

# 中国漁業と持続可能な水産品の消費動向



中国水産流通加工協会

2015年5月28日

CAPPMA

# 主な内容

1

中国漁業の発展と資源保護

2

中国水産品の流通加工と消費

3

中国水産品貿易の増加と挑戦

4

持続可能な水産品消費の推進



China Aquatic Products Processing and Marketing Alliance  
中国水产流通与加工协会

中国水産流通加工協会は1994年に創立。農業部に属する全国範囲の水産品生産、加工、流通関連の企業と水産研究、教育および水産業サービス関連の企業と漁業従業者で構成する社会団体。



## 協会の主な仕事

政策の調査研究

業界の自律

ブランド戦略の実施

輸出水産品の認証

情報コンサルタントサービス

標準を制定

水産企業信用評価

国際交流

展示交流

# 中国政府 漁業管理の目標

## ○漁業の持続可能性

- 国務院は『海洋漁業の持続可能性の健全な発展に関する若干意見』を制定；

## ○開発利用

- リサイクル利用への転向を提唱

## ○水域生態保護

- 海洋生態環境の悪化を防ぐ

## ○品質安全

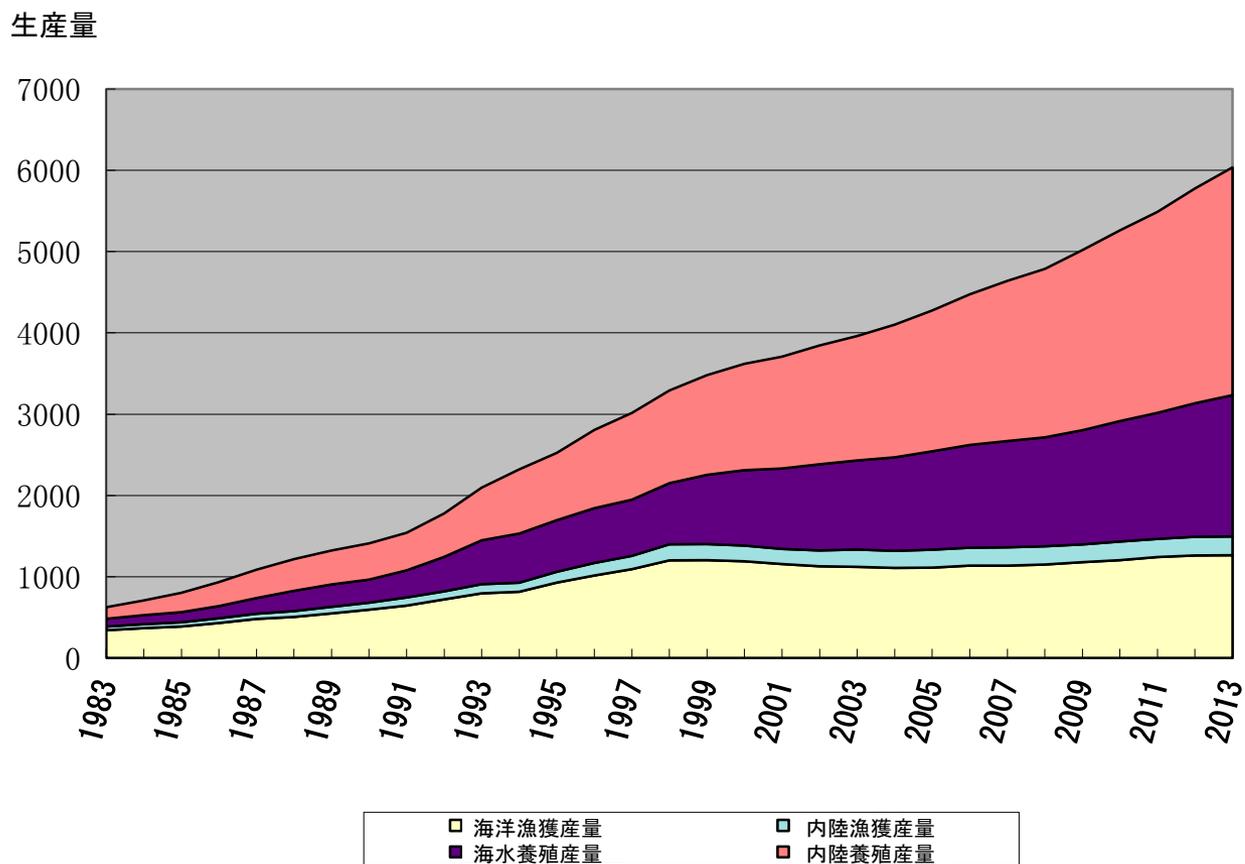
- 消費者に自然、安全、安心水産品を提供

## ○資源保護

- 漁業資源を破壊する魚具と方法をなくす

# 一、中国漁業生産の急激な成長と資源保護

中国水産品生産量の30年間の変化 (1983-2013)



水産業の有利な点:

養殖水産品が主要となってきた; 低栄養段階の水産種と生産量が主なものになってきている

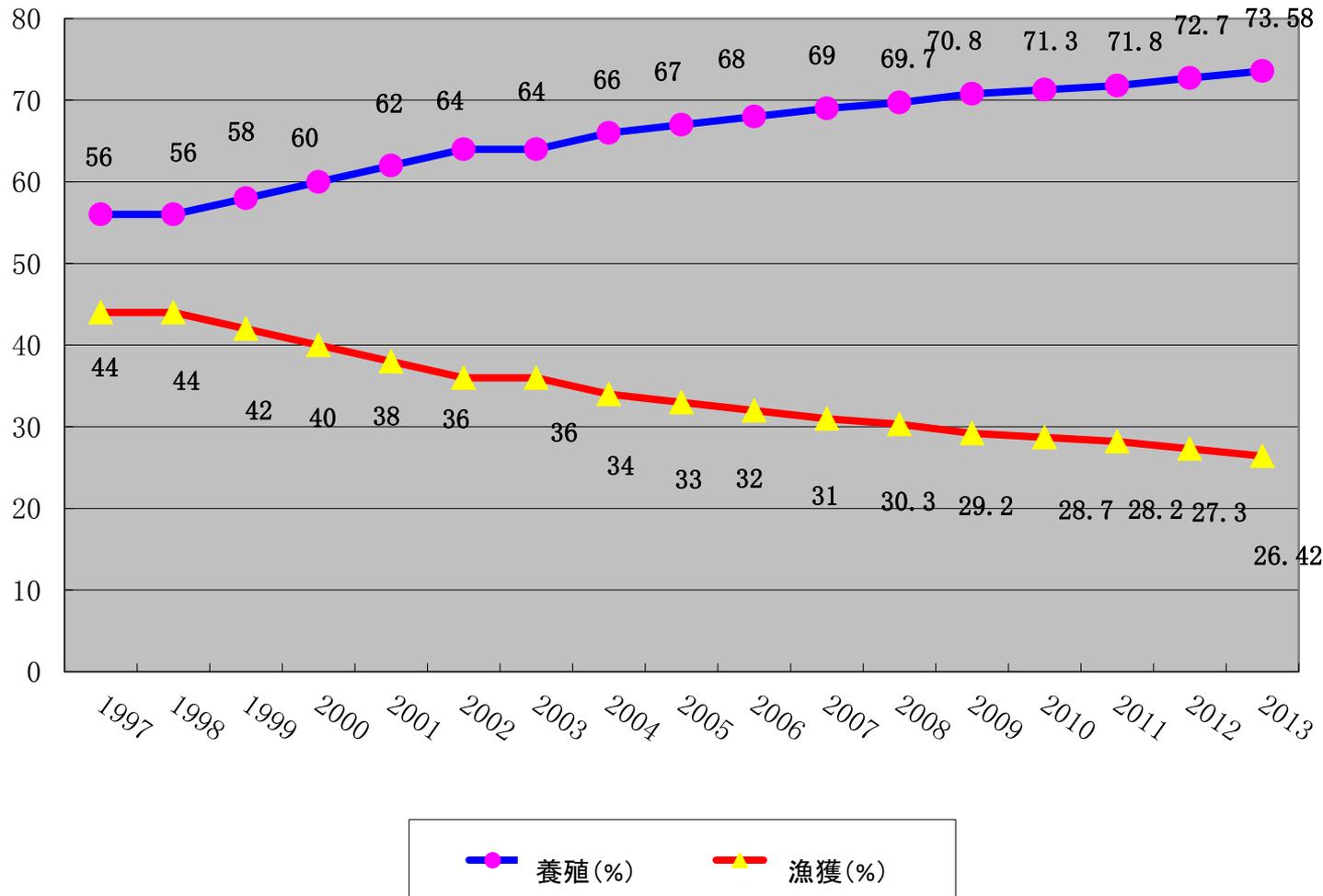
主な課題:

漁獲水産品の中、小魚の比率が高いため、漁業資源を無駄にする; 持続可能性の視点から、水産養殖業は合理的な構造が不十分; 小型、価値低い、小魚を養殖することがまだある

# 生態系配慮型水産養殖の中国漁業への貢献

- 水産養殖の開発により、海洋資源の漁獲圧を減らす。
- 生態型混合培養は中国で一般的。多種の魚類、魚類・エビ、魚類・カニ、魚類・貝の組み合わせで、良い生態環境を保ち、養殖出来る。
- 中国の水産養殖業として、低栄養段階の水生生物、濾過摂食性のコイ、貝類や藻類を推進。
- 水産物の安定供給を保障して、漁獲圧を低減。
- 生態養殖を発展して、漁業生産と水域生態を浄化の協調発展を目指す。
- 漁業者の収入、就業と産業の持続可能性を維持。

# 漁獲と養殖水産品の生産量の比率変化



2014年、中国水産養殖生産量の比率は73.49%。

2020年、養殖水産品生産量は中国総量の80%を占めると予想。

# 漁業資源保護

- 長期間、水生生物の増殖と放流に専念する。  
毎年10億元の資金を増殖放流に投資する。  
放流した苗と絶滅危惧生物は300億匹に達する。
- 海洋全面に禁漁を実施した上、揚子江と珠江でも禁漁制度を始めた。
- 毎年保護区を新設する。養殖場、小魚区、絶滅危惧種、湿地などの保護区を新築する。
- 生態モニタリングを実行する。
- 人工魚礁を構築する 等。

## 二、中国水産品の流通加工と消費

### 1、鮮度優先、価格が高い場合

→消費者が優先選択;

### 2、品質良い、規格適合の場合

→加工企業が購入する;

### 3、品質良い、加工規格にふさわしくない場合、 形が小さい、価格が低い、小魚の比率が高い場合、

→蒲鉾加工企業が購入する;

### 4、品質が良くない雑魚

→肉食魚類に食べさせる、もしくは  
魚粉企業が購入する。

## 水産加工業

- 中国水産加工品は冷凍産品を主としているが、高付加価値の加工水産品の比率が高まっていて、蒲鉾製品、インスタント食品、海洋機能性食品、海洋薬品、海洋化学、海洋化粧品などのような付加価値が高い産品が大きな発展を実現した。
- 産品構造の最適化が加速化、加工水産品の種類も多様化し、サプライチェーンが伸び、分野横断的な企業も現れた。
- 水産原材料の利用については、副産物を利用して高付加価値の産品を開発して、廃棄物ゼロに実現した。資源利用率から見ると、中国の水産加工企業は資源消費型から省エネルギーへ転向している。

# 水産加工業

2013年中国水産加工産品統計（種類による分別）（単位：万トン、%）

加工産品種類	生産量	水産品に占める比率
水産冷凍品	1230.0 <sup>+</sup>	62.9 <sup>+</sup>
かまぼこ製品	132.7 <sup>+</sup>	6.8 <sup>+</sup>
乾燥製品	158.0 <sup>+</sup>	8.1 <sup>+</sup>
藻類加工品	99.0 <sup>+</sup>	5.1 <sup>+</sup>
缶詰製品	37.5 <sup>+</sup>	1.9 <sup>+</sup>
他の水産加工品 （魚粉、魚油など）	296.9 <sup>+</sup>	15.2 <sup>+</sup>
水産品加工総量	1954.0 <sup>+</sup>	/ <sup>+</sup>

