

## 増える「なまず」の輸入

### ●スーパーの白身魚に多い「なまず」

最近、スーパーで見かけるようになった「バス」や「ベトナム産白身魚」。その正体、実は「なまず」です。

近年、日本では手頃で美味しい「なまず」の人气が拡大しており、全国の輸入量は2012年の統計計上以降、年々増加しています。

今回は貿易関連の話題として、東京税関の資料から「なまず」の輸入についてみていきます。

### ●大手企業も輸入量を拡大

国内で人気が高まる白身魚「バス」は、スケソウダラなどの白身魚に比べ、卸価格で2割程度安いそうです。水産物の輸出入や冷凍食品製造を行う大手は、2016年度の輸入量を前年度比2.5倍に増やし、量販店向けに販売したとのこと。

また、大手小売スーパーでも売上が5割増加。世界的な需要の高まりで価格が上昇したスケソウダラなどの代替需要を取り込んでいるようです。

「バス」は、欧米で定着している白身魚ですが、これまで日本での取り扱いには少なかった品種です。出回り始めた頃は見慣れない品種名に購入をためらう消費者も多かったようですが、淡白な味わいと柔らかい食感が楽しめるとあって、スーパーをはじめ、惣菜店や飲食店などでも取り扱われるようになり、国内ですっかり市民権を獲得しました。

### ●ベトナムからの輸入量が99%以上

輸入統計品目の「なまず」は、パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属、または、イクタルス属のものに分類されます。

日本に輸入される「なまず」は、冷凍のフィレがほとんどを占めており、魚の種類としては、パンガシウス属が多く、日本の川に生息しているものは、シルルス属のもので、見た目は少し異なります。

2012年からの全国の国別輸入量をみると、9割以上がベトナムから輸入されており、2016年には99%以上を占めています。

ベトナムでは、「海魚」より「川魚」が好まれ、「なまず」は日常的に食べられているそうです。また、「なまず」は養殖に適しているため、ベトナムの主要輸出品として、メコン川流域での養殖が盛んに行われ、各国へ「なまず」が輸出されています。

日本全国の月別輸入量・輸入額の推移をみても、近年「なまず」の輸入が増加しています。

ベトナムから輸入される「なまず」は、低カロリーで、白身も肉厚なものが多く、かば焼きや天ぷらなどの揚げ物にも適しているようです。

また、うなぎの代用品として話題に上がることもあるようですが、うなぎとはまた違った食感があります。

### ●2016年の輸入は東京港が首位

2016年の全国の輸入量をみると、数量が4,230トン(前年比57.7%増)、金額が14億7,500万円(前年比39.9%増)と前年に比べて増加しています。

2016年の港別の輸入量・輸入額をみると、東京港(構成比37.6%)が全国で1位であり、全国の1/3以上を占めています。ちなみに、2位は川崎港(同21.4%)、次いで博多港(同9.6%)、大阪港(同8.8%)、那覇港(同8.2%)と続きます。

直近の2017年1~9月における東京港の輸入量は、数量が1,804トン(前年同期比71.1%増)と増加し、2016年の東京港の輸入量1,590トンを上回っていることから、2017年も大幅に増加すると予測されます。

今回ご紹介した「なまず」の輸入についての資料は、東京税関のホームページ(<http://www.customs.go.jp/tokyo/etu/ftp/tokusyuu.htm>)から全文がご覧になれます。また、資料の内容についてのお問い合わせは、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、「徳川家康に学ぶ 事業承継の最強モデル」

～戦国大名の世代交代から事業承継を学ぶ～(経済評論家 大阪経済大学客員教授 岡田 晃)

◆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」