

## “日本品質を目指す”ベトナムマグロの挑戦

### ベトナム漁業関係者が「回転すし」の鮮度の秘訣を見学

マグロはベトナムの主力の輸出品の一つですが、漁獲後の処理技術の不足により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を受託し、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機器「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、釣り上げ後のマグロ処理・流通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ています。また、現地ではマグロを刺身などで食べることは少ないため、マグロの鮮度の重要性を理解してもらうことも重要です。

今回、事業の一環としてベトナムの漁業関係の行政官(水産局職員等)を日本に招き、日本の漁法の見学や、輸入後のマグロが食卓に並ぶまでの流れ(セリ～回転すし)、日本独自の冷却装置などを視察します。日本のマグロ処理技術の高さを知って頂く機会です。ぜひ取材をご検討ください。 事業詳細:<http://www.jica.go.jp/publication/mundi/1601/ku57pq00001qsf23-att/04.pdf>

6/2	4:00-7:00	市場(セリ)見学	大阪中央卸売市場(大阪市福島区) 大起水産 堺店(海鮮レストラン)
	11:00-13:00	マグロ専門家が鮮度、流通のしくみ解説 マグロの解体見学 回転すし店視察	

大阪中央卸売市場を取材される場合は事前の許可が必要なため、お手数ですが 6/1 正午までに JICA までご連絡ください。



#### 【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