出典：中国漁業統計年鑑

1

## 水産加工業

2013年、中国で加工用の水産品総量は2169万トン、水産品加工率は35.1%。

そのうち、海産品と淡水産品の加工比率は、それぞれ50.7%、12.0%。

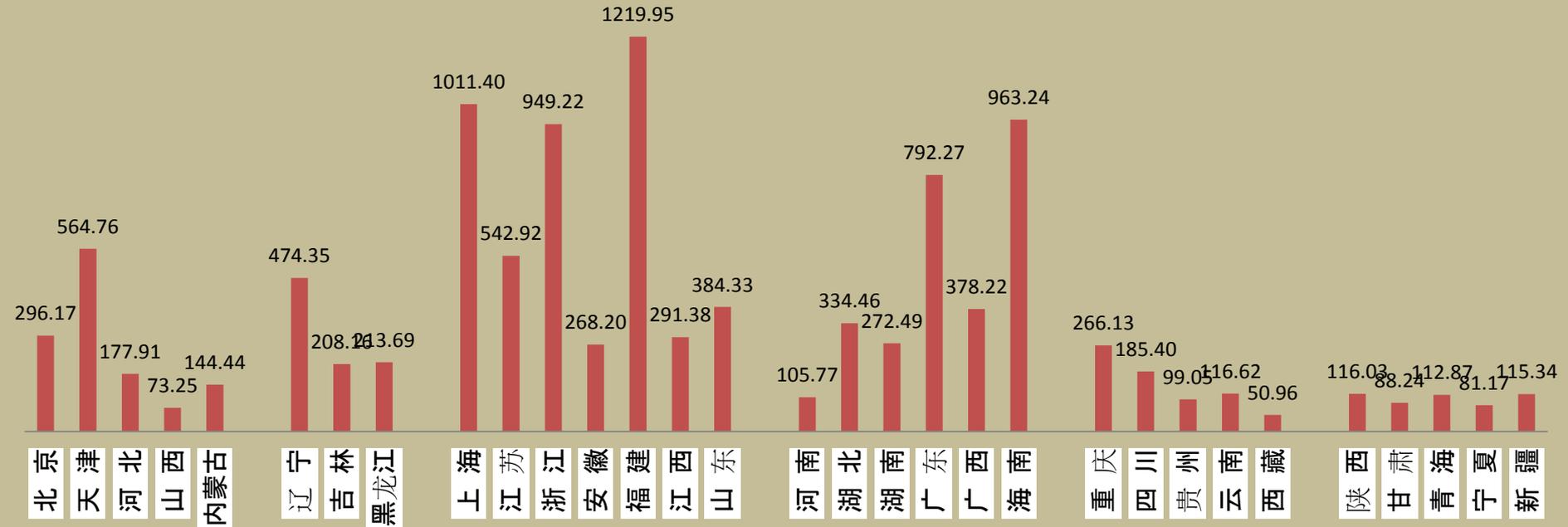
加工比率60－90%の先進国との差はまだ大きい。

- 水産品総合加工利用能力を増やし、中国水産加工業界の競争力を強める
- 水産品加工の自動化、機械化のレベルを高める
- 加工した水産品は標準化へ、国際標準と統合する



