



ほたての輸出

- 2021年北海道からの輸出は、数量・価額ともに過去最高を記録！
- 函館税関は、輸出額全国シェア1位を2010年以降12年連続獲得！

1. はじめに

函館税関が管轄する北海道は水産業が盛んであり、数量が全国トップの品目も数多くあります。

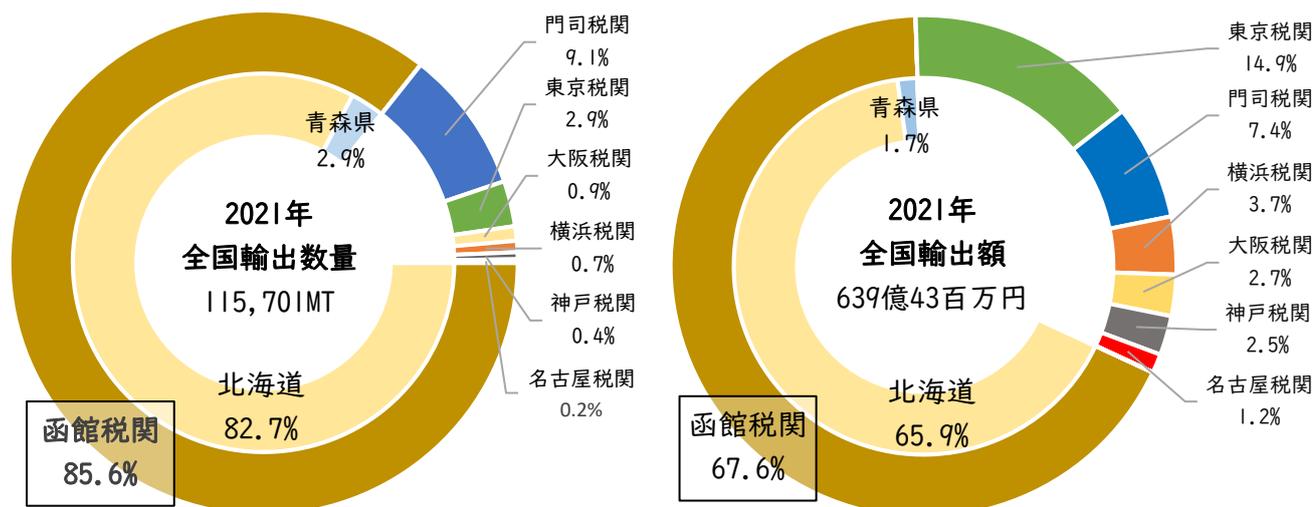
「ほたて」もその一つで、2020年の農林水産省海面漁業生産統計調査を見ると、北海道の「ほたてがい」は漁獲、養殖を併せて全国比82.2%（数量）で全国トップシェアとなっています。

貿易統計を見ると、2021年は北海道からの輸出数量が初めて9万トンを超え、輸出額とともに過去最高となったことから、今回はほたての輸出について取り上げたいと思います。

2. 全国の動向

2021年の全国税関別輸出実績を見てみましょう。

輸出数量は全国で115,701MTでしたが、函館税関管内からはそのうち85.6%にあたる99,065MTを輸出しました。一方、輸出額は全国で639億43百万円となりましたが、うち67.6%の431億96百万円を函館税関管内から輸出しています。

