

台湾への農林水産物・食品の輸出に関するレポート 品目別レポート（水産物）

2024.3

公益財団法人日本台湾交流協会
農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム（台湾）
（2026.3更新）

REPORT

免責事項、お問い合わせ先について

【免責事項】

本資料にて提供される情報については、生産者や事業者の方々の台湾への日本産農林水産物・食品の輸出の一助となることを目的としているものであり、正確性、完全性、目的適合性、最新性を保証するものではありませんので、当該情報の採否は、ご閲覧者様ご自身の判断、責任において行ってください。

本資料での提供情報に関連して、ご閲覧者様が不利益を被る事態が生じたとしても、農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム（台湾）および公益財団法人日本台湾交流協会は、ご閲覧者様に対し一切の責任を負わないものとします。

また、本資料は今後もご閲覧者様のご意見やご知見を踏まえて、継続的に見直し、より有用なものとしていきたいと考えております。本資料に関するご意見ご質問は、以下までお願い致します。

本レポートに関する問い合わせ先：

公益財団法人日本台湾交流協会（農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム担当）

電話番号：886-2-2713-8000 E-mail アドレス：taiwan-pf-k1@tp.koryu.or.jp

目次

第1章 台湾における水産物の市場動向	ページ
①台湾の水産物輸入動向	5
②日本から台湾への水産物輸出	7
③台湾における水産物生産動向	8
④台湾における水産物販売額	9
⑤台湾内における水産物の流通	19
第2章 水産物の輸入規制、輸入手続き	
①海外から台湾への水産物の輸入プロセス	21
②品目の定義	23
③水産物に関する主な規制	24
④施設認定及び衛生証明書	25
⑤動物衛生に関する規制	26
⑥重金属、毒素、残留農薬、動物用医薬品に関する規制	26
⑦表示規制（表示ラベル、栄養表示、アレルギー表示）	28
第3章 その他市場動向	
①現地事業者の声	32
②「海洋之心」台湾のマリンエコラベル	35
別紙	
①台湾に輸入可能な水産物及び関税	37
②重金属及び毒素に関する規制	49

第1章

台湾における水産物の市場動向

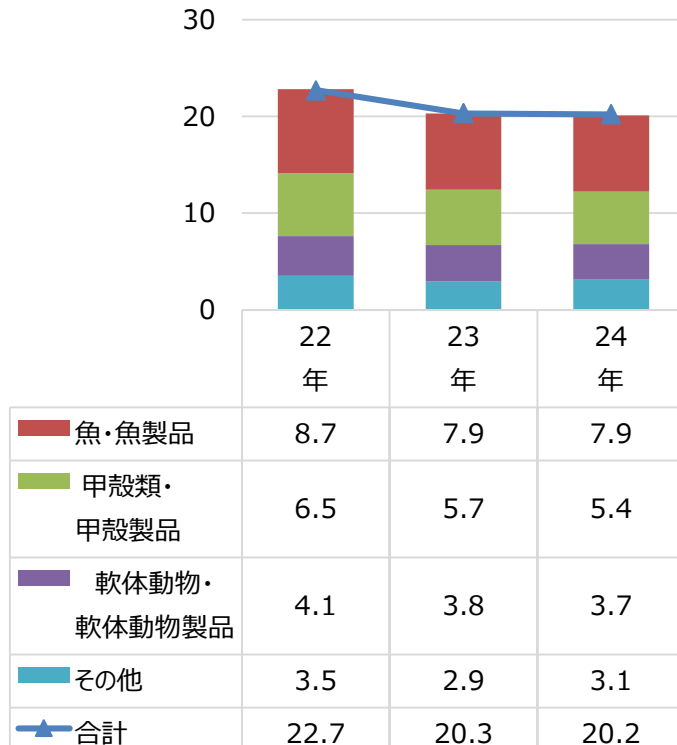
REPORT

① 台湾の水産物輸入動向(全世界)

- 台湾の水産物輸入総額（2024年）は約**20.2億米ドル**。直近3年では緩やかに輸入量が減少。品目別では、魚・魚製品が占める割合が最も高く、甲殻類・甲殻製品、軟体動物・軟体動物製品、その他が続く。
- 台湾の主要な輸入品目は、エビ類、サーモン、ホタテ等。
- ニシン、ニシキゴイ、メバチマグロ、ホタテ、キャビア代替品（イクラ等）、サンゴは日本産の占める割合が8割超。

主要輸入水産物の輸入額（全体、日本）と日本の構成比（2024年）

水産物の輸入額推移（単位：億米ドル）



大項目	小項目	輸入額(全体)	輸出額(日本)	日本の構成比
魚・魚製品	サーモン	291,952	973	0.3%
	サバ	31,518	411	1.3%
	オヒョウ	75,113	9	0.01%
	ニシン	2,056	1,911	92.9%
	タイ	1,549	567	36.6%
	マイワシ	4,532	3,036	67.0%
	ウナギ	1,591	705	44.3%
	キピナゴ	1,542	373	24.2%
	ニシキゴイ	186	183	98.4%
	メバチマグロ	1,006	840	83.5%
甲殻類・甲殻製品	エビ類	471,288	375	0.1%
	カニ類	54,504	3,797	7.0%
軟体動物・軟体動物製品	ホタテ	108,986	93,968	86.2%
	カキ	29,558	14,086	47.7%
	ナマコ	12,058	8,655	71.8%
	ウニ	11,851	5,624	47.5%
その他	キャビア代替品	13,603	11,859	87.2%
	真珠	4,515	390	8.6%
	サンゴ	2,052	1,973	96.2%
	海苔	56,028	851	1.5%
総計	-	1,175,488	150,586	12.8%

出所:台湾 農業部漁業署 統計

① 台湾の水産物輸入動向（国別）

- 台湾の水産物輸入先において、日本は中国に次ぐ2位（輸入総額の10.9%）を占めている。
- 日本産輸入水産物では、ホタテ貝の輸入額が最多であり、日本産水産物の輸入額全体の36.7%を占める。
- 魚・魚製品の主要輸入品目であるサーモン、サケは、主にノルウェーやチリから輸入。

