



業界レポート

水産加工品製造業界

株式会社CCイノベーション

令和5年3月



目次 -CONTENTS-

01. レポートサマリー

02. 基礎知識

03. 業界の動向

04. 今後の焦点

基礎知識

- 水産加工品は、魚介類、貝類、海藻を原料とした製品で、長期保存が可能で消費に便利である。
- 近年は価格が上昇し、生産量は減少傾向。
- 経営の脆弱性、鮮度管理、輸出拡大などの課題があり、バリューチェーンの改善が必要。

業界の動向

- 海外市場では水産加工品の需要が高まり、日本食文化の普及により需要拡大が期待される。
- しかし、食品安全や環境保全などの規制が多様化しており、各国への対応が求められる。
- 水産加工品原材料は44%を輸入に頼っており、海面漁業に頼った国内調達のため供給量が安定せず、価格に影響がある。

今後の焦点

- 水産加工品の輸出額が増加しており、海外販路開拓には品質・消費嗜好の把握や輸出に対応した生産ロットや賞味期限、知的財産の活用が必要。
- ウクライナ情勢の影響により加工原材料確保が困難となっており、中小企業にとって厳しい経営状況が懸念される。
- 地域団体商標などを活用したブランド力向上が必要。地域団体商標登録では品質向上、市場競争力強化が期待でき、地域産業活性化に貢献できる。