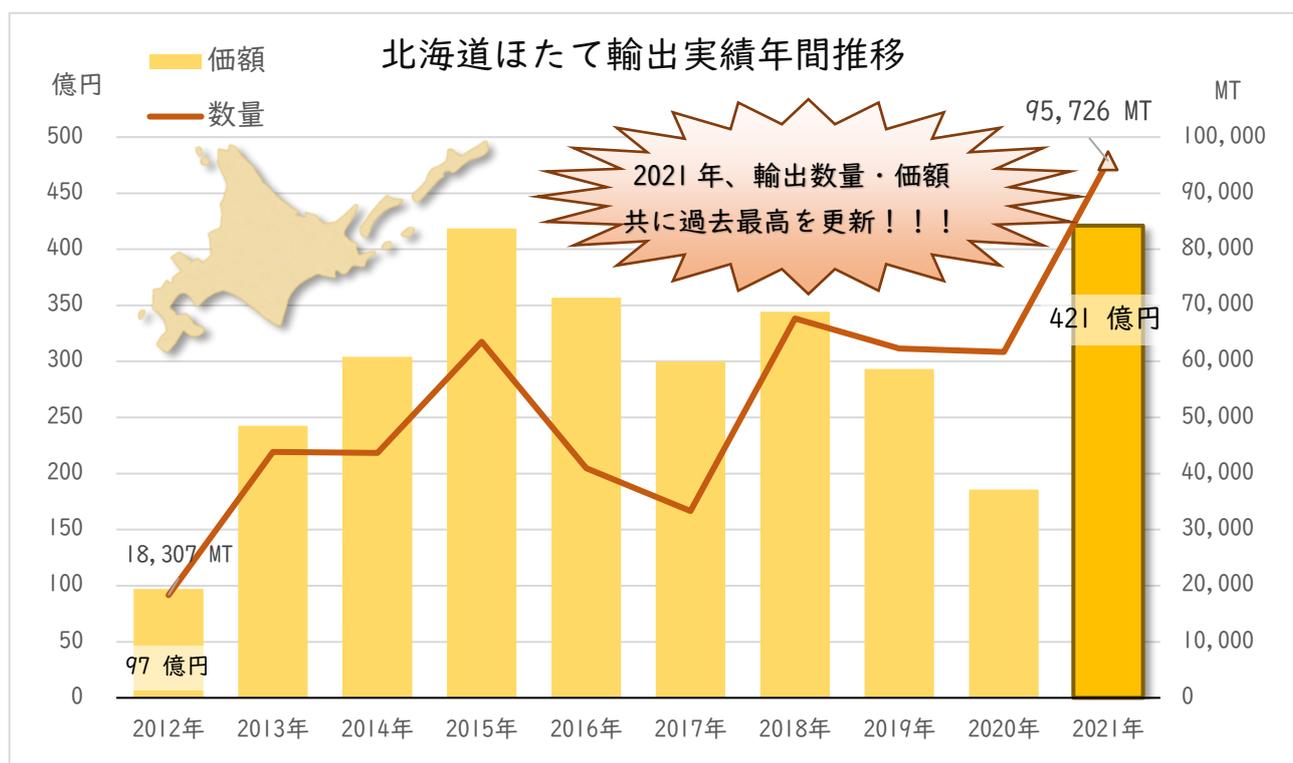


以上のように圧倒的シェアを占める函館税関ですが、全国シェア1位は数量では2009年から13年連続、価額では2010年から12年連続となります。2021年の実績のうち、北海道からの輸出の割合は対全国比で、数量82.7%、価額65.9%を占めていますので、ここからは、北海道の輸出について深掘りしていきます。

3. 北海道における輸出の推移

北海道におけるほたての輸出実績を見てみましょう。

2020年までは、数量で2018年の67,652MT、価額で2015年の418億62百万円がそれぞれ過去最高でしたが、2021年は数量95,726MT、価額421億8百万円となり、ともに比較可能な1988年以降で過去最高を記録しました。この年の数量は初めて9万トンを超え急激に増加しましたが、その要因について関係者に聞いたところ、コロナ禍においても2021年は中国や欧米などにおいて経済活動の再開が見られたことによるものと考えられるそうです。



<一口メモ>

ほたての貝殻の使い道



ほたて貝は、重量の50～60%に当たる貝殻の部分が廃棄されており（日本食品標準成分表2020年版（八訂）より）、北海道がまとめた令和2年のホタテ貝殻の廃棄量は約12.7万トンにも上っています。

この廃棄されるほたての貝殻については、様々な利用法が研究・実用化されています。例えば、漆喰・塗料・道路舗装などの土木・建築分野、肥料・土壌改良材などの農業分野、除菌・抗菌・消臭などの衛生処理分野など、多種多様な分野にわたって実用化されています。