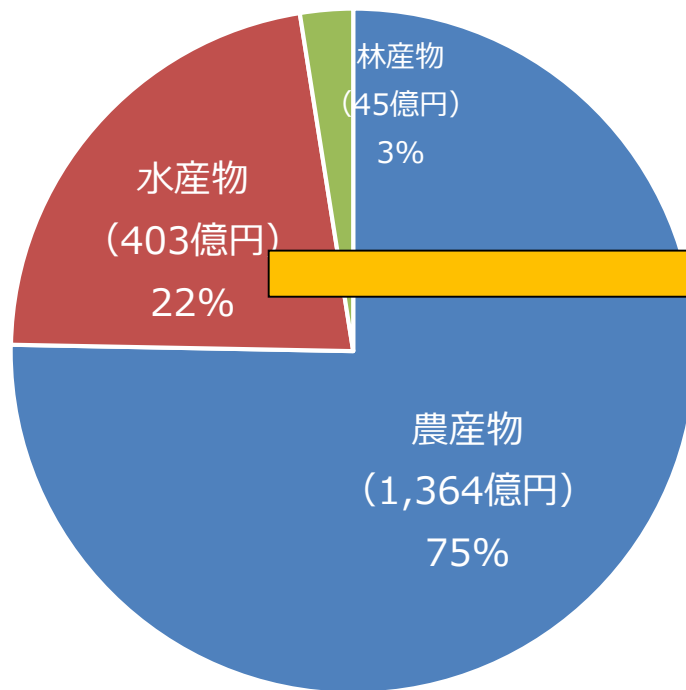
国別の水産物輸入状況

No.	国	輸入額の実績（2022～2024年） （単位：千米ドル）					輸入額上位の品目 1位～3位（2024年）					
		2022年 輸入額	2023年 輸入額	2024年			1位		2位		3位	
				輸入額	前年比	構成比	項目名	構成比	項目名	構成比	項目名	構成比
1	中国	266,420	256,044	266,094	+3.9%	13.2%	イカ（凍）	10.0%	アワビ（凍）	8.0%	むきエビ（凍）	7.1%
2	日本	240,393	209,957	220,668	+5.1%	10.9%	ホタテ貝（凍）	36.7%	キャビア代替品（注）	5.4%	牡蠣（凍）	4.7%
3	ノルウェー	224,730	204,528	187,214	-8.5%	9.3%	サケ（生・冷） <small>（大西洋鮭、トナリ鮭）</small>	69.2%	サバ（凍）	14.3%	マス（生・冷）	3.5%
4	ベトナム	171,573	166,031	178,820	+7.7%	8.9%	むきエビ（凍）	15.5%	調味ウシエビ（凍）	11.8%	ウシエビ	6.4%
5	チリ	122,964	99,507	105,777	+6.3%	5.2%	サケ（凍） <small>（太平洋鮭）</small>	49.9%	サケ（凍） <small>（大西洋鮭、トナリ鮭）</small>	20.7%	イカ（凍）	10.8%
6	インドネシア	112,122	99,591	105,205	+5.6%	5.2%	イカ（凍）	19.4%	ヒラケンサキイカ（凍）	11.2%	むきエビ（凍）	7.5%
7	タイ	111,944	100,661	100,517	-.01%	5.0%	バナメイエビ（凍）	28.7%	むきエビ（凍）	13.4%	ねり製品（凍）	7.5%
8	インド	92,305	103,418	92,847	-10.2%	4.6%	ねり製品	43.0%	むきエビ（凍）	3.6%	マナガツオ（凍）	3.0%
9	エクアドル	10,683	5,386	69,659	+1193.3%	3.4%	バナメイエビ（凍）	91.2%	むきエビ（凍）	3.7%	その他の魚類（凍）	0.6%
10	大韓民国	64,187	64,464	68,086	+5.6%	3.4%	海苔・紫菜（乾燥）	46.5%	調味海苔・紫菜（乾燥）	17.6%	カニ類（活）	11.7%
	その他	740,759	717,622	624,279	-13.0%	30.9%	（注）キャビア代替品には、イクラ等、チョウザメの卵以外の魚卵が含まれる。 1. 本表は魚粉、飼料を除いている。 2. （生・冷）＝生鮮、冷蔵 （凍）＝冷凍					
	合計	2,271,623	2,027,209	2,019,166	-0.4%	100.0%						

② 日本から台湾への水産物輸出

- 日本から台湾向けの農林水産物・食品の輸出額（2025年）は**1,812億円**で、内**22%（403億円）**が水産品。
- 水産品全体の輸出額は2024年度（351億円）から1.15倍増。
- 主な品目の輸出額は右下表のとおり。太字は前年から増が見られた品目。

日本から台湾への輸出内訳（2025年）



出所：農林水産省統計

※1 いくら等が含まれる。

※2 うなぎ（活）は、稚魚の輸出がほとんどを占める。

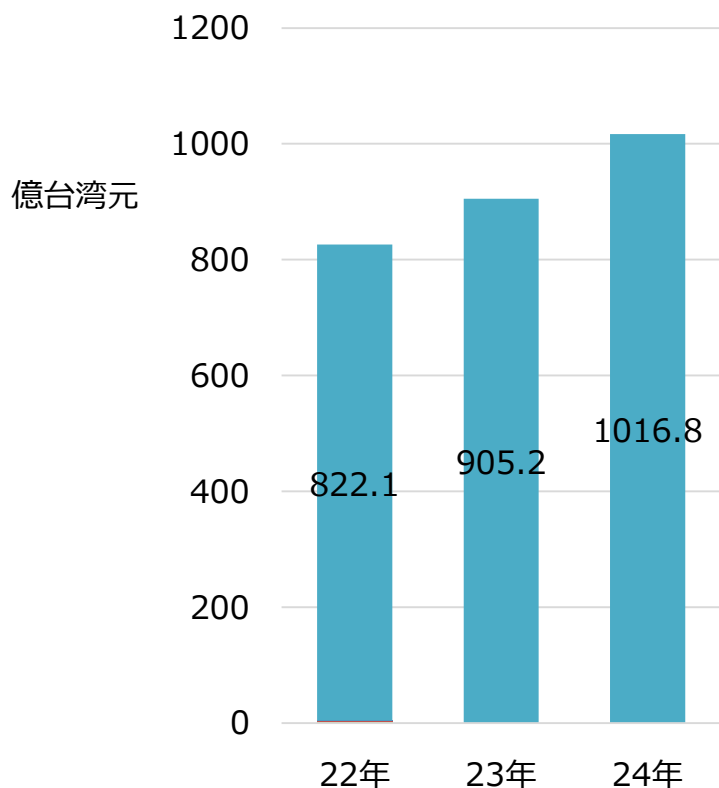
日本の主要輸出水産物 輸出額（2025年）

水産物	輸出額 (億円)
水産物（調製品以外）	-
ホタテ貝	133.3
キャビア及びその代用物※1	26.2
うなぎ（活）※2	51.1
牡蠣（生鮮等）	13.7
ぶり（活・生・蔵・凍）	7.3
乾こんぶ	5.7
水産物（調製品）	-
ホタテ貝（調製）	22.0
練り製品	12.5
なまこ（調製）	5.0

③ 台湾における水産物生産動向

- 台湾産水産物の生産額は、2024年は1016.8億台湾元。コロナの影響もあり2020年以降生産額が落ち込んでいたが、2023年以降は、2019年（866.2億円）の水準まで回復。
- 品目別で生産額が大きいのは、イカ類、カツオ、メバチマグロ、サンマ等。

台湾産水産物の生産額推移



台湾における主要水産物の生産額（2024年）

魚					
項目	生産額	項目	生産額	項目	生産額
メバチマグロ	5,887	ウナギ	933	クロマグロ	465
カツオ	7,209	メカジキ	779	ヨシキリザメ	608
キハダ	4,420	タチウオ	1,213	ボラ	409
ビンナガ	3,956	アジ	506	スギ	305
サバヒー	4,670	クロカジキ	570	その他のマグロ類	72
ハタ	4,424	ミナミマグロ	307	その他のカツオ類	282
ティラピア	4,295	シイラ	483	ヨーロッパマダイ	40
スズキ	2,870	軟体動物		生産額	
サンマ	5,784	アルゼンチンマツイカ		17,006	
甲殻類	生産額	ハマグリ		5,863	
バナメイエビ	1,943	カキ		4,252	
オニテナガエビ	2,206	ヤリイカ		987	
		台湾シジミ		167	

④ 台湾における水産物販売額-セリ卸売価格推移1/2

- 台湾各地の卸売市場におけるセリ卸売価格の平均値は以下のとおり。

水産物のセリ卸売価格推移（2020～2024年）

（単位：台湾元/キロ）

魚類		2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
コイ類	ソウギョ	93.7	101.2	103.2	125.2	138.7
	コクレン	73.0	76.6	62.8	68.6	85.5
スズキ類	イトヨリダイ	325.0	339.3	349.9	339.0	332.8
	キダイ	200.6	195.2	212.2	180.3	168.8
	タチウオ	122.3	122.8	126.6	121.8	131.0
	スズキ	93.8	100.1	105.4	112.2	121.0
	シログチ	94.1	87.9	74.0	82.8	80.5
タイ類	ヨーロッパマダイ	230.0	168.8	230.2	234.4	205.0
	チダイ	100.6	87.1	100.2	88.5	79.7
キントキダイ		341.7	360.0	427.0	376.6	275.9
マグロ		154.7	174.7	229.3	184.3	215.9
マナガツオ		365.2	303.8	224.8	300.3	338.8
イボダイ		204.0	177.9	179.1	219.6	236.2
キグチ		165.9	166.3	173.6		

