

報道発表資料の配付日時 10月6日(金) 17時30分

発表項目 (行事名)	第9回「ALPS処理水の海洋放出に関する庁内連絡会議」の書面開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>道では、ALPS処理水の海洋放出に係る庁内関係部局の迅速な対応を図るため、相互に連携し、国等の動向や水産事業者・輸出事業者など関連産業における状況など、必要な情報を広く把握・共有するため庁内連絡会議を設置しています。</p> <p>本日、第9回連絡会議を書面開催しましたので、お知らせします。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 日時 10月6日(金)</p> <p>2 内容 ①関連産業の状況調査結果(9/29現在)について</p>		
参考	<p>・会議資料は、道ホームページからも御覧いただけます。  <a href="https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/kks/166098.html">https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/kks/166098.html</a></p> <div style="text-align: right;">  </div>		

報道(取材) に当たって のお願い	
他のクラブ との関係	同時配付(場所) 同時レク 水産記者クラブ

担当 (連絡先)	経済部経済企画局経済企画課(担当者:課長補佐 日野) TEL ダイヤルイン 011-204-5309 内線 26-703
-------------	--

## 第9回 ALPS処理水の海洋放出に関する庁内連絡会議

### 会 議 次 第

日 時：令和5年10月6日

書 面 開 催

#### 1 議 事

(1) ALPS 処理水の海洋放出に係る関連産業の状況調査結果について

(9月29日現在)

#### ※参考資料

- ・ 宿泊事業者と連携した道産水産物の需要喚起・誘客促進
- ・ 全国の百貨店と連携した道産水産物の需要喚起
- ・ 道産水産物緊急消費喚起事業
- ・ 留萌振興局「食べて応援！北海道」キャンペーン
- ・ 輸出先の転換対策における JETRO の具体的な事業計画

## A L P S 処理水の海洋放出に係る関連産業の状況調査結果について（9月29日現在）

9/25～9/29の期間に産業団体等から聞き取り

## (1) 既に生じている影響

## ○ 中国等へ向けた輸出停止による影響

(水産物連絡協議会)

- ・ 一部漁協で水揚げ制限を実施
- ・ 中国向けに輸出していたマダラ、キンキ、カレイなどが、価格・流通量ともに下落
- ・ 冷凍倉庫の使用状況が100%に近いところが多く、秋サケ漁の本格化に伴い10月中旬に満杯になるところも発生
- ・ ホタテの輸出先国の新規開拓を模索しているが、コストに見合わない安値を提示されるなど、価格交渉が進んでいない。
- ・ 中国向け水産物を他国向けに切り替えているものの、中国向けと同等の価格・数量の維持ができない
- ・ 本州の冷凍倉庫が満杯で、道内の一部地域にも荷物が流入
- ・ 韓国、香港、台湾への輸出も減少傾向

(商工関連団体)

- ・ 渡島地区では、中国からの未通関・返品商品を受け入れるため、複数の倉庫に分散して在庫する対応に至ったケースがあった。
- ・ ホタテ原貝では、輸出中止や水揚げ削減による市場取扱高の減少及び価格の下落。

(食品関係団体)

- ・ 中国向けの製品をヨーロッパ方面に切り替えることは、HACCPの関係で手が出しにくい。

## (2) 今後懸念すること

## ○ 中国の水産物輸入全面停止による影響

(水産物連絡協議会)

- ・ ホタテの仕入れと売価の差損の補填や国の買取などの早急な対策を要望

(商工関連団体)

- ・ これから最盛期を迎える秋サケやマダラ、カレイ類、甲殻類等、また、年末に向けて出荷が増加する貝ホタテなど、中国向けの品物が国内向けに流れ込むことによる価格の下落

(食品関係団体)

- ・ 道は、国内需要拡大の「食べて応援！北海道キャンペーン」を実施しているが、同時に水産加工業者へ売価下落に係る利益補填対策を講じなければ、赤字が増加してしまう。
- ・ 東電への賠償請求等の書類作成は難しいことも多く、賠償金を受け取るまでに時間を要することとなるが、支援体制の構築がされていないため、スムーズな請求が行えない。

## (3) 海外(中国)の状況(北海道上海事務所からの情報)

- ・ SNS等での処理水に関する発信は減少している。
- ・ 国慶節(中国の建国記念日:10月1日)ギフト用としての道産米の注文控えやキャンセルが多い。
- ・ 日本産食品取扱い事業者では、9月の売上が前年同月の20%程度まで下落。ただし、以前からの取引先からは継続的な注文あり。
- ・ 日本産冷凍水産品コーナーの一部商品が、中国産品へ置き換えられている。(上海市内のスーパーマーケット)