水産加工品とは



かまぼこ



魚肉ハム・ソーセージ



冷凍食品



素干し品



塩干品



煮干し品



塩蔵品



くん製品



節製品



塩辛



漬物



つくだ煮



乾燥・焙焼品



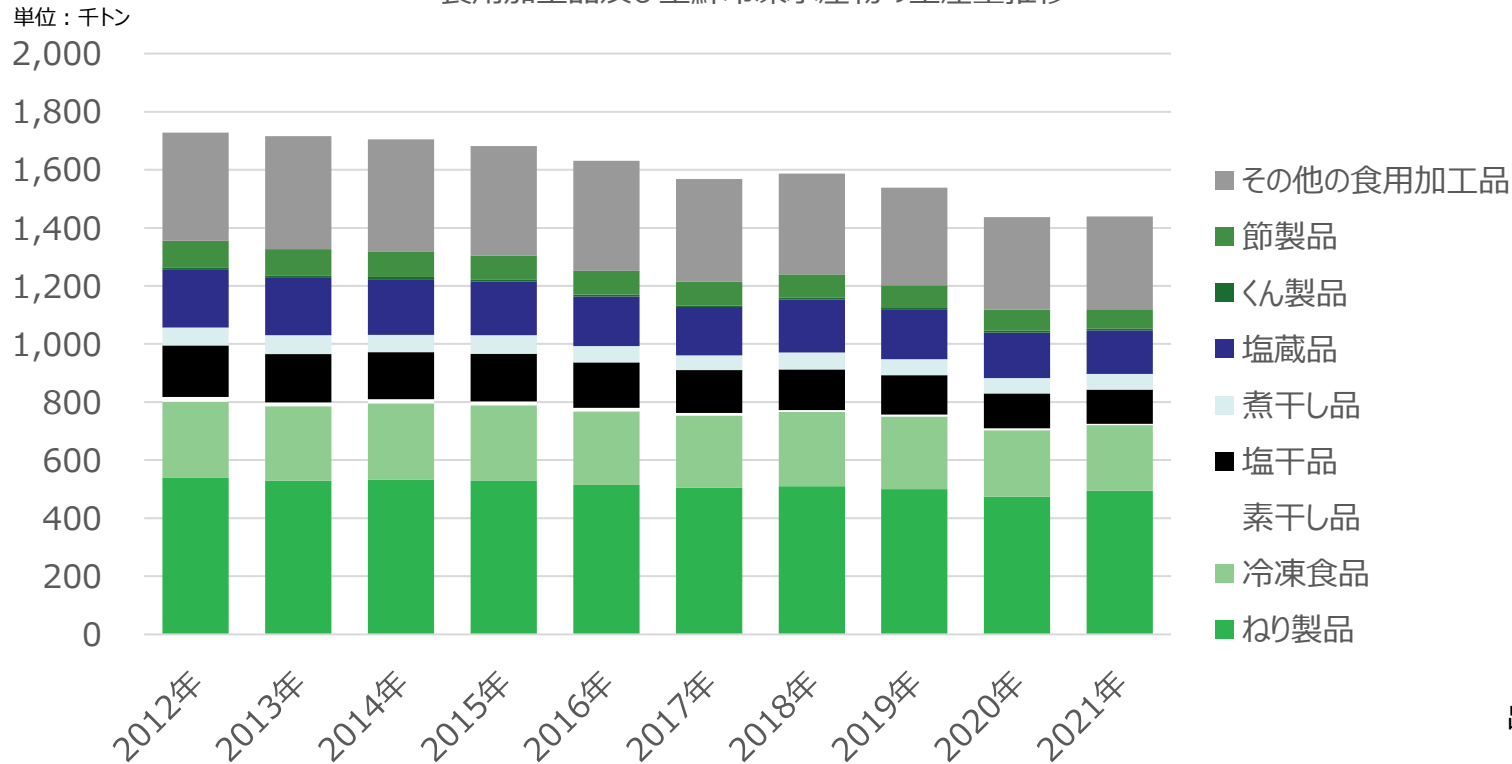
海苔

- 水産加工品とは、魚介類、貝類、海藻、およびそれらを原料として加工された製品の総称であり、鮮度が重要な生魚など水産生鮮食品とくらべ、長期保存が可能であり、気軽に消費できるのが特徴である。
- とくに農産物や畜産物と比較し、計画的に生産することが難しく、死後の腐敗がはやいことから、品質劣化防止技術が進展し、その過程で発酵製品など独自のうまみや風味を付加する製品が多い。

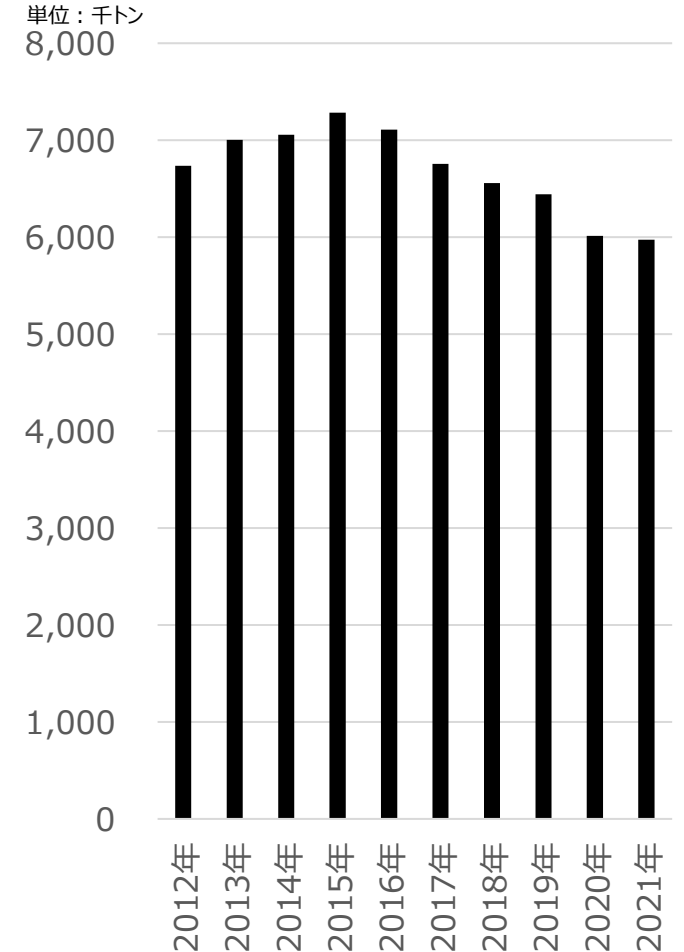
食用加工品及び生鮮冷凍水産物生産量

- 水産加工品は出荷額ベースで2.2兆円弱で推移しているが、価格が上昇しており、生産量は減少している。
- 背景には、消費者の食の嗜好が魚類から肉類へ変化していることがあげられる。