④ 台湾における水産物販売額-セリ卸売価格推移2/2

水産物のセリ卸売価格推移（2020～2024年）

（単位：台湾元/キロ）

魚類	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
カジキ	120.7	134.6	145.7	152.7	151.3
クロアジモドキ	139.9	127.0	134.2	127.5	161.4
サバヒー	71.2	74.4	95.5	94.8	81.8
ボラ	64.1	55.4	57.4	53.7	56.5
エソ	56.2	54.0	55.8	48.0	42.8
ティラピア	47.9	55.1	53.5	57.3	69.3
ハモ	54.1	46.3	45.1	50.0	56.0
サバ	27.1	22.4	22.6	23.0	22.9
甲殻類	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
クルマエビ	859.6	898.8	757.8	850.5	783.7
バナメイエビ	202.6	201.4	213.1	217.8	214.9
軟体動物類	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
イカ	211.3	214.1	216.6	218.4	207.2
ハマグリ	97.1	98.9	99.3	93.4	101.3

④ 2024年3月時点の販売額 - 小売価格(ホタテ)

品目	販売単位	販売価格 ^(※) (台湾元)	原産地	販売店の種類
ホタテ				
ホタテ貝柱4S (冷凍)	300g/パック	580	日本・北海道	高級スーパー
ホタテ4S (冷凍)	190g/パック	290	日本・北海道	コンビニ
ボイルホタテ (冷凍)	800g/パック	865	日本・北海道	水産品専門店
蒸しホタテ (冷凍)	90g/パック	181	日本・北海道	水産品専門店
蒸しホタテ貝柱 (冷凍)	1000g/パック	1,591	日本・北海道	水産品専門店
ホタテ貝柱 Sサイズ (冷凍)	1000g/パック	1,299	日本・北海道	ローカルスーパー
ホタテ貝柱 (冷凍)	200g/パック	249	日本・北海道	ローカルスーパー
ホタテ貝柱 Sサイズ (冷蔵)	180g/パック	88	中国	ローカルスーパー
ホタテ貝柱 (冷蔵)	1パック	580	日本	高級スーパー
ホタテ貝柱 生食用 (冷蔵)	450g/パック	1,032	日本・北海道	水産品専門店
生食ホタテ貝柱 (冷凍)	1000g/パック	2,070	日本・北海道	水産品専門店
ホタテ貝柱 握り寿司 (冷蔵)	4個/パック	270	(原料) 日本・北海道	水産品専門店
ホタテ貝柱燻製 オイル漬け缶詰	50g/缶	195	日本・岩手県	高級スーパー
ホタテ オイル漬け缶詰	55g/缶	225	日本・岩手県	高級スーパー
焙りホタテ	95g/パック	424	日本・北海道	水産品専門店

(※)本価格は輸送費、関税、手数料を反映した小売価格。赤字は調理済み食品。

④ 2024年3月時点の販売額-小売価格(サケ)

品目	販売単位	販売価格(※) (台湾元)	原産地	販売店の種類
サケ				
サケ 切り身 (冷蔵)	100g	114	ルウエー	水産品専門店
サケ 頭 生鮮	100g	52	ルウエー	水産品専門店
サケ 骨あり切り身 (冷蔵)	500g/パック	95	ルウエー	水産品専門店
サケ 切り身・塩漬け (冷蔵)	100g	89	台湾	水産品専門店
サケ (冷蔵)	5302g/尾	4,485	ルウエー	水産品専門店
サケ 刺身 (冷蔵)	100g	132	ルウエー	水産品専門店
サケ 切り身 (冷蔵)	280g/パック	149	チリ	ローカルスーパー
サケ フィレ (冷蔵)	220g/パック (半身)	229	ルウエー	ローカルスーパー
サケ 切り身 (冷蔵)	250g/パック	119	ルウエー	ローカルスーパー
サケ 頭 (冷蔵)	100g	32	ルウエー	ローカルスーパー
サケ 刺身 (冷蔵)	100g	70	ルウエー	ローカルスーパー
サケ 刺身 (冷蔵)	100g	240	ルウエー	高級スーパー
サケ 塩漬け (冷凍)	300g/パック	350	台湾	高級スーパー
サケ 輪切り (冷蔵)	100g	138	ルウエー	高級スーパー
スモークサーモン	100g/パック	125	チリ	ローカルスーパー
スモーク天然サーモン (冷蔵)	120g/パック	710	フランス	高級スーパー
スモーク養殖サーモン (冷蔵)	130g/パック	600	フランス	高級スーパー
サケ 昆布しめ (冷凍)	120g/パック	540	日本・石川県	高級スーパー
焼きサケ切り身	1パック	60	台湾	ローカルスーパー
サケ フレーク	50g/個*2	99	日本・北海道	ローカルスーパー
サケ ほぐし瓶詰め	160g/缶	150	日本・岩手県	高級スーパー

(※)本価格は輸送費、関税、手数料を反映した小売価格。赤字は調理済み食品。

④ 2024年3月時点の販売額-小売価格(サバ)

品目	販売単位	販売価格(台湾元)	原産地	販売店の種類
サバ				
サバ 切り身(冷蔵)	100g	47	ノルウェー	水産品専門店
サバ ファイル(冷蔵)	270g/パック	109	ノルウェー	ローカルスーパー
サバ ファイル(冷蔵)	1パック	128	ノルウェー	高級スーパー
サバ ファイル(冷蔵)	140g/パック(半身)	55	ノルウェー	コンビニ
サバ 冷凍	490g/尾	83	ノルウェー	水産品専門店
塩サバ	380g/パック	95	ノルウェー	ローカルスーパー
塩サバ ファイル	180g/パック	78	ノルウェー	ローカルスーパー
塩サバ ファイル(冷蔵)	280g/パック	88	台湾	ローカルスーパー
サバ 一夜干し(冷凍)	385g/尾	150	台湾	水産品専門店
サバ 一夜干し	1パック	138	ノルウェー	高級スーパー
焼き塩漬けサバ	1パック(半身)	40	台湾	ローカルスーパー
焼き塩漬けサバ	1パック	99	ノルウェー	ローカルスーパー
サバ 塩焼き	1尾	195	台湾	水産品専門店
サバ 照り焼き	1パック	160	台湾	水産品専門店
サバ トマト入り缶詰	145g/缶*3	115	台湾	ローカルスーパー
サバ 缶詰	100g/缶	55	日本・宮城県	ローカルスーパー
サバ オリーブオイル漬け缶詰	110g	230	モロッコ	高級スーパー
サバ 味噌煮缶詰	190g/缶	65	日本・茨城県	高級スーパー
サバ 味噌煮缶詰	190g/缶	90	日本・青森県	高級スーパー
サバ 缶詰	190g/缶	90	日本・青森県	高級スーパー
サバ 味付け缶詰	190g/缶	90	日本・青森県	高級スーパー
サバ 塩麹醤油煮缶詰	150g/缶	80	ベトナム	高級スーパー
サバ だし煮缶詰	100g/缶	125	日本・岩手県	高級スーパー
サバ 味噌煮缶詰	150g/缶	100	日本・宮城県	高級スーパー

