

## “日本品質を目指す”ベトナムマグロの挑戦

### 関係者が来日、大阪中央卸売市場などで研修

マグロはベトナムの主力の輸出品の一つですが、漁獲後の鮮度を保つ処理方法が充分発達しておらず、日本へはほとんど輸出されていません。この課題を解決するため、株式会社加藤均総合事務所(大阪府堺市)と山田実業株式会社(大阪府大阪市)は、JICAの中小企業海外展開支援事業として、ベトナム ビンディン省で「マグロ漁業の近代化のための漁獲技術及び資機材の普及・実証事業」を実施しています。本事業では、漁獲時のマグロの損傷を抑える「ツナショッカーシステム」をベトナム漁船に導入するとともに、マグロ処理のノウハウを現地に伝え、高品質なマグロを日本に輸出することを目指します。10月31日にベトナムで開催された式典には国家主席が出席するなど、ベトナム側からも注目されている事業です。

このたび、ベトナムの漁業関係者を大阪に招き、大阪中央卸売市場や大起水産などで日本の品質管理や品質基準の研修を行います。取材をご希望の方はご連絡ください。



#### 【研修日程(大阪)】

	予定	場所	訓練項目・内容
11月26日 (木)	9:00 山田実業(株)訪問	(大阪市平野区)	表敬、会社紹介、プリーフィング
	11:00(株)大水訪問	(大阪中央卸売市場内)	市場見学、マグロ解体研修
	13:30 大起水産(株)訪問	堺市	社内見学、鮮度管理、流通学習
	16:00(株)加藤均総合事務所訪問	堺市	表敬、会社概要説明
11月27日 (金)	3:00 大阪卸売市場	(株)大水 セリ場など	日本での合格基準の研修
	9:00 大起水産(株)	堺市	鮮度、流通の研修
11月28日 (土)	3:00 大阪卸売市場	(株)大水 セリ場など	日本での合格基準の研修
	9:00 大起水産(株)	堺市	鮮度、流通の研修

#### 【本件に関する問い合わせ先】

JICA 関西 業務第一課 小西 陽子  
 TEL 078-261-0397 e-mail:Konishi.Yoko.2@jica.go.jp