理店が全米に販売。ニューヨーク市だけで販売先はスーパーやパブなど 600 店舗に上る。デパート向けや限定品を含め、ビールの品種は 23 あり、<u>「味や種類の多さが評価されてきた。</u> 同社はビール以外にも吟醸酒などを米国や欧州、豪州に輸出。輸出割合は清酒醸造量の7%を占めている。	2007/06/08
飲料	光食品 (徳島県徳島市)	伊勢丹シンガポールで開かれる食品商談会などに出展し、<u>安全・安心面をアピール</u>することで、100%国産有機栽培の野菜ジュースなどを<u>東アジア市場に売り込む。</u>	2010/05/08

油揚げ	程野商店 (愛媛県松山市)	日本の食文化と近い <u>アジア各国で販路開拓を進めることを狙い、タイの小売店や日本食レストラン向けに松山あげ(油揚げ)輸出を開始。</u> 松山あげは、水分を飛ばして揚げるため常温で 90 日、冷凍なら 1 年と賞味期限が長く、日本からの船便でも現地生産品と競争できるのが強み。	2010/05/08
味噌	金光味噌(広島県府中市)	米国の飲食店向けにサンドイッチの具材用として「肉みそ」風味のみそを輸出。これまでは和食用のみそや真空凍結乾燥(フリーズドライ)した固形みそ汁を、欧米を中心に販売。約 40 年前に輸出を始めており、09 年 9 月期の売上高 2 億円弱のうち海外売上高は約 3 割を占める。 サンドイッチ用みそのほか、みそを使ったドレッシングの輸出も視野に入れており、 <u>海外比率を 5 割程度に高める方針。</u>	2010/05/13
調味料	エスフーズ(西宮市)	<u>香港への輸出を事業の柱の一つに育てることを狙い、2008 年より現地のスーパーマーケット向けに代表商品「こてっちゃん」を出荷。香港の大手スーパーマーケットチェーンで開かれた日本の物産展には、焼き肉・しゃぶしゃぶのたれを初出品。</u>	2008/12/16
アイス	高知アイス(高知県いの町)	無農薬ユズだけを使用したシャーベットや抹茶アイス等業務用アイスを <u>シンガポールに輸出開始。</u> <u>将来は同国での年間売上高を 5000 万円、同社売上全体の約 10%に伸ばす目標。香港向けの販路開拓にも取り組む。</u>	2010/05/08
菓子	風月堂(兵庫県神戸市)	2002 年に <u>上海の百貨店に出店し売り上げは順調。今後は大連や蘇州などでも出店を計画。</u> 海外の売り上げは現時点では全売上の数%に過ぎないが、 <u>成長が見込めるところには出店する。</u>	2008/12/16
菓子	ゴンチャロフ(兵庫県神戸市)	台湾、シンガポールに加え、2004 年に <u>上海の百貨店に出店。中国では「日本の洋菓子はおしゃれ」と好印象を持たれていることや、チョコレートの人気が高いことから上海の売上がトップ。</u>	2008/12/16
米	—	<u>2007 年 7 月より中国で日本産コメの販売が開始。売れ</u>	2007/08/27

		行きはおおむね順調。 日本産コメは「主食」として食べるには高いとの見方が一般的であり、<u>贈答用が多い</u>。	
りんご	—	中国に輸出されている日本産リンゴは<u>贈答用が中心</u>。「世界一」や「陸奥」は、<u>百貨店や高級スーパー</u>で一個50—90 円で売られている。	2007/08/27

資料:新聞報道等

第3章 東日本大震災の影響（WEB 調査結果）

インターネットにより海外消費者の日本食に対する意識に震災の影響があるか調査を実施した（2011/8）。そのうち日本食の評価やイメージについては、第1章でみてきたとおりである。ここでは東日本大震災の影響などについて検討する。対象は以下の通り（再掲）。

対象国	中国	韓国	香港	台湾	ロシア
答数	308	308	308	308	308
対象都市	上海／北京	ソウル	香港島/九龍 /新界	台北/台北近郊	ハバロフスク /ウラジオストック
年代性別	20 歳以上男女	20 歳以上男女	20 歳以上男女	20 歳以上男女	20 歳以上男女
世帯年収	5 万元以上	4 千万ウォン以上	25 万 HK \$ 以上	35 万元以上	75 千 RU 以上

1. イメージの変化

日本に対するポジティブなイメージは震災後に各国ともポイントが下がっている（図 26～30）。もっとも「変化なし」とする回答も少なくない。興味深いのは、国によって日本に対するイメージが異なることである。前後で最も回答が多かった分野を代表的なイメージとすると、中国では科学技術力から勤勉へ、韓国と台湾では安心安全から勤勉へ、香港では衛生環境から伝統文化へ、ロシアでは科学技術力から伝統文化へ、それぞれシフトしている。相対的に勤勉と伝統文化がクローズアップされている。

図 26 震災発生前後の日本のイメージの変化（中国）

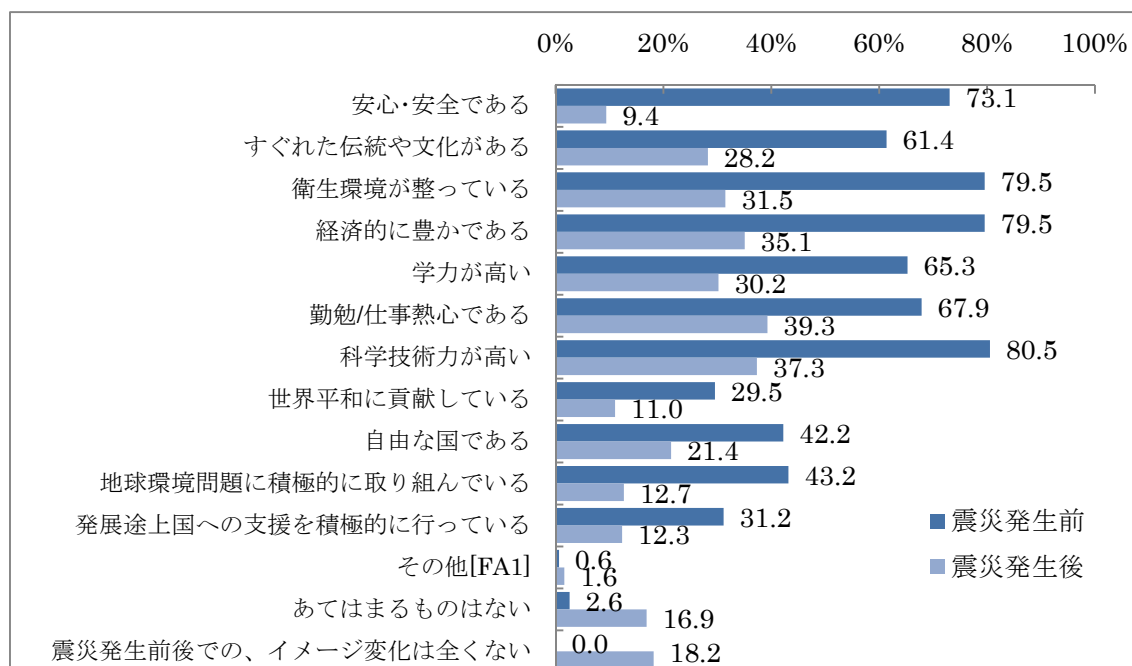


図 27 震災発生前後の日本のイメージの変化（韓国）

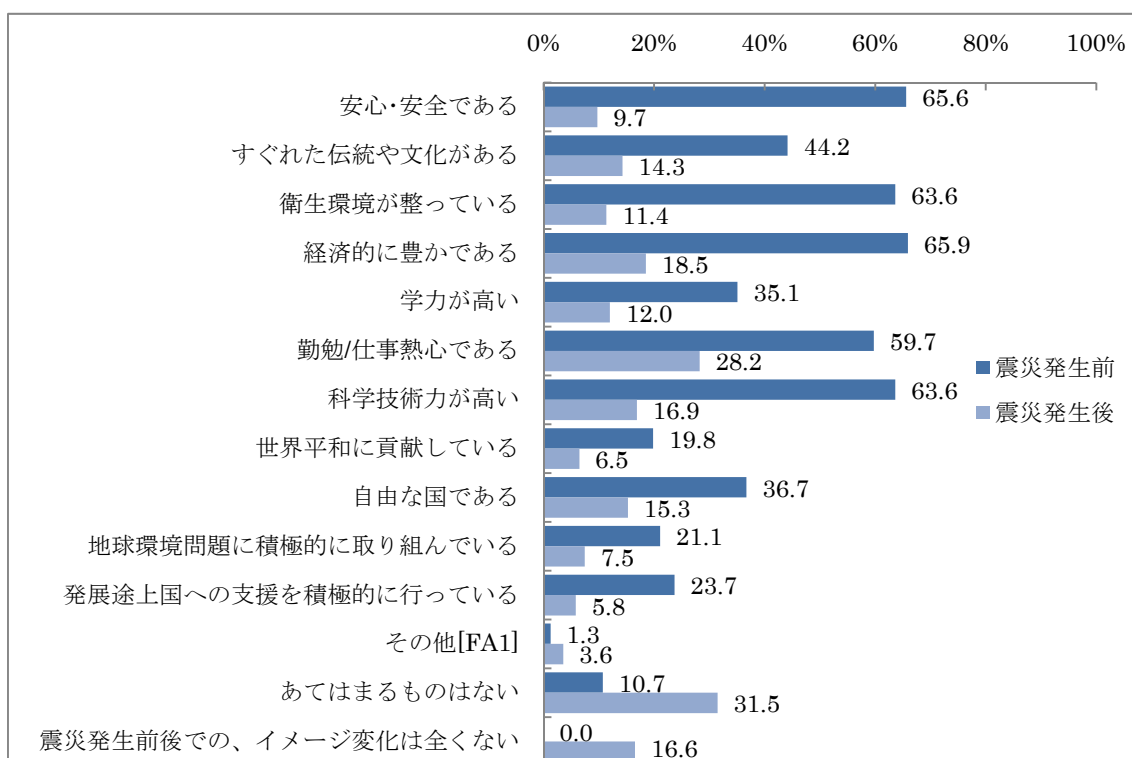


図 28 震災発生前後の日本のイメージの変化（香港）

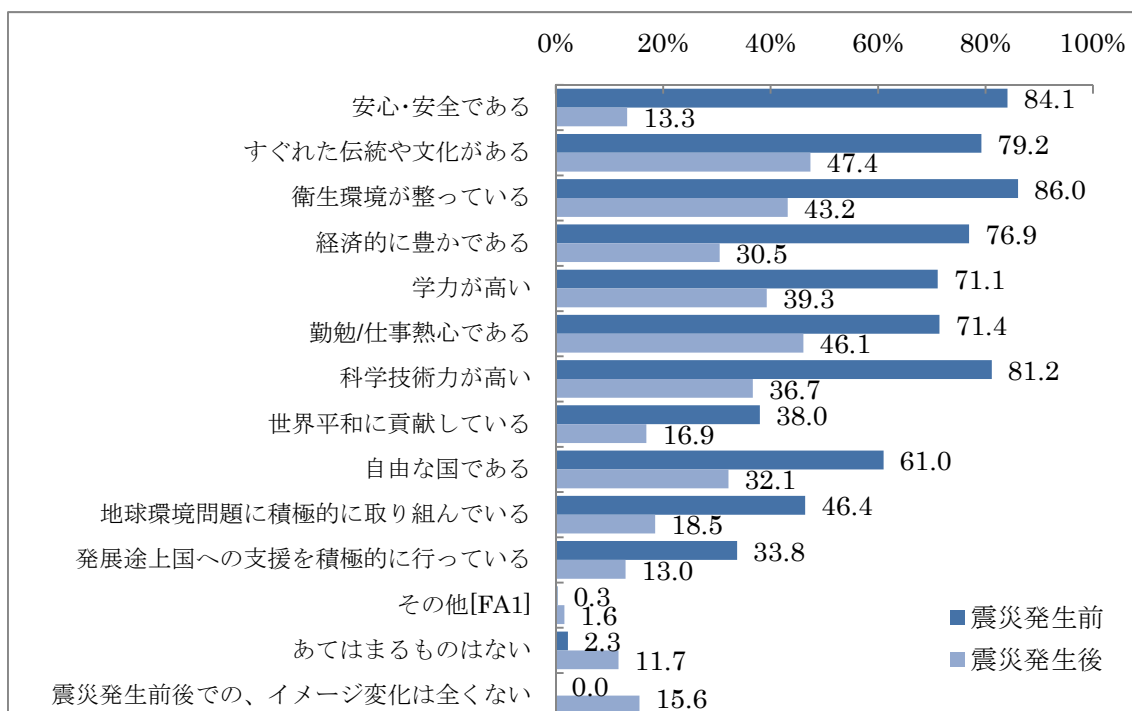


図 29 震災発生前後の日本のイメージの変化（台湾）

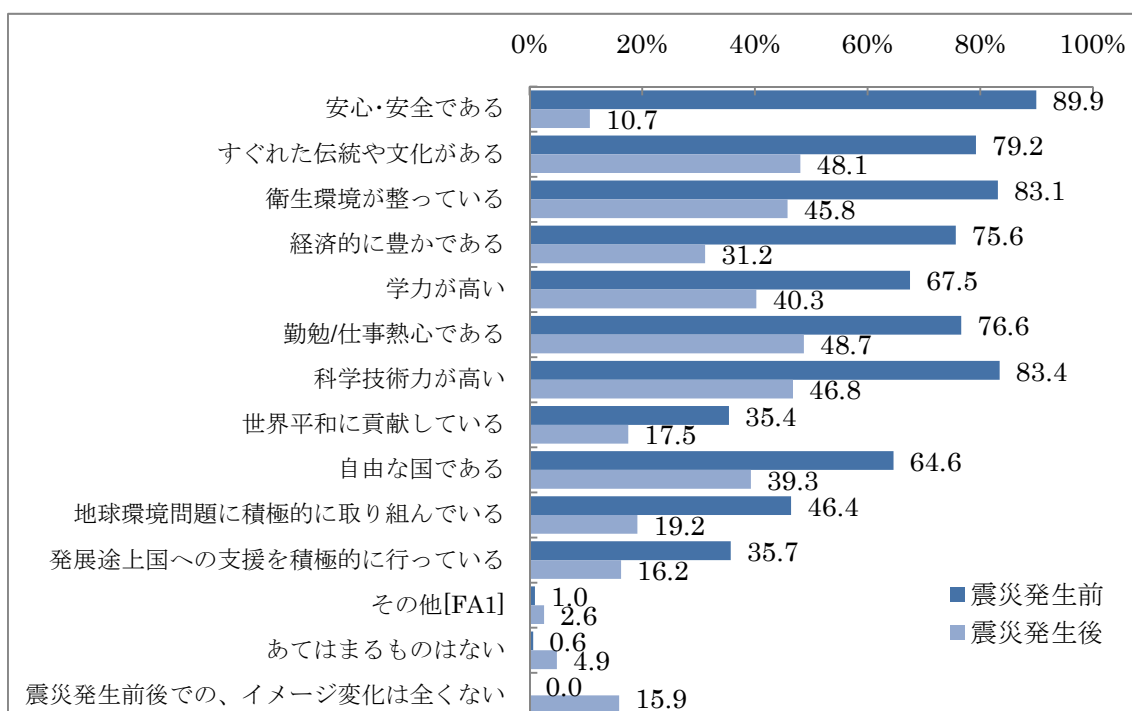
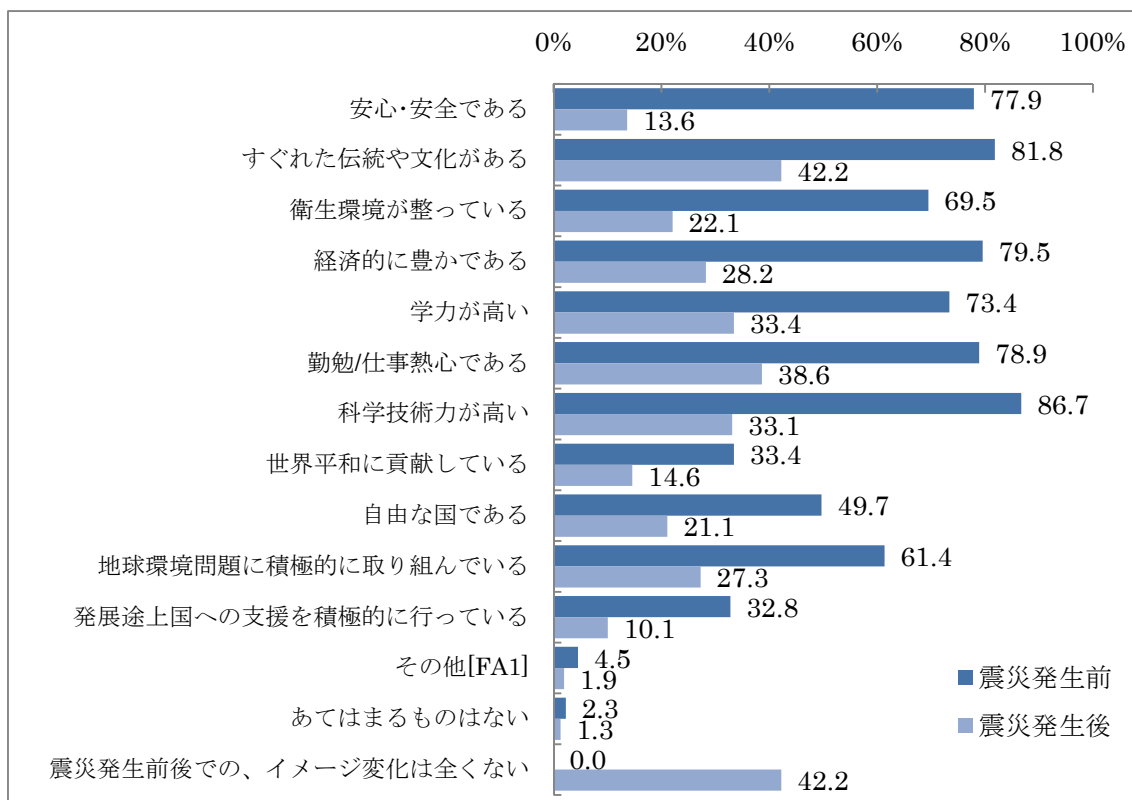


図 30 震災発生前後の日本のイメージの変化（ロシア）



日本製品に対するポジティブイメージも押し並べてポイントを下げた（図 31~35）。但し変化がないとする回答も多い。震災前の代表的なイメージは各国とも高品質であった。震災後は、韓国とロシアでは高品質で変化ないものの、中国と香港では格好良さが、台湾ではブランド力が、それぞれ最大のイメージとなった。国全体と同様に製品についても文化的なイメージにシフトしている。