これからのほたて貝は、食料としてのみではなく、様々な資材の原料としての活躍が期待できますね。

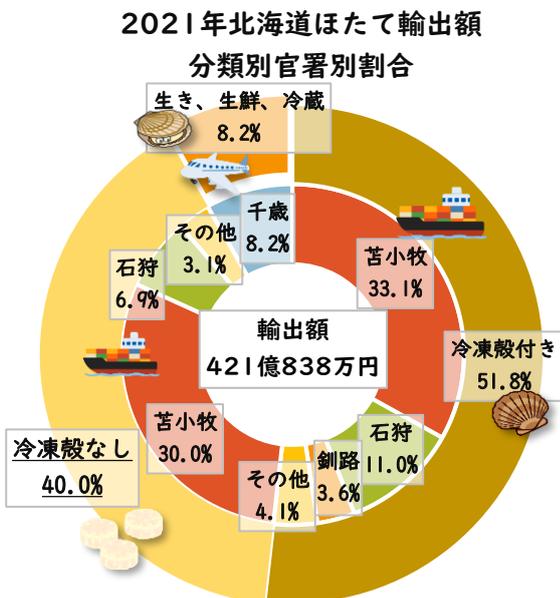
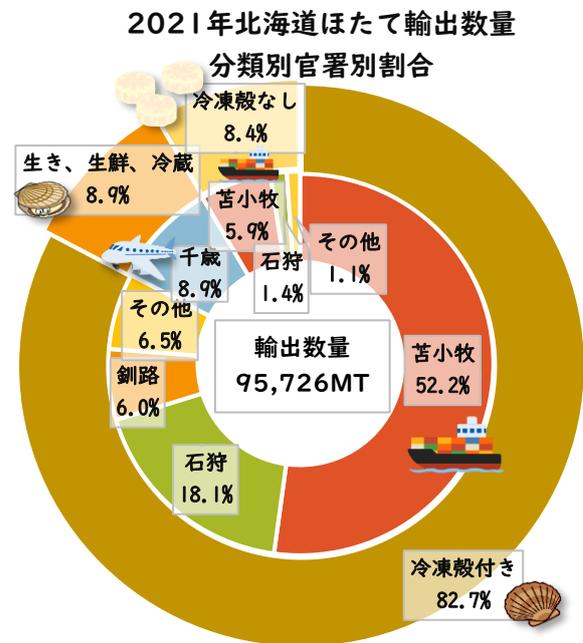
4. 分類別の動向

2021年からはたての品目分類が、冷凍ほたてのうち、完全に殻を除いたもの（以下、殻なし）とその他のもの（以下、殻付き）に細分化されました。では、北海道からはどのような形態で輸出されているのでしょうか。その概況を見てみましょう。

4. 1. 分類別官署別

2021年の数量を分類別に見ると、冷凍殻付きが全体の82.7%を占め、次に生き・生鮮・冷蔵8.9%、冷凍殻なし8.4%と続きます。

これらを官署別に見ると、冷凍の殻付き及び殻なしは苫小牧支署が一番多く、次に石狩出張所、釧路支署が続きます。冷凍ほたてのほとんどはコンテナで輸送されるため、コンテナ船が多く入港する苫小牧や石狩などからの輸出が多くなっています。生き・生鮮・冷蔵については全て千歳支署の実績でしたが、これは、新鮮なほたての需要を満たすために航空便が活用されているためです。



次に、価額を分類別に見ると、冷凍殻なしの割合が全体の40.0%と数量に比べ大きくなっています。これは、各分類の単価（年間の価額÷数量）を比較してみた場合、冷凍殻付きは275円/KG、生き・生鮮・冷蔵は408円/KGに対し、冷凍殻なしは2,094円/KGとその差が大きいため、輸出額における冷凍殻なしの占める割合も大きくなっています。