(※)本価格は輸送費、関税、手数料を反映した小売価格。赤字は調理済み食品。

④ 2024年3月時点の販売額 - 小売価格 (サバ・サンマ・ヒラメ・タイ)

品目	販売単位	販売価格 (※) (台湾元)	原産地	販売店の種類
サバ				
サバ 醤油煮缶詰	150g/缶	100	日本・宮城県	高級スーパー
サバ 缶詰	150g/缶	100	日本・宮城県	高級スーパー
サバ 照焼缶詰	90g/缶	75	タイ	高級スーパー
サバ オイル漬け缶詰	105g/缶	225	日本・岩手県	高級スーパー
サバ 照焼缶詰	100g/缶	80	日本・岩手県	高級スーパー
サバ 缶詰	230g/缶	42	台湾	コンビニ
サンマ				
サンマ (冷蔵)	1パック (3尾)	158	台湾	高級スーパー
焼きサンマ	1パック (2尾)	50	台湾	ローカルスーパー
サンマ 醤油煮込み缶詰	100g/缶	79	台湾	ローカルスーパー
サンマ 蒲焼缶詰	90g/缶	80	タイ	高級スーパー
サンマ 蒲焼缶詰	100g/缶	80	日本・岩手県	高級スーパー
サンマ 塩焼缶詰	65g/缶	80	日本・岩手県	高級スーパー
ヒラメ				
ヒラメ 厚い輪切り (冷蔵)	250g/パック	139	デンマーク	ローカルスーパー
ヒラメ 切り身 (冷蔵)	170g/パック	109	デンマーク	ローカルスーパー
ヒラメ 切り身 (冷凍)	400g/パック	440	デンマーク	高級スーパー
ヒラメ 切り身 (冷蔵)	1パック	220	カナダ	高級スーパー
ヒラメ 切り身 (冷蔵)	380g/パック	199	デンマーク	コンビニ
タイ				
タイ ファイル (冷蔵)	200g/パック	99	台湾	ローカルスーパー
タイ (冷蔵)	1尾	1,880	日本	高級スーパー
タイ 昆布しめ	120g/パック	470	日本・石川県	高級スーパー

(※)本価格は輸送費、関税、手数料を反映した小売価格。赤字は調理済み食品。

④ 2024年3月時点の販売額-小売価格(イワシ)

品目	販売単位	販売価格(※) (台湾元)	原産地	販売店の種類
イワシ				
カタクチイワシ 煮干し	200g/パック	216	日本・長崎県	水産品専門店
カタクチイワシ 煮干し	120g/パック	75	ベトナム	ローカルスーパー
カタクチイワシ 煮干し	100g	110	台湾	高級スーパー
カタクチイワシ 煮干し	50g/パック	150	日本・愛知県	高級スーパー
イワシ 蒲焼缶詰	100g/缶	80	日本・宮城県	高級スーパー
イワシ シソ味付け缶詰	100g/缶	75	日本・宮城県	高級スーパー
イワシ 燻製 オイル漬け缶詰	250g	250	ラトビア	高級スーパー
イワシ オリーブオイル漬け缶詰	115g	560	フランス	高級スーパー
イワシ オイル漬け缶詰	115g	295	スペイン	高級スーパー
イワシ オリーブオイル漬け缶詰	106g	165	ポーランド	高級スーパー
イワシ 燻製 オイル漬け缶詰	90g	60	タイ	高級スーパー
イワシ オイル漬け缶詰	100g	125	ラトビア	高級スーパー
イワシ 缶詰	90g	119	スペイン	高級スーパー
イワシ だし煮缶詰	100g/缶	125	日本・岩手県	高級スーパー
イワシ 醤油煮缶詰	150g/缶	100	日本・宮城県	高級スーパー
イワシ 味噌煮缶詰	150g/缶	100	日本・宮城県	高級スーパー
イワシ 蒲焼缶詰	90g/缶	80	タイ	高級スーパー
イワシ 醤油煮缶詰	190g/缶	105	日本・青森県	高級スーパー
イワシ 和風缶詰	105g/缶	225	日本・岩手県	高級スーパー
イワシ 味噌煮缶詰	70g/缶	80	タイ	高級スーパー
イワシ 蒲焼缶詰	100g/缶	80	日本・宮城県	高級スーパー
イワシ シソ味付け缶詰	100g/缶	75	日本・宮城県	高級スーパー
イワシ オイル漬け缶詰	120g/缶	79	ラトビア	水産品専門店
イワシ トマトソース缶詰	100g/缶	54	ラトビア	水産品専門店

(※)本価格は輸送費、関税、手数料を反映した小売価格。赤字は調理済み食品。

④ 2024年3月時点の販売額-小売価格(カツオ・タラ・イクラ・明太子・ナマコ)

品目	販売単位	販売価格(※) (台湾元)	原産地	販売店の種類
カツオ				
カツオ (冷蔵)	4960g/尾	556	台湾	水産品専門店
カツオ 缶詰	70g*4/パック	230	タイ	高級スーパー
カツオ だし醤油 (瓶詰め)	140g/缶	230	日本・長野県	高級スーパー
かつお節	550g*2/パック	441	台湾	水産品専門店
かつお節	10g/パック	18	台湾	ローカルスーパー
かつお節	100g/パック	235	日本・愛媛県	高級スーパー
本枯かつお節	40g/パック	220	日本・愛媛県	高級スーパー
タラ				
タラ 切り身 (冷蔵)	100g	118	チリ	高級スーパー
タラ 西京漬け (冷凍)	90g*2/パック	398	日本・北海道	高級スーパー
イクラ				
いくら 醤油漬け	500g/パック	2,365	日本・北海道	水産品専門店
いくら (冷蔵)	200g/パック	200	日本・北海道	水産品専門店
いくら (冷蔵)	80g	560	フランス	高級スーパー
明太子				
無着色 辛子明太子 (冷凍)	1000g/パック	1,075	日本・福岡県	水産品専門店
辛子明太子 (冷凍)	250g/パック	395	日本・北海道	水産品専門店
辛子明太子 (冷蔵)	1パック	195	日本・北海道	水産品専門店
明太子バラコ (冷蔵)	1パック	95	日本・福岡県	水産品専門店
燻製明太子	50g/缶	225	日本・岩手県	高級スーパー
ナマコ				
ナマコ (冷凍)	100g	136	台湾	水産品専門店
ナマコ (冷蔵)	100g	128	アメリカ	高級スーパー

(※)本価格は輸送費、関税、手数料を反映した小売価格。赤字は調理済み食品。

④ 2024年3月時点の販売額 - 小売価格(ねり製品)

品目	販売単位	販売価格 ^(※) (台湾元)	原産地	販売店の種類
ねり製品				
ねり身 業務用 (冷凍)	1000g/パック	325	台湾	水産品専門店
カニかま (冷凍)	500g/パック	255	タイ	水産品専門店
はんぺん (冷凍)	100g/パック	55	台湾	水産品専門店
カニかま (冷凍)	120g/パック	60	タイ	ローカルスーパー
カニかま (冷蔵)	85g/パック	32	台湾	ローカルスーパー
蒲鉾 (冷蔵)	160g/パック	68	台湾	ローカルスーパー
薩摩揚げ (冷蔵)	100g	23	台湾	ローカルスーパー
カニかま (冷凍)	105g/パック	52	台湾	ローカルスーパー
カニかま (冷凍)	270g/パック	119	タイ	ローカルスーパー
カニかま (冷凍)	270g/パック	108	台湾	ローカルスーパー
薩摩揚げ	100g	32	台湾	高級スーパー
カニかま (冷凍)	40g*2/パック	136	日本・兵庫県	高級スーパー
蒲鉾 (冷凍)	75g/パック	110	日本・新潟県	高級スーパー
カニかま (冷凍)	65g/パック	109	日本・新潟県	高級スーパー
カニかま (冷凍)	250g/パック	189	日本・兵庫県	高級スーパー
カニかま (冷凍)	84g/パック	129	日本・石川県	高級スーパー
カニかま (冷凍)	150g/パック	110	インド	高級スーパー
イカ入りさつま揚げ (冷凍)	270g/パック	179	日本・兵庫県	高級スーパー