図 31 震災発生前後の日本製品のイメージの変化（中国）

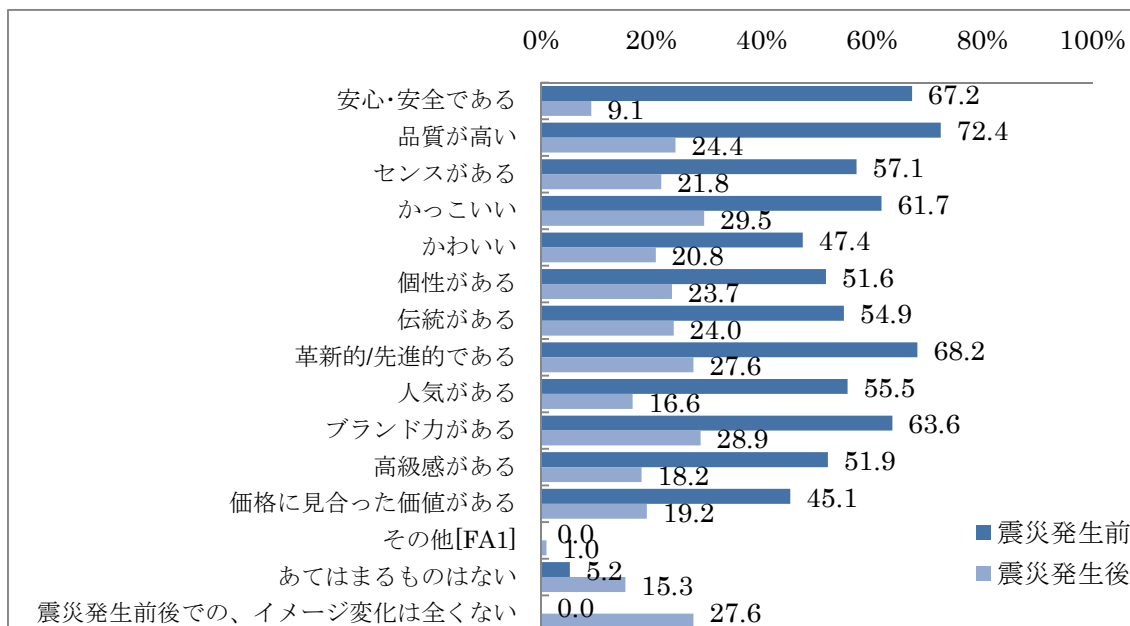


図 32 震災発生前後の日本製品のイメージの変化（韓国）

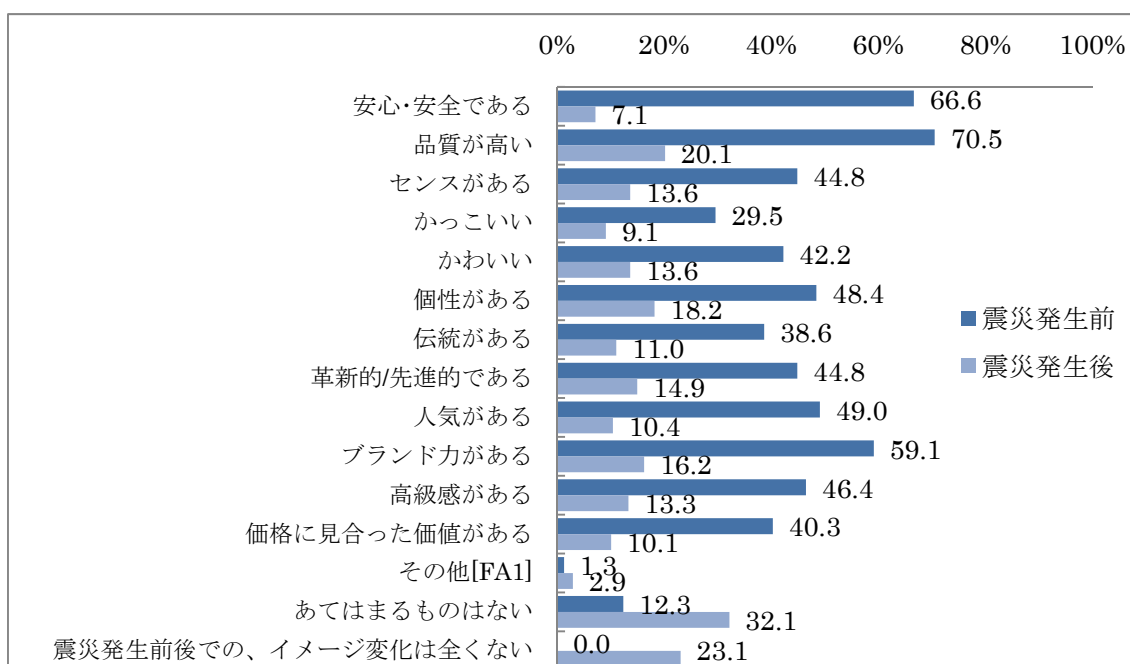


図 33 震災発生前後の日本製品のイメージの変化（香港）

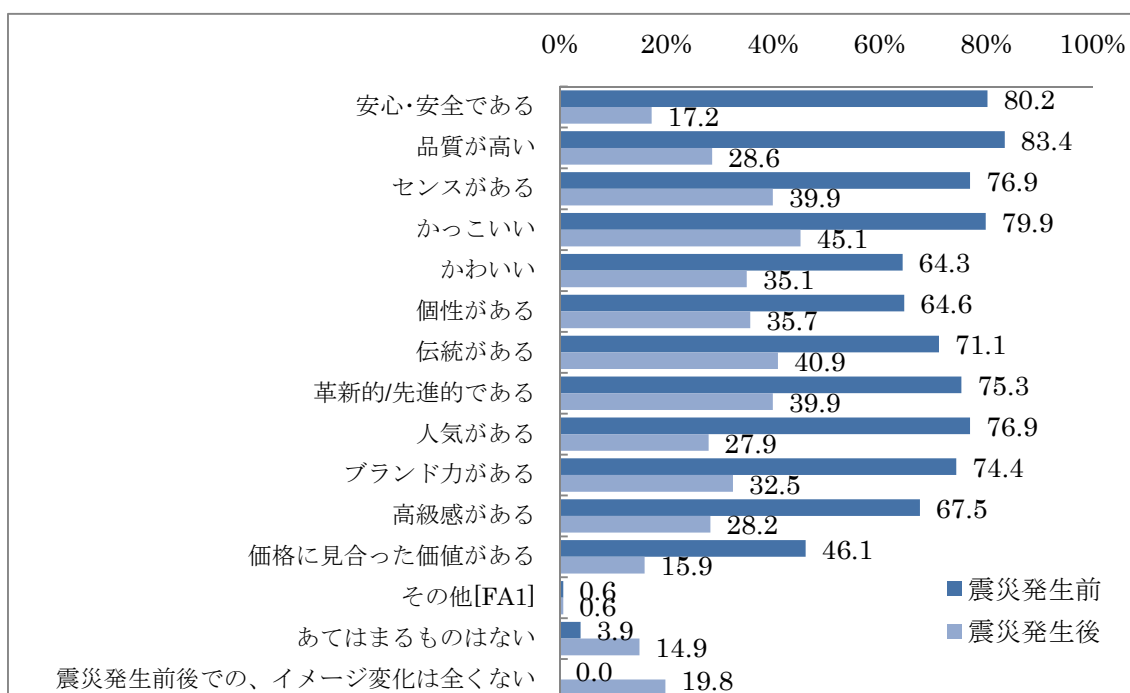


図 34 震災発生前後の日本製品のイメージの変化（台湾）

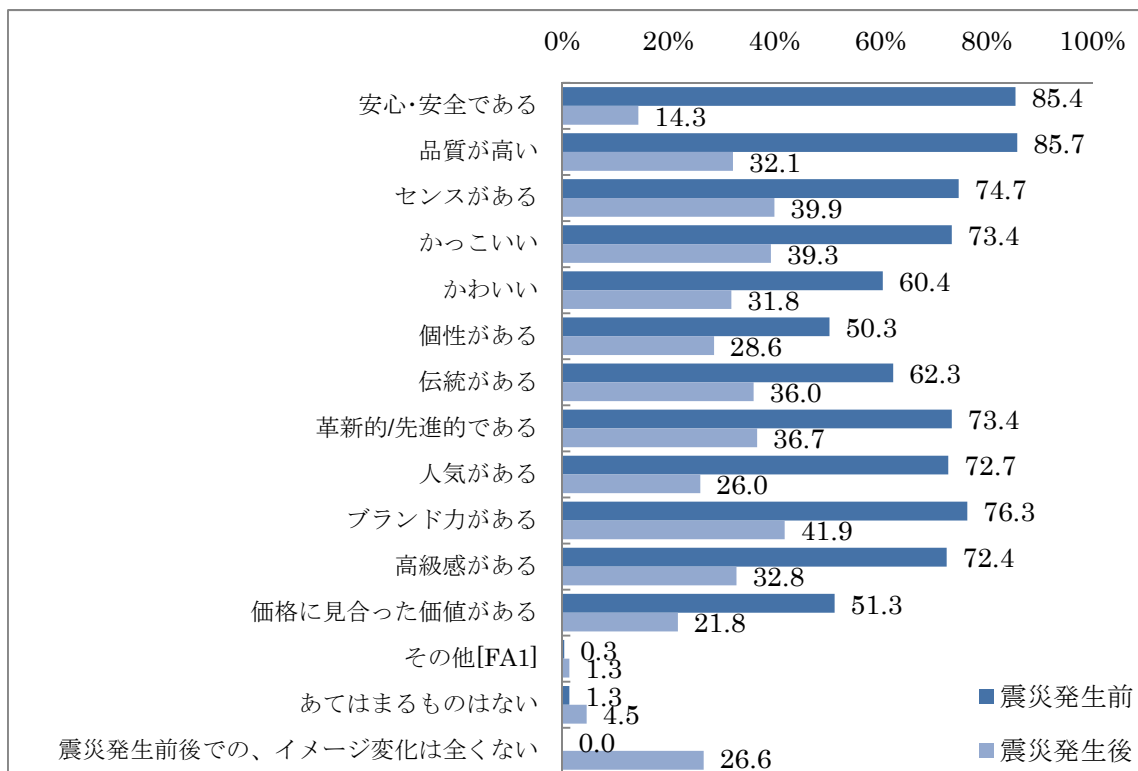
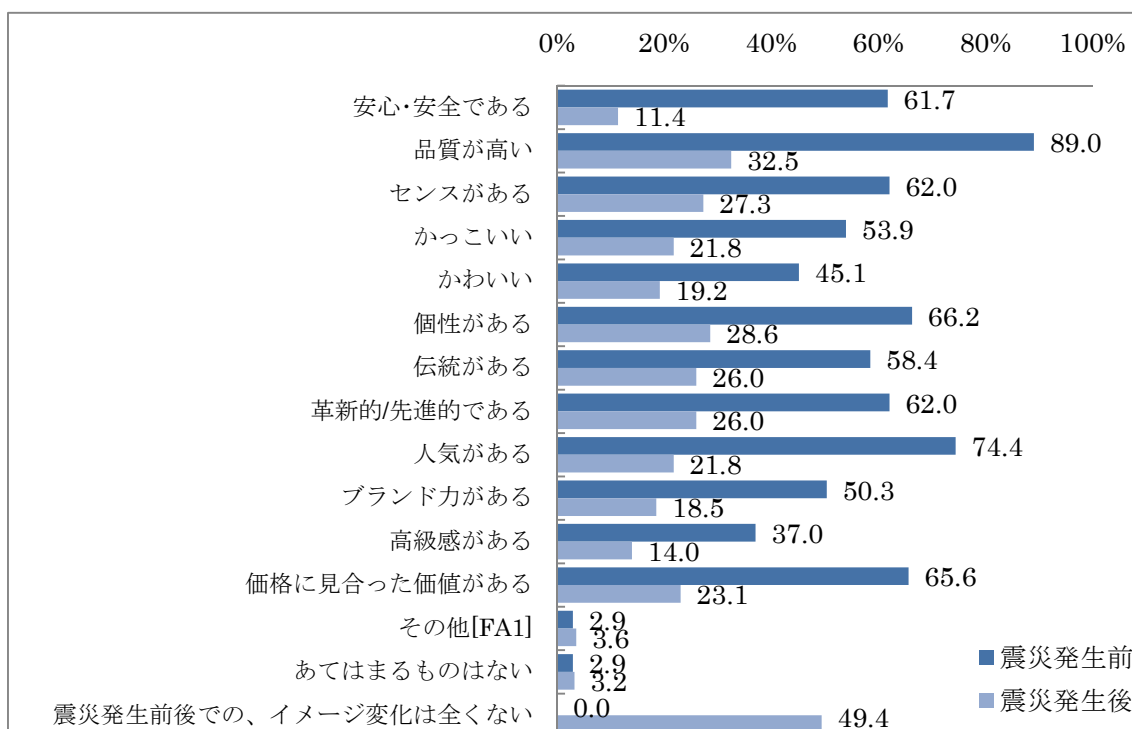


図 35 震災発生前後の日本製品のイメージの変化（ロシア）



日本食や農水産品についても、安心・安全、ヘルシーのイメージはポイントを下げている（図 36~40）。品質と価格のバランスでは、韓国、香港では、震災前後ともに品質の割に価格が高いイメージの回答が最も多かった。中国、台湾では震災前は同様に価格が割高のイメージだったが、震災後は僅かながら伝統のイメージが上回った。ロシアでは安心安全のイメージから伝統にシフトしている。

震災前から全体的に品質の割に価格が高いイメージが浸透していた。しかし、震災後はむしろ品質の割に価格が安いと感じている人が増えている。全体的に日本食の頻度は減っていると思われるものの、輸入制限の影響により、日本産原料の高価な日本食ではなく海外産原料を用いた日本食の頻度が相対的に増えていることも一因であろうか。日本産原料が高価となるのは、例えば国産の刺身であれば、コストがかかるチルド空輸で対応せざるを得ないためと推測される。（品質に大差ない）冷凍チェーンの確立が望まれる。

図 36 日本食や日本の農林水産品・加工食品に対するイメージの変化（中国）

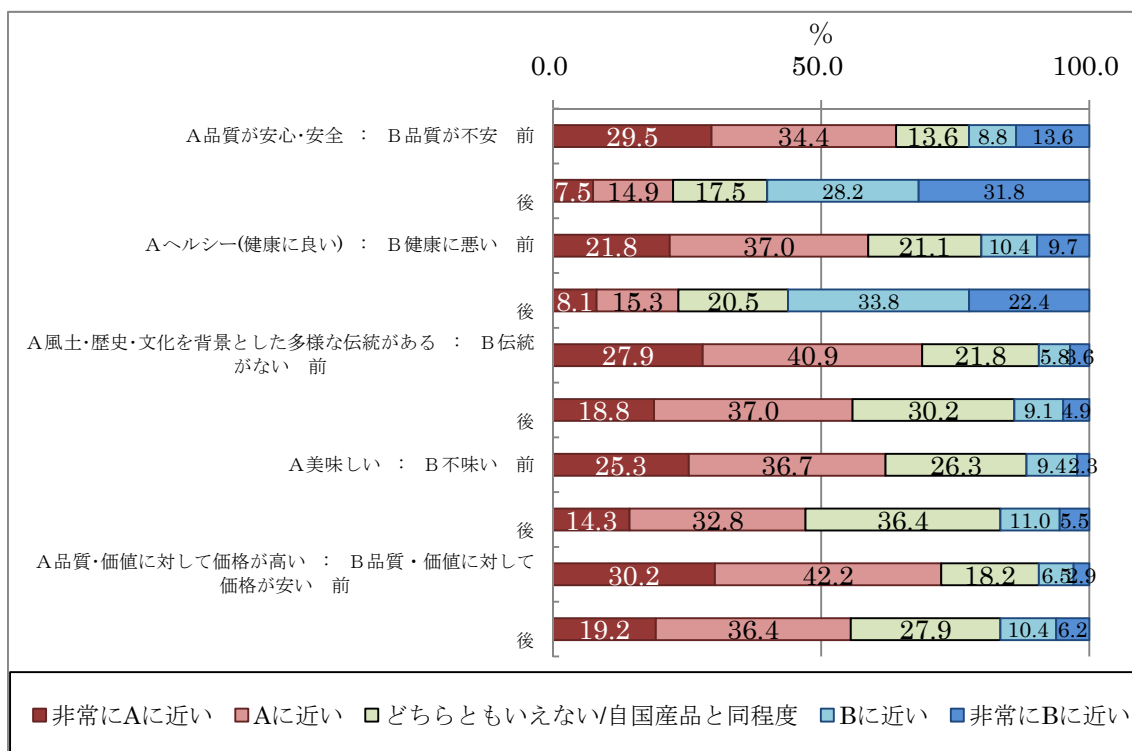


図 37 日本食や日本の農林水産品・加工食品に対するイメージの変化（韓国）

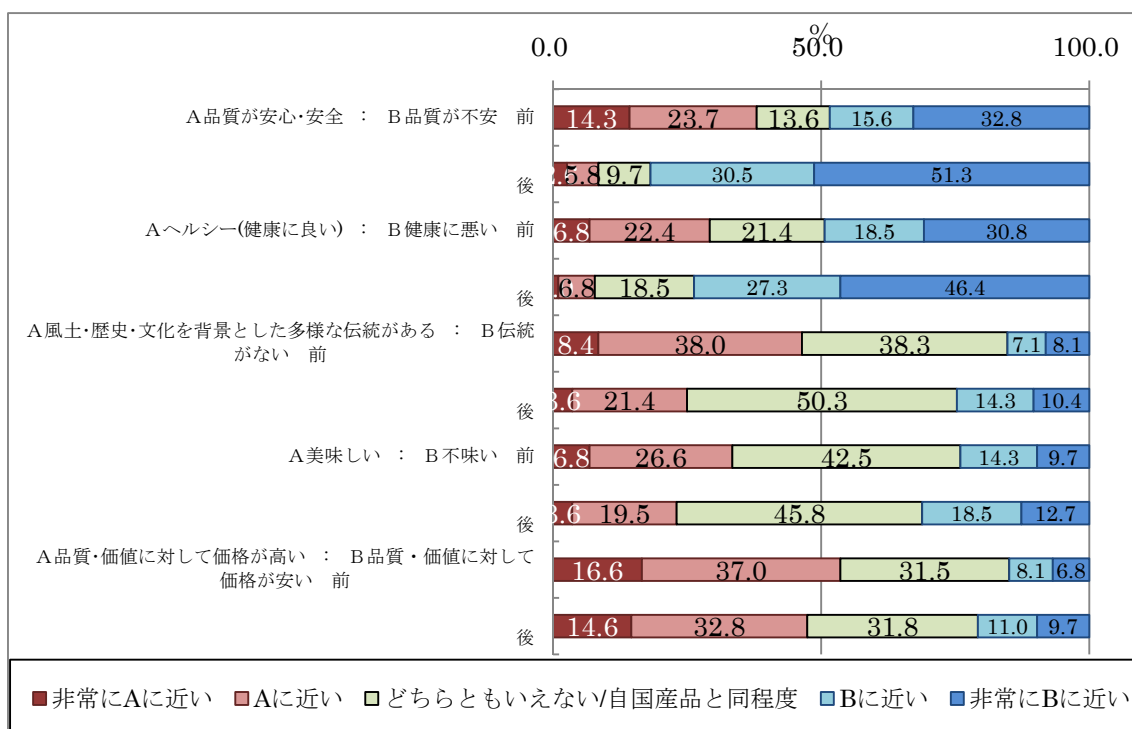


図 38 日本食や日本の農林水産品・加工食品に対するイメージの変化（香港）

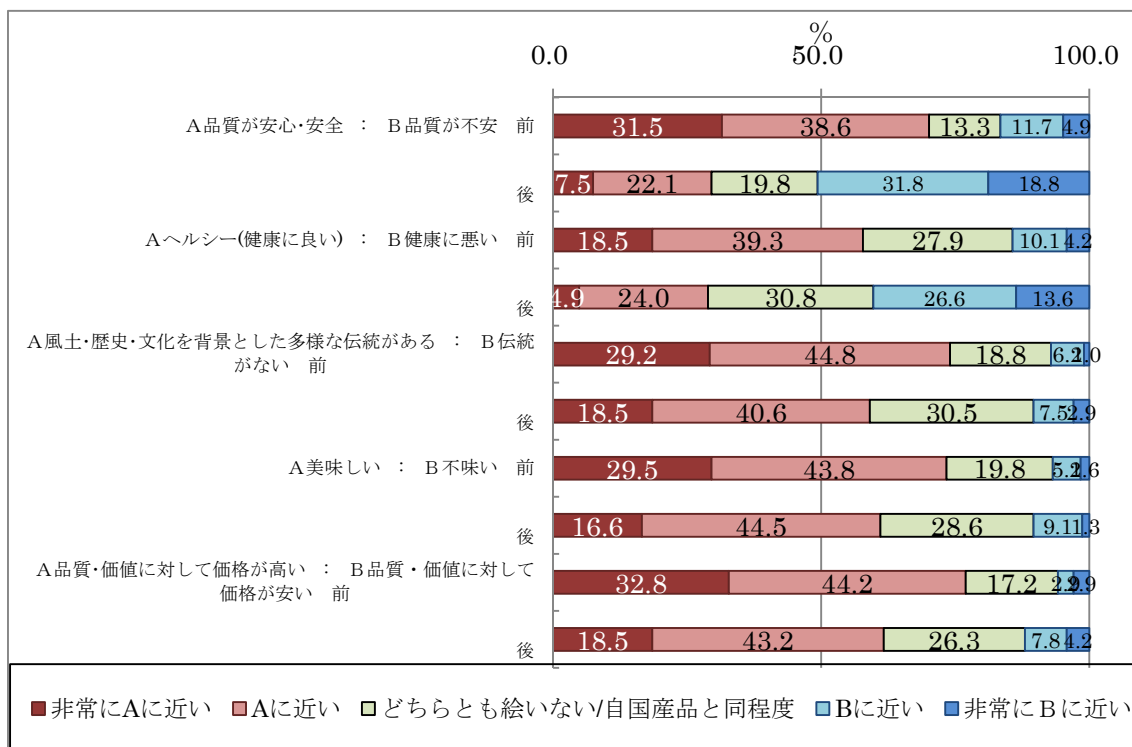


図 39 日本食や日本の農林水産品・加工食品に対するイメージの変化（台湾）

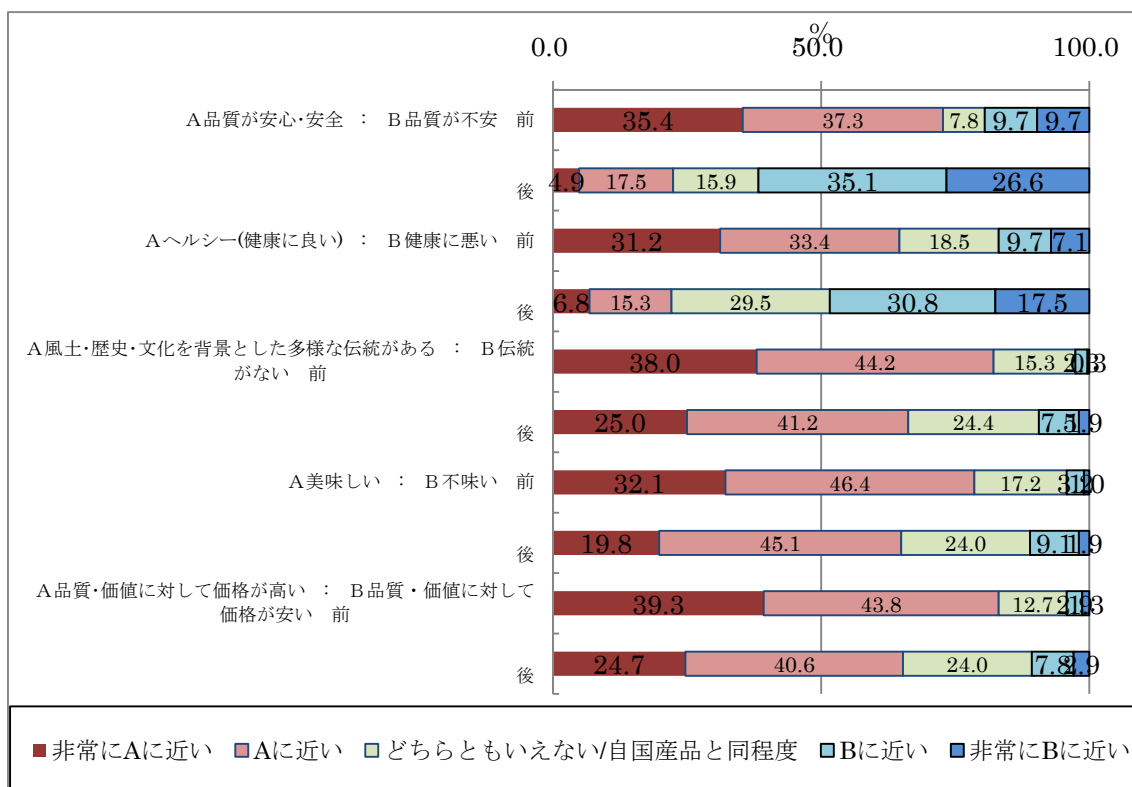
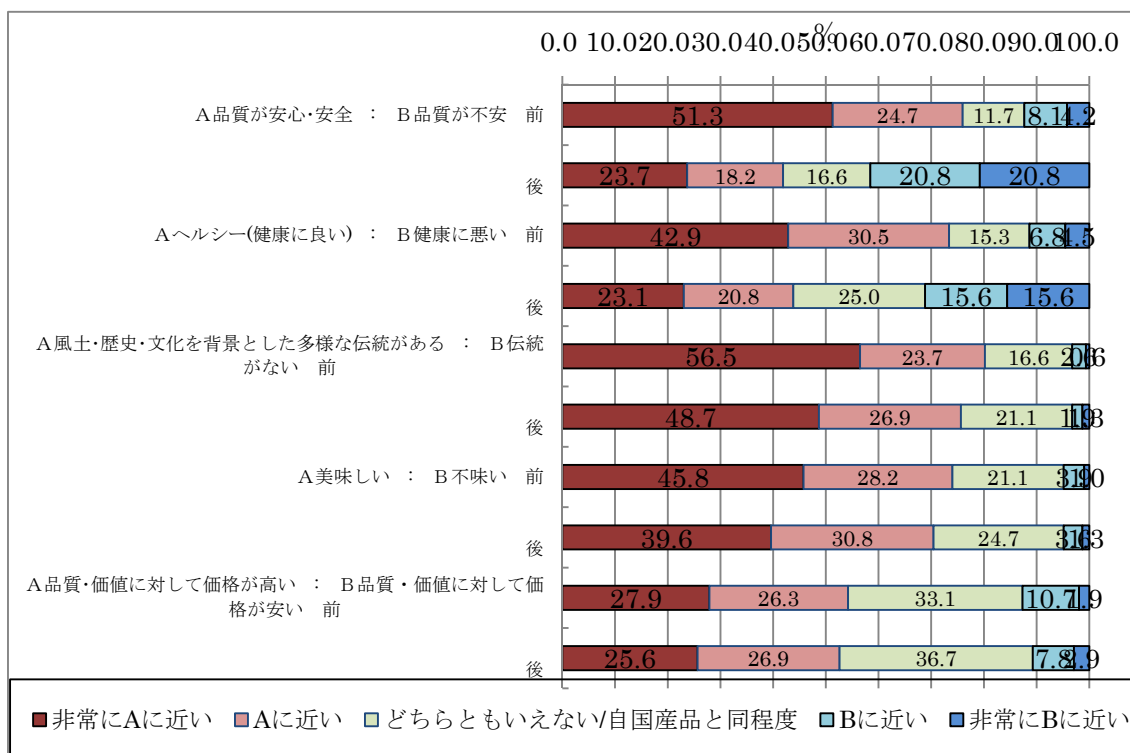


図 40 日本食や日本の農林水産品・加工食品に対するイメージの変化（ロシア）



2. 自宅

(1) 頻度の変化

日本食の頻度は各国とも減少している。これは輸入制限措置の影響もある。もっとも、我が国からは日本食に関係する米や刺身の輸出量がもともと少なかったことを鑑みると、日本産品を控えると言うよりはむしろ、日本食を控えるということに近いと推察される。