# 宿泊事業者と連携した道産水産物の 需要喚起・誘客促進

参考資料1

**道内宿泊事業者と連携し、宿泊客に対しホタテなどの道産水産物を食材として積極的に提供することを通じ、需要喚起と安全性のPRに取り組み、誘客促進に繋げる**

- 実施時期 10月～3月 6ヶ月
- 実施主体 観光振興機構
- 取組内容
  - ・宿泊施設でホタテ等道産水産物を積極的に提供  
(宿泊4団体を通じて会員に協力を要請)
  - ・WEBやSNS、動画、ポスター等で取組をPR
  - ・道産水産物を賞品としたプレゼント企画を実施

# 全国の百貨店と連携した 道産水産物の需要喚起

**「北海道の物産と観光展」を開催する百貨店と連携し、各会場にキャンペーンロゴや知事メッセージを掲示し、道産水産物の需要を喚起。**

- 実施会場 高島屋、近鉄百貨店、東武百貨店等  
18会場（10/6時点）
- 実施時期 9月～11月

## **包括連携協定に基づく「高島屋」の取り組み**

- ・『ホタテとカキ』をテーマに、全国10会場で海鮮丼や弁当、加工食品を販売。
- ・日本橋店、大阪店、京都店などのレストラン街では、道産ホタテ等を使ったメニューを提供し、好評。

# 道産水産物緊急消費喚起事業

中国における日本産水産物の全面輸入停止措置への緊急的な対応として、道産水産物の消費拡大に向けた取り組みを支援

## 国内【新規】

### 需要喚起・販売促進

- 実施主体：北海道漁業協同組合連合会
- 対象経費：
  - ・ SNSを活用した情報発信
  - ・ 大都市圏での駅広告、動画広告（札幌、関東、関西）
  - ・ 店舗等での販売・試食等（道内外900店舗）
- 負担割合：道1 / 2、実施主体1 / 2

### 所要額

88,000  
千円  
3定補正計上

## 国外

### 輸出拡大

- 実施主体：北海道漁業協同組合連合会
- 対象経費：現地でのプロモーション  
（オーストラリア、ベトナム、タイ）
- 負担割合：道1 / 2、実施主体1 / 2

### 魅力発信

- 実施主体：道
- 事業内容：訪日外国人を対象とした  
試食会の開催(札幌、東京)

### 所要額

12,470  
千円  
既決充当

# 「食べて応援！北海道」キャンペーン開催！

中国による日本産水産物の輸入停止措置により、突然大きな販路を失ってしまったホタテなどの道産水産物。

このキャンペーンを通じ、消費者の皆さんには、これまで以上に道産水産物を選び、購入し、食べていただくことで、国内消費が増え、生産者や関連業界の応援につながります。

## 留萌振興局ではキッチンRuRu(振興局食堂)で道産ホタテを使用したメニューを提供します！

★提供メニュー(変更になる場合があります)

- ・10月 3日:ホタテフライ丼
- ・10月10日:ホタテカレー
- ・10月17日:ホタテフライ定食(タルタル)
- ・10月24日:ホタテフライの卵とし丼



食べて応援！  
北海道



- ジェトロは、ALPS処理水が放出された2023年8月24日に全国に特別相談窓口を設置し、一部の国・地域による輸入規制強化等に影響を受けた企業からの相談に対応している。
- 緊急対策本部を9月7日に設置。①海外(代替・新規)販路の開拓、②水産物をはじめとした日本産食品の魅力発信(新規需要の創出)各種事業を展開する。

## 1. 海外販路の開拓

- ・海外見本市への出展、商談会の開催
- ・バイヤーの招へい
- ・海外19か所に設置したサンプルショールームでの水産企画展
- ・Japan Street等プラットフォーム、越境ECの利用拡大
- ・専門家による企業伴走支援(販路開拓、代替加工施設調査等)
- ・調査(需要、輸入規制等、水産物の消費・購買実態等を踏まえた新規市場開拓の可能性)
- ・専門家等の活用(輸出プロモーターによる海外情報の提供)



## 2. 水産物含む日本食品の魅力発信(プロモーション)

- ・B to B向けプロモーション(PR)
- ・国連総会など要人が集まる機会に合わせてのPR
- ・外食企業と連携した飲食フェア
- ・インフルエンサーの活用、招へい
- ・グローバルメディアを用いたPR
- ・PRエージェントを起用した日本関連イベントでのPR



見本市や商談会などにご関心のある方は、ジェトロの「[農林水産物・食品の輸出支援ポータルサイト](#)」を参照ください。各国・地域の規制情報なども提供しています。企業規模問わず幅広く活用いただけます。