(※)本価格は輸送費、関税、手数料を反映した小売価格。赤字は調理済み食品。

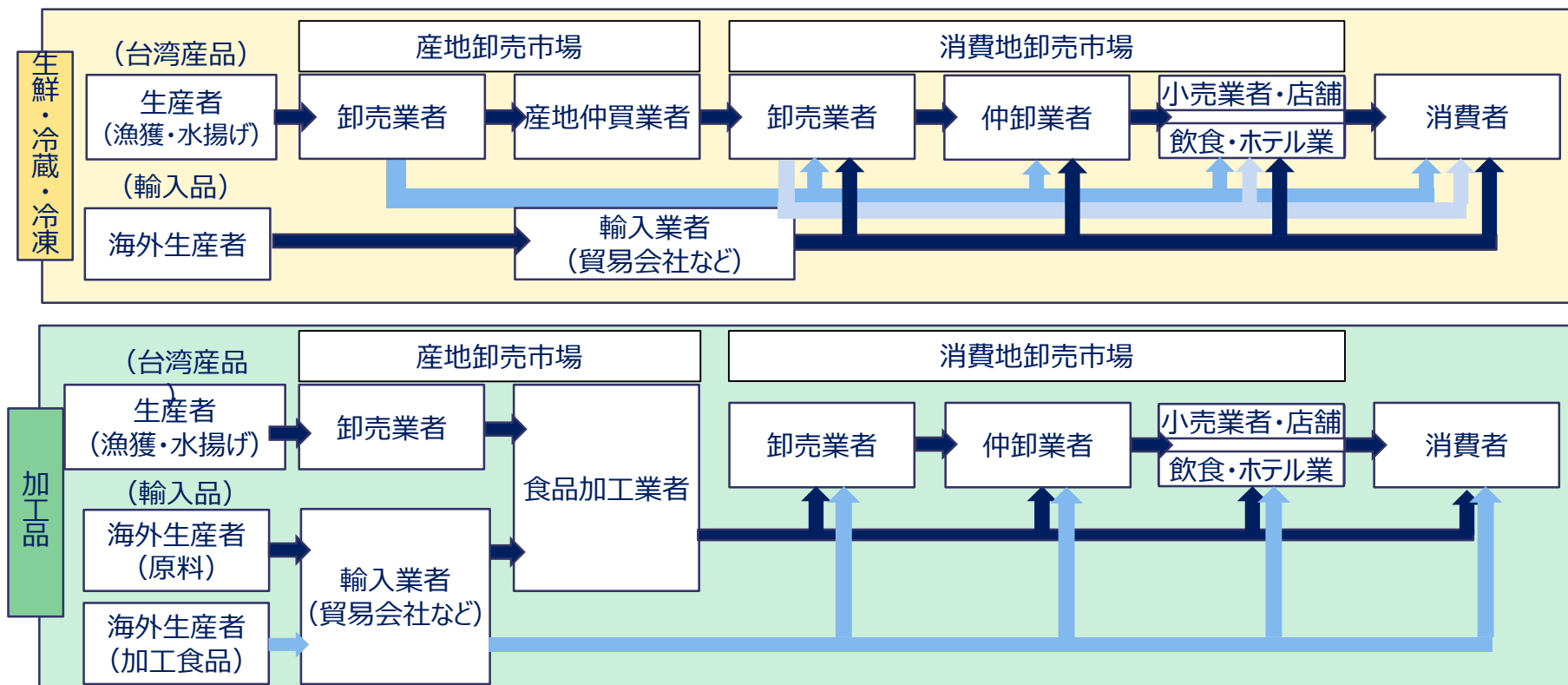
④ 2024年3月時点の販売額 - 小売価格（水産缶びん詰）

品目	販売単位	販売価格 ^(※) （台湾元）	原産地	販売店の種類
水産缶びん詰				
ツナ、カツオ 缶詰	185g/缶*3	159	台湾	ローカルスーパー
ツナ、カツオ 缶詰	70g/缶*3	149	タイ	ローカルスーパー
ツナ 缶詰	100g/缶	60	韓国	ローカルスーパー
ツナ 缶詰	70g/缶*3	129	タイ	ローカルスーパー
ツナ オリーブオイル漬け瓶詰	270g	1020	スペイン	高級スーパー
ツナ オリーブオイル漬け缶詰	110g	640	スペイン	高級スーパー
ツナ オイル漬け缶詰	111g	285	スペイン	高級スーパー
ツナ オイル漬け缶詰	70g*3/パック	210	日本・静岡県	高級スーパー
ツナ 缶詰	70g*4/パック	170	タイ	高級スーパー
ツナ 缶詰	70g*4/パック	185	タイ	高級スーパー
ツナ 缶詰	190g/缶	100	日本・青森県	高級スーパー
ツナ 缶詰	185g/缶	75	台湾	コンビニ

(※)本価格は輸送費、関税、手数料を反映した小売価格。赤字は調理済み食品。

⑤ 台湾内における水産物の流通（台湾内での流通プロセス）

- 台湾内における一般的な水産物流通プロセスの流れは下図の通り。
- 日本産水産物は小売だと現地系高級小売、日系小売、外食では日本料理店、寿司店等での取扱が大きい。
- コロナの影響により、卸売業者や輸入業者が卸売市場を介さずにECサイトを通じて直接消費者に販売するケースも増えていたが、近年は実店舗での購入に回帰する流れも見られる。



第2章

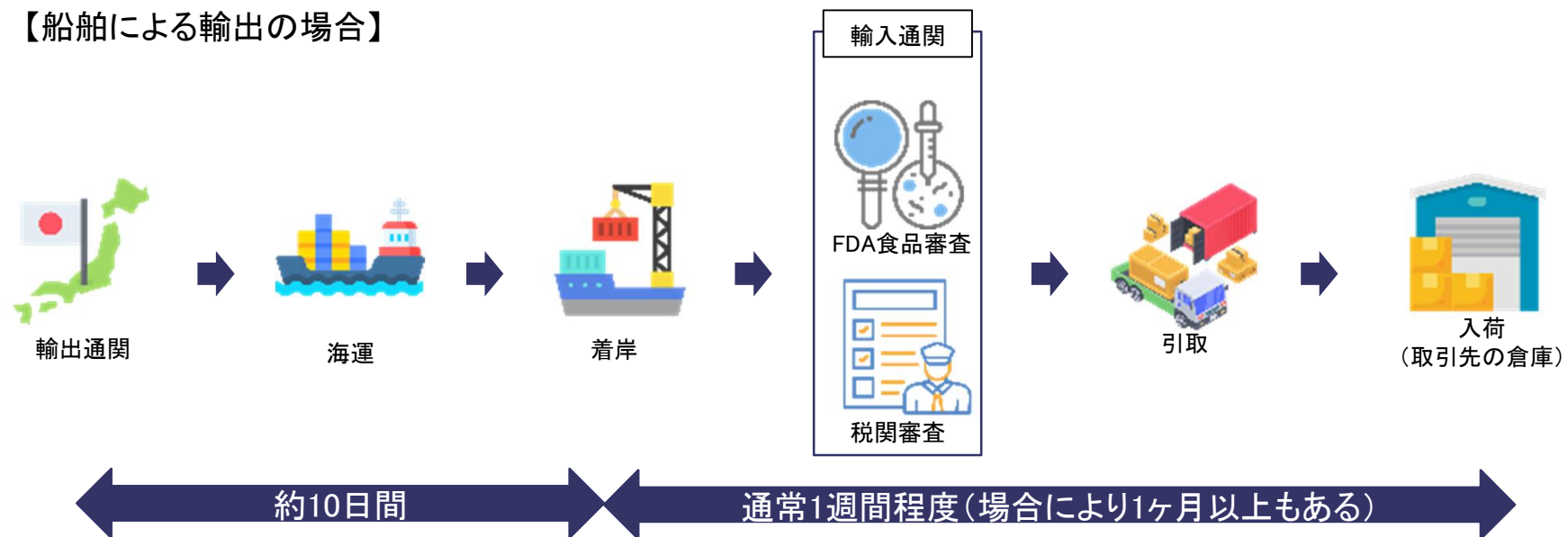
水産物の輸入規制、輸入手続き

REPORT

① 海外から台湾への水産物の輸入プロセス(冷凍・常温水産物)