図 41 【自宅】日本食や日本の農水産品、加工食品を食する頻度（中国）

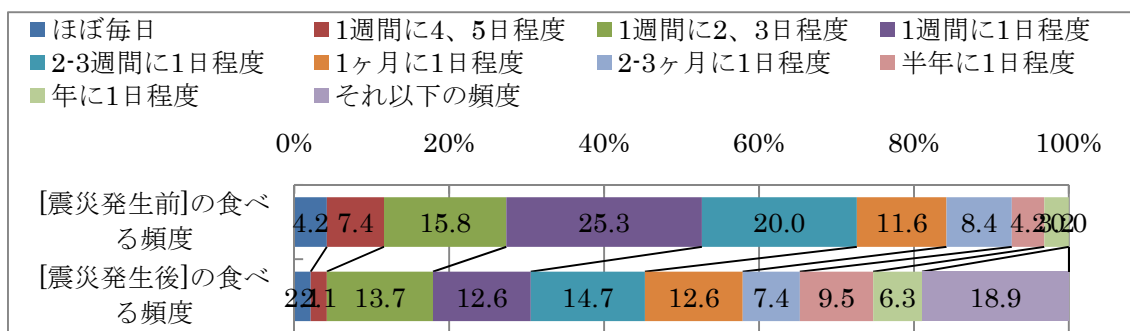


図 42 【自宅】日本食や日本の農水産品、加工食品を食する頻度（韓国）

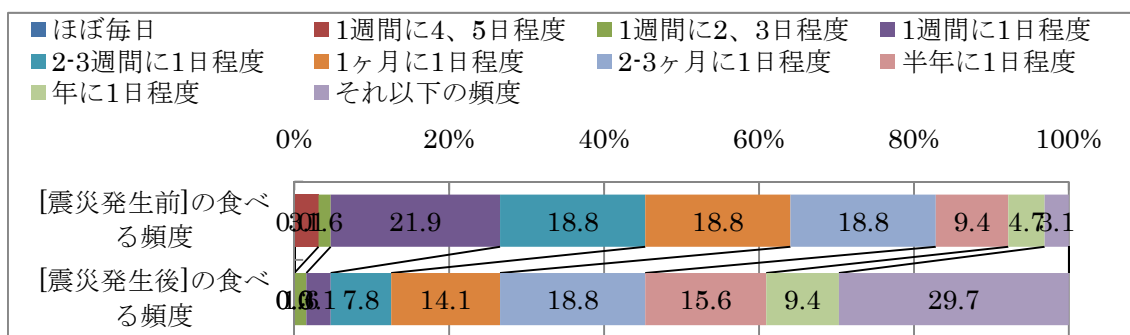


図 43 【自宅】日本食や日本の農水産品、加工食品を食する頻度（香港）

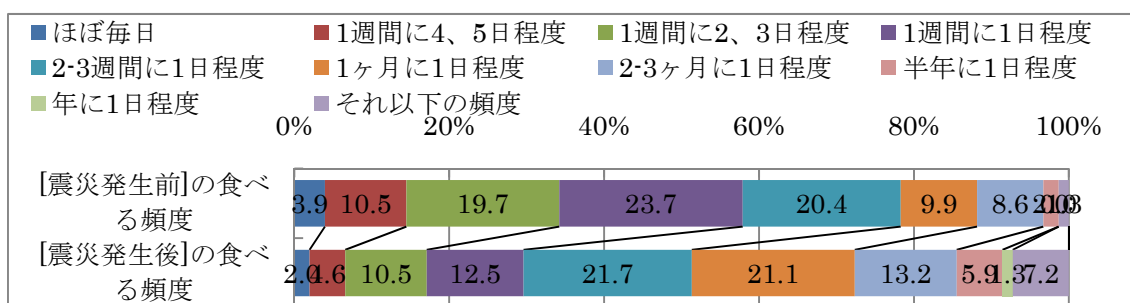


図 44 【自宅】日本食や日本の農水産品、加工食品を食する頻度（台湾）

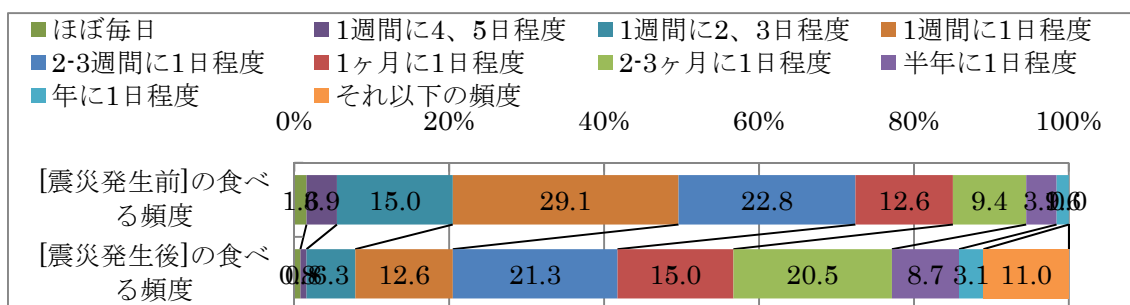
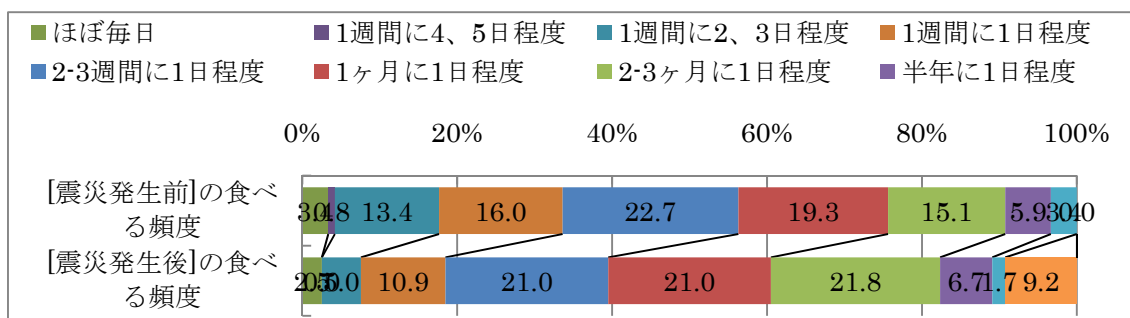


図 45 【自宅】日本食や日本の農水産品、加工食品を食する頻度（ロシア）



(2) 品目別増減

震災発生後に自宅で食する機会が減った食品と増えた食品を比べてみよう(図 46、図 47)。まず全体的に機会の減少が著しい。輸入制限等の影響と考えられる。一方少ないながら増えたとする回答もある。

次に分野別に相対的な増減を見てみよう。全般に機会が減少している中で最も減った食品と、増えたとする回答(回答自体は少ない)の中では最も多く回答を集めた食品をみてる。

中国でもっとも減った分野は生鮮魚介である。一方、増えたとする回答が多かった分野は寿司である。やや矛盾した回答であるものの、東南アジアの食材を使用した寿司であるなど、食のグローバル化が背景にあると推測される。

韓国で最も減った分野は寿司である。増えたとする回答が多かった分野は、醤油等調味料である。

香港でも寿司が最も減少した分野である。増えたとする回答が多かった分野はラーメンである。

台湾とロシアでは、生鮮魚介が最も減った分野である。一方、増えたとする回答が多かった分野は醤油である。

図 46 【自宅】震災発生後に食する機会が減った日本食及び日本の農水産品・加工食品

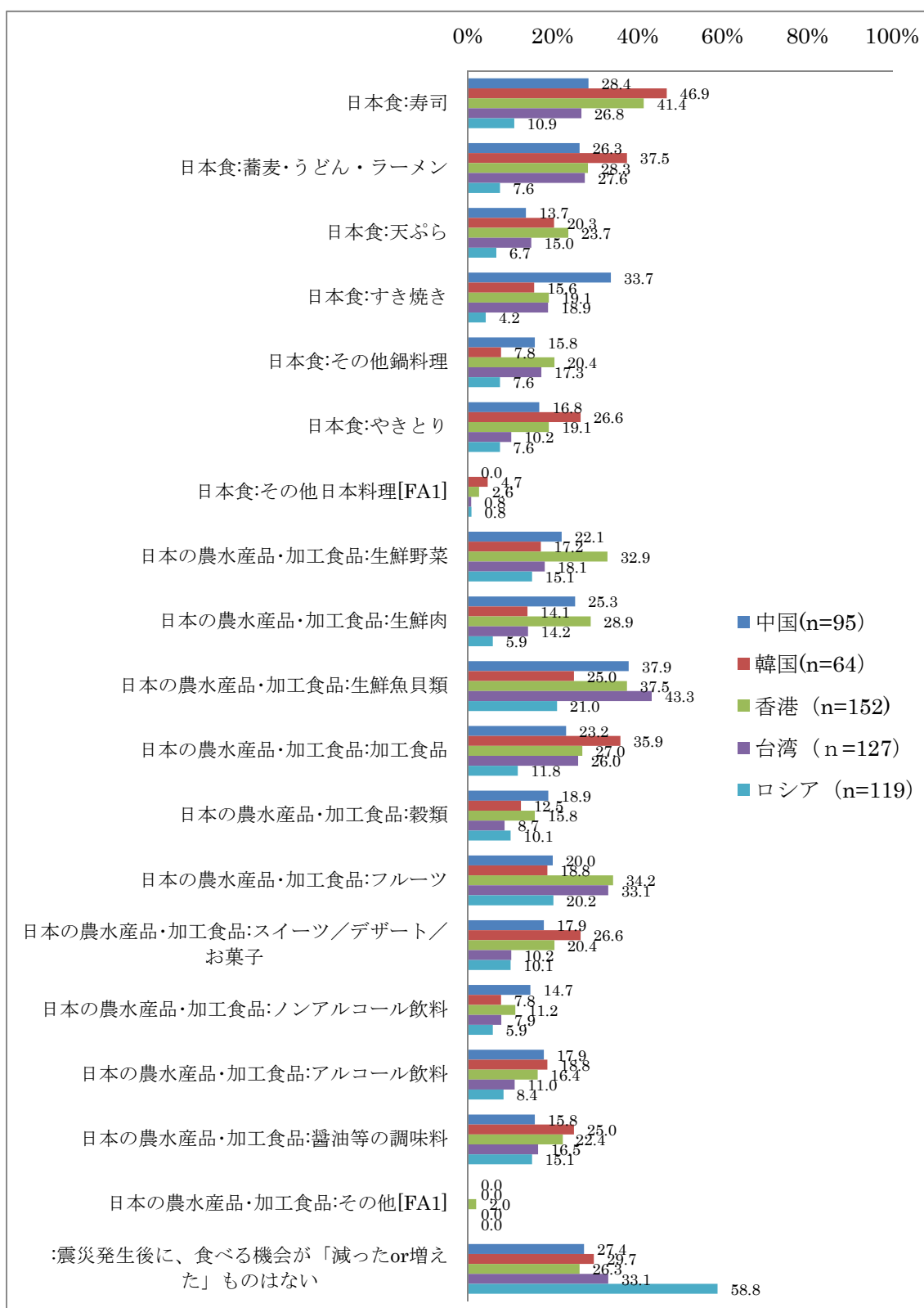
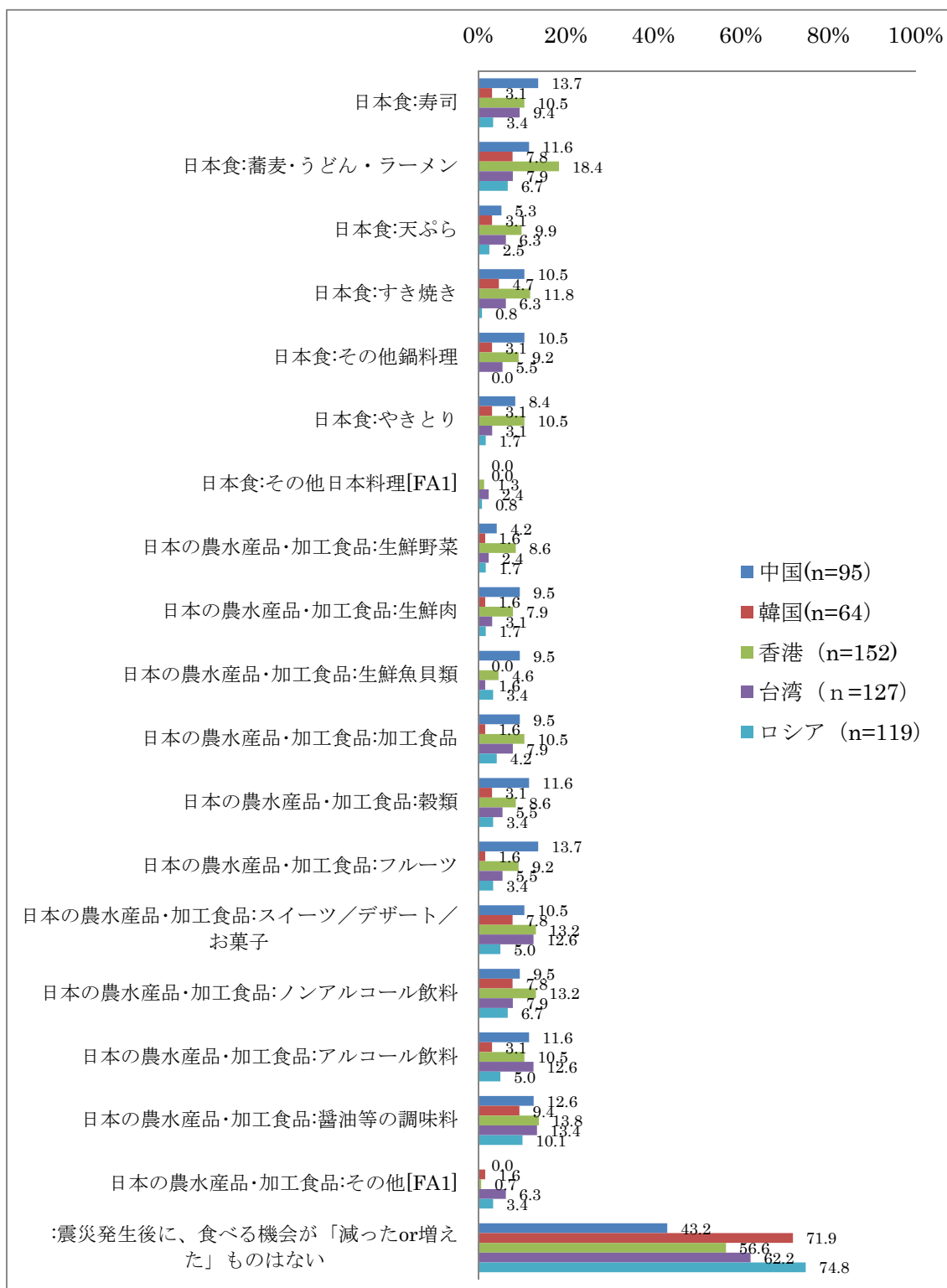


図 47 【自宅】震災発生後に食する機会が増えた日本食及び日本の農水産品・加工食品



3. 外食

(1) 外食頻度

外食の頻度も自宅と同様に各国とも減少している。これは輸入制限措置に伴うものとみられる。もっとも、我が国からは日本食に関係する米や刺身の輸出量はもともと少ない。海外原料を含む日本食の頻度が減っているものと考えられる。

図 48 【外食】日本食や日本の農水産品、加工食品を食する頻度（中国）

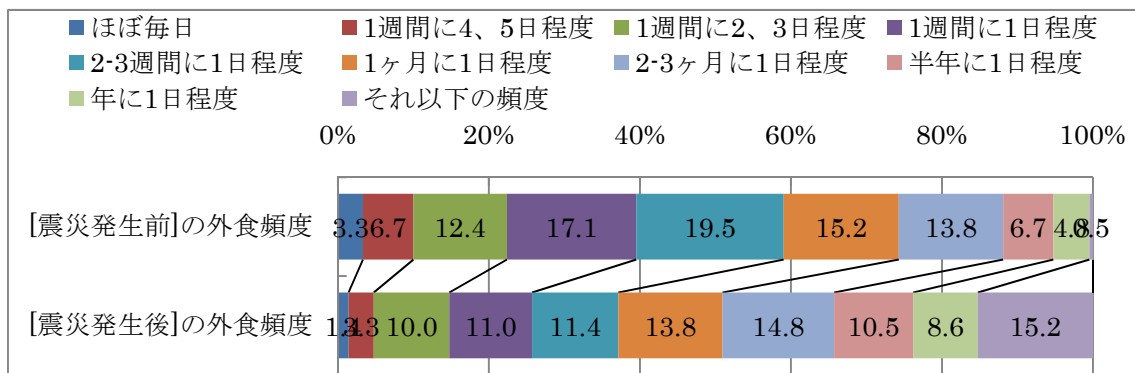


図 49 【外食】日本食や日本の農水産品、加工食品を食する頻度（韓国）

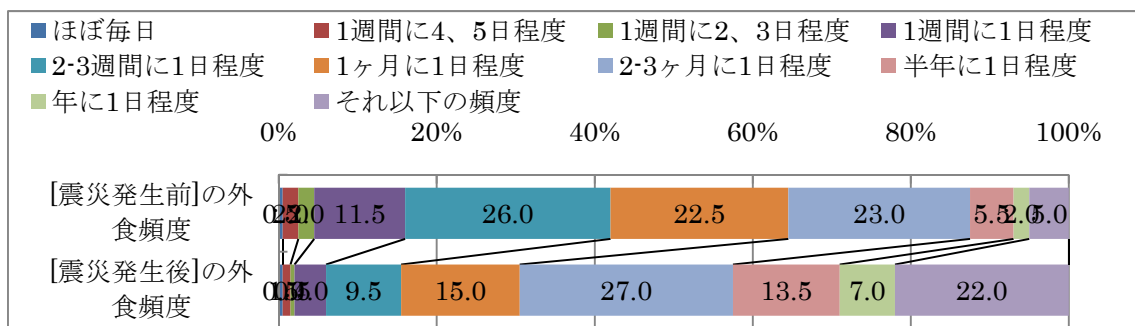


図 50 【外食】日本食や日本の農水産品、加工食品を食する頻度（香港）

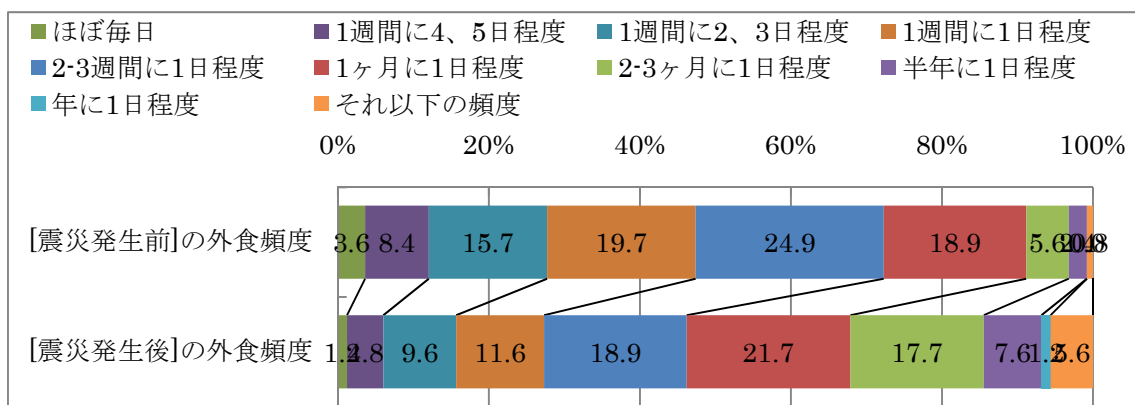


図 51 【外食】日本食や日本の農水産品、加工食品を食する頻度（台湾）

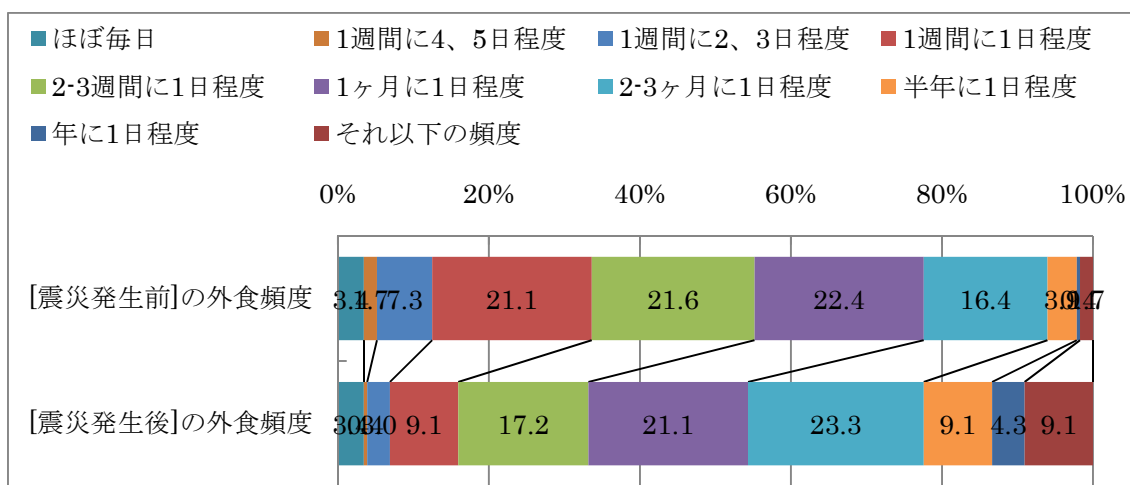
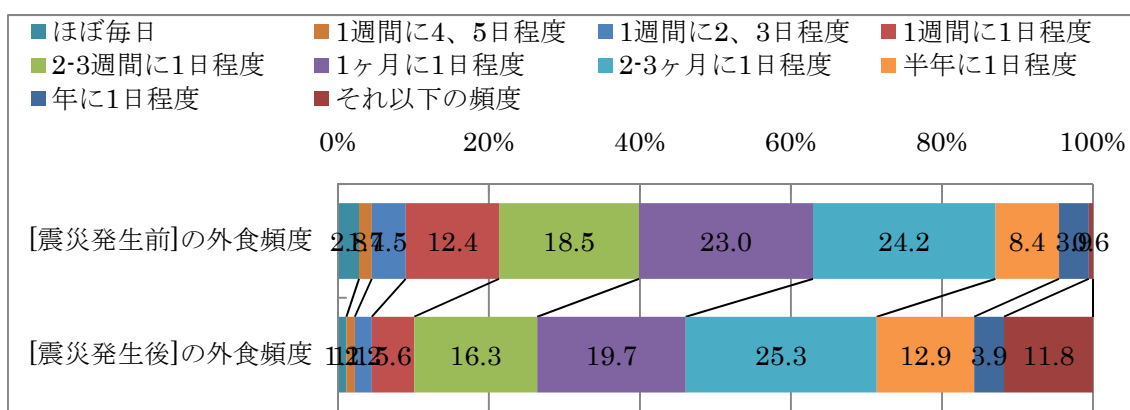


図 52 【外食】日本食や日本の農水産品、加工食品を食する頻度（ロシア）



（２）品目別増減

震災発生後に外食で食する機会が減った食品と、増えた食品を比べてみよう（図53、図54）。全体的に減ったものが多い。増えたとする回答も少ないものの存在する。

次に分野別に相対的な増減を見てみよう。全般に機会が減少している中で最も減った食品と、増えたとする回答（回答自体は少ない）の中では最も多く回答を集めた食品をみてみる。

中国でもっとも減ったのは寿司である。一方増えたという回答が多い分野はすき焼きである。韓国、香港でも寿司が減少している。増えたという回答が多い分野は両国とも麺類（ラーメン等）である。台湾でも寿司が減少している。増えたという回答が多い分野も寿司である。ロシアでは、フルーツが減少している。増えたという回答が多い分野はアルコールである。