食用加工品及び生鮮冷凍水産物の生産量推移



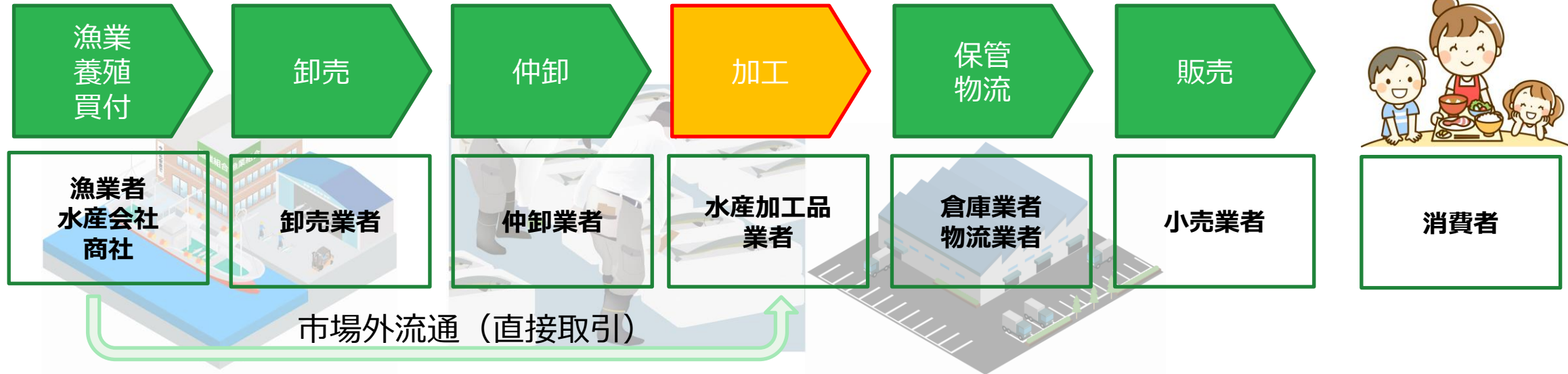
焼・味付のりの生産量推移



出典：農林水産省「令和3年水産加工統計調査」

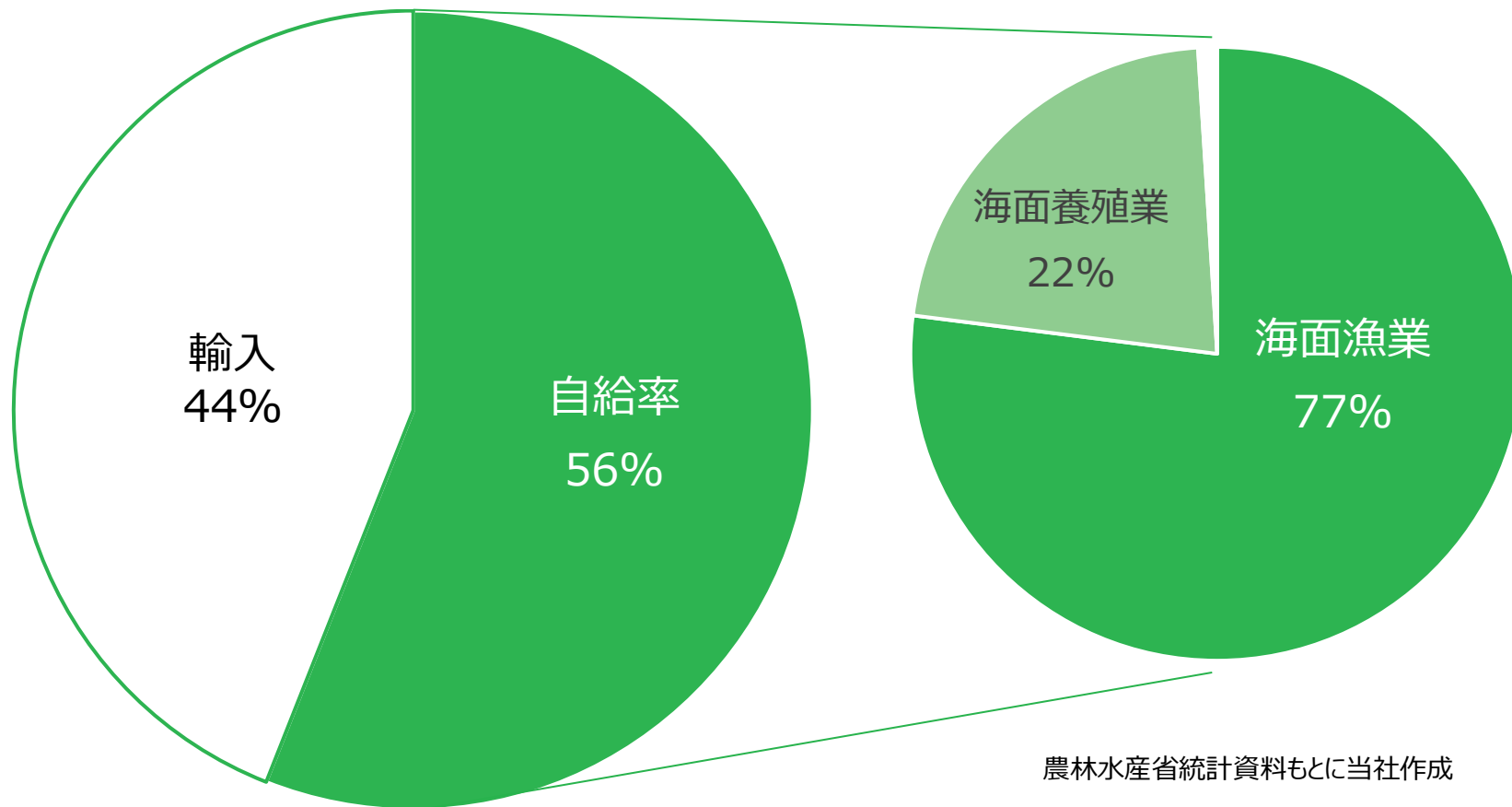
2. 基礎知識

バリューチェーン



- 水産加工品製造業のバリューチェーンは、多くの関係者が協力して成り立っており、バリューチェーンを改善することで、鮮度や安全性、付加価値などを高めることができる。
- 水産加工品製造業のバリューチェーンにおける課題として、以下のようなものが挙げられる。
 - ① 経営の脆弱性：水産加工品製造業者は、原料価格や需要の変動に対応するために、多様な商品を生産する必要があり、その結果、生産効率や利益率が低下することがある。
 - ② 鮮度管理：水産資材は腐敗しやすく、温度管理や衛生管理などに高いコストがかかる。
 - ③ 輸出拡大：国内市場の縮小や海外市場の拡大を受けて、輸出を増やすことが期待されているが、輸出先国の規制や消費嗜好などに対応するためには、多くの課題を克服する必要がある。

原材料自給率の動向



供給不安定
↓
輸入量、輸入価格
の影響大

- 水産資源の減少、価格競争力の低さから水産加工品原材料は44%を輸入に頼っている。
- 国内調達においても大半を海面漁業に頼っているため供給量は安定せず、その結果、水産加工品原材料価格は輸入量、輸入価格に大きく影響を受けている。