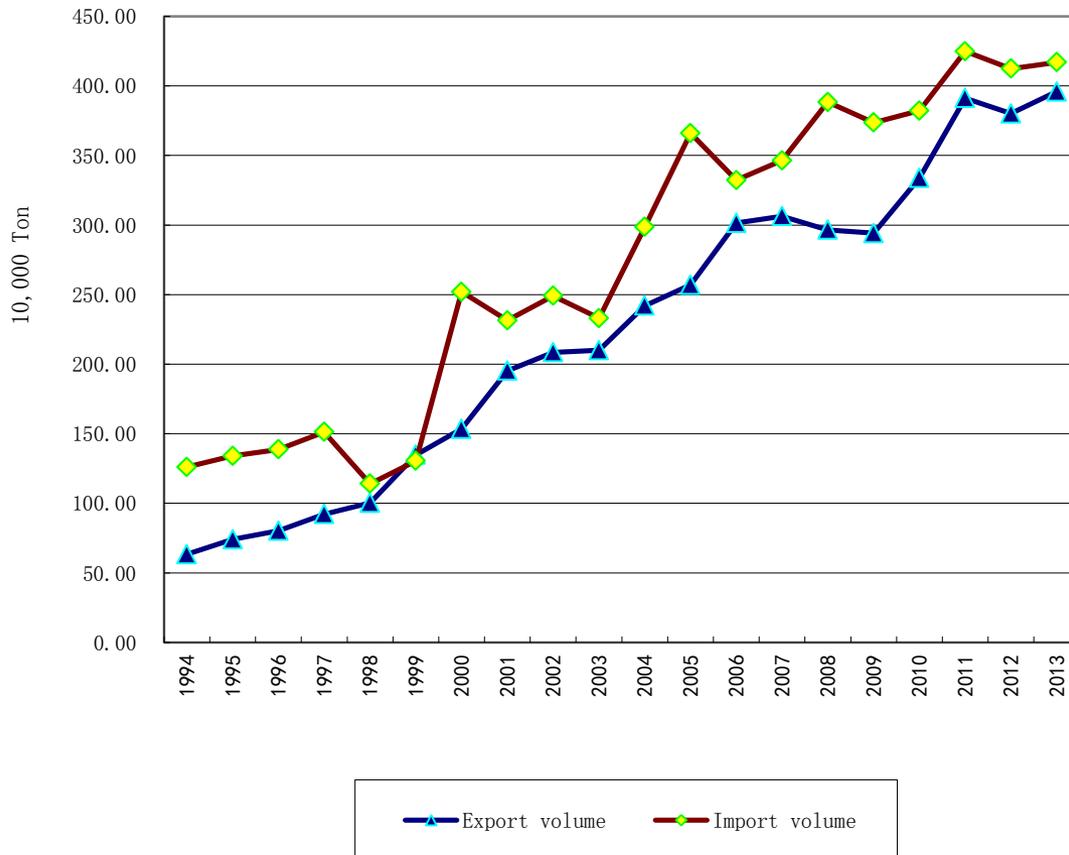
# 水産品消費

中国の地域都市住民の家庭平均各人  
一年水産品を購入する消費支出（2012年）



# 三、中国水産品貿易の成長と挑戦

## 水産品の輸入量、輸出量の変化



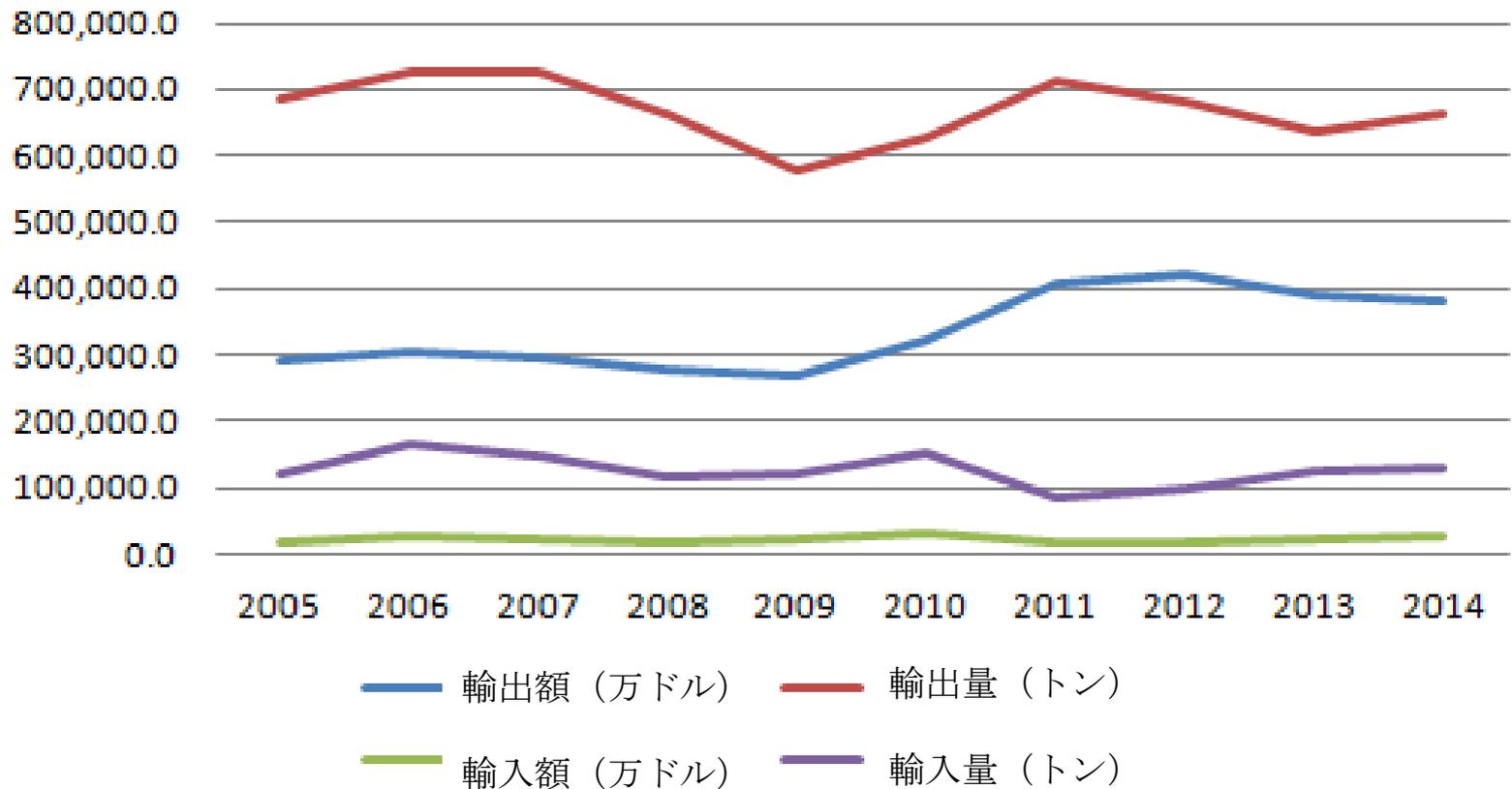
長年を経て、中国水産品の輸出が成長し、この3年間、安定。

高級水産品の消費が減少。例えば：フカヒレの消費量が70%減。多くの経営者がこの市場を諦めた。多様な消費が増加していて、各国に新しい機会を作り出し、大きな市場潜在力を示している。

中国水産品輸出は人件費と生産コストが急激に増加するというのが喫緊の課題。

# 日本と中国の水産品貿易の傾向

## 2005－2014年、日中の水産品貿易の傾向



主要輸出水産品：ウナギ、イカ/コウイカおよび冷凍魚片；主要輸入水産品：ホタテ、サケ、スケトウダラ。2014年ウナギ輸出単価が下がった影響を受け、対日輸出量が増加。一方、輸出額は減少。輸出量は同期比3.9%増だが、輸出額は2.81%減。

## 四、持続可能な水産品消費の推進

- EUの依頼による中欧環境管理——エコテラピア サプライチェーン推進プロジェクトを完了。
- 中国リーフフィッシュ市場の調査を通じて、流通と消費状況を把握。
- 欧州へ輸出する産品合法性を認証し、IUU漁業をなくす。
- ＜冷凍エビ＞の業界基準を策定し、過度に氷を付ける不適切な因習を初めて公表し、マスコミ、消費者と冷凍業界の注目を受けた。
- 影響力が広いMSC、ASC、BAP、GAPなど国際水産品認証を積極的に導入。
- テラピア生産、加工、流通消費、サプライチェーンを研究し、トレーサビリティプラットフォームを確立した。
- 持続可能な水産品のスーパーへの出荷を促進する。持続可能な水産品の情報ガイドラインを公表する予定。



中国の水産物市場発展に伴い、消費者の高品質な水産物、水産物の由来や安全性への需要は増大し、それらは購入の重要な決定要因となっている。「持続可能な漁業」は、養殖業と市場変革における重要な課題である。



ご清聴ありがとうございます。

E-mail:

[chinaseafood@vip.sina.com](mailto:chinaseafood@vip.sina.com)

CAPPMA