図 53 【外食】震災発生後に食する機会が減った日本食及び日本の農水産品・加工食品

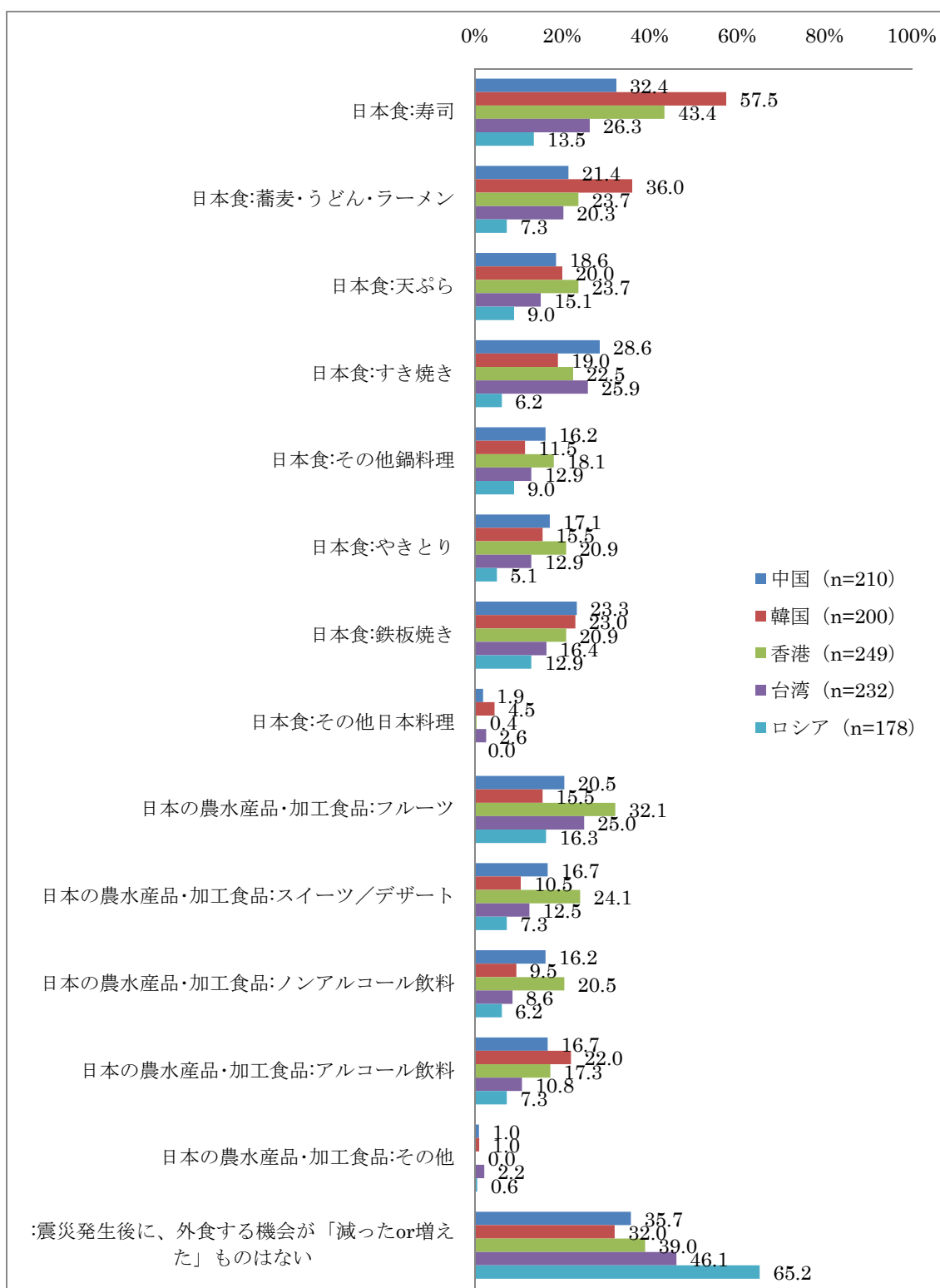
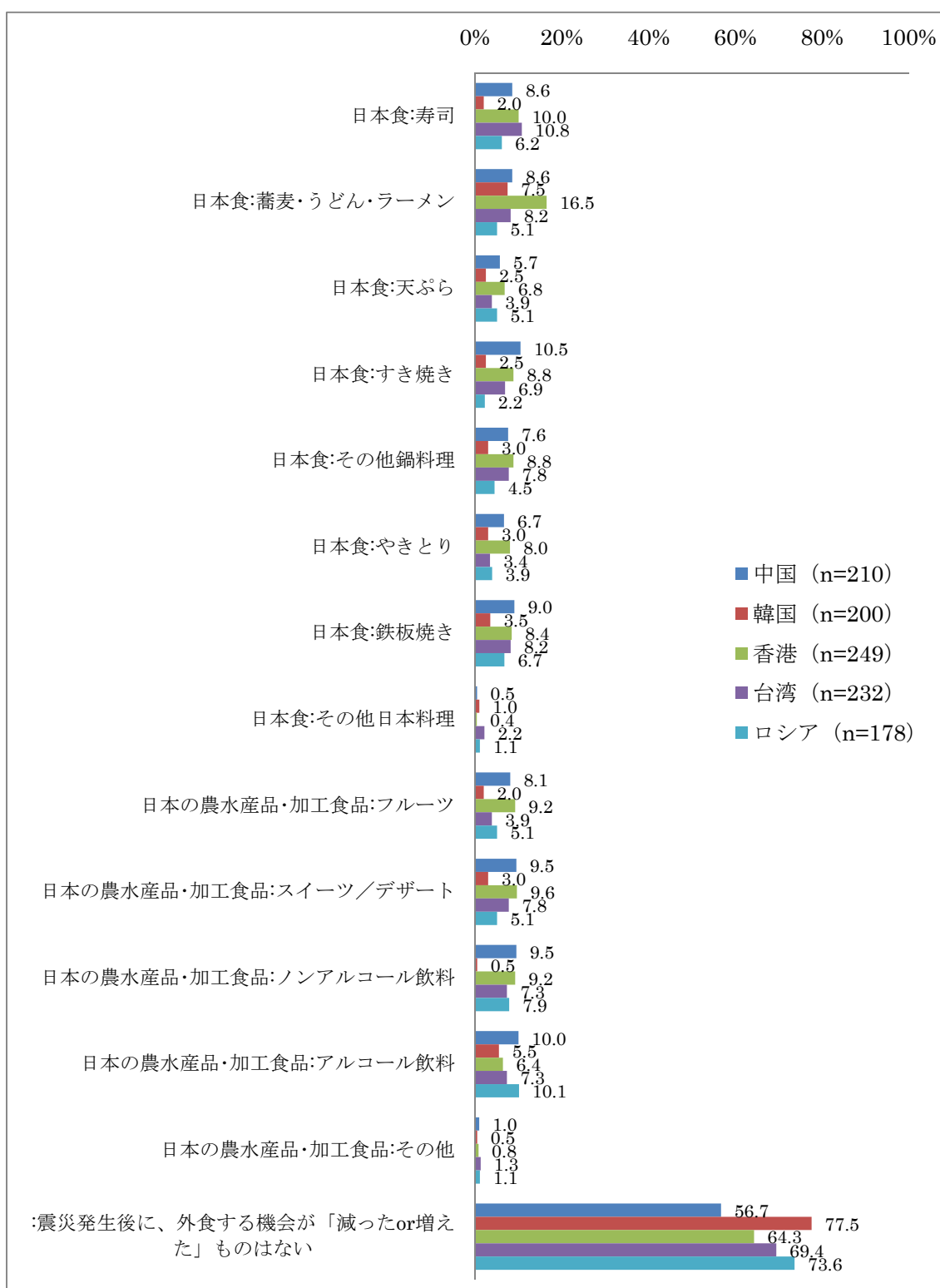


図 54 【外食】 震災生後に食する機会が増えた日本食及び日本の農水産品・加工食品



4. 不安要因

震災後は情報開示に不安を感じる向きが多いものの、地理的表示などにより産地が分かれば問題ないとする回答が目立つ（図 55）。但し、その種の情報は不足しており、検査情報、原産地情報、流通情報など、あらゆる情報開示が少ないことに不安を覚えている（図 56）。今では IC タグも十分に安くなり、スマートフォンでは同リーダー機能を有しているものも多い。IT を絡めれば翻訳機能のサポートも可能である。トレーサビリティ情報の開示が重要である。

図 55 日本食及び日本の農水産品・加工食品の買い控えに関する意識(%)

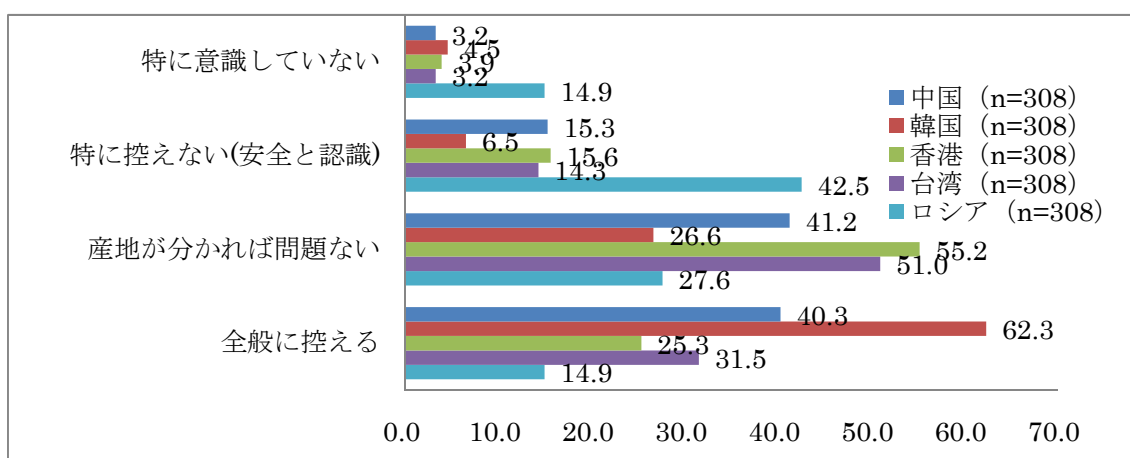
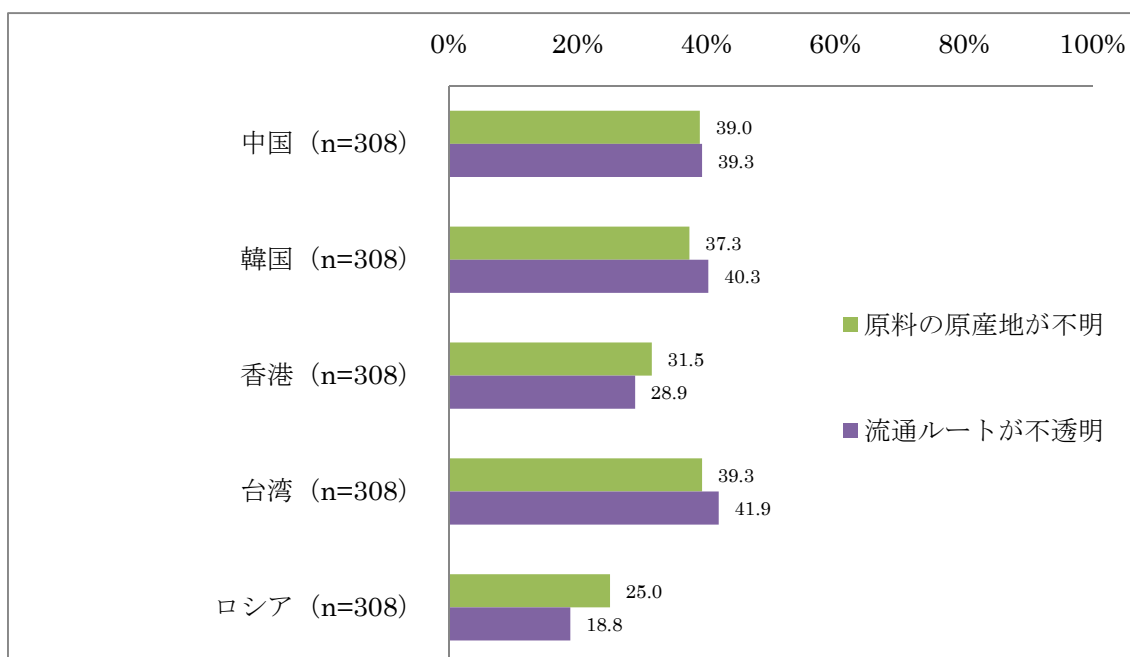


図 56 震災後に日本食及び日本の農水産品・加工食品に不安を感じる原因



震災の影響は、国によりまちまちながら、イメージの低下は確かに認められ、現地での日本食需要や、これから高付加価値の輸出を増やそうとしていく動きにはマイナスである。一方、第1章でみたように輸出実態としては日本食に直接関連するものは少ないことや各国輸入規制の影響もあるので、風評被害の輸出への直接的な影響は不明である。ただ、いずれにせよ、地理的表示があれば買い控えはしないとの回答が象徴するように、今後、情報開示を一層進めていくことが重要である。

第4章 結論

日本食の高い評価を輸出につなげることは、日本にとって重要な成長戦略である。しかし、ここまで見てきたように、日本食関連輸出のこれまでの内実はそのイメージとは異なる。例えば日本食の代表である寿司について、その構成要素である魚、米、及び関連する酒の輸出をみると、魚は GDP の 1 割に相当する輸出があるものの、アジア・アフリカの低価格市場向けも多い。米の輸出実績は微々たるものである。清酒輸出は生産量の 2% まで達したが震災後は先行きを懸念する声もある。

このような海外での評判と輸出実績のギャップは、輸出に必要な国際ルールへの対応が不十分なためである。食に関する国際ルールとは、水産・食肉の衛生ルールを定めた HACCP、関税に代わる補助システムとしての所得補償、加工食品のブランド化を後押しする地理的表示が代表的なものである。

各々によって、対応が遅れている理由は少し異なる。水産分野の対応が遅れている HACCP では、事業者に対応する資金等の余裕が少ないことが大きな原因である。解決のために、フードチェーン構成各社の提携や調整、さらには統合、合併を進めて事業体の体質強化を図り、国際ルール対応投資を進めるべきである。

HACCP に対応し、冷凍設備を導入すれば、日本の美味しい刺身を全世界に輸出することができる。冷凍技術は進歩しており、生ではなく冷凍（刺身）でも十分である。解凍後も美味しい冷凍（刺身）とするためには、冷凍まで鮮度の良い状態を保つことが重要である。そのためには、漁獲後、船、市場等を経て、冷凍装置に至る一連の衛生管理である HACCP に対応すればよい。HACCP は品質向上にも繋がるのである。

農業補助の国際ルールは所得補償である。欧米では関税保護から所得補償への切り替えが進んでいる。国産米の価格を下げて輸出を促進するためには、生産性を上げることと、欧米と同じように所得補償の水準を上げることが必要である。仮にコメの輸出を促進する場合には、関税・減反による価格支持から、所得補償（＝価格下落）に政策のウエイトを移し、面積当たり収量が多い、多収穫米の研究や作付けを促進し、大規模化に加えて、乾田直播のような省力的な生産技術を導入するべきである。

酒類等の加工食品には地理的表示（原産地と品質の表示）が重要である。ブランドを構築するためには、伝統文化や安心安全をアピールできる地理的表示が有効なためである。海外消費者アンケートでも原産地表示を求める声が多く、これらにも応える責務がある。

国際交渉では、EU を代表とする伝統国が地理的表示に積極的である一方、米国や豪州などの新大陸サイドが反対してきた。日本は今まで新大陸側に賛意を表明してきたものの、震災等を受けて政府は地理的表示の導入に踏み出しつつある。

地理的表示システムが導入されれば日本酒の輸出は再び伸びる可能性がある。なぜかといえば、海外から輸入しているアルコール原料を抑制するなど、品質の改善、ブランド力の向上に繋がるためである。

なお地理的表示の導入に際しては、伝統的な製法や原料を重視すると同時に、地理的表示を優先し、それ以外の表示は整理することが望まれる（業界自主ルール等）。また日本酒は戦前はアルコール度数が10度~15度と幅があり、風味も多様性が高かったとされる。アルコール度数が15度とやや高めに規定され、風味も画一的となったのは戦時の統制以降である。原料との結びつきを強め、多様な風味と、ワインに近いアルコール度数（12度）を実現するような、日本酒文化の再構築に向けた投資が望まれる。

また HACCP や所得補償、地理的表示への対応は、輸出をする、しないにかかわらず、あらゆる食関連産業に重要である。

米国では2012年1月4日から全食品に HACCP が義務化されている。米国に輸出するとなれば必須である。TPP でも課題となろう。さらに、日本の大手流通もコンプライアンス等の観点から、欧米同様に HACCP を取り扱い基準と認識しつつある。そのような傾向が強まれば、輸出どころか、水産物を中心にノルウェー産や、日本原産でも中国で加工した産品が主体となり、国内事業者は市場を失いかねない。現実として対応は急務であろう。また、導入を契機に、工程や商流を見直すことが可能であれば、コストの低減、品質の向上や輸出チャンスの拡大など、産業の高度化や飛躍にも繋がる

所得補償では現行の砂糖及びサトウキビの助成システムが地域関連産業にとって最も相乗効果が高いシステムとなっているかどうか、検討が望まれる。

地理的表示は全ての加工食品の課題である。今日まで主流であった輸入原料の加工では、そのような表示はなるべく回避したいのは当然である。しかし内需のみに対応してきたシステムは人口減少により生き残りのための変革が不可避となりつつある。これからは、海外にも目を向けないと成長機会はない。輸入原料の加工は現地生産へシフトするだろう。日本原産の加工食品を海外に輸出する際には、地理的表示が大きな武器となる。対応が望まれる。

また、これらの課題への対応には、全般に事業体力が必要である。従来からの中小企業振興策に加えて近年では例えば LLP（Limited Liability Partnership 有限責任事業組合）のように、有限責任⁶やパススルー課税⁷を認めて協業しやすくした制度が導入されている。地

⁶ 既存の組合は無限責任

⁷ LLP に利益が生じて、LLP そのものには課税されず、その利益を配分した出資者に課税される仕組み

域産業振興といえ、まずは六次産業化が検討される状況でもあり、農商工連携に対する各種サポートも増えている。このような制度の（使い勝手や制度PR面も含めた）一層の充実、活用による事業体力強化が、日本食輸出の裾野を広げるうえで重要であり、官民ともに積極的な取り組みが期待される。

なお、東日本大震災では、東北の未来を託された、最新鋭の HACCP 設備が被災した。八戸の水産市場と大船渡の新鋭工場である。被災前、東北はわが国水産物輸出のトップランナーになりうる位置にいた。これら設備の復旧を創造的復興の第一歩とし、さらに官民の総力を結集した取り組みにより、三陸において高付加価値水産物の輸出が地域を牽引し、被災前よりも繁栄する日が来ることを期待したい。

参考資料

1. HACCP について

(1) HACCP とは

HACCP とは、危害要因分析（Hazard Analysis）に基づいて健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態の発生を防止または排除、もしくは許容できるレベルにまで低減するための工程（必須管理点 Critical Control Point）を決め、同工程を重点的に管理するものである。

表 5 HACCP システムの特徴 （大日本水産会）

	HACCP 以前の管理	HACCP による管理
一般的衛生管理	一部では実施（多くのは、勘と経験による管理）	前提条件
施設設備の整備	一部では計画的に実施	前提条件
危害分析(HA)	実施せず	必須
重要管理点 (CCP) の管理	一部では、HACCP の重要管理点 (CCP) に該当するところは、過去の事故等の経験より重点的に管理	工程全体を通して危害分析し、重要管理点を決定後、HACCP 計画に基づき管理
記録・同保管	極く一部で実施	必須
作業手順	多くは、勘と経験により実施	基本的には作業手順書により実施

図 57 HACCP のイメージ



出所：財団法人食品産業センター “HACCP 関連情報データベース・HACCP の基礎
「HACCP とは」”（転載承認番号 24FIC 第 096 号）

HACCP は、国際的な食品標準規格を定めるコーデックス食品規格委員会により世界各国での導入が勧告されている。発祥の地である米国では、HACCP は法的強制力を持ち、97 年度から水産物と食肉が義務化されている。2012 年 1 月 4 日には全食品に適用される。EU でも 1996 年より水産物と食肉で義務化されている。基準のレベルは EU の方が米国より厳しい。

欧米諸国と比べて日本の HACCP 普及は非常に遅れている。厚生労働省が 2010 年度に実施したアンケート調査によると、HACCP を導入している事業者は全体の 13.4%に過ぎない（図 20、一部導入を含む）。主対象である水産物において、中小の加工場が多く、導入の負担を回避しがちであったことや、国内流通が主体で対応する必要に乏しいことが主な要因である。

HACCP の特徴は、科学的な根拠・分析に基づき、食品安全管理をマニュアル化したことにある。経験や勘に基づく職人技による暗黙知を形式知に変えたものである。我が国には職人技を尊重する文化があるし、食中毒が頻発しているわけでもない。本音として必要性の認識が薄いことも普及が遅れている要因であろう。

また、諸外国では国の組織が認定事務を実施しているが、我が国では EU 査察を含め、都道府県が担当しており、同職員に過度の負担がかかることが、認定を難しくしているとの指摘もある（大日本水産会 2010/3）。

しかし、日本の大手流通もコンプライアンス等の観点から、欧米同様に HACCP を取り扱い基準と認識しつつある。そのような傾向が強まれば、輸出どころか、水産物を中心にノルウェー産や、日本原産でも中国で加工した産品が主体となり、国内事業者は市場を失いかねない。現実として対応は急務であろう。また、導入を契機に、工程や商流を見直すことが可能であれば、コストの低減、品質の向上や輸出チャンスの拡大など、産業の高度化や飛躍にも繋がる。

対 EU 及び対米輸出認証工場リストを表 10~13 に示す。なお対米水産物の輸出認証は厚生省と第三者機関（大日本水産会）の両者が行っている。

表 6 対米、対 EU 輸出認定に関し、漁船、市場、養殖場加工場の認定又は登録の有無（再掲）

	漁船の登録	市場の登録	養殖場登録	加工場認定
米国	不要	不要	不要	必要
EU	必要	必要	必要	必要
我が国で登録又は認定を行うもの	都道府県 水産部	都道府県等 衛生部	都道府県 水産部	都道府県等 衛生部

（２）HACCP の沿革

HACCP システムは、1960 年代に米国で開始されたアポロ計画の一環として宇宙食の微生物学的安全性確保を目的に開発されたものである。宇宙食の製造に際し、最終製品検査に頼る手法では効率が悪いことから、工程ごとに管理をする HACCP システムが生まれた。

1973 年には米国食品医薬品局（FDA）により低酸性缶詰食品の適正製造規範（GMP）に HACCP の考え方が取り入れられた。1985 年には、米国科学アカデミーの食品防護委員会が、法的強制力のある HACCP システムの採用を勧告するなど、先進的な取り組みがなされてきた。米国では 1997 年度からは食肉、水産物に法的義務が課され、2002 年には果実・野菜ジュースに広がり、来年（2012）からは全食品に義務化される予定である。

米国の動きに呼応し、国際食品規格を策定するコーデックス委員会も、1997 年に HACCP の適用を勧告し、カナダ、EU、オーストラリア、ニュージーランドなどの食肉や食肉製品、乳・乳製品、水産食品を中心に HACCP が導入された。東南アジア諸国等でも欧米への輸出品を中心に普及し、HACCP は食品全体の衛生管理の国際標準としての地位を築いている。

わが国では、1994 年に当時の厚生大臣の私的検討会である「食と健康を考える懇談会」の報告書のなかで、HACCP を取り入れる必要性が勧告され、翌年に改正された食品衛生法の中で、一部の食品を対象にした承認制度としてスタートした。「HACCP 手法支援法」に基づき、金融・税制面から支援措置もある。また、自治体に対しても、HACCP システムの積極的導入を食品生産者に指導するように厚生省が通知したこともあって、自治体が独自の HACCP 認証を行っているところもある。もっとも様々な対策は施しているが、義務ではなく、任意なため、普及は進んでいない（導入事業者は全体の 13.4%）。

表 7 各国の HACCP 対応

国・地域	対象食品等	告示年月	施行年月
米国	水産食品	1995 年 12 月	1997 年 12 月
	食肉・食鶏肉	1996 年 7 月	1998 年 1 月
カナダ	水産食品	1992 年	1992 年
	農畜産食品	1996 年	1997 年
EU	水産食品	1991 年 6 月	1996 年
	食肉・乳等	1992 年 2 月	
	食肉	1993 年 6 月	
ニュージーランド	乳製品	1985 年	
	水産食品	1993 年	
	食肉	1997 年 1 月	

