

## うなぎの輸入について

### ●暑い盛りの滋養食うなぎ

8月6日は土用の丑の日です。日本では、古くから暑い盛りとうなぎを食べる習慣があり、この時期は国内のうなぎの消費量が増加します。今回は、東京税関の統計資料から、うなぎの輸入についてみていきます。

### ●活うなぎの輸入は99%が空港での輸入

日本に輸入されるうなぎは、生きているもの(活うなぎ)と、蒲焼などに加工されたもの(うなぎ調製品)が大半を占め、他の魚のように生鮮や冷凍された状態での輸入はほとんどありません。

活うなぎと調整品を合わせたうなぎの輸入量は、2000年頃をピークに減少傾向にあり、2001年に86,761トンあった輸入量が、2013年には12,870トンまで減少しました。その後、輸入量は回復傾向となり、昨年(2016年)の輸入量は、活うなぎが前年比103.0%、うなぎ調製品が前年比100.4%となりました。

活うなぎの輸入についてみると、2016年の全国の輸入は数量が7,276トン(前年比3.0%増)、金額が215億円(同17.1%増)で、数量・金額ともに2年連続で増加しています。

港別にみると、数量・金額とも6割弱を成田空港が占めて首位となり、以下、関西空港、羽田空港と続き、全国の輸入量の99%が空港での輸入となっています。

輸入数量を月別にみると、やはり土用の丑の日に向けた需要が大きく、毎年7月の輸入が多くなっています。昨年(2016年)は年間輸入量7,276トンのうち、2割弱(17.4%)の1,268トンが7月単月で輸入されました。

輸入される活うなぎの原産国は、中国と台湾がほぼ全量を占めており、2016年の輸入実績では、この2カ国で数量の99.8%、金額の99.9%を占めています。

### ●空港での輸入が増加したのは2015年から

活うなぎは、まさに「生もの」であることから、ほとん

どが航空便での輸送であり、2005年頃までは空港での輸入が多く、成田空港が長らく首位でした。

その後、活うなぎは食品衛生法に基づく検査のため、検査終了まで生きたまま保管することができる養殖施設の多い愛知県・静岡県などに運送し、検査後に通関するケースが多くなりました。このため、2006年頃からは衣浦港(愛知県)、清水港(静岡県)など、中部地方の輸入が多くなっています。

2013年2月に台湾産、2015年11月に中国産について、食品衛生法に基づく検査項目の一部が解除になり、到着した空港などで通関されるようになったことから、2015年以降は空港での輸入が増加。成田空港については、10年前の2006年には数量で1.4%だったシェアが、2016年には58.1%に増加しました。

### ●うなぎ調整品は東京港がシェア半分以上

また、蒲焼などに加工された「うなぎ調製品」の2016年の全国の輸入は、数量が14,516トン(同0.4%増)、金額が311億円(同18.5%減)となっています。輸入数量はほぼ前年なみですが、過去からの推移をみると、過去最大だった2000年の1/5程度の数量です。

港別では東京港が数量・金額ともに半分以上を占めており、2位の大阪港と合わせると、この2港だけで全国の約8割が輸入されています。うなぎ調製品の輸入数量を月別にみると、土用の丑の日の前、4月から6月頃の輸入が多くなっています。原産国別では、数量の97.7%、金額の96.8%が中国で、日本に輸入されるうなぎ調製品の大部分が中国産です。

より詳しい情報については、東京税関のホームページ(<http://www.customs.go.jp/tokyo/etu/ftp/tokusyu.htm>)で統計資料「うなぎの輸入」がご覧いただけます。また、資料に関するお問い合わせは、東京税関調査部調査統計課(03-3599-6385)までお願いします。

## INFORMATION

会員様向け特典・無料

インターネットを使ったオンデマンド型のセミナー配信サービス!

「ネットセミナー」を是非ご利用ください

- ◆インターネットに接続できるパソコンがあれば24時間いつでも、見たい時に、好きなだけ、受講可能
- ◆今月のお薦めは、「ホンネを引き出すコミュニケーション術 ～焚き火体験で分かる 元気な職場づくり～」(一般社団法人 日本焚き火コミュニケーション協会 代表理事 三宅 哲之)
- ◆サービスのご利用は弊社ホームページ(<http://www.tomin-tmc.co.jp/>)から →「ネットセミナー」