

## えひめ水産イノベーション地域だより

発行：公益財団法人 えひめ産業振興財団  
えひめ水産イノベーション創出地域  
TEL 089-960-1153 FAX 089-960-1105  
E-mail : sakamoto@ehime-iinet.or.jp  
http://www.ehime-iinet.or.jp/inove/

第7号 平成25年7月3日発行

### 7月、事業開始から一年経ちました。

昨年7月からスタートした『えひめ水産イノベーション戦略支援プログラム』は1周年の節目の月を迎えました。

節目を結婚記念日に例えると、1周年は「紙婚式」、2周年は「わら婚式」、3周年は「草婚式」、5周年は「木婚式」と植物由来の名称となっています。海に由来するものもあり「真珠婚式」は30周年、「サンゴ婚式」は35周年とのこと。

医療業界には「節目検診」という言葉があるそうです。皆さんもよく耳にしたいと思います。ウン歳を過ぎたら「5年ごとにガン検診」をとか、〇〇歳を過ぎたら「5年ごとの歯科検診で歯周病の予防を」とかと謳って定期検診を勧める、これが「節目検診」です。皆さんも健康にご留意!!

事業開始1周年を迎え、気持ちを新たに円滑な事業の推進に取り組んで参りますので、これからもご支援・ご協力よろしくお願ひします。

### ジェトロ海外輸出セミナーに参加

6月4日、広島市において、ジェトロ広島主催の「海外食品市場の今；香港、韓国、マレーシア」と題した食品輸出シンポジウムが開催され、当財団から2名参加しました。

3名の講師はジェトロが海外に配置している食品担当の専門家で、ジェトロ現地事務所において輸出する日本の企業と輸入する現地の企業の橋渡しを務めるコーディネータで、それぞれの方が、日本食品の販売を通じて現地の飲食店等の外食産業業界やスーパー、コンビニ等の小売業者とネットワークを持っており、体験を踏まえて、現地の商習慣、ビジネスの魅力や今後のトレンド等について講演がありました。

#### 【香港】

香港市場の魅力は自由貿易で一部の物品税を除き関税がないこと。国別の食品輸入では日本は4位で、魚介類と魚介類の調整品が過半数を占めている。香港はアジアのハブ機能を持っており、輸入した食品の26%は再輸出をしている。

#### 【韓国】

健康・美容への意識が高く、食品の機能性を重視、カロリーオフの商品が増えつつある。日本の大型外食チェーンが次々と進出し日本食が普及する一方で、先人の知恵である伝統

料理の復活が高まっている。日本からの輸入食品は日本の1.5～2倍と高価で富裕層を対象とした狭い市場から脱していない。

#### 【マレーシア】

高所得層が多く、日本の食材のおいしさ、品質の高さが根付いてきたところで、統計によると成人5人に1人が糖尿病と言われ、健康志向の高まりでオーガニック市場が成長。イスラム圏であるので、輸出の際はハラール対応の意識が必要。



### 25年度人材育成講座について

5月18日に開講し、水産業の6次産業化を担う人材の育成を目指した「水産イノベーションスキル修得講座」の第2回の講座が6月15・16日に宇和島市(愛媛大学宇和島エクステンション)において開催されました。

山内敏功氏を招き「コミュニケーションするデザイン」と題し、デザインの重要性についての講義があり、「デザインは単なる『図』ではなく、デザインを『問題解決のツール』として身につけることで業務の展開に大いに役立つもの」と具体的な事例を挙げてのお話がありました。

同氏は松山市にあるデザインオフィスの代表者で、愛媛デザイン協会会長の要職にもあり、我々に身近なところでは、愛育フィッシュのシンボルマークとロゴタイプをデザインされた方があります。



山内氏のデザインによる  
愛育フィッシュのシンボル  
マークとロゴタイプ

### 人材育成講座余話

今年の水産イノベーションスキル修得講座には、「えひめ水産イノベーション創出推進協議会」を構成する市町から3名、金融機関から2名の参加をいただきました。

関係者の皆様のご支援・ご協力を感謝申し上げます。日常業務が大変お忙しい中、参加ありがとうございます。