オーストラリア	蓄水産食品	1992 年 9 月	1992 年 9 月
日本	乳飲料、乳製品	1995 年	1995 年(任意)
	食肉製品		
	レトルト食品		
	魚肉練り製品		
	清涼飲料水		

(3) 一般的衛生管理

HACCP は、食品中に存在する可能性のある食中毒菌などの危害要因を、健康を損なわないレベルに低減／排除することが主な目的である。その前提として、危害要因ができるだけ存在しない原材料を使用すること、および食品へ危害要因の汚染防止や増加防止を確実にを行うための清潔で衛生的な食品取扱環境を確保することが必要であり、これを「一般的衛生管理」と呼んでいる。衛生的に優れた品質の食品を生産するためには、次の三つの条件が必要である。

- ① 安全で衛生的で品質の良好な原材料を使用する（原材料）
- ② 食品取扱者を含めて清潔で衛生的な作業環境を確保する（作業環境）
- ③ 取扱いにより食品中の危害要因の発生を防止する（HACCP）

HACCP のみで、危害を防止することは不可能である。①の適正な原材料の使用と②の衛生的な作業環境が前提として不可欠である（①+②＝一般的衛生管理）。消費者に安全な食品を提供するには、原材料を生産する農場から消費者の食卓に至るまで（飼育農場→と畜場→製品工場→流通・消費の各段階で）フードチェーン全体の一貫した衛生管理が必要である。

例えば EU では、水産品の輸入に際して、加工工場の HACCP のみならず、船や港、市場まで一般的な衛生管理が徹底されているかを、認可基準としている。

なお、一般的衛生管理は、農場段階では GAP（適正農業規範）、製造加工段階では GMP（適正製造規範）、それ以外では GHP（適正衛生規範）と呼ばれるが、いずれも同じ概念である。

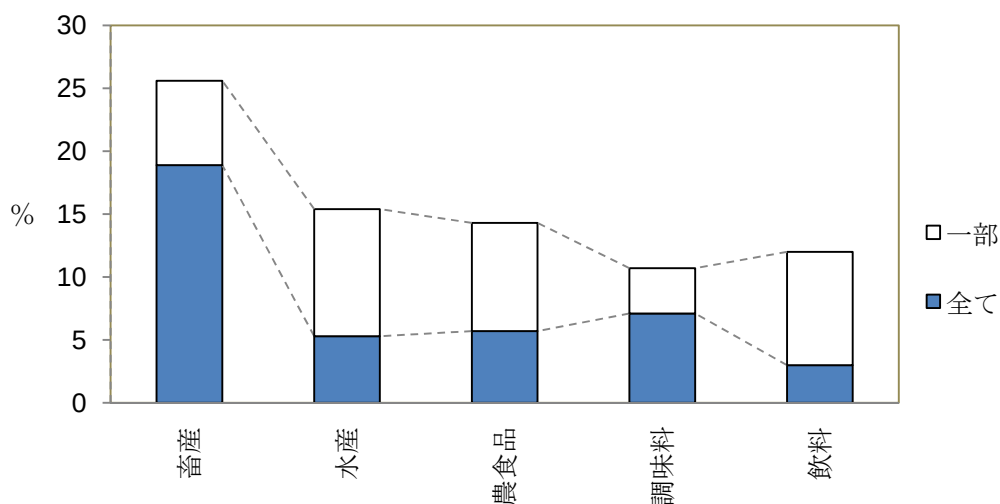
表 8 HACCP システムの 7 原則 12 手順

手順 1 HACCP チームの編成
手順 2 製品の記述
手順 3 意図する用途および対象となる消費者の確認
手順 4 フローダイアグラム(製造加工工程一覧図)の作成
手順 5 フローダイアグラムを現場で確認
手順 6 危害分析(原則 1)
手順 7 重要管理点の決定(原則 2)
手順 8 管理基準の設定(原則 3)
手順 9 モニタリング方法の設定(原則 4)
手順 10 改善措置の設定(原則 5)
手順 11 検証方法の設定(原則 6)
手順 12 記録と保存方法の設定(原則 7)

(4) 日本の HACCP 導入状況

厚生労働省が 2008 年度に実施したアンケート調査によると、HACCP を導入している事業者は全体の 13.4%であったが、取扱製品別には、畜産食品が最も多く 25.6%、水産食品は 15.4%、農産品で 14.3%、調味料で 10.7%、飲料で 12.0%である (図 59)。

図 58 HACCP 導入工場の割合



(備考)「食品の高度衛生管理首相に関する調査実態について」厚生省 2009/3 より作成

HACCP 認証を少しでも広めようと、各地で簡易案の HACCP が展開されている。ここで練習して、本格版にトライしてもらおうという訳である（表 9）。

表 9 簡易版 HACCP 導入地域 （食品産業センター）

地域	認定数	地域	認定数
北海道	35	三重県	4
札幌市	43	四日市市	1
標津町	54	福井県	68
宮城県	31	金沢市	2
仙台市	21	滋賀県	101
気仙沼市	19	京都府	45
秋田県	2	京都市	69
茨城県	26	大阪府	93
栃木県	27	兵庫県	24
宇都宮市	17	和歌山県	39
群馬県	16	鳥取県	7
埼玉県	223	広島県	80
東京都	286	山口県	0
静岡県	133	徳島県	41
愛知県	65	愛媛県	7
名古屋市	2	高知県	8
岡崎市	26	熊本市	8
豊田市	2		

表 10 EU 輸出認証水産施設一覧 (厚生省)

	自治体	施設名	住所	輸出品目
1	函館市	北海道ファインケミカル株式会社	北海道函館市浅野町3	精製魚油、高度精製魚油
2	北海道	株式会社マツ水産	北海道山越郡長万部町 字国縫165番地の51	冷凍帆立貝柱 冷凍帆立卵付貝柱
3	北海道	マルキチ(株)	北海道網走市北3条東2 丁目5-2	冷凍ほたて卵付貝柱(加熱用) 冷凍ほたて貝柱(生食用)
4	北海道	株式会社マルキチ第四工場	北海道網走市北6条東2	(冷凍・冷蔵業)
5	北海道	株式会社マルキチ第二工場	北海道網走市北9条東1	冷凍帆立卵付貝柱(加熱用)
6	北海道	株式会社マルキチ第三工場	北海道網走市北8条東1 丁目12-3	冷凍卵付帆立貝柱(加熱用) 冷凍帆立貝柱(生食用)
7	北海道	寺本商店食品工場	北海道紋別郡湧別町曙 町39-1	冷凍ほたて卵付貝柱 冷凍ほたて貝柱
8	青森市	成邦商事株式会社	青森市大字ハツ役字芦 谷268番地1	冷凍ほたて卵付貝柱 脱殻済みほたて貝冷凍貝柱
9	宮城県	極洋食品株式会社 第2工場	宮城県塩釜市新浜町3 丁目20番地1号	冷凍食品(えびフリッター)
10	茨城県	日本水産株式会社 鹿島工場	神栖市東深芝18-2	マリンオイル(魚油)(Marine Oil)
11	茨城県	株式会社なべじゅう	茨城県神栖市波崎859	冷凍サバラウンド
12	茨城県	日本水産株式会社 ファインケミカル総合工場つくば工場	茨城県つくば市大久保7	DHA Rich Fish Oil
13	千葉県	株式会社紀文食品 東京工場	千葉県印旛郡栄町矢口	魚肉ねり製品
14	江東区	株式会社日新 青梅営業所	東京都江東区青梅 ワールド流通センター	(原料保管倉庫)
15	静岡市	株式会社 高栄 興津工場	静岡県静岡市清水区	冷凍さめ、冷凍まぐろ
16	大阪市	(株)セントラル・コールド・ストレージ 第5冷凍倉庫	大阪市此花区桜島3丁 目4番76号	カニ風味かまぼこ
17	姫路市	ヤマサ蒲鉾株式会社 夢前第2工場	兵庫県飾磨郡夢前町	蒲鉾
18	姫路市	ヤマサ蒲鉾株式会社 夢前第1工場	兵庫県飾磨郡夢前町	蒲鉾
19	姫路市	ヤマサ蒲鉾株式会社 夢前第3工場	兵庫県飾磨郡夢前町	蒲鉾

	自治体	施設名	住所	輸出品目
20	岡山県	備前化成株式会社	岡山県赤磐市徳富363	精製魚油
21	広島市	株式会社大崎水産	広島市西区草津港1	蒲鉾
22	広島市	協和冷蔵株式会社	広島市西区草津港1	(冷凍・冷蔵業)
23	愛媛県	森松水産冷凍株式会社	愛媛県今治市天保山町 5丁目2番20号	チルドハマチフィレ チルドハマチロイン チルドハマチドレス 冷凍ハマチフィレ 冷凍ハマチロイン
24	熊本県	株式会社プリミー加工場	熊本県天草市楠浦町字 錦島10番4	生鮮養殖ハマチフィレ 生鮮養殖ハマチドレス 生鮮養殖ハマチロイン 冷凍養殖ハマチフィレ 冷凍養殖ハマチロイン 生鮮養殖カンパチフィレ 生鮮養殖カンパチドレス 生鮮養殖マダイラウンド 生鮮養殖シマアジラウンド 生鮮養殖マアジラウンド
25	宮崎県	黒瀬水産株式会社 食品加工施設	宮崎県串間市西浜2丁 目15番地7	生鮮養殖ぶりフィレ 生鮮養殖ぶりドレス 冷凍養殖ぶりロイン
26	鹿児島県	東町漁業協同組合 産地付加価値向上施設	鹿児島県出水郡長島町 諸浦1229	冷凍養殖ハマチラウンド 冷凍養殖ハマチフィレ 生鮮養殖ハマチラウンド 生鮮養殖ハマチセミドレス 生鮮養殖ハマチドレス

表 11 対米輸出水産食品取扱認定施設（厚生省認定分）

	自治体名	施設名	輸出品目
1	函館市	(株)竹田食品 F2工場	いか塩辛
2	北海道	オルソン株式会社 恵庭工場	紅鮭フレーク
3	北海道	株式会社マルハニチロ北日本	カニエクスA
4	北海道	(株)函館なとり第一工場	イカ加工品、チーズ入りかまぼこ
5	北海道	メイホク食品(株)	ソフトさきいか、さきいか漁火、あたりめ、いかくん
6	北海道	トナミ食品工業株式会社追分工場	対米向け活いかお造り
7	北海道	株式会社マタツ水産	冷凍ホタテ貝柱
8	北海道	株式会社小川商店	冷凍ホタテ貝柱
9	北海道	(株)日洋フレッシュ釧路工場	鮭フレーク101
10	北海道	(株)ナラザキフーズ釧路工場	きざみ焼きたらこフレーク
11	北海道	株式会社 釧路丸水	塩いくら、いくら醤油漬け
12	北海道	株式会社マルサ笹谷商店釧白工場	いくら醤油漬け
13	北海道	株式会社カネヒロ鮭フレーク工場	鮭フレーク
14	北海道	(株)マルキチ	冷凍ホタテ貝柱
15	北海道	上印 同和食品(株)	冷凍ホタテ貝柱
16	北海道	(株)カネコメ田中水産	冷凍ホタテ貝柱
17	北海道	常呂漁業協同組合製氷冷凍工場	冷凍ホタテ貝柱、冷凍鮭ドレス
18	北海道	北見食品工業(株)食品工場	冷凍ホタテ貝柱
19	北海道	北見食品工業(株)水産加工センター	冷凍さけドレス(加熱調理)
20	北海道	マルヒ水産株式会社	冷凍鮭ドレス
21	北海道	株式会社マルキチ第2工場	冷凍サケドレス、冷凍生サケイクラ、冷凍ボイルズワイガニセクション、冷凍ボイルタラバ姿、冷凍ボイルタラバセクション、冷凍生タラバセクション、冷凍ボイルズワイ姿、冷凍ズワイセクション、冷凍塩サケイクラ
22	北海道	紋別漁業協同組合製氷冷凍工場	冷凍ホタテ貝柱
23	北海道	沙留漁業協同組合	冷凍ホタテ貝柱
24	北海道	佐呂間漁協協同組合 生冷処理工場	冷凍ホタテ貝柱
25	北海道	(株)北勝水産	冷凍ホタテ貝柱、冷凍秋鮭ドレス、冷凍生イクラ、冷凍イクラ醤油漬け、冷凍塩イクラ
26	北海道	(株)ヤマニ吉岡水産	冷凍ホタテ貝柱
27	北海道	寺本商店食品工場	冷凍ホタテ貝柱、冷凍帆立ひらき、帆立貝柱(チルド)

	自治体名	施設名	輸出品目
28	北海道	マルカイチ水産株式会社	冷凍ホタテ貝柱
29	北海道	株式会社丸本本間水産本社工場	冷凍ホタテ貝柱
30	北海道	雄武漁業協同組合流通加工部	冷凍ホタテ貝柱
31	北海道	株式会社オダ水産	冷凍帆立貝柱
32	北海道	稚内東部(株)冷凍食品工場	冷凍白鮭ドレス(IQF、ブロック)
33	北海道	猿払村漁業協同組合 冷凍食品工場	冷凍ホタテ貝柱
34	北海道	株式会社 丸高 高田商店	冷凍ほたて貝柱(生食用)
35	北海道	井原水産株式会社 本社第1工場	塩数の子
36	北海道	ぐるめ食品株式会社	塩たらこ
37	北海道	株式会社加藤水産阿分工場	塩数の子、味付け数の子
38	青森市	成邦商事(株)	冷凍ホタテ貝柱
39	青森市	株式会社青森県ほたて加工	冷凍ほたて貝柱
40	青森県	武輪水産株式会社	しめ鯖
41	宮城県	(株)渡會	真鱈、おひょう、油かれい、からすかれいフィレ
42	宮城県	マルトモ(株)チルド仙台工場	くらげ、いか加工品
43	福島県	株式会社中外フーズ	味付け数の子、味ほっき、黄金いい蛸、味付いい蛸、えび っ子風味味っ子梅
44	茨城県	日本水産株式会社 鹿島工場	マリンオイル、イワシ油／中鎖トリグリセリド構造脂質
45	宇都宮市	(株)マルハニチロ食品化成食品事業部	カニエクス
46	埼玉県	(株)なとり埼玉工場	チーズと鱈の組み合わせ食品(チーズ鱈)、糸柳
47	千葉県	(株)紀文食品東京工場	魚肉ねり製品(魚河岸あげ、魚河岸あげ;五目、ごぼう 巻、揚げボール、はんぺん、鯛つくね、焼きちくわ、竹 笛、野菜てんぷら、かまぼこ、伊達巻)
48	八王子市	日本水産株式会社八王子総合工場	カニ調味料、魚肉エクス調味料
49	八王子市	日本水産株式会社八王子総合工場	シーグレイス(冷凍魚肉練り製品)(2cmタイプ)
50	新潟市	一正蒲鉾(株)本社工場	さつま揚げ、白身魚揚げ、サラダピュア、焼きちくわ、はん ぺん
51	新潟市	一正蒲鉾(株)江口工場	オホーツク(かに風味かまぼこ)
52	新潟市	伏見蒲鉾(株)本社工場	あずま揚げ、ごぼう巻、いんげん揚げ
53	新潟市	一正食品株式会社	リテーナ成形かまぼこ、蒸しかまぼこ
54	石川県	(株)スギヨ北陸工場	ちくわ
55	石川県	(株)スギヨ団地工場	香り箱(かに風味かまぼこ)

	自治体名	施設名	輸出品目
56	静岡市	(株)高栄興津工場	鮮魚フィレ、ラウンド等
57	静岡県	株式会社新丸正鯉節工場	鯉節
58	静岡県	(株)トライソナプロダクト島田工場	冷凍マグロ、冷凍畜養マグロ
59	静岡県	(株)トライソナプロダクト榛原工場	冷凍マグロ加工品(ねぎとろ用、鮪切落とし)
60	静岡県	(株)マルテ小林商店	かつお節
61	愛知県	日本水産株式会社安城工場	ほしいぶんだけ紅ずわいのかにシューマイ、えびシューマイ、ほしいぶんだけえびプリプリシューマイ、ほしいぶんだけえだ豆のシューマイ、海外えびシューマイ
62	三重県	マリンフーズ株式会社三重工場	さしみ紋甲いか、黄金紋甲いか
63	堺市	株式会社川喜	定塩紅鮭フィレー
64	姫路市	ヤマサ蒲鉾(株)	魚肉ねり製品
65	鳥取県	ADEKA ファインフーズ株式会社	カニ加工品
66	倉敷市	株式会社 カモ井デリカ	ほたてのうま煮
67	広島市	(株)大崎水産	風味かまぼこ
68	広島市	三島食品(株)広島工場	鯉と胡麻のふりかけ
69	呉市	呉鯨工(株)	ゆでだこ
70	愛媛県	マルトモ(株)第二工場	かつお削りぶし
71	愛媛県	マルトモ(株)だしの素工場	かつお風味だしの素
72	愛媛県	マルトモ(株)第三伊予工場	かつお風味液体だし
73	愛媛県	マルトモ(株)本社工場	削り節、煮干し削り節、さば削り節、あじ削り節、煮干し
74	愛媛県	マルトモ(株)チルド工場	くらげ、いか、サザエ及び数の子加工品
75	愛媛県	ヤマキ(株)本社工場	削り節
76	愛媛県	マルトモ(株)だしの素工場	かつお風味だしの素
77	愛媛県	仙味エキス(株)	カニエキス2品目、エビエキス
78	愛媛県	キョクヨーフーズ株式会社	冷凍魚肉練り製品(オーシャンキングミックスマイルドタイプ、オーシャンキングナックルタイプ、オーシャンキングファイバーほぐし身タイプ、オーシャンキングシュレッダータイプ)
79	大分県	サブ水産(株)臼杵工場	万能紋甲
80	鹿児島県	近藤水産株式会社 岩戸工場	かつお節

表 12 対米輸出水産食品取扱認定施設（大日本水産会認定分）

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
1	紀文食品供給 本部恵庭工場	北海道恵庭市戸磯 201 番 14	日本食品分 析センター	蒸蒲鉾、細ちくわ、揚げかまぼこ（魚河岸 揚げ、一口揚げ）	2009.3.9
2	ぎょれん道東 食品厚岸工場	北海道厚岸郡厚岸町字 港町 5 丁目 7 番地	日本冷凍食 品検査協会	さんまフィレー	2004.03.30
3	永宝冷蔵	北海道根室市北浜町 1 丁 目 9 番地	日本冷凍食 品検査協会	冷凍鮭フレーク、	2001.12.21
4	ぎょれん道東 食品本社工場	北海道根室市本町 3-10	日本冷凍食 品検査協会	スルメイカツボ抜き、漬け魚製品（味噌漬 け、粕漬け、味噌付け、醤油漬け、西京 漬け、味噌バター）	2004.03.29
5	小林商店	北海道根室市本町 5 丁目 10 番地	日本冷凍食 品検査協会	紅鮭フレーク、いくら正油漬け、塩たらこ	2000.05.08
6	ぎょれん総合 食品札幌工場	北海道札幌市西区八軒 10 条西 9 丁目	日本冷凍食 品検査協会	いくら醤油漬、塩たらこ、辛子明太子	2004.02.17
7	丸二 永光水 産	北海道枝幸郡枝幸町幸 町 7912-8	日本冷凍食 品検査協会	冷凍ほたて貝柱（生食用）	2006.11.1
8	枝幸漁業協同 組合水産物処 理加工施設	北海道枝幸郡枝幸町新 港町 7962-26	日本冷凍食 品検査協会	冷凍ほたて貝柱	2003.08.07
9	ひやま漁業協 同組合乙部工 場	北海道爾志郡乙部町字 元町 518 番地	食品環境検 査協会	紅乙女（塩たら子）、塩たら子、たら子醤油 漬、辛子明太子	2006.2.17
10	翼冷凍食品ほ たて工場	北海道宗谷郡猿払村鬼 志別西町 187 番地	キュー・アン ド・シー	冷凍食品 ほたて貝柱（生食用）	2009.6.8
11	ぎょれん総合 食品食品工場	北海道小樽市銭函 5 丁目 60 番 4 号	日本冷凍食 品検査協会	カキフライ、ほたてフライ	2008.4.8
12	三洋食品知内 工場	北海道上磯郡知内町字 元町 9-3	日本冷凍食 品検査協会	スモークサーモン、スモークサーモンスラ イス、刺身サーモン	2005.03.01
13	稚内東部	北海道稚内市新港町 1 番 20 号	日本冷凍食 品検査協会	冷凍食品ほたて貝柱（生食用）、生鮮ほ たて貝柱（生食用）	2008.5.21
14	広洋水産第一 食品工場	北海道白糠郡白糠町庶 路甲区 6 番地 584	日本冷凍食 品検査協会	冷凍生食用さしみサーモン	2000.09.04
15	北海道ファイン	北海道函館市浅野町 3-6	日本食品分	精製魚油(EPA/DHA)・高度精製魚油	2007.1.19

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
	ケミカル		析センター	(EPA/DHA)	
16	標津漁業協同 組合産地加工 センター	北海道標津郡標津町北 5 条東 1-2-1	食品環境検 査協会	いくら、醤油いくら	1998.12.24
17	朝日食品さき いか工場	北海道北斗市七重浜 4 丁 目 22-1	キュー・アン ド・シー	くんさき	2007.6.1
18	だいいち	北海道紋別郡遠軽町学 田 3-5-20	日本冷凍食 品検査協会	冷凍食品ほたて貝柱(加熱用)	2000.08.10
19	広瀬水産沙留 冷凍工場	北海道紋別郡興部町沙 流旭町	キュー・アン ド・シー	冷凍魚肉すり身(すけそうだら、ほっけ)	2010.11.17
20	得永商店第2 工場	北海道紋別市新港町2丁 目23-10	キュー・アン ド・シー	冷凍鮭フレーク	2010.3.30
21	野付漁業協同 組合冷凍食品 工場	北海道野付郡別海町尾 岱沼港町 179-2	食品環境検 査協会	冷凍ほたて貝柱	2004.07.16
22	丸イ佐藤海産	北海道野付郡別海町尾 岱沼潮見町 113 番地の 2	日本冷凍食 品検査協会	冷凍ほたて貝柱	2006.12.11
23	船泊漁業協同 組合衛生管理 センター	北海道礼文郡礼文町船 泊	食品環境検 査協会	粒うに	2004.08.06
24	八戸協和水産	青森県八戸市大字市川 町字下揚 45-13	日本食品分 析センター	帆立貝柱フレーク(レトルト)、いわし・さ んま及びにしんのレトルト製品	2006.12.25
25	渡辺水産	青森県むつ市大畑町水 木沢 34	フジタ企画	冷凍ベビーほたて、魚介乾製品(あたり め、さきいか、黄金さきいか、いか炉端や き、荒さきこがね、一夜干風さきいか)、 いかくん製品(くんさき)	2009.4.10
26	マルイチ横浜	青森県上北郡野辺地町 字鳥井平 34-92	日本冷凍食 品検査協会	冷凍ほたて貝柱&スライス、スチーム加 工品:冷凍ホタテむき身&スライス	2002.04.04
27	ヤマイン製造 部水産加工場	青森県青森市安方 2-11-9	フジタ企画	ベビーボイルほたて(冷凍&チルド)、冷 凍ほたて貝柱、冷凍ほたて貝柱メガネ開 き、冷凍味付けほたて	2008.10.7
28	あおもり食品	青森県青森市大字新城 字山田 192-1	青森県薬剤 師会	紅鮭燻製	2010.8.23

