

# 広島魚市場 台湾輸出を加速

## カキとぶり、現地大手外食に

【広島】広島魚市場（広島市、佐々木猛社長）は、県産カキと広島県東広島町で生産した養殖ぶりを台湾の大手外食チェーンである王品集団に今月末から輸出する。広島魚市場は、これまで商社などを通して輸出を2017年から継続しているが、養殖ぶりも加えて日本の高品質な水産物の輸出を進める。

年間供給する輸出品は、広島県産のむき身と殻付きカキ、カキフライが合計40tで、ぶりは12万尾の出荷を目標に掲げ、いずれも冷凍でコンテナ輸送する。カキは広島県東瀬川から原料を確保。ぶりは東町漁協（長島町）が生産するぶらうし「鯛王（ふりおろ）」が対象で、今後は、養殖



売買契約の覚書を手にする広島魚市場の佐々木社長（左）と王品集団サプライチェーンセンター総経理の周氏＝広島魚市場提供

マタイ（鯛王（たいおろ）」など他の日本産品も売られる。王品集団は、ステーキ店を中心に中華料理など400店舗以上を運営し、台湾全土に店舗を展開する。同社は、日本産水産物の取引をより深める上で、生産者との直接的な売買契約を望んでいたという。

広島魚市場の佐々木社長と王品集団サプライチェーンセンター総経理の周佳英氏は20日、王品集団本社で包括売買契約を締結した。両者は、安定した高品質な水産物について、日本の生産者と台湾のエンドユーザーを結ぶサプライチェーンの確立を目指す。佐々木社長は「国産水産物の品質が高く評価された。今後は、緊張感を持って安定供給に努める」と話す。

現地國營通信の中央通信社によると、農産部の統計では、台湾のカキ輸

入額は25年には2511万米ドル（約8億台湾元）に達し、輸入量は5950トンとなる見込み。このうち1512tは日本からの輸入で、台湾のカキ輸入総量の4分の1を占める。

台湾では一般的に日本の海産物は品質が高いと考えられている。特に広島産のカキは日本最大の生産地であり、「身がふっくらとしておいしく、味と食感も優れている」として知られているという。