- 海外から台湾へ輸入する水産物の約7割が海路で、約3割が空路（事業者からの聞き取り）。
- 単価の高い品目や、早急に輸入する必要がある品目は、空路で輸入する傾向。
- 日本から台湾へ輸出する冷凍水産物（ホタテ、えびなど）は主に海路で輸送される。輸送時間は約10日間。水産品（原料）は主に台湾南部の高雄港に、水産品（加工品）は主に台湾北部の基隆港に陸揚げされる。
- 輸入通関時にはFDA食品審査及び税関審査がある。FDA食品審査と税関審査どちらも合格すると輸入許可となる。
- FDA食品審査は書類審査またはロット抜取検査がある。ロット抜取検査のプロセスには、①書類審査、②サンプリング、③検査の3つのプロセスがある。検査結果が出ることで、FDA食品審査は終了となる。
- 税関審査は通関区分によって所要時間が異なる。通関区分は▽C1簡易審査、▽C2書類審査、▽C3貨物検査の3つがある。なお、FDA食品審査と貨物検査の両方がある場合、一緒に保税エリアで検査することが多い。

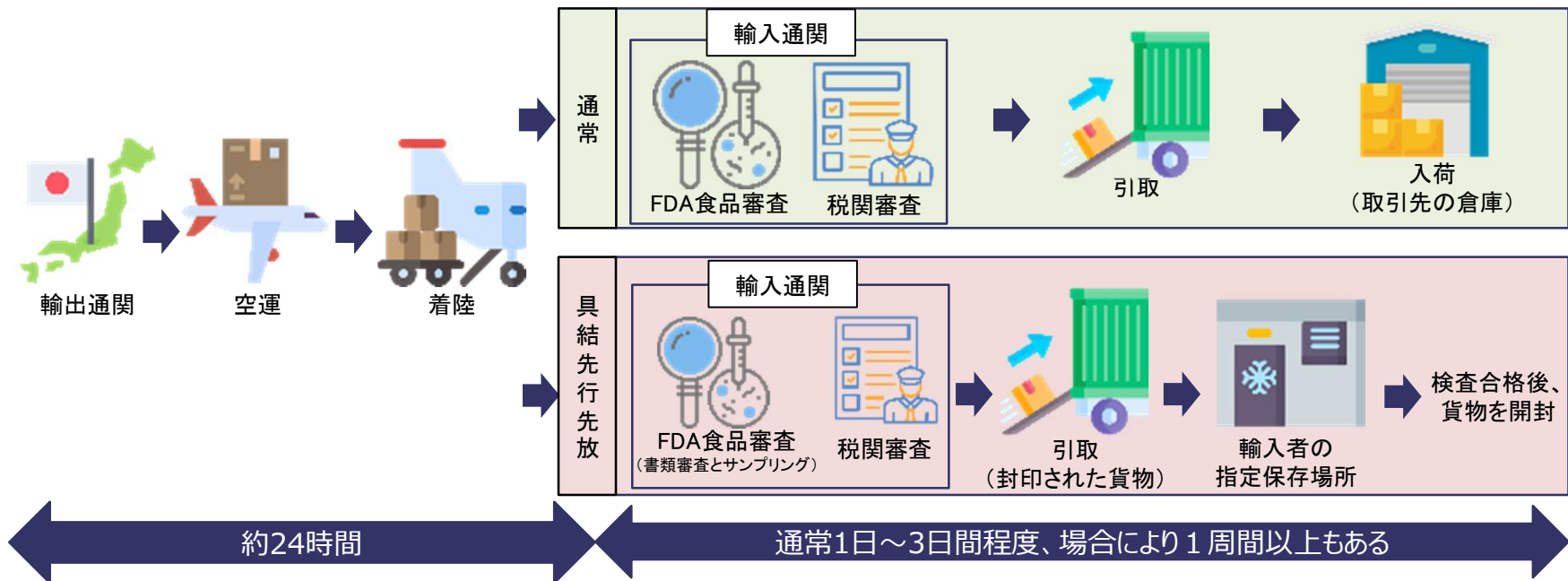
【船舶による輸出の場合】



① 海外から台湾への水産物の輸入プロセス(冷蔵・生鮮水産物)

- 生鮮・冷蔵の水産物（刺し身用魚、カニなど）は主に空路で輸送される。輸送時間は24時間以内。冷蔵・生産水産物は主に台湾北部の桃園国際空港に到着する。
- 輸入通関時には、船舶による輸出と同様、FDA食品審査及び税関審査がある。FDA食品審査と税関審査どちらも合格すると輸入許可となる。
- 輸入品が、腐敗や変質しやすい水産物の場合、「具結先行放行」という手続が可能。具体的には、ロット抜取検査の対象となる貨物が到着次第①書類審査と②サンプリングをおこなった後、輸入者の指定保存場所へ移動し、③検査の結果を待つ。検査合格後、貨物の開封が可能となる。
- 地方自治体の衛生当局は、指定された保存場所における貨物の封印状態を不定期に確認する。

【航空機による輸出の場合】



② 品目の定義

- 水産物関連のHSコード（関税番号）は以下のとおり。
- 台湾では11桁の「CCCコード」を利用して貨物を分類しており、前半6桁はHSコードと同一、後半5桁は独自の分類番号である。

台湾のCCCコード						
世界通用のHSコード						台湾独自の分類
類 (上2桁)		項 (上4桁)		号 (上6桁)		統計細分 (5桁)
0	3	0	1	0	0	00000

水産物関連のHSコード	
HSコード	内容
0301	活魚
0302	魚（生鮮、冷蔵）
0303	魚（冷凍）
0304	魚のフィレその他の魚肉（生鮮、冷蔵、冷凍）
0305	魚（乾燥、塩蔵、塩水漬け）、くん製した魚（くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）
0306	甲殻類（生きているもの、生鮮、冷蔵、冷凍、乾燥、塩蔵、塩水漬け）、くん製した甲殻類（殻を除いてあるかないかまたはくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）、蒸気または水煮による調理をした殻付きの甲殻類（冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものであるかないかを問わない。）
0307	軟体動物（生きているもの、生鮮、冷蔵、冷凍、乾燥、塩蔵、塩水漬け）、くん製した軟体動物（殻を除いてあるかないかまたはくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）
0308	水棲無脊椎動物（生きているもの、生鮮、冷蔵、冷凍、乾燥、塩蔵、塩水漬け）、くん製した水棲無脊椎動物（くん製する前にまたはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。）（甲殻類及び軟体動物を除く）
0309	魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物の粉、ミール並びにペレット（食用に適するものに限る。）
1604	魚（調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。）、キャビア及び魚卵から調製したキャビア代用物
1605	甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物（調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。）