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
29	山神	青森県青森市大字油川 字岡田 262-5	フジタ企画	ベビーホタテ(冷凍&チルド)、冷凍ほたて、冷凍貝柱開きホタテ、味付けベビーホタテ	2008.4.8
30	オカムラ食品工業	青森県青森市八重田1丁目 6-11	青森県薬剤師会	ますこいくら醤油漬、さけこいくら醤油漬	2009.3.10
31	北福海産	青森県東津軽郡外ヶ浜町 字平館根岸湯ノ沢 1-5	青森県薬剤師会	冷凍ベビーホタテ	2009.5.7
32	ハケタ水産	青森県東津軽郡平内町 大字清水川字和山 52-8	青森県薬剤師会	蒸しホタテ生食用	2008.7.9
33	青森県漁業協同組合連合会 第二平内加工場	青森県東津軽郡平内町 大字浅所字浅所 91-53	日本冷凍食品検査協会	冷凍ほたて貝柱、冷凍ホタテむき身(スチーム加工品)	2000.04.14
34	ヤマヨ本社第2食品工場	青森県八戸市江陽4丁目 16番1号	フジタ企画	いか加工品(いか塩辛、調味和えいか塩辛、いかサラダ、いか一夜干し、いかうま味)、海藻加工品(つるあrame昆布漬け)、さば・さんま加工品(しめさば類、しめさんま類、さば味噌漬け、定塩さばフィレー、漬けさば)、魚卵加工品(味付け数の子)	2009.2.4
35	株式会社ヤマヨ団地食品第二工場	青森県八戸市市川町下 揚 49-13	フジタ企画	しめさば(しめさば、しめさば無添加、昆布じめしめさば、しめさばかぶら漬)、しめさんま	2011.2.14
36	ヤマヨ団地練製品工場	青森県八戸市市川町下 揚49番10号	フジタ企画	冷凍ちくわ、生ちくわ(冷蔵)	2010.2.5
37	味の加久の屋	青森県八戸市大字鮫町 字福沢久保 3 番地	日本食品分析センター	かに菊花漬	2006.6.21
38	三星大久保工場	青森県八戸市大字大久 保字下長根 17-25	日本食品分析センター	缶詰(帆立、いちご煮及び海女の磯汁)	2006.12.25
39	三星白銀工場	青森県八戸市大字白銀 町字三島下 92	日本食品分析センター	さばフィレ	2007.12.10
40	エスディハチカン本社工場	青森県八戸市北白山台 二丁目 4 番 28 号	日本食品分析センター	ポイルほたて(冷凍&チルド)	2009.6.26

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
41	川秀衛生工場	岩手県下閉伊郡山田町 境田町 108-1	日本冷凍食 品検査協会	生食用冷凍ほたて貝柱スライス	1999.10.07
42	國洋山田工場	岩手県下閉伊郡山田町 山田 2-5	日本食品分 析センター	冷凍イカリングフライ	2008.10.27
43	小野食品	岩手県釜石市岡石町第 4-24-7	日本冷凍食 品検査協会	冷凍食品 サケ塩焼 30g	2002.04.25
44	ハチカン久慈 工場	岩手県久慈市長内町第 40 地割 17-4	日本食品分 析センター	水産缶詰 帆立、蟹	1998.09.14
45	共和水産	岩手県宮古市長町 2 丁目 3 番 2 号	日本冷凍食 品検査協会	三陸産いかそうめん(生食用・冷凍)	2010.5.24
46	岩手缶詰宮古 工場	岩手県宮古市藤原上町 1-19	食品環境検 査協会	さんま蒲焼缶詰、さば蒲焼缶詰	2001.04.18
47	川秀墓目工場	岩手県宮古市墓目 2-82-2	日本冷凍食 品検査協会	生食用冷凍甘えび	1999.10.07
48	森下水産	岩手県大船渡市盛町字 田中島 27-23	日本冷凍食 品検査協会	冷凍いか切り身、冷凍真いか唐揚げ	2001.09.19
49	國洋第一冷凍 食品工場	岩手県大船渡市大船渡 町字上平 103-1	日本食品分 析センター	冷凍するめいかソーメン	2010.3.30
50	阿部善商店第 1 工場	宮城県塩釜市中の島 1-11	食品環境検 査協会	さつま揚げ	1999.06.18
51	東洋冷凍女川 工場	宮城県牡鹿郡女川町鷺 神浜字向山 53-8	日本冷凍食 品検査協会	定塩鮭フィレ	2006.2.13
52	西木食品岩沼 工場	宮城県岩沼市下野郷字 新関迎 265 番地 1	西川技術士 事務所	エビクリームパスタソース	2009.6.26
53	気仙沼ほてい 魚浜工場	宮城県気仙沼市魚浜町 13 番地	食品環境検 査協会	かつおたたき	2004.03.26
54	阿部長商店マ ーメイド食品	宮城県気仙沼市赤岩港 121	食品環境検 査協会	鯖ほっけ開き干し(冷凍)、さんま甘露煮	2000.01.11
55	カネダイ水産 川口第2工場	宮城県気仙沼市川口町 1 丁目 213-1	日本冷凍食 品検査協会	冷凍本ズワイガニ棒肉味付	2001.10.18
56	まるいち加工 気仙沼工場	宮城県気仙沼市弁天町 2-9-21	日本冷凍食 品検査協会	冷凍食品イカフライ	2001.01.17
57	中華高橋水産 本吉工場	宮城県気仙沼市本吉町 大谷 87-1	日本食品分 析センター	ふかひれレトルトパウチ食品	1999.04.20

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
58	かわむら気仙沼工場	宮城県気仙沼市本浜町2-2-2	食品環境検査協会	味付いくら(鮭)	1999.09.14
59	高木商店 仙台工場	宮城県黒川郡大郷町東成田	食品環境検査協会	めかぶ製品(タレ付)	2011.5.9
60	マルイチ高橋商店	宮城県石巻市魚町 1-3-9	食品環境検査協会	塩たらこ、辛子明太子、調味たらこ(味噌漬・醤油漬・粕漬・わさび漬)	2001.05.29
61	東洋冷凍本社工場	宮城県石巻市魚町3-12-3	日本冷凍食品検査協会	いくら醤油漬	2009.7.10
62	大洋エーアンドエフ石巻工場	宮城県石巻市川口町2-4-39	日本冷凍食品検査協会	サケエキス、マスエキス、鮭エキサーMB、鮭フレーク	1998.10.19
63	松や水産加工センター	宮城県仙台市若林区卸町 4-6-5	日本冷凍食品検査協会	冷凍鮭切身、冷凍鱈切身、冷凍オヒョウ切身	2002.12.03
64	鐘崎本社工場	宮城県仙台市若林区鶴代町 6 番 65 号	日本冷凍食品検査協会	魚肉ねり製品(笹かまぼこ)	2005.05.26
65	石川食品本社工場	宮城県東松島市赤井字新川前 5 番地 3	食品環境検査協会	イカと大根の煮物	初回認定 2000.11.06 再認定 2010.3.30
66	山形丸魚楯岡工場	山形県村山市中央2-2-32	日本食品分析センター	カットまぐろ	2003.09.09
67	まるいち加工小名浜工場	福島県いわき市小名浜字元分 15 番	日本冷凍食品検査協会	定塩鮭	2006.12.25
68	夕月夕月工場	福島県いわき市泉町滝尻字松原55	日本食品分析センター	リテーナ成形かまぼこ	2009.10.13
69	営洋本社工場	福島県いわき市平山崎字金沢 3 番地	日本冷凍食品検査協会	熱風乾燥魚肉ねり製品	2004.05.14
70	株式会社 フタバ本社工場	新潟県三条市川通中町477番地	西川技術士事務所	かつお削り節	2010.3.30
71	堀川 本社工場	新潟県北蒲原郡聖籠町位守町 160 番地 19	アース環境サービス	揚げかまぼこ、笹かまぼこ、調理済みおでん(レトルト)、茶わん蒸し(レトルト)	2011.3.11
72	一正蒲鉾 聖籠工場	新潟県北蒲原郡聖籠町位守町 160 番地 30	日本冷凍食品検査協会	三角がんも、おでん亭	2011.2.17
73	よっちゃん食品工業第1工場	山梨県中央市高部字五島 1921-1	日本冷凍食品検査協会	す漬けいか、乾燥いか、ガーリック	2000.10.11

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
74	三河屋本社工場	群馬県伊勢崎市柴町小泉 1572-1	食品環境検査協会	ネギトロ、マグロ切落し	2001.04.05
75	壮関本社工場	栃木県矢板市こぶし台 4-1	食品環境検査協会	梅かつお茎わかめ	2005.10.28
76	ヤ印本社工場	茨城県ひたちなか市沢メキ 1110-18	日本食品分析センター	縞ほっけ干し	2000.04.12
77	樫寅	茨城県ひたちなか市沢メキ 1110-27	日本食品分析センター	冷凍及び冷蔵蒸し蛸	2001.05.17
78	カ印水産	茨城県ひたちなか市沢メキ 1110-62	日本食品分析センター	蒸し蛸	2000.04.12
79	川達水産	茨城県ひたちなか市沢メキ 1110-66	日本食品分析センター	冷凍蒸し蛸	2003.02.03
80	あ印	茨城県ひたちなか市沢メキ 1110-9	日本冷凍食品検査協会	冷凍蒸したこ	2000.05.22
81	極洋食品ひたちなか工場	茨城県ひたちなか市山崎 100 番地	日本冷凍食品検査協会	冷凍食品 いかフリッター	2003.03.28
82	ヤマイチ	茨城県ひたちなか市南神敷台 10-10	日本食品分析センター	ちりめん	2000.07.04
83	小沼源七商店本社工場	茨城県ひたちなか市平磯町 1656	日本食品分析センター	冷凍蒸し蛸、冷凍蒸し煮蛸	2000.04.21
84	ヨ印水産	茨城県ひたちなか市平磯町 410	日本食品分析センター	冷凍蒸し蛸	2001.06.11
85	茨城水産那珂湊工場	茨城県ひたちなか市和田町 3 丁目 6 番 10 号	日本食品分析センター	スモークサーモンスライス	2007.9.4
86	ニチロシーフーズ	茨城県ひたちなか市和田町三丁目 13400-2	日本冷凍食品検査協会	冷凍定塩鮭フィーレ	2008.4.8
87	ぎょれん鹿島食品センター	茨城県神栖市南浜 3 番 185 号	日本冷凍食品検査協会	冷凍醤油いくら、	2005.03.16
88	辻野波崎食品工場	茨城県神栖市波崎新港 5 番 2 号	日本冷凍食品検査協会	焼いか	2010.8.6
89	千葉カネイ食品	千葉県香取市仁良 867	日本冷凍食品検査協会	削り節	2007.2.5
90	ちば醤油本社工場	千葉県香取市木内 1208	日本冷凍食品検査協会	つゆの素(濃厚3倍)PET	2004.03.15

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
91	三洋食品塩浜工場	千葉県市川市塩浜 3-23-2	日本冷凍食品検査協会	シーフードテリーヌ	2006.4.26
92	ティンホン	千葉県成田市吉岡 1310-1	日本食品分析センター	生鮮まぐろロイン、サク	2009.3.23
93	マリンハーベストジャパン	千葉県成田市飯仲 45	ケイ・イー・アイ	アトランティックサーモンフィレ(チルド)	2011.10.3
94	紀文食品船橋工場 第2工場	千葉県船橋市高瀬町44番地	日本食品分析センター	茹でかまぼこ	2010.8.23
95	マリノス水産食品加工場	千葉県銚子市愛宕町3241番地	ABE技術士事務所	冷凍味付けいわしスライス(生食用)	2010.3.30
96	ヤマサ醤油	千葉県銚子市新生町 2-10-1	日本食品分析センター	つゆ(かつお1番だし輸出用)、大漁だし	2008.10.14
97	松岡水産	千葉県銚子市川口町2丁目 6343 番地	ケイ・イー・アイ	冷凍定塩鮭フィレー	2009.9.7
98	銚子東洋	千葉県銚子市潮見町 6-1	日本冷凍食品検査協会	定塩鮭フィレー	2000.07.06
99	トライデント科光フーズ	千葉県銚子市潮見町6番地 7	食品環境検査協会	定塩鮭フィレ(真空包装)	2011.4.28
100	一政水産	千葉県銚子市明神町 2-314-7	日本食品分析センター	魚開き IQF 及び魚開き干し IQF(さんま、鯖、いか、シマホッケ、真ほっけ、いわし、あじ)、いか開き干し IQF	2004.05.12
101	千倉水産加工販売	千葉県南房総市千倉町 大川 1114-1	日本食品分析センター	冷凍さんま加工品	2005.02.22
102	藤沢商事チルド工場	埼玉県熊谷市太井稲荷塚 70-4	日本冷凍食品検査協会	しらす／ちりめん、しらす(殺菌タイプ)／ちりめん(殺菌タイプ)	2004.12.14
103	丸勝かつおぶし東松山工場	埼玉県東松山市新郷 88-74	日本冷凍食品検査協会	削り節(混合)、削り節(かつお)、削り節(さば)、削り節(宗田)	2003.04.28
104	和田久本社工場	東京都江東区北砂 1-18-1	日本冷凍食品検査協会	かつお・削りぶし	2002.03.22
105	築地フレッシュ丸都	東京都中央区豊海町 12-14	日本冷凍食品検査協会	マグロロイン(皮付き)	2009.7.14
106	うつぼや池田食品	東京都板橋区新河岸1丁目 6 番 7 号	日本冷凍食品検査協会	花かつお(鰹、宗田鰹、鯖、混合)、厚削り節(鰹、宗田鰹、鯖、混合)	2005.12.27

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
107	紀文食品横浜工場	神奈川県横浜市戸塚区秋葉町 427	日本食品分析センター	蒸しかまぼこ、ちくわ及び焼き抜きかまぼこ、揚げかまぼこ、茹でかまぼこ	2005.09.01
108	三浦活魚流通センター	神奈川県三浦市三崎町城ヶ島 658-7	日本冷凍食品検査協会	ブリ・ハマチ・カンパチフィレー、マダイウロコ付腹そぎフィレー、マダイスキンスレス腹そぎフィレー、ヒラメスキンスレス腹そぎフィレー、シマアジフィレー	2005.01.13
109	城ヶ島水産	神奈川県三浦市三崎町城ヶ島 658-8	日本食品分析センター	メカジキ、マカジキ、クロカワカジキ、バシヨウカジキの切身	2007.12.5
110	鈴廣かまぼこ恵水工場	神奈川県小田原市成田 974	日本食品分析センター	冷凍板付き蒸し蒲鉾及び伊達巻	1998.05.20
111	山本海苔店秦野工場	神奈川県秦野市東田原 602	日本食品分析センター	具材付味附海苔	2003.10.14
112	東洋水産田子工場	静岡県賀茂郡西伊豆町田子 1624-2	日本冷凍食品検査協会	かつお碎片パック、かつおソフトパック	2000.11.21
113	丸啓鯉節海岸第2工場	静岡県御前崎市白羽 8188-3	日本冷凍食品検査協会	だしづくし原末堅節	2002.12.20
114	秋元水産	静岡県沼津市大塚 37-1	日本冷凍食品検査協会	かつおパック	1999.06.01
115	太信水産第2工場	静岡県焼津市高新田 542	日本食品分析センター	冷凍蒸し煮だこ	1999.04.23
116	大坪水産焼津工場	静岡県焼津市小川 3392-9	日本食品分析センター	油脂添加の冷凍粉碎マグロ(冷凍ネギトロ)	2003.02.04
117	ちきり清水商店大住工場	静岡県焼津市大住 398-1	日本冷凍食品検査協会	かつおぶし削りぶし	2006.6.6
118	チャンピオンシーフーズ	静岡県焼津市大島 1726-1	日本食品分析センター	鮪たたき(ネギトロ)	2006.10.12
119	東洋水産焼津工場	静岡県焼津市田尻 1268	日本冷凍食品検査協会	魚肉ソーセージ	1998.10.23
120	小林食品田尻工場	静岡県焼津市田尻 2154-18	日本冷凍食品検査協会	削り節	2007.8.10
121	ヤイズ新東	静岡県焼津市田尻 2322	食品環境検査協会	まぐろ切落し(チルド・冷凍)、まぐろたたき身、漬けまぐろ、まぐろダイスカット、かにむき身	2005.03.29
122	山福水産冷凍	静岡県焼津市田尻 2347	日本冷凍食品	カツオのタタキ	2002.02.20

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
	食品工場		品検査協会		
123	共和食品	静岡県焼津市藤守 2297-6	日本冷凍食 品検査協会	冷凍マグロロイン、冷凍マグロサク	2005.05.17
124	柳屋本店第一 加工場	静岡県焼津市利右衛門 652-1	日本冷凍食 品検査協会	かつお削りぶし OKーハナ、かつお削り ぶし 荒削り 80G	2000.09.29
125	伊藤忠フレッシ ュ静岡センター	静岡県榛原郡吉田町川 尻 1142-1	日本冷凍食 品検査協会	冷凍まぐろ(ロイン、ブロック、スティック)、 生鮮まぐろ(サク、スライス)	2005.12.27
126	中山水産	静岡県裾野市茶畑 808-1	日本冷凍食 品検査協会	削り節	2007.3.7
127	エイシンフーズ	静岡県静岡市清水区蒲 原小金 107-2	日本冷凍食 品検査協会	かつお、さば、宗田かつお、むろあじ、ま ぐろの削り節	2007.5.23
128	オリエンタルフ ーズ宮加三食 品工場	静岡県静岡市清水区宮 加三 340-1	日本冷凍食 品検査協会	ネギトロ、冷凍鮪(ロイン、サク)	2005.03.31
129	サワイリ食品 三保食品工場	静岡県静岡市清水区三 保 3266 番地 6	日本冷凍食 品検査協会	冷凍マグロ	2006.8.7
130	紀文食品静岡 工場	静岡県島田市大柳 297 番 地の 1	日本食品分 析センター	ちくわ、蒸しかまぼこ、揚げ物(魚河岸 揚)はんぺん、かに風味かまぼこ(マリー ン)、伊達巻、海老餃子	2006.11.24
131	土佐鯉水産静 岡工場	静岡県藤枝市横内2286	日本食品分 析センター	冷凍かつお(薫焼き)たたき、かつおスキ ンレス	2010.6.14
132	カネトモ	静岡県藤枝市平島 698-1	日本冷凍食 品検査協会	ネギトロ(生鮮、冷凍加工品)	2005.11.16
133	玉鈴	静岡県富士宮市矢立町 52 番地	日本冷凍食 品検査協会	CGC 無選別にぼし 150g	2007.4.10
134	山形屋海苔店	静岡県沼津市足高字尾 上 384-60	消費経済研 究所	海苔	2006.10.13
135	マルアイ熱田 工場	愛知県名古屋市中熱田區 一番 2-48-15	日本冷凍食 品検査協会	かつお削りぶしの袋詰め	1998.07.31
136	東海水産	愛知県春日井市追進町 2-29-1	日本冷凍食 品検査協会	解凍まぐろタンザク	2002.04.05
137	フクミツ	愛知県西春日井郡豊山 町豊場丸田 44-11-5	ABE技術士 事務所	冷凍寿司	2007.5.21

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
138	カネナカ本社工場	愛知県豊橋市牟呂町字西明治新右前 57	日本冷凍食品検査協会	冷凍食品 うなぎ蒲焼	2006.4.4
139	まるいち加工豊橋工場	愛知県豊川市小坂井町道地 8 番地	日本冷凍食品検査協会	煮たこ(冷凍品)	2008.2.22
140	浜与本店	三重県伊勢市朝熊町箕曲瀬 3-10	日本食品分析センター	かきの佃煮	2005.05.09
141	ダイニチ海南シーフードセンター	和歌山県和歌山市海南市冷水 325-15	日本冷凍食品検査協会	生食用冷凍ハマチフィレ	2006.7.12
142	うおいち和歌山加工工場	和歌山県和歌山市西浜 1660-401	消費経済研究所	生食用タイフィレ・ハマチフィレ	2006.12.1
143	高岡商店	和歌山県新宮市三輪崎 2467	日本冷凍食品検査協会	鰹焼節、鰹焼節柚醤油味	2008.4.14
144	丸市食品	福井県福井市高木町 81 号 32 番地 1	日本冷凍食品検査協会	たらこ、辛子明太子	2010.3.30
145	京都鰹節東館プラント	京都府京都市南区吉祥院長田町 43 番地	日本冷凍食品検査協会	上花鰹(荒節)	2006.2.13
146	関空トレーディング	大阪府泉佐野市りんくう往来北 2 番地の 6	消費経済研究所	チルドアトランティックサーモンフィレ	2010.2.5
147	大洋かつを	大阪府大阪市東住吉区今林 1 丁目 2 番 68 号	フジタ企画	削り節(鰹の削り節、鯖の削り節、さばの削り節、混合削り節、とびうおの削り節、さんまの削り節、宗田鰹の削り節、あじの削り節、いわしの削り節)	2009.11.4
148	かね徳篠山工場	兵庫県篠山市泉字脇谷 2-10	食品環境検査協会	シシヤモ卵加工品、いか加工品	1998.09.30
149	澤田食品本社工場	兵庫県神戸市西区高塚台 5 丁目 4 番 15 号	日本冷凍食品検査協会	シャキット梅ちりめん	2004.04.26
150	井上食品西神戸工場	兵庫県神戸市西区池上 1-13-19	食品環境検査協会	佃煮(生しらすの佃煮、いかなごのくぎ煮)	2011.1.7
151	カナリー西宮工場	兵庫県西宮市西宮浜 4-7-53	日本冷凍食品検査協会	冷凍及び冷蔵蒸し煮蛸	2009.1.26
152	日高食品工業食品工場	兵庫県姫路市花田町勅旨 30 番地の 1	フジタ企画	とろろ・きざみ昆布、昆布佃煮、湯通し塩蔵わかめ、おやつ昆布	2008.4.30
153	備前化成	岡山県赤磐市徳富 363	日本食品分	DHA・EPA 含有精製魚油	2007.12.28

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
			析センター		
154	紀文食品岡山 総社工場	岡山県総社市井尻野 700 番地	日本食品分 析センター	茹でかまぼこ(はんぺん)	2008.11.25
155	にしかわ	広島県広島市佐伯区杉 並台 64-59	日本食品分 析センター	しらす干し及びちりめん	2002.11.11
156	チウスイチウス イ加工	広島県広島市西区草津 港 1-5-48	日本冷凍食 品検査協会	ユデタコ、冷凍魚切身	2001.11.08
157	マルカイフーズ 高須工場	広島県尾道市高須町 4840-12	日本冷凍食 品検査協会	煮干袋詰(煮干、ちりめん、きびなご)	1999.11.22
158	クニヒロ尾道工 場	広島県尾道市東尾道 15-13	日本冷凍食 品検査協会	冷凍スチームかき	2007.2.27
159	備南ハイフー ズ第1工場	広島県福山市曙町2丁目 17-12	日本冷凍食 品検査協会	ごま物語	2000.07.07
160	備南ハイフー ズ曙工場 B	広島県福山市曙町4丁目 21-26	日本冷凍食 品検査協会	魚肉シート	2000.01.07
161	井ゲタ竹内	鳥取県境港市昭和町 12-10	日本冷凍食 品検査協会	味付けもずく(もずく酢)	2008.6.9
162	門永水産	鳥取県境港市昭和町 12-27	日本冷凍食 品検査協会	ボイルズワイガニ、ボイルタラバガニ、生 ズワイガニ、生タラバガニ	2001.05.17
163	北陽冷蔵本社 工場	鳥取県境港市昭和町 12 番地 24	食品環境検 査協会	ベニズワイガニ(カニ肉ボイル品)、カニ爪 フライ、カニグラタン、かにみそ、カニポー ション	2002.03.11
164	オーク	鳥取県境港市竹内団地 208-3	日本冷凍食 品検査協会	生食用冷凍アジフィレー、酢調味冷凍ア ジフィレー、	2006.9.15
165	さんれい製造 境港工場	鳥取県境港市竹内団地 60	ABE技術士 事務所	かに爪のクリーミーフライ	2010.9.28
166	友田セーリン グ本社工場	鳥取県境港市竹内団地 80 番地	日本冷凍食 品検査協会	ボイル紅ズワイミート、	2001.05.17
167	ダイマツ	鳥取県米子市旗ヶ崎 2026 番地	日本冷凍食 品検査協会	シルバーしょうゆ漬	2001.10.03
168	さんれい製造 安来工場	島根県安来市亀島町 12-3	ABE技術士 事務所	マカロニグラタンコロッケ(かに)	2009.7.10
169	鎌田醤油港工 場	香川県坂出市入船町 2-320-6	日本食品分 析センター	醤油加工品、めんつゆ及びぼん酢(節・ 昆布使用)	2008.2.7