<一口メモ>

ほたての産地

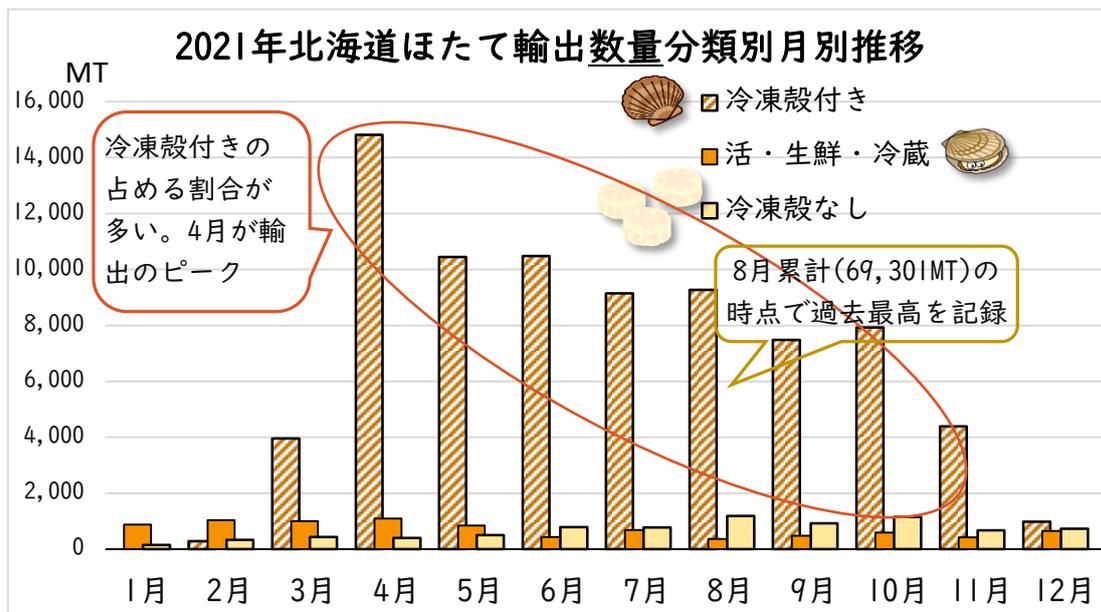
北海道が発表した北海道水産現勢（令和2年）を地域別に見ると、ほたて貝の生産高はオホーツク海側（稚内～根室）が道内全体の86.9%を占め、次に噴火湾周辺（室蘭～函館）が11.0%、そのほか日本海側などでも生産されています。

北海道から輸出されるほたてもオホーツク海側からのものが一番多く、次に噴火湾周辺と続いており、これら二つの地域を合わせると輸出全体の9割近くを占め、その多くが各産地でコンテナに詰められ、苫小牧港などから輸出されます。

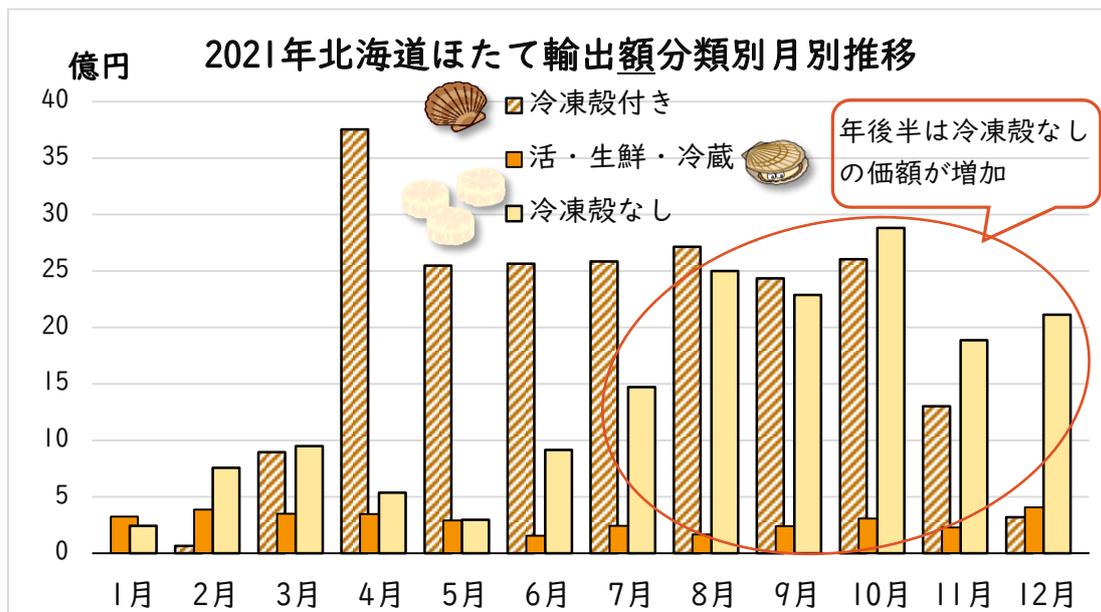
4. 2. 輸出の時期について

北海道のほたては一年を通して出荷されますが、特に冬から春にかけて（日本海、噴火湾）と、初夏から秋にかけて（オホーツク海）に多く出荷されています。

2021年の輸出数量を月別に見てみると、この出荷時期に合わせて4月をピークに秋頃まで数多くの輸出があり、特に冷凍殻付きの占める割合が大きくなっています。2021年8月には1月からの累計で既に年間の過去最高を記録しています。



