

# 日本の鮮魚 翌日アジアへ

## ANAカーゴ 和食ブーム後押し

日本近海の新鮮な魚をアジアに——。ANAホールディングス傘下のANAカーゴが、日本の鮮魚の海外輸出の拡大に取り組む。朝、全国の漁師から直接買い付けた魚を羽田空港内の施設に集め、夕方、那覇空港に空輸し、未明の便などを利用して香港やシンガポールなどに運ぶ。日本近海でとれたサンマやサバなどが翌日にアジアの都市に届く仕組みで、和食ブームを後押ししたい考えだ。

ANAカーゴは、日本の鮮魚を水揚げ翌日にはアジアに運ぶ



魚の加工・販売などを手がける「CSN地方創生ネットワーク」が9月下旬、羽田空港に流通拠点を開設した。日本各地で水揚げされた魚をANAカーゴの貨物便を使っていったん拠点に集め、夕方以降の便で那覇空港に移す。翌日未明から早朝にかけての便でアジアの各都市に運ぶ。特に香港などでは富裕層を中心に新鮮な魚の人気が高く、迅速に保冷輸送する取り組みが求められているという。

農林水産省によると、日本からの水産物の輸出は2014年は2337億円。東日本大震災後の急激な落ち込みからは回復し、3年間で3割以上伸びた。日本

でとれたばかりの魚が翌日になれば、水産物輸出の拡大につながりそうだ。

2015年10月18日(日)読売新聞