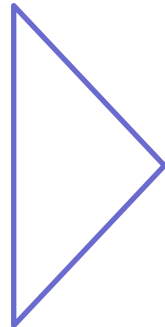
水産加工品製造業界の論点

現状・問題

- 肉食嗜好
- 多層的なバリューチェーン
- 水産資源の減少



- 国内市場の縮小
- 高コストな経営体質
- 原材料輸入価格変動の影響が大きい



課題と今後の焦点

今後の経営戦略

海外需要への対応

原材料調達のコスト削減

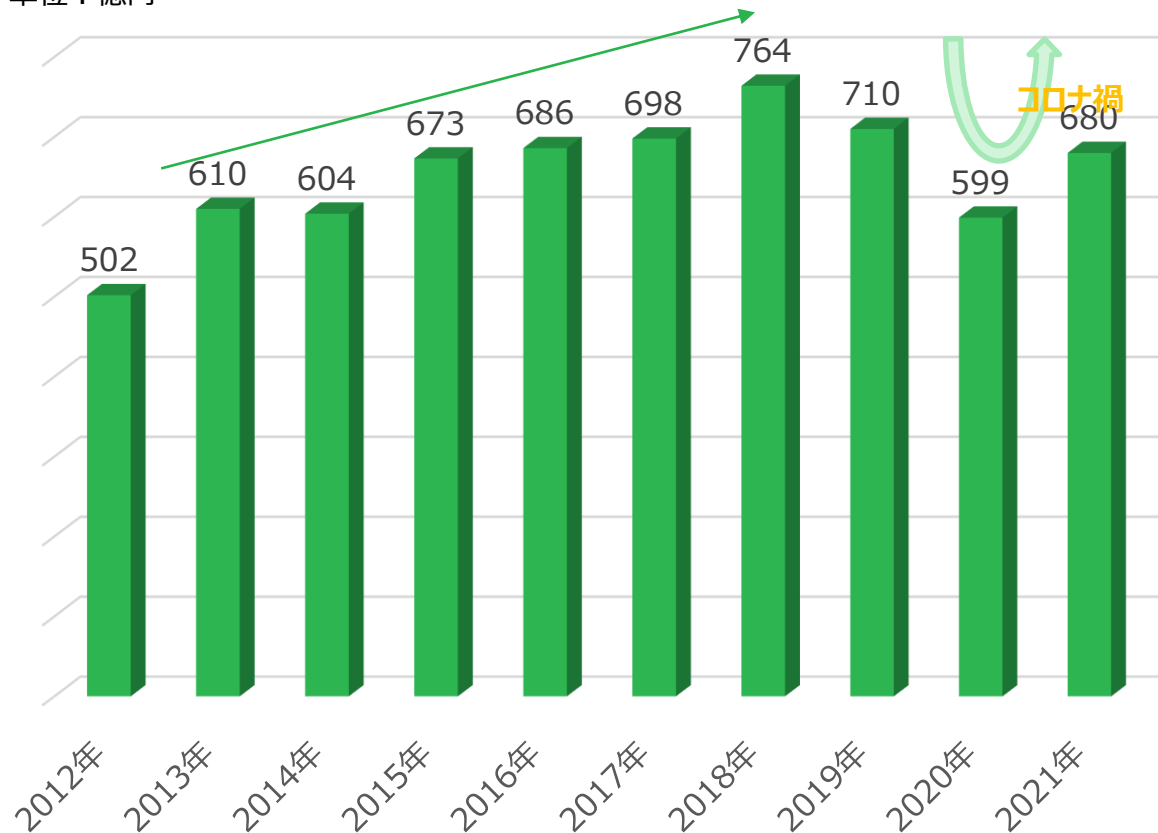
ブランド化による付加価値向上

4. 今後の焦点

海外輸出

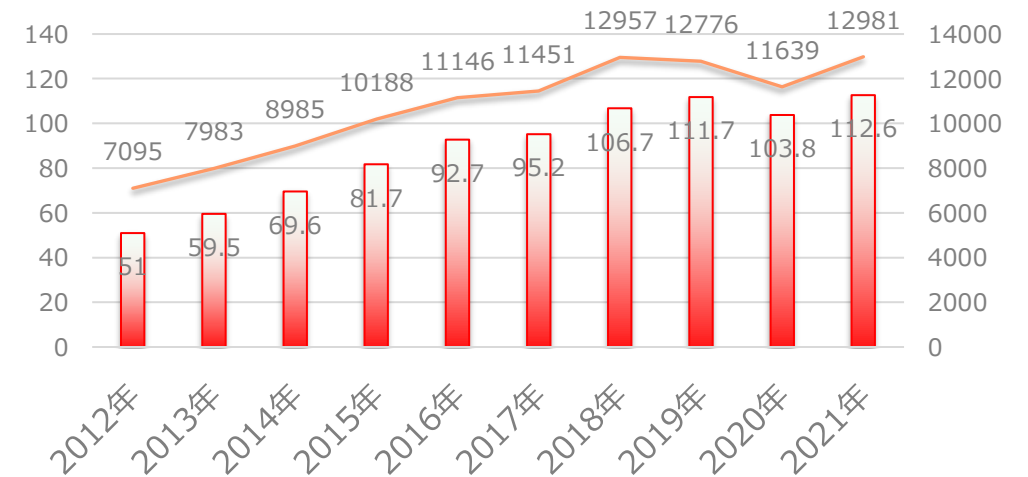
水産物調製品の輸出額

単位：億円



水産調製品：なまこ（調製）練り製品 貝柱（調製品） ホタテ貝（調製品） その他

練り製品の輸出実績



- 水産加工品の輸出額は増加基調にある。
- 海外販路開拓においては、輸出先国の規制に対応した品質、輸出に対応できる生産ロットや賞味期限、消費嗜好の把握、知的財産の活用やブランド化による差別化がポイントになる。