次に、2021年の輸出額を月別に見ると、4月のピークは数量と同じですが、年の後半になると単価の高い冷凍殻なしが、その数量増加に伴い輸出額も増加し、輸出額全体の占める割合が大きくなっています。



なお、冷凍殻なしですが、その形態については「玉冷」と呼ばれる貝柱が多いため、キロあたりの輸出単価が高いですが、なかには耳（ヒモ）などの内臓が混ざっていることもあり、「殻なし」といっても形態や価格は様々です。

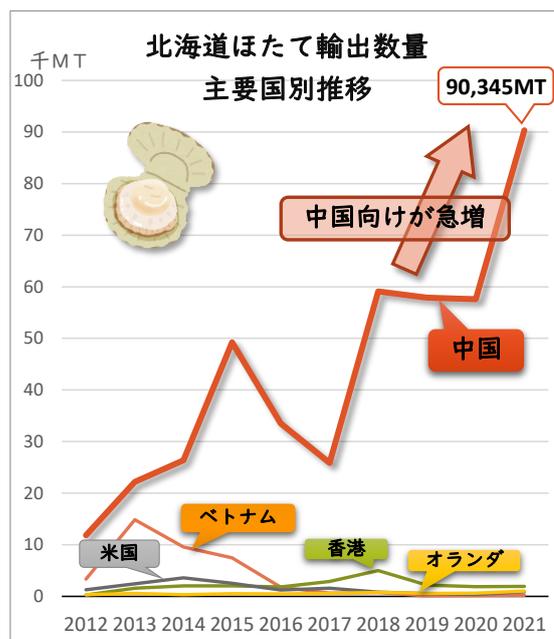
4. 3. 国別シェア

輸出先の国別シェアを見てみましょう。

数量全体では圧倒的に中国向けのものが多く、2021年は90,345MTと急増しています。

この中国向けが急増した理由について関係者に聞いたところ、中国におけるゼロコロナ対策（荷物や人の制限）の反動により、特に冷凍殻付きについて加工原料不足を背景に原料確保の動きがあったということでした。

分類別の数量割合を見ると、生き・生鮮・冷蔵（殻付き）及び冷凍殻付きはアジア圏にのみ輸出され、冷凍殻なしは中国を始めオランダ、米国、台湾、タイなど世界各地に向け輸出されていることが分かります。その理由について関係者に聞いたところ、米国やEUなどへの輸出は冷凍の貝柱、おき身、フレークなどで HACCP 認証を取得しているため、これらの国へは殻付きは輸出されていないということです。



2021年北海道ほたて輸出品目別国別数量割合



輸出全体の大部分を占める中国向けの冷凍殻付きは、ほとんどが加工原料として利用されており、片方の貝を外した片貝という製品が作られ、春雨をのせてニンニク醤油で蒸すという料理が中国では大定番でよく消費されるそうです。

あとがき

農林水産省が発表した2021年の農林水産物・食品の輸出額は、初めて1兆円を超えて過去最高となり、そのなかでもホタテ貝は一番多い品目となりました。

このように、農林水産物の輸出に大きく貢献しているほたてですが、今後の展望などについて、以下のような話を関係者から伺うことができました。

・殻なしの冷凍貝柱の中国向けについては、保水加工して第3国へ輸出されており、東南アジア向けは基本的に消費者向け。

・今後の輸出が増加するかどうかは、世界のほたて生産と需給に大きく左右されるため、予測はできない。

・今後、輸出品目や輸出先を拡大することが重要なため、中国での活ホッキガイ展示商談会やアメリカでの水産エコラベル認証製品（ほたて、秋サケ）をPRするフェアの開催を予定。

北海道だけではなく、日本の輸出品としても注目を集める「ほたて」に、今後ますます目が離せない状況が続きそうですね。

【取材協力】

北海道など



税関は今年で150周年

【本資料に関する問い合わせ】

函館税関 調査部 調査統計課

〒040-8561 北海道函館市海岸町24-4 函館港湾合同庁舎3階

TEL:0138-40-4281(直通)

函館税関ホームページ

<https://www.customs.go.jp/hakodate/>

※本資料を引用する際は「函館税関の資料による」旨注記願います。