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
170	オカベ五色浜工場	愛媛県伊予市下吾川 1693-11	日本食品分析センター	煮干し調味乾燥製品、焼みりん干し、佃煮製品(小女子佃煮、くるみ小女子)	1999.05.25
171	セトクween	愛媛県伊予市市場150番地	日本食品分析センター	煮干し調味乾燥製品、チーズサンド(魚肉シート)	2000.07.03
172	ヨンキウ水産加工センター	愛媛県宇和島市住吉町3丁目1-6	日本冷凍食品検査協会	冷凍/チルドハマチフィレ(生食用)、冷凍真鯛スモーク	2007.3.15
173	秀長水産シーフーズセンター	愛媛県宇和島市築地町2-318-240	日本冷凍食品検査協会	冷凍&チルドハマチ生食用(フィレ、ロイン、スライス)	2006.10.3
174	愛媛県漁連宇和島水産物加工センター	愛媛県宇和島市築地町2丁目318番地213号	日本冷凍食品検査協会	冷凍はまちフィレー	1999.04.27
175	森松水産冷凍	愛媛県今治市天保山町5丁目2-20	日本冷凍食品検査協会	冷凍ハマチフィレー	2000.04.03
176	マストミ	徳島県徳島市東沖洲2丁目26-14	日本冷凍食品検査協会	ネギトロ(チルド&冷凍)	2004.03.30
177	あじかん鳥栖工場	佐賀県鳥栖市藤木町字若桜6-4	日本冷凍食品検査協会	かに風味かまぼこ	2005.09.08
178	天生水産本社工場	佐賀県唐津市中瀬通1-6	日本冷凍食品検査協会	冷凍真鯛刺身用	2004.12.08
179	マルハニチロ食品下関工場	山口県下関市東大和町2-17-33	日本冷凍食品検査協会	冷凍ちくわ	1998.03.17
180	はねうお食品本社工場	山口県下関市彦島西山町4-14-7	日本冷凍食品検査協会	冷凍塩たらこ、冷凍辛子明太子	2000.10.25
181	太海商事	山口県防府市大字浜方字古浜148-3	日本冷凍食品検査協会	冷凍むきえび	1999.06.07
182	大関食品本社工場	大分県宇佐市下高家2011-1	日本冷凍食品検査協会	えびフライ、えびフリッター51/60	2011.10.7
183	マル伊総合食品長崎工場	長崎県松浦市調川町下免851番54	日本食品分析センター	しめ鯖、炙りしめ鯖	2009.10.23
184	長崎漁港加工センター	長崎県長崎市京泊3丁目1-1	日本食品分析センター	冷凍魚切身(養殖魚、毒魚を除く全ての魚種)、イカ(スルメイカ、ヤリイカ、ケンサキイカ、モンゴウイカ、アオリイカ)	2006.4.25
185	海千	福岡県宗像市王丸770番地4	日本食品分析センター	辛子明太子、甘塩たらこ	2011.10.3

	認定工場	所在	コンサル	製品名	初回認定
186	ふく太郎本部	福岡県北九州市門司区 白野江 1 丁目 21 番 24 号	消費経済研 究所	ふぐ刺身、ふぐちり	2007.9.26
187	マルホ	熊本県熊本市八島町10 06番地	フジタ企画	鯨加工品(さらし鯨、鯨ベーコン、解凍鯨 肉)	2010.3.2
188	畑山水産	熊本県天草市牛深町後 浜 3473-17	日本食品分 析センター	ブリフィレ(冷凍・冷蔵)	2009.4.17
189	黒瀬水産	宮崎県串間市西浜 2 丁目 15 番地 4	日本食品分 析センター	ぶり・かんぱちのフィレ	2004.04.19
190	鹿児島県漁連 総合加工工場	鹿児島県鹿児島市南栄4 丁目 11-4	日本冷凍食 品検査協会	チルド及び冷凍ブリ・カンパチフィーレ	2010.3.17
191	畑中食品平和 工場	鹿児島県出水市平和町 1027 番地	日本食品分 析センター	養殖ぶりドレス(チルド)、養殖ぶりフィー レ・ロイン(冷凍)	2008.12.22

表 13 食肉輸出取扱工場 (厚生省)

対米輸出食肉取扱施設リスト

	名称	住所
1	株式会社 群馬県食肉卸売市場	群馬県佐波郡玉村町大字上福島1189番地
2	南九州畜産興業株式会社(末吉と畜場)	鹿児島県曾於市末吉町二之方1828番地
3	サンキョーミート株式会社 有明ミート工場	鹿児島県志布志市有明町野井倉6965番地
4	株式会社 ミヤチク 高崎工場	宮崎県都城市高崎町大牟田4268番地1

対カナダ輸出食肉取扱施設リスト

	名称	住所
1	株式会社 群馬県食肉卸売市場	群馬県佐波郡玉村町大字上福島1189番地
2	サンキョーミート株式会社 有明ミート工場	鹿児島県志布志市有明町野井倉6965番地
3	式会社 ミヤチク 高崎工場	宮崎県都城市高崎町大牟田4268番地1

対香港輸出食肉取扱施設リスト

	名称	住所
1	南九州畜産興業株式会社(末吉と畜場)	鹿児島県曾於市末吉町二之方1828番地
2	サンキョーミート株式会社 有明ミート工場	鹿児島県志布志市有明町野井倉6965番地
3	株式会社 ミヤチク 高崎工場	宮崎県都城市高崎町大牟田4268番地1
4	株式会社 群馬県食肉卸売市場	群馬県佐波郡玉村町大字上福島1189番地
5	株式会社 ミヤチク 都農工場	宮崎県児湯郡都農町大字川北 15530
6	と畜場:飛驒食肉センター	岐阜県高山市八日町327番地
	食肉処理場:飛驒ミート農業協同組合連合会	
7	と畜場:株式会社阿久根食肉流通センター	鹿児島県阿久根市塩浜町1丁目10番地
	食肉処理場:スターゼンミートプロセッサー株式会社阿久根工場	
8	株式会社 JA 食肉かごしま南薩工場	鹿児島県南九州市知覧町南別府 22361

2. 地理的表示

(1) 地理的表示

地理及び伝統品質表示は、短縮されて地理的表示と呼ばれる。産品の名前に産地を冠することは、ヨーロッパでは古くからおこなわれており、19 世紀にはワインやチーズなどの産品について産地による分類が定着し、特に良質の産品を産する産地は国内的にも国際的にも名声を得るようになった。

法的に保護され始めたのは、1919 年の原産地呼称法及び 1935 年の統制原産地呼称法(AOC 法)の成立による。フランスにおいてボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュ、ロワール、ロースなどの産地の特長が確立し海外においても高く評価され始めた頃、害虫による壊滅的な被害を受け、復興過程でワインの質が落ちるとともに上質ワインに見せかける偽装が横行したことにより、その対処策として法的に保護された。

第 2 次大戦後には、AOC 法に基づくワインが世界的にも評価され、経済的に成功を収めると、1990 年には AOC 法の改正が行われ、ワイン以外の農産物にも適用された。

こうした経緯の延長線上から、国際貿易においても名声を得た産地の利用の権利を保護するため、国際的な枠組みのなかで地理的表示を知的財産の 1 つとして位置づけ、保護する国際的ミニマムスタンダードを確立しようとする動きがフランス等 EU 諸国を中心に取られ、WTO による 1994 年の TRIPUS 協定成立に至っている。

同協定では、「地理的表示」を知的所有権の一つとして定義し、地理的表示に関し、商品の地理的原産地について公衆を誤認させるような方法で、真正の原産地以外の地域を原産地とするものであることを表示し、又は示唆する手段の仕様等を禁止している。やや弱い保護であり、例えば北海道産パルマ風ハムの表示は可能である。

ワイン及び蒸留酒については、真正の原産地が表示される場合や、「種類」「型」「模倣品」等の表現を伴う場合も禁止である。これはより積極的な保護で、例えば、山梨産ボルドーワインは禁止される。

(2) 我が国における地理的表示に関連する制度と取組み

日本の地理的表示制度は、弱い保護に対応し、原産地の誤認を招く表示を防止する、不正競争防止法と、やや強い酒団法⁸による酒類の保護制度がある。また、地域ブランド振興の観点から成立した地域団体商標も類似制度として位置付けられる。

⁸ 正式名称は「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」

酒団法では、同法 86 条の 6 第 1 項の規定に基づき、地理的表示に関する表示につき酒類製造・販売業者が遵守すべき基準を以下のとおり、財務大臣が定めている。

(酒類の表示の基準)

第八十六条の六 財務大臣は、前条に規定するもののほか、酒類の取引の円滑な運行及び消費者の利益に資するため酒類の表示の適正化を図る必要があると認めるときは、酒類の製法、品質その他の政令で定める事項の表示につき、酒類製造業者又は酒類販売業者が遵守すべき必要な基準を定めることができる

【地理的表示に関する表示につき酒類製造・販売業者が遵守すべき基準】

- ・ 壱岐、球磨、琉球、薩摩の 4 焼酎の表示について、当該地域以外の地域を産地とするものに使用することを禁止
- ・ 清酒の白山の表示について、当該地域以外の地域を産地とするものに使用することを禁止
- ・ WTO 加盟国のぶどう酒、又は蒸留酒の産地の表示について、当該地域以外の地域を産地とするものに使用することを禁止
- ・ 製法等の基準は通達により規程

<資料>平成 18 年 国税庁告示第 9 号

しかしながら、同法に基づく表示以外の表示が業界の自主ルールとして認められていることなどから、地理的表示の効果はほとんどあがっていない。業界自主ルールの例としては、冠表示がある。これは例えば芋の風味がすれば、甲類焼酎が主体の混和焼酎であっても「いも焼酎」と表示することを認めたものである。

(3) 今後の見通し

EU では、フランスの AOC を適用する形で、PDO と PGI 制度を定めている(表 13)。PDO (原産地名称保護)は AOC に近い厳格な規定であり、特定地域で伝統的な製法により生産・加工・調整が一貫して行われ、食品の品質がその土地の地理的特徴に基づいていなければならない。一方 PGI (地理的表示保護)は少し基準が緩く、製品名に謳われている地域で生産・加工・調整の過程のうち、一工程以上に地理的な結びつきがあるものである。なお、地理的表示ではないものの、伝統的製法を認証するものとして TSG がある。

国際交渉では、EU を代表とする伝統国が地理的表示に積極的であり、米国や豪州などの新大陸サイドが反対する状況にある。我が国は最近までは、米国を支援することが多かった

が、東日本大震災等を受けて、地理的表示の導入が検討されるに至っている⁹。なお、民間事業者では既に原産地情報の開示が進んでいる。先進的なケースを表 15 に紹介する。

表 14 EU 地理的表示制度の概要 (農水省)

			
要件	PDO	PGI	TSG
原産地の地理的環境に由来するほかに類を見ない特徴	必須	必須	場合によって該当
製品の持つ名称の地理的地域で製造する必要	必須	必須	場合によって該当
製品名の地域内で製造の全工程が完結する必要	必須	必須ではない	場合によって該当
製品名の地域から全ての原材料を調達する必要	必須	必須ではない	場合によって該当
伝統的な原材料で製造	場合によって該当	場合によって該当	必須
PDO またはPGI 製品の持つ名称の地域を除く	PDO はPGI と同時に認定を受けることはできない	PGI はPDO と同時に認定を受けることはできない	必須
伝統的な製造および加工またはそのいずれか	場合によって該当	場合によって該当	必須
長期にわたる消費	場合によって該当	場合によって該当	必須

表 15 A 寿司の産地情報 (2011.11.21、同社 HP)

商品名	主な原料	原産地情報
握り玉子	卵	群馬／栃木
げそ	おありいかゲソ	フィリピン
いか	袖いか	沖縄／フィリピン
汲み上げゆば握り	ゆば(大豆)	アメリカ／カナダ
海鮮サラダ軍艦	いか	タイ／ペルー
	カニカマ	アメリカ／日本／他
	ししゃも卵	アイスランド
赤にし貝わさび漬軍艦	赤にし貝	トルコ
いなり	油揚げ	アメリカ／カナダ
コーン軍艦	コーン	アメリカ
納豆軍艦	納豆	アメリカ

⁹ 「我が国の食と農林漁業の再生のための中間提言」平成 23 年 8 月 2 日 食と農林漁業の再生実現会議「我が国の高品質な農林水産物に対する信用を高め、適切な評価が得られるよう、地理的表示の保護制度を導入する。」

商品名	主な原料	原産地情報
あさり軍艦	あさり	中国
ツナ軍艦	ツナ	フィリピン
いかおくら軍艦	いか	ペルー
	おくら	中国
とびっこ軍艦	とびっこ	インドネシア
浅漬けなす握り	茄子	高知／群馬
ぬか漬きゅうり握り	きゅうり	岩手／群馬
長芋のたまり漬け握り	長いも	青森
みょうが梅酢漬け握り	みょうが	高知
べったらいなり	大根	中国
かつぱ巻	きゅうり	岩手／群馬
おしんこ巻	沢庵	群馬／埼玉／鹿児島／宮崎
かんぴょう巻	かんぴょう	中国
納豆巻	納豆	アメリカ
ぱりぱりツナ	ツナ	フィリピン
ぱりぱり納豆	納豆	アメリカ
まぐろ	まぐろ	太平洋
こはだ	こはだ	中国
サーモン	サーモン	ノルウェー
サーモンマヨネーズ	サーモン	ノルウェー
	たまねぎ	北海道
あおりいか	あおりいか	フィリピン
えび	えび	タイ／フィリピン
あまえび	あまえび	アメリカ／カナダ
いかじそ	あおりいか	フィリピン
	大葉	茨城／愛知
めさば	しめさば	東シナ海
真たこ	真たこ	中国
揚げネギいかマヨ	袖いか	沖縄／フィリピン
	ねぎ	新潟／茨城／群馬
しゃこ	しゃこ	中国
つぶ貝	つぶ貝	ロシア
あつあつ玉子	卵	千葉／茨城／青森／栃木／群馬／福島／埼玉／神奈川／静岡／愛知／岐阜

商品名	主な原料	原産地情報
揚げなす握り	茄子	高知／群馬
牛たん握り	牛たん	中国
しっとり蒸し鶏	鶏肉	北海道／青森
まぐろ納豆軍艦	ねぎとろ	太平洋
	まぐろ	太平洋
まぐろたたき軍艦	納豆	アメリカ
いか塩辛柚子和え軍艦	まぐろ	太平洋
ねぎとろ軍艦	いか塩辛	北海道
カリフォルニアロール	とびっこ	インドネシア
	きゅうり	岩手／群馬
	サニーレタス	群馬・長野・岩手
	ずわい蟹	ロシア／カナダ／アメリカ
	アボカド	メキシコ
スパイシーツナロール	まぐろ	太平洋
	きゅうり	岩手／群馬
	サニーレタス	群馬・長野・岩手
鉄火巻	まぐろ	太平洋
パリパリとろたく	ねぎとろ	太平洋
	沢庵	群馬／埼玉／鹿児島／宮崎
ぱりぱりねぎとろ	ねぎとろ	太平洋
	ねぎ	新潟／茨城／群馬
上まぐろ	みなみまぐろ	オーストラリア
とろびんちょう	びんちょうまぐろ	カナダ
づけ鮭	みなみまぐろ	オーストラリア
生サーモン	サーモン	ノルウェー／ニュージーランド／他
えびマヨネーズ	えび	タイ／フィリピン
	たまねぎ	北海道
炙りサーモン揚げネギ添え	サーモン	ノルウェー
	ねぎ	新潟／茨城／群馬
えびアボカド	えび	タイ／フィリピン
	アボカド	メキシコ
カレイのえんがわ	カラスカレイえんがわ	デンマーク／カナダ／ノルウェー／ポーランド
生ほたて	ほたて	北海道
馬刺し	馬刺し	カナダ

商品名	主な原料	原産地情報
三元豚しゃぶしゃぶ握り梅 おろし添え	三元豚	山形
炙りずわいがにほぐし身	ずわい蟹	ロシア／カナダ／アメリカ
いくら軍艦	いくら	アメリカ
煮あなご	あなご	中国
かにみそ軍艦	ずわい蟹・紅ずわい蟹	ロシア／カナダ／アメリカ
	かに味噌	日本／韓国／カナダ／ロシア
うなぎ	うなぎ	中国
子持昆布	子持昆布	アメリカ
赤えび	赤えび	アルゼンチン
すじこ握り	すじこ	アメリカ
中とろ	みなみまぐろ	オーストラリア
生うに軍艦	うに	アメリカ／カナダ／中国／ロシア
蒸しずわいがに	ずわい蟹	アメリカ／カナダ／グリーンランド
生紅ずわいがに一本	紅ずわい蟹	北海道
穴子一本勝負	穴子	中国
大とろ	みなみまぐろ	オーストラリア
特大天然車海老	車海老	中国
ぼたん海老	ぼたん海老	カナダ／ロシア
ぶどう海老一貫握り	ぶどう海老	青森
蝦夷あわび握り	蝦夷あわび	長崎
首折れさば握り	さば	九州／四国
生さんま握り	さんま	岩手／北海道
さんまの押し寿司	さんま	岩手／北海道
	高菜	中国
舞茸天ぷら握り	舞茸	新潟・長野・静岡
エリンギバターソテー握り	エリンギ	新潟・長野・静岡
松茸一貫握り	松茸	中国

3. 東日本大震災に伴う各国の輸入制限とその影響

東日本大震災による原発事故に伴い、各国は、日本の食品に対する検査・規制を強化している。例えば中国では関係 10 都県の全ての食品について輸入停止規制をかけている。米国では福島、宮城、岩手、栃木の牛肉製品等について輸入停止措置をとっている。もっともこれら諸県には HACCP を満たした米国向け輸出食肉取扱施設はない。EU は関連 12 都県の全ての食品について検査証明書を要求しているものの、HACCP に厳しい EU 向けの輸出は少なく、影響は軽微とみられる。

(参考) 放射性核種に係る日本、各国及びコーデックスの指標値

(単位: Bq/kg)

	放射性ヨウ素 ^{131}I				放射性セシウム ^{134}Cs ^{137}Cs				
	飲料水	牛乳・乳製品	野菜類 (除根菜・芋類)	その他	飲料水	牛乳・乳製品	野菜類	穀類	肉・卵・ 魚・その他
日本	300	300	2,000	魚介類 2000	200	200	500	500	500
Codex	100	100	100	100	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
シンガポール	100	100	100	100	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
タイ	100	100	100	100	500	500	500	500	500
韓国	300	100	300	300	370	370	370	370	370
中国	-	33	160	食肉・水産物 470 穀類 190、芋類89	-	330	210	260	肉・魚・甲殻類800 芋類90
香港	100	100	100	100	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
台湾	300	55	300	300	370	370	370	370	370
フィリピン	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
ベトナム	100	100	100	100	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
マレーシア	100	100	100	100	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
米国	170	170	170	170	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
EU	300	300	2,000	2,000	200	200	500	500	500

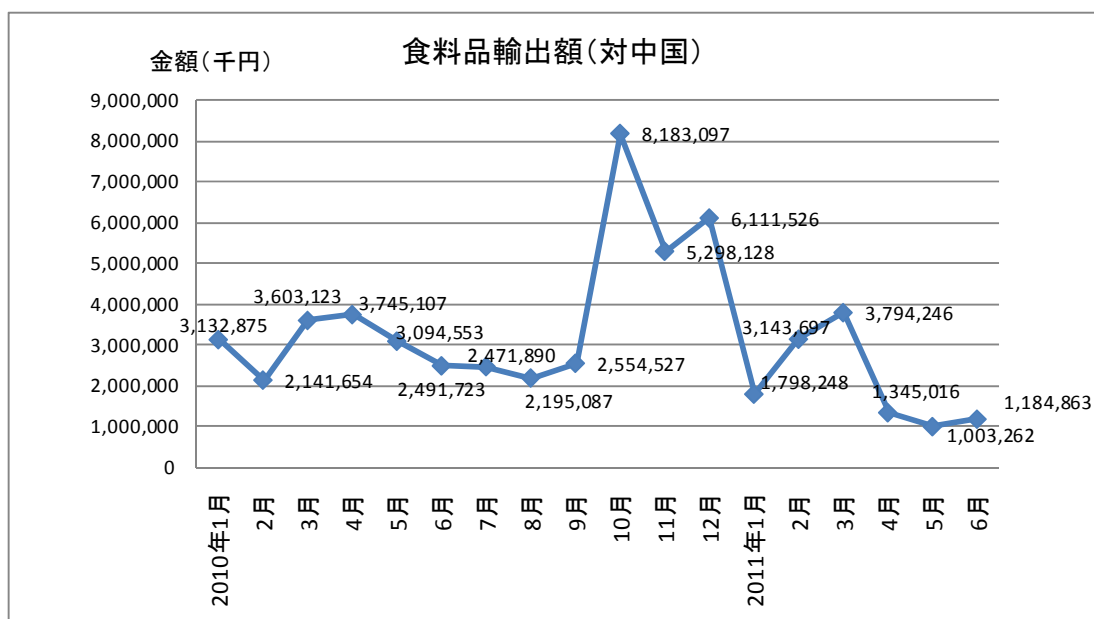
(注) Codex においては、放射性ヨウ素の欄に記載した数値(100)は、Sr90、Ru106、I129、I131、U235の合計
放射性セシウムの欄に記載した数値(1000)は、S35、Co60、Sr89、Ru103、Cs134、Cs137、Ce144、Ir192 の合計

出所：農水省

アンケート対象国では、韓国が中国と同じように輸入停止措置をとっている。香港、台湾、ロシアは一部食品につき輸入停止を行っている。これらの影響からこれらの国に対する震災後の食品¹⁰輸出額は減少している（図 60～64）。