出典：農林水産省「令和3年農林水産物・食品の輸出実績」

原材料調達円滑化

- ウクライナ情勢の影響により、加工原材料の確保が困難となっている。特に、一般の影響が継続されれば中小事業者が極めて厳しい経営状況に陥る可能性がある。
- また、水産加工原料の加工技術には高度な技術が必要であり、そのためには多くの人材や設備投資が必要となる。
- 水産加工業者としては、補助金などを活用し原材料転換や調達先の多様化に取り組む必要がある。

<調達先変更・原材料転換のイメージ>
カニ（ロシア産→カナダ産へ調達先転換）



<機器導入の例>
(サケからサバに魚種転換)



(サケの身とイクラの分離機)

機器導入



(サバ腹骨取り三枚卸機)

出典：水産庁「水産加工業原材料調達円滑化緊急対策事業」

4. 今後の焦点

水産加工品のブランド化

地域団体商標登録された水産加工品 ※登録数24品より抜粋



はぼまい昆布
しょうゆ



小田原蒲鉾



三河一色えび
せんべい



伊勢ひじき



須磨海苔



伊吹いりこ



宇和島じゃこ天



豊後別府湾ち
りめん



指宿鰹節

出典：特許庁ホームページより

- 水産加工品の認知を地域団体商標に登録することで、ブランド力が向上。
- 地域団体商標に登録することで、①製品の品質向上、②販路の拡大、③地域独自性の確保による市場競争力強化、④地域内の協力関係強化、⑤地域産業活性化への貢献が期待できる。

4. 今後の焦点

地域商標登録されている北陸三県の水産加工関連食品

CC Innovation / est.2021

能登丼



富山湾鮓



美浜のへしこ



魚津バイ飯



富山名産
昆布巻かまぼこ



出典：特許庁ホームページより

The CC Innovation, Ltd. All rights reserved.

5. CCIのソリューション

コンサルティングメニュー

経営戦略 <ul style="list-style-type: none"> 経営理念・ビジョン策定 経営計画の策定 個別施策の立案 	コストマネジメント <ul style="list-style-type: none"> 原価管理体制の構築 物件費削減に関する助言 アウトソーシングの受託 	人材紹介 <ul style="list-style-type: none"> 最適な人材マッチング 独自のネットワーク 人材定着サポート
ビジネスマッチング <ul style="list-style-type: none"> 新たな販売・仕入先の紹介 新商品・新技術開発パートナー紹介 グループ会社コレゾの活用 	人事制度・人材育成 <ul style="list-style-type: none"> 人事評価制度の策定 賃金制度の設計 階層別・専門別研修の実施 	
ICT <ul style="list-style-type: none"> システム導入・更改のサポート 独自アプリによる生産性向上 社内コミュニケーションの活性化 	業務効率化 <ul style="list-style-type: none"> BPR企画・立案 クラウド会計を活用した事務効率化 各種業務のマニュアル化 	
海外展開 <ul style="list-style-type: none"> 海外販路の開拓 海外拠点の設立に関する支援 貿易手続に関する助言 	M & A・事業承継 <ul style="list-style-type: none"> 企業の売却・買収のコーディネート 企業価値算定に関する助言 経営の承継に向けた社内体制整備 	



- CCIではお客さまの課題を明確にとらえ、お客さまに最適なソリューションを提供します。
- 北國フィナンシャルHD各社、各業務提携機関がお客さまの成長戦略をご支援します。

WEBサイト



[株式会社CCイノベーション \(ccinnovation.co.jp\)](http://ccinnovation.co.jp)

当社のコンサルティングについての詳細はこちら↑

LinkedIn



[株式会社CCイノベーション | LinkedIn](#)

コンサルティング事例やセミナー情報を発信中
ぜひフォローよろしくお願いたします！

- 本資料は、情報の提供のみを目的として作成されたものであり、CCイノベーションとのお取引を勧誘するものではありません。
- 本資料に記載されている意見などはCCイノベーションが信頼に足り、且つ正確であると判断した情報に基づき作成されたものではありませんが、その正確性、確実性を保証するものではありません。なお、本資料は、作成日において入手可能な情報等に基づいて作成したものであり、金融情勢・社会情勢等の変化により、内容が不正確なものになる可能性もあります。
- 本資料のご利用は、お客さま御自身の判断でなされるよう、また、必要な場合には顧問弁護士、税理士などの各種専門家にご相談いただきますようお願いいたします。
- 本資料の著作権はCCイノベーションに帰属し、本資料の一部または全部を、電子的または機械的な手段を問わず、無断での複製または転送等することを禁じます。