③ 水産物に係る主な規制

- 台湾に輸入可能な水産物は、衛生福利部食品藥物管理署ウェブページにcccコードとともに一覧で掲載されている（2026年1月時点の一覧について、37～48頁）。
- 水産物を輸出する際、台湾が定める食品衛生、動物検疫、食品表示等に関する各規程に適合する必要がある。
- 東京電力福島第一原子力発電所事故の発生に伴う輸入規制は、2025年11月21日付で撤廃された。
- その他の規制の例として、輸出品目に応じて、証明書（衛生証明書、動物衛生に関する証明書など）の添付、重金属などの基準値への適合、中文による食品表示等が必要となる。

分野別の主な関連規制

食品安全

- 食品安全衛生管理法
- 食品安全衛生管理法施行細則
- 食品中汚染物質及毒素衛生標準
- 動物産品中残留農薬容許量標準
- 食品中微生物衛生標準
- 食品中原子塵或放射能汚染容許量標準

食品表示

- 食品安全衛生管理法
- 包装食品栄養標示應遵行事項
- 食品過敏原標示規定

動物検疫、植物検疫

- 輸入應施検疫物検疫準則

④ 施設認定及び衛生証明書

- 2022年7月、台湾向けに輸出される水産食品に対して、取扱施設の台湾当局による承認及び衛生証明書の添付を求める新たな規制について、衛生福利部によるパブリックコメントを実施。本規制案の施行日は、2024年1月1日とされていたが、現在、延期中（施行日は未定）。
- 施設登録は、輸出国の政府を通じて台湾に申請し、承認を受ける必要がある。第三国から輸入した水産食品を日本で加工し台湾に輸出する場合、第三国における上記施設も台湾の承認を受ける対象。（第三国から台湾に申請）
- 詳細は右記農林水産省のHP参照。 <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/tw2210.html>

現状		施行	施行後	
施設認定	不要		施設認定	必要※1
衛生証明書	必要 (貝類及び貝類加工品のみ)	衛生証明書	必要 (全ての水産食品※2)	

※1 取扱施設

下記いずれかに該当する施設であり、水産食品の供給過程に関与する全ての施設

養殖施設（海面、陸上）

加工施設
(加工には洗浄・内臓の除去・凍結処理・包装等を含む)

水産食品の加工を行う船舶
(もっぱら漁獲又は運搬を行う船舶を除く)

保管施設（冷凍庫、冷蔵庫、倉庫）

出所：農林水産省、台湾衛生福利部

※2 該当する水産食品

HSコード	品名
03	魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物
1604	魚（調製し又は保存に適する処理をしたものに限る）、キャビア及び魚卵から調製したキャビア代用物
1605	甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物（調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。）

⑤ 動物衛生に関する証明

- 養殖・飼育用又は食用の魚類、甲殻類及び貝類であり、台湾側が定める生きている水生動物については、動物衛生の観点から、①水生動物を養殖・飼育する水域・養殖場の登録、②輸出時に動物衛生に関する証明書の添付が必要。
- 水域・養殖場の登録や証明書の発行に関する手続は、下記農水省リンクを参照。
https://www.maff.go.jp/j/syouan/suisan/suisan_yobo/export/taiwan.html

⑥ 重金属、毒素、残留農薬、動物用医薬品に関する規制

- 台湾の衛生福利部食品薬物管理署は、「食品中の汚染物質および毒素に関する衛生基準（中文：食品中汚染物質及毒素衛生標準）」において、水産物の種類ごとに、重金属及び毒素の含有上限値を規定。（重金属および毒素に関する規制の基準値について、49～50頁参照）。
- 農薬および動物用医薬品については、それぞれ、「動物産品中農薬残留容許量標準」、「動物用薬残留標準」で残留基準が定められている（ポジティブリスト制）。
- 通関検査で基準不適合と判断された事例については、台湾の衛生福利部が毎週下記HPにおいて公表している。
<https://www.fda.gov.tw/UnsafeFood/UnsafeFood.aspx>
- 2025年、日本から輸出した水産物のうち、通関検査で基準不適合と判断された事例は次ページのとおり。

⑥ 重金属、毒素、残留農薬、動物用医薬品に関する規制

出所:台湾 衛生福利部

品目	検査物質	検査結果	産地	基準値
キビナゴ	カドミウム	0.06 mg/kg	長崎県	0.05 mg/kg
		0.07 mg/kg		
		0.08 mg/kg		
乾燥わかめ	カドミウム	2.8 mg/kg	鹿児島県	1.0 mg/kg
乾燥ひじき	無機ヒ素	56.3 mg/kg	兵庫県	1.0 mg/kg
ひじき	無機ヒ素	62.6 mg/kg	大分県	1.0 mg/kg
イカ	カドミウム	2 mg/kg	北海道	1 mg/kg
生鮮イカ	カドミウム	2 mg/kg	北海道	1 mg/kg
生もずく	無機ヒ素	2.8 mg/kg	沖縄県	1.0 mg/kg

⑦ 表示規制 表示ラベル

- 表示ラベルは、食品の輸入衛生検査を実施する時点で衛生福利部が審査する。規制通りの中国語表示ラベルが貼っていない場合は、輸入できない。
- 表示レベルの項目については以下の表のとおり。

No.	内容	備考
1	商品名	
2	内容物の名称	
3	重量、容量、数量	
4	食品添加物の名称	
5	製造業者又は台湾内の責任業者の名称、電話番号及び住所	台湾内の責任業者名称のみ表示している場合、製造業者、受託製造会社又は輸入業者の名称、電話番号及び住所を管轄区の主務官庁へ通報しなければならない。
6	原産地（国名）	
7	有効期限	賞味期限、消費期限
8	栄養表示	> 本レポート29頁参照
9	遺伝子組み換えを含む食品原料	
10	その他中央主務官庁が公告した事項	

水産加工品の例

① 品名：進口魚肉凍製品(鮮凍蟹珍1kg凍餅 200g)
 ②、④ 原料料：魚肉(金線魚)、水、小麥澱粉、甜菊糖(山梨糖)、食鹽、氫氧化鈣、檸檬、精製大豆油、葡聚糖、L-麩氨酸、糖基脂肪、多磷酸鈣、食用色素(胭脂紅、紅藻色素)
 ③ 內容量：250g
 保存方法：冷凍-18°C以下可保存18個月
 ⑤ 製造商：THAVEEVONG INDUSTRY CO.,LTD. THAILAND
 地址：205/63 JEDSADAVITEE ROAD, MUEANG SAMUT SAKHON, SAMUT SAKHON 74000 THAILAND
 進口商：福源貿易有限公司
 地址：台北市松江路182號4F之2
 消費者熱線：0800-222-395
 日本總代理：高橋食品株式會社
 製造日期：袋外記載(年/月/日)
 有效日期：袋外記載(年/月/日)
 ⑥ 原產地：泰國
 ⑦ PRODUCT OF THAILAND
 ⑧ 營養表示

營養成分	每100公克	每100公克
能量	42.2大卡	84.4大卡
蛋白質	4.0公克	7.9公克
脂肪	0.0公克	1.2公克
飽和脂肪	0.1公克	0.2公克
反式脂肪	0.0公克	0.0公克
碳水化合物	5.7公克	10.6公克
糖	1.0公克	2.0公克
鈉	51.0毫克	63.9毫克

