



**「GFP鹿児島フォーラムin南薩」  
本物の味をまっすぐ世界へ**

**的場水産  
的場信也**

# 的場水産の概要

**伝統・伝承の技術を基礎とした製法を大切に鰹節を生産。  
海外輸出も視野に、衛生基準に準拠した生産体制を構築**



- 1956年に創業 今年で67年目
- 枕崎ブランドの鰹節、削り節、かつおパウダー等、2次加工まで一貫生産できる工場を整備
- 和食の根幹である“だし文化”継承のため、「本物の鰹節の味を世界に届けること」を理想に伝統的な製法で鰹節生産に取り組む
- “伝統の味”を残しつつ、国際基準に準拠した工場で品質を保証した海外向けの商品展開にも対応
- 醤油・ふりかけ・菓子類等の食品メーカーと連携した商品づくりにも注力

## 対米HACCP取得を契機に、鰹節・削り節輸出が拡大し、 輸出に取組む国内食品メーカーとの取引も増加



- アメリカ・香港・タイ向けに鰹節・削り節を輸出
- 国内食品メーカーから輸出対応した鰹節の注文が増加
- 枕崎の鰹節の品質の高さが評価され、“枕崎ブランド”が定着。海外の日本食レストランからの注文も増加
- 当初は数十万円から輸出を開始、HACCP認定取得後輸出額は2,500万円まで拡大





# 国際認証基準への対応が契機に

## 消費者からの信頼を得るため、グローバルな視点に立ち 国内外の食品安全基準を満たす認定を取得



- 伝統食材である鰹節の生産工程では、まだまだ衛生概念が欠如しているとされていた中、2014年FDAの査察を契機に、**品質管理**の重要性を実感。食品衛生管理に注力する契機に。
- 国内外の食品安全基準に準拠した**施設認定取得**や**工場改築**等、衛生管理の取組に着手
  - 2014/10 : ISO2200:2005
  - 2016/12 : 鰹節加工場の衛生型工場への改築
  - 2020/9 : 中国向け輸出水産食品施設
  - 2020/10 : 対米HACCP・ISO22000
- **HACCP・ISO取得**により、海外への**販路拡大**、国内食品メーカーからの海外向け**新規案件が増加**





# 輸出を通じたメリット・デメリット

海外取引が増加することで課題もあるが、衛生管理・品質管理の質が向上し輸出に寄与している



## 【メリット】

- 海外輸出向けに加工場を整備することで、衛生管理・品質管理の質が向上
- 従業員の衛生管理に対する意識改革にも寄与
- HACCP・ISO取得への先行着手により、輸出向けの引き合いが増加主に食品メーカーからの問合せが増加
- 輸出増加を見据えた引き合いが増える点はメリット

## 【デメリット】

- EU向け輸出は出来ない
- 国によって衛生基準・品質管理が違うため都度申請が必要



## 本物の味を産地から発信することが重要



- 輸出先国の拡大も見据えて、**コーシャ認証**も取得予定
  - 条件を揃えて世界に通用する施設を登録
  - 宗教問わず輸出できる体制の構築
- 和食文化を広めるための活動
  - **生産のこだわり・産地の魅力**も合わせて発信
- 国内外の食品安全基準を満たす各種施設認定を取得するだけでなく更新し、常に新しいニーズに対応することが必要
- **伝統的**な本物の鰹節の基準となる**定義の確立**
  - 国外でも鰹節が製造されているが、差別化するためにも鰹節について正しい定義の確立が必要

# 輸出を目指す方へのメッセージ

## 伝統を大切にしながら新しい時代に合った手法の構築が大切

- 鯉節に限らず輸出する上では、**衛生管理**は必須
  - 輸出先国に合わせた認証の必要性を認識する
- 輸出国の事情を積極的に把握することは重要
  - EUには輸出できない等の**規制**
  - 日本の伝統製法では、海外で通用しないものもある事を認識すること
- 海外では日本に対し、何が認められているのか、何が必要なのかを意識すること
  - 人気があり需要のある商品、海外では“**日本らしさ**”のある商品が求められる
  - 和食においては、日本で食されているものと遜色ないものが世界で食べられることが求められている
  - 反対に、日本でしか食べれない食材もあることを理解してもらう