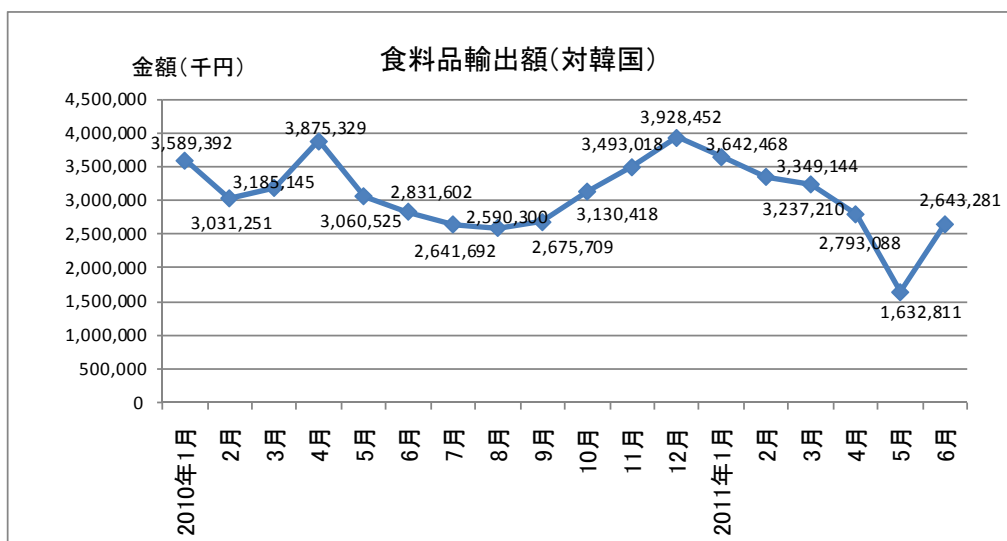
¹⁰ 貿易統計：食料品（食料品及び動物+飲料及びたばこ含む）

図 59 食料品輸出額（対中国）



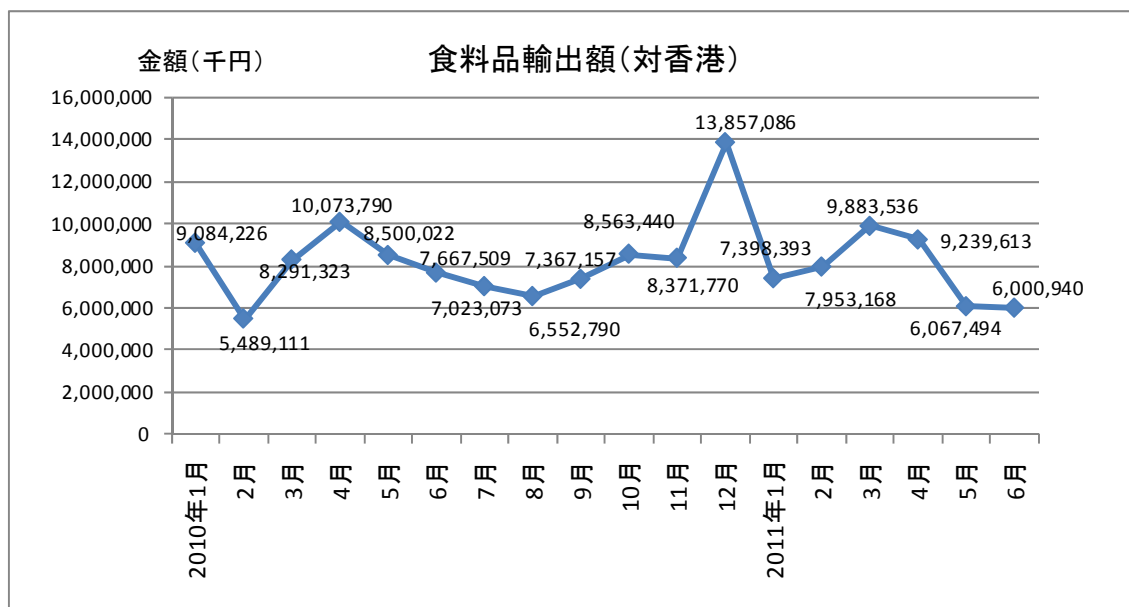
出所：財務省貿易統計「主要商品別表」

図 60 食料品輸出額（対韓国）



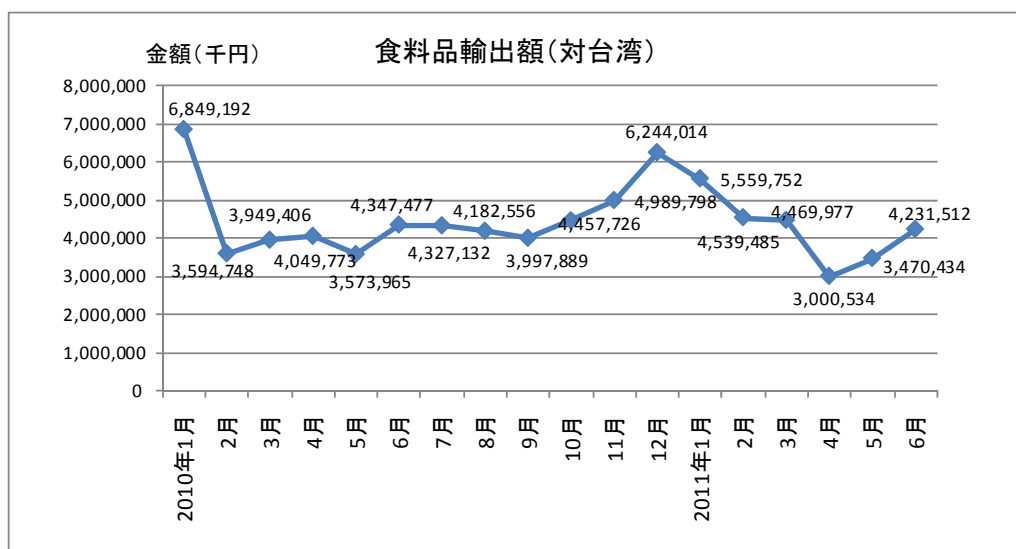
出所：財務省貿易統計「主要商品別表」

図 61 食料品輸出額（対香港）



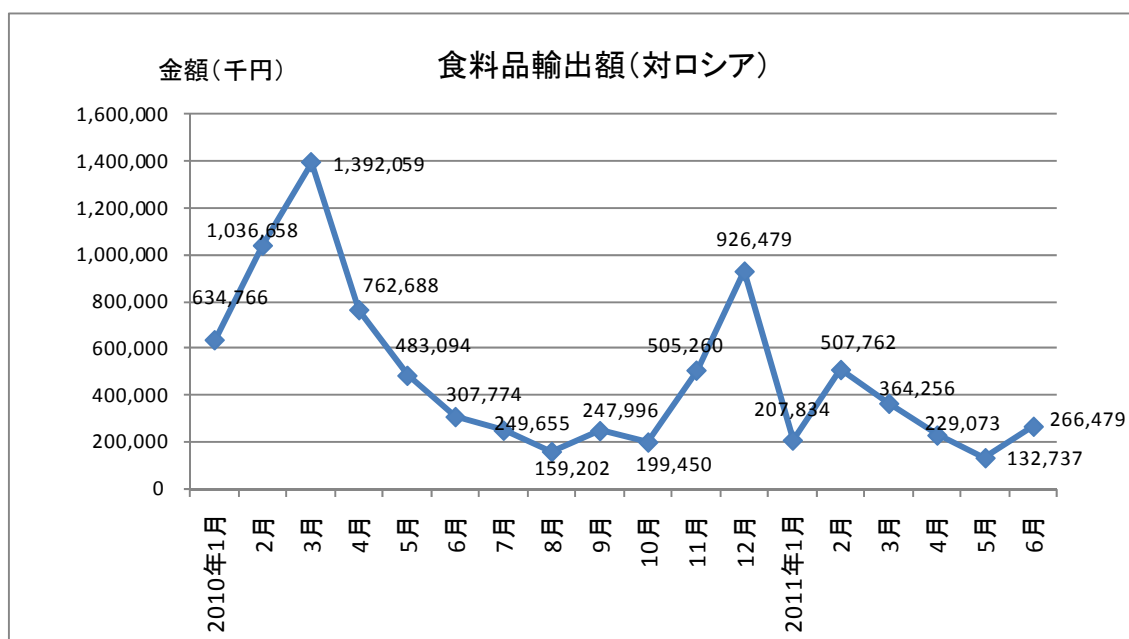
出所：財務省貿易統計「主要商品別表」

図 62 食料品輸出額（対台湾）



出所：財務省貿易統計「主要商品別表」

図 63 食料品輸出額（対ロシア）



出所：財務省貿易統計「主要商品別表」

諸外国・地域の規制措置(2月23日現在)

- ・掲載情報の正確性については万全を期しておりますが、農林水産省は利用者が当ホームページの情報を引用して行う一切の行為について何ら責任を負うものではありません。
- ・各国・地域の詳細な規制内容については、掲載した各国政府HP等を御参考にも、各国の政府機関へ御確認して下さい。
- ・各国・地域から求められる政府作成の各種証明の取扱いについては、輸出国との間で条件等に関する協議が望ましいです。

出所:農林水産省

① 日本のすべての又は一部の食品につき輸入停止／他の食品につき証明書を要求

	対象県	品目	規制内容	備考	問合せ先	参照HP
韓国	福島	ほうれんそう、かきな等、梅、ゆず、くり、キウイフルーツ、米、原乳、きのこ類、たけのこ、青わらび、こうなご、やまめ、うぐい、あゆ、飼料	輸入停止			○食品医薬品安委会・生鮮及び加工食品(畜水産物を除く) http://www.foodsafety.go.kr/foodsafety/da?mid=56 ○農林水産省 http://www.maf.go.kr/main.jsp ○水産物品質検査院釜山支院:水産物 http://safe.daum.net/rfishusan
	群馬	ほうれんそう、かきな、茶、飼料				
	栃木	ほうれんそう、かきな、きのこ類、茶、飼料				
	茨城	ほうれんそう、かきな等、きのこ類、茶、原乳、飼料				
	宮城	きのこ類				
	千葉	ほうれんそう、かきな等、きのこ類、茶				
	神奈川	茶				
	福島、群馬、栃木、茨城、千葉、宮城、山形、新潟、長野、埼玉、神奈川、静岡、東京（13都県）	上記県産品目を除く全ての食品	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求	3月11日より前に収穫・製造した食品については、日付証明を要求	駐日大韓民国大使館(経済部) 電話 03-3225-8667 E-mail economic.jp@mofat.go.kr (問い合わせ時には、住所、電話番号、E-mailアドレスを添えること)	
中国	13都県以外	全ての食品	政府作成の産地証明書を要求	※ほうれんそう、かきな等は3市町（旭市、香取市、多古町）のみが対象。		
	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、新潟、長野、埼玉、東京（10都県）	全ての食品、飼料	輸入停止			
	10都県以外	野菜及びその製品、乳及び乳製品、茶葉及びその製品、薬物及びその製品、薬用植物産品	政府作成の放射性物質の検査証明書及び産地証明書（産出県）を要求	・日本産食品の海外輸出業者又は代理業者は、登録が必要 ・日本産食品の中国輸入業者に対し、輸入及び販売記録制度の導入	駐日中国大使館 経済商務処 電話 03-3440-2011 FAX 03-3446-3242	
		水産物	上記に加え、中国輸入業者に産地・輸送経路を記した検疫許可申請を要求			
		その他の食品・飼料	政府作成の産地証明書（産出県）を要求			
	福島、東京、埼玉、栃木、群馬、茨城、千葉、神奈川（8都県）	全ての食品	輸入停止		駐日ブルネイ・ダルサラーム国大使館 電話 03-3447-7997	
ニューカレドニア	8都県以外	全ての食品	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求			ニューカレドニア http://www.gouv.nc/
	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山形、新潟、長野、山梨、埼玉、東京、千葉（12都県）	全ての食品、飼料	輸入停止	3月11日より前に収穫・製造した食品については、日付証明を要求		
	12都県以外	全ての食品、飼料	産地証明(産地県)を要求			
	47都道府県	全ての食品	輸入停止		駐日クウェート大使館 電話 03-3455-0361	
	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山形、新潟、長野、山梨、埼玉、東京、千葉（12都県）	全ての食品	輸入停止		駐日サウジアラビア王国大使館 電話 03-3589-5241	
サウジアラビア	12都県以外	全ての食品	放射性物質の検査証明書を要求 サウジアラビアにてサンプル検査			
	福島、群馬、栃木、茨城、千葉、神奈川（6県）	左記県における出荷制限品目	輸入停止			
		放射性物質の検査証明書を要求 レバノンにて検査を実施	放射性物質の検査証明書を要求 レバノンにて検査を実施		駐日レバノン大使館 電話 03-5114-8950	
レバノン	47都道府県	上記県産品目を除く全ての食品	輸入停止			
モーリシャス	47都道府県	全ての食品及び農産物	輸入停止			

② 日本のすべての食品につき証明書を要求

	対象県	品目	規制内容	備考	問合せ先	参照HP
インドネシア	4 7 都道府県	加工食品、ミネラルウォーター	政府又は指定検査機関作成の放射性物質の検査証明書を要求	証明がない場合はインドネシアに全ロット検査 証明がない場合はインドネシアにて検査	駐日インドネシア大使館 電話 03-3441-4201 FAX 03-3441-1697	
		牛乳・乳製品、食肉及びその製品、穀物・生鮮野菜、生鮮野菜	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求			
タイ	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、東京、千葉、神奈川、静岡（9 都県） 9 都県以外	水産物、養殖用薬品、えさ	放射性物質の検査証明書を要求	タイの省令で規定された検査機関作成の放射性物質の検査報告書を要求 政府作成の産地証明又は商工会議所作成の原産地証明書（産出県が記載されたもの）を要求	駐日タイ王国大使館 電話 03-6661-3844 FAX 03-3791-1400 E-mail agrthai@extra.ocn.ne.jp	
		全ての食品 （食品添加物等は対象外。）	政府作成の産地証明書を要求 マレーシアにて全ロット検査			
マレーシア	福島、茨城、栃木、宮城、群馬（5 県） 5 県以外	全ての食品	政府作成の産地証明書を要求	3月11日より前に収穫・加工した食品については、日付証明を要求	駐日マレーシア大使館 電話 03-3476-3840	
		全ての食品	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求 （ポルトガル語翻訳付き）を要求			
ブラジル	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山形、新潟、長野、山梨、埼玉、東京、千葉（12 都県） 12 都県以外	全ての食品	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求 輸入国にてサンプル検査	3月11日より前に製造・梱包した食品は、日付証明を要求（ポルトガル語翻訳付き）	駐日ブラジル大使館 電話 03-3404-5211	
		全ての食品、飼料	政府作成の産地証明（産出県）を要求 輸入国にてサンプル検査			
E U	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山梨、埼玉、東京、千葉、神奈川、静岡（11 都県） 11 都県以外	全ての食品、飼料	政府作成の産地証明（産出県）を要求 輸入国にてサンプル検査	3月11日より前に収穫・製造した食品については、日付証明を要求	(EU) 右記ホームページを参照	英語 http://www.del.pn.ec.europa.eu/modules/world/afa/7na/7ml.html フランス語 http://www.del.pn.ec.europa.eu/modules/world/afa/7na/7ml.html ドイツ語 http://www.del.pn.ec.europa.eu/modules/world/afa/7na/7ml.html 中国語 http://www.del.pn.ec.europa.eu/modules/world/afa/7na/7ml.html 韓国語 http://www.del.pn.ec.europa.eu/modules/world/afa/7na/7ml.html 日本語 http://www.del.pn.ec.europa.eu/modules/world/afa/7na/7ml.html インドネシア語 http://www.del.pn.ec.europa.eu/modules/world/afa/7na/7ml.html
		全ての食品、飼料	政府作成の産地証明（産出県）を要求 輸入国にてサンプル検査			
スイス、リヒテンシュタイン	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山梨、埼玉、東京、千葉、神奈川、静岡（11 都県） 11 都県以外	全ての食品、飼料	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求 輸入国にてサンプル検査	3月11日より前に収穫・製造した食品については、日付証明を要求	駐日スイス大使館 電話 03-5469-3400	
		全ての食品、飼料	政府作成の産地証明（産出県）を要求 輸入国にてサンプル検査			
ノルウェー	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山梨、埼玉、東京、千葉、神奈川、静岡（11 都県） 11 都県以外	全ての食品、飼料	政府作成の産地証明（産出県）を要求 輸入国にてサンプル検査	3月11日より前に収穫・製造した食品については、日付証明を要求	駐日ノルウェー大使館 電話 03-6408-9100	
		全ての食品、飼料	政府作成の産地証明（産出県）を要求 輸入国にてサンプル検査			
アイスランド	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山形、新潟、長野、山梨、埼玉、東京、千葉、神奈川（13 都県） 13 都県以外	全ての食品、飼料	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求 輸入国にてサンプル検査	3月11日より前に収穫・製造した食品については、日付証明を要求	駐日アイスランド大使館 電話 03-3447-1944	
		全ての食品、飼料	政府作成の産地証明（産出県）を要求 輸入国にてサンプル検査			
クロアチア	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、長野、山梨、埼玉、東京、千葉、神奈川、静岡（12 都県） 12 都県以外	全ての食品、飼料	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求 輸入国にてサンプル検査	3月11日より前に収穫・製造した食品については、日付証明を要求	駐日クロアチア共和国大使館 電話 03-5468-3014	
		全ての食品、飼料	政府作成の産地証明（産出県）を要求 輸入国にてサンプル検査			
セルビア	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山梨、埼玉、東京、千葉、神奈川、静岡（11 都県） 11 都県以外	全ての食品、飼料	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求 輸入国にてサンプル検査	3月11日より前に収穫・製造した食品については、日付証明を要求		
		全ての食品、飼料	政府作成の産地証明（産出県）を要求 輸入国にてサンプル検査			
仏領ポリネシア	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、長野、山梨、埼玉、東京、千葉、神奈川、静岡（12 都県） 12 都県以外	全ての食品、飼料	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求 輸入国にてサンプル検査	3月11日より前に収穫・加工されたことを示す証明書を要求	仏領ポリネシア http://www.presidence.pf/	
		全ての食品、飼料	政府作成の産地証明（産出県）を要求			
アラブ首長国連邦	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山形、新潟、長野、山梨、埼玉、東京、千葉、神奈川、静岡（15 都県） 15 都県以外	全ての食品、飼料	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求 輸入国にてサンプル検査	首長国によって必要書類や運用が異なる	駐日アラブ首長国連邦大使館 電話 03-5468-0804	
		全ての食品、飼料	政府作成の産地証明（産出県）を要求			
イラク	4 7 都道府県	全ての食品	イラク政府指定検査機関作成の放射性物質の検査証明書を要求		駐日イラク大使館 電話 03-5448-3231	
		全ての食品	政府又は国際機関作成の放射性物質の検査証明書を要求 上記に加え、オマーンにてサンプル検査を実施			
オマーン	4 7 都道府県	生鮮食品、果実、ミルク（粉ミルクを含む）	政府又は国際機関作成の放射性物質の検査証明書を要求 上記に加え、オマーンにてサンプル検査を実施		駐日オマーン大使館 電話 03-5468-1088	
		全ての食品	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求 輸入国にてサンプル検査			
カタール	4 7 都道府県	全ての食品	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求		駐日カタール大使館 電話 03-5475-0811	
		全ての食品	放射性物質の検査証明書を要求			
バーレーン	4 7 都道府県	全ての食品	放射性物質の検査証明書を要求		駐日バーレーン王国大使館 電話 03-3584-8001	
		全ての食品及び飼料	政府作成の放射性物質の検査証明書及び産地証明書を要求			
エジプト	4 7 都道府県	全ての食品及び飼料	政府作成の放射性物質の検査証明書及び産地証明書を要求		駐日エジプト大使館 電話 03-3770-8022	
		上記以外のもの	エジプトにて放射線検査を実施			
コンゴ民主共和国	4 7 都道府県	全ての食品及び農業加工品	放射性物質の検査証明書を要求		駐日コンゴ民主共和国大使館 電話 03-5820-1579	
		全ての食品及び飼料	政府又は指定検査機関作成の放射性物質の検査証明書を要求			
モロッコ	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山形、新潟、長野、山梨、埼玉、東京、千葉、神奈川（13 都県） 13 都県以外	全ての食品及び飼料	政府又は指定検査機関作成の放射性物質の検査証明書を要求	3月28日より前に日本を出港し、且つ、3月11日より前に収穫・加工されたものは規制の対象外	駐日モロッコ王国大使館 電話 03-5465-7171	
		全ての食品及び飼料	政府作成の産地証明書を要求			

	対象県	品目	規制内容	備考	問合せ先	参照HP
エクアドル	福島、群馬、栃木、茨城、千葉、宮城、山形、新潟、長野、山梨、埼玉、東京（12都県） 12都県以外	農畜産品及びその副産品	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求 政府作成の産地証明書を要求	3月11日より前に取壊処理された産品については、日付証明を要求	駐日エクアドル大使館 電話 03-3499-2800/03-3498-3984 FAX 03-3499-4400	
コロンビア	福島、群馬、栃木、茨城、千葉、宮城、山形、新潟、長野、山梨、埼玉、東京（12都県）	全ての食品、飼料	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求		駐日コロンビア大使館 電話 03-3440-6451 FAX 03-3440-6724	
ペルー	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山形、新潟（7県）	全ての食品	政府作成の放射性物質の検査証明書を要求		駐日ペルー大使館 電話 03-3406-4243 FAX 03-3409-7589	
ロシア	福島、群馬、栃木、茨城、東京、千葉（6都県） 6都県以外 242施設（青森、岩手、宮城、福島、山形、茨城、千葉、新潟県に所在する施設）	全ての食品 水産品・水産加工品	輸入停止 ロシアにて検査 輸入停止		駐日ロシア大使館 電話 03-3583-4224 / 03-3583-5982 Fax 03-3505-0593	

④ 検査強化

	対象県	品目	規制内容	備考	問合せ先	参照HP
インド	47都道府県	全ての食品	インドにてサンプル検査		駐日インド大使館 電話 03-3262-2391 FAX 03-3234-4866 E-mail embassy@indembjp.org	
ネパール	47都道府県	全ての食品	ネパールにてサンプル検査		駐日ネパール大使館 電話 03-3713-6241	
パキスタン	47都道府県	全ての食品	パキスタンにてサンプル検査（放射性物質の検査証明書があれば検査を省略）（個人輸入の携行貨物はサンプル検査を除外）		駐日パキスタン大使館 電話 03-5421-7741	
豪州	福島、栃木、茨城、千葉、宮城、山形、埼玉、東京（8都県） 群馬、神奈川、静岡（3県）	米・穀物、野菜・果実、茶、水産物 茶	豪州にてサンプル検査		駐日オーストラリア大使館 電話 03-5232-4111	○豪州・NZ食品基準機関(FSANZ) http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2011/safetyoffoodfromjapa5110.cfm
ニュージーランド	47都道府県	茶	NZにて検査		駐日ニュージーランド大使館 電話 03-3467-2271	○NZ農林省食品安全庁 http://www.foodsafety.govt.nz/
ウクライナ	47都道府県	全ての食品	ウクライナにて検査		駐日ウクライナ大使館 電話 03-5474-3770	
イラン	47都道府県	全ての食品	イランにてサンプル検査		駐日イラン・イスラム共和国大使館 電話 03-3446-8011	

⑤ その他（規制措置の完全解除）

カナダ （これまで右の措置を講じていたが、平成23年6月13日から全て解除）	福島、群馬、栃木、茨城、宮城、山形、新潟、長野、山梨、埼玉、東京、千葉（12都県） 12都県以外	全ての食品、飼料（原材料を含む）	政府又は指定検査機関作成の放射性物質の検査証明書を要求 （3月11日より前に取壊・製造した食品については、その旨を証明できれば上記は不要） カナダにてサンプル検査 取壊業者作成の産地届、保管場所等の証明を要求 カナダにてサンプル検査	適切な書類がないものは、通関を認めてよいか判断するため、当局によって留置・検査を実施	駐日カナダ大使館 電話 03-5412-6200	○食品検査庁 http://www.inspection.gc.ca/english/fsas/fssa/mp/eartere.shtml
ミャンマー （これまで右の措置を講じていたが、平成23年6月16日から全て解除）	47都道府県	全ての食品	ミャンマーにて検査	ヤンゴン港及びバンゴン国際空港でのみ実施	駐日ミャンマー大使館 電話 03-3441-9291 FAX 03-3447-7394	
チリ （これまで右の措置を講じていたが、平成23年9月30日から全て解除）	47都道府県	穀物、植物の根、塊茎、野菜、果実、肉、肉製品、魚介類・それらの派生品、牛乳・乳製品、幼児用食品	放射性物質の検査証明書を要求		駐日チリ共和国大使館 電話 03-3769-0551/03-3769-0755	
メキシコ （これまで右の措置を講じていたが、平成24年1月1日から全て解除）	47都道府県	全ての食品、飼料	輸入をマンサニージョ港、ベラクルス港及びメキシコシティー国際空港に限定		駐日メキシコ合衆国大使館 電話 03-3351-1131/03-3351-1135	

本調査の内容や見解は執筆者個人に属するものであり、執筆者の属する組織の見解を反映するものではありません。

本調査の全文または一部を転載・複製する際は、著作権者の許諾が必要です。
本書に関するお問い合わせ等は、以下の連絡先までご連絡下さい。

(株式会社日本政策投資銀行)

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-9-3 公庫ビル5階
株式会社日本政策投資銀行 地域企画部地域振興グループ
TEL : 03-3244-1100
ホームページアドレス <http://www.dbj.jp/>

(株式会社日本経済研究所)

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台3-3-4 駿河台セントビル
株式会社日本経済研究所 パブリック調査グループ
(執筆担当：パブリック調査グループ局長 佐藤 淳)
TEL : 03-5280-6021
ホームページアドレス <http://www.jeri.co.jp/>