※過敏原資訊：本品含有蟹類、小麥、檸檬等過敏源。請參閱

水産品の例

① 冷凍大比目魚(扁鱈)切片
 ② 成分：大比目魚(扁鱈)
 ◎本產品含魚類
 ⑥ 原產地：格陵蘭、西班牙
 加工日期：2024年01月22日 20
 ⑦ 有效日期：2025年05月31日
 保存方式：冷凍-18°C以下
 ⑤ 廠商：元家企業股份有限公司
 地址：新北市新莊區新北大道二段217號1樓
 服務專線：02-8521-8799
 ③ IQ-12公斤 ±3%

⑦ 表示規制(栄養表示)

- 包装食品については、「包装食品の栄養表示上の順守事項」により下記の項目の栄養成分とその含有量を中文で表示することが義務付けられている。
- 一部の品目については免除されている。(他の成分を含まない生鮮、冷蔵、冷凍の水産品等)

No	内容
1	「栄養表示」の文字
2	1食分もしくは1包装あたり〇グラム(またはミリリットル)、本包装は〇個入り
3	(1)「1食分もしくは1包装あたり」と「100グラム(またはミリリットル)あたり」 (2)「1食分もしくは1包装あたり」と「1日参考値に占めるパーセンテージ」
4	カロリー (Kcal、kcal)
5	タンパク質 (g)
6	脂肪 (g) 飽和脂肪 (または飽和脂肪酸) トランス脂肪 (またはトランス脂肪酸)
7	炭水化物 (g) 糖類
8	ナトリウム (mg)
9	その他の栄養素 (製造者が自主的に記載する)

營養標示		
每一份量35公克		
本包装含 3份		
每份每100公克		
①	熱量	33大卡 95大卡
②	蛋白質	4.4公克 12.7公克
③	脂肪	0.1公克 0.4公克
④	飽和脂肪	0.1公克 0.2公克
⑤	反式脂肪	0公克 0公克
⑥	碳水化合物	3.5公克 10.1公克
⑦	糖	1.4公克 3.9公克
⑧	鈉	183毫克 524毫克

⑦ 表示規制(アレルギー表示)

台湾の「食品アレルギー表示規定（食品過敏原標示規定）」により、市販される食品で、アレルギー体質者にアレルギー反応を起こさせる物質を含んでいる食品については、その容器またはパッケージに、アレルギー物質の名称を含む警告を表示しなければならない。

No.	アレルギー物質の対象
1	甲殻類およびその製品
2	マンゴーおよびその製品
3	落花生およびその製品
4	牛乳、ヤギ乳およびその製品。ただし、牛乳およびヤギ乳から抽出されるラクチトールを除く
5	卵およびその製品
6	ナッツ類およびその製品
7	ゴマおよびその製品
8	グルテンを含む穀物およびその製品。ただし、穀物から製造されたグルコースシロップ、マルトデキストリンおよびアルコールを除く
9	大豆およびその製品。ただし、大豆から得られた精製度の高いまたは純化された大豆油（脂）、混合形態のトコフェロールおよびその誘導体、植物ステロール、植物ステロールエステルを除く
10	魚類およびその製品。ただし、ビタミンやカロテノイド製剤の担体に使われる魚類ゼラチンやアルコールの清澄剤に使われる魚類ゼラチンを除く
11	亜硫酸塩類や二酸化硫黄などを使用し、その最終製品中に二酸化硫黄として10ミリグラム／キログラム以上残留している製品

第3章 その他市場動向

REPORT

① 現地事業者の声

項目	詳細
日本水産物に対するイメージ	日本の生鮮技術は優れており、鮮度の問題もクリアできている。台湾の消費者は鮮度を気にする方も多く、今後もこのような取引を維持していきたい。（輸入事業者）
	台湾は海に囲まれていることもあり水産業も活発であるが、地理的な関係等で漁獲できない水産品も多い。ホタテをはじめとして、日本産水産物は台湾や他の外国にはない魅力を有しているものが多い。このような差別化された商品を積極的に取り扱っていきたい。（輸入事業者）
日本及び日本水産物に関する意見、要望	冷凍水産物の保存期限が長く（出来れば2年）に設定されているとありがたい。輸入業者は安全在庫を確保するため、平均在庫期間が8ヶ月である。しかし、多くの量販店は保存期限の半分以下の商品を仕入れないようにしている。（輸入事業者）
	台湾の表示ラベルの規定は「有効期限」で表示されるため、日本のパッケージも同様に「有効期限」で表示されていると、消費者にとってわかりやすい。賞味期限だと消費者を混乱させやすい。（業界団体）
ALPS処理水	2023年8月の放出当初は関連の報道も多く、不安を抱く消費者も見られたが、報道が落ち着いてからは気にする消費者も少なくなった。現在気にしているような消費者はほとんどいない。（小売事業者）

① 現地事業者の声

項目	詳細
個別品目の動向	<p>(ホタテ)</p> <ul style="list-style-type: none">・北海道産、青森産が台湾市場に浸透。需要は引き続き大きい。(輸入事業者)・近年は日本側の生産減や北米等の購買力が高く、取扱量が減っている傾向もあるが、価格等の条件面が合えばぜひ扱いたいというプレイヤーが多い。(輸入事業者)
	<p>(ブリ)</p> <ul style="list-style-type: none">・外食店(鍋、居酒屋等)での引き合いがあり、ブリカマについては小売でも売られている。(輸入事業者)・刺身、寿司等でも人気のある品目の1つ。(輸入事業者)
	<p>(牡蠣)</p> <ul style="list-style-type: none">・台湾でも牡蠣は漁獲されているがサイズが異なる。大ぶりの日本産品は好まれている。(輸入事業者)・食品安全の兼ね合いもあり、台湾に輸入されているのは、ほぼ冷凍品である。(輸入事業者)
	<p>(いくら)</p> <ul style="list-style-type: none">・単価が高く、高級店での引き合いが大きい。(輸入事業者)
	<p>(たい)</p> <ul style="list-style-type: none">・日本の高緯度地域で育つ魚類(例:タイ類、ニジマス)は脂の乗りが良く、食感が非常に柔らかく、味わい深い。(輸入事業者)・台湾では「たい」と聞くとティラピアを連想する人も多くため、違う商品であることをしっかり伝えていくことも必要。(輸入事業者)
	<p>(その他)</p> <ul style="list-style-type: none">・昆布は外食はもちろん、だし等の需要で小売でも引き合いが見られる。(輸入事業者)・海苔は韓国産が低価格で、台湾の人が好むごま油等の濃い味付けが人気。(輸入事業者)

① 現地事業者の声

項目		詳細
日本の仕入先について	仕入先の特徴	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 冷凍水産物（原料・加工品）は、大量調達が必要。このため、台湾の輸入会社は安定供給を確保するため、複数の日本企業と提携している。（輸入事業者） ▪ 生鮮水産物の供給は、種類が豊富で量が少ないという特徴を持つ。この状況に対応するため、台湾の輸入会社は迅速かつ柔軟な対応が可能な日本企業1社と緊密に提携している。（輸入事業者）
	仕入先を探す方法	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 対象の水産物の生産地の業界団体へ直接アプローチする。例えば、日本産ホタテを輸入する場合は、生産地である北海道の漁連に連絡を取る。（輸入事業者） ▪ 海外の水産物関係の展示会に訪れて情報を収集している。台湾企業がよく訪れる展示会は、日本・台湾以外だとSeafood Expo Global、Seafood Expo North America、Seafood Expo Asia、China Fisheries & Seafood Expoの4つがある。（業界団体、輸入事業者） ▪ 日本の新規仕入先は主に、既存の仕入先に尋ねる、日本の業界団体に尋ねる、展示会（Foodex Japan等）を訪ねる、といった3つの方法で探す。（輸入事業者）
その他	日本投資の検討	輸出取引の免税を受けるため、もしくは日本の水産物加工技術を学ぶため、日本企業への投資や、日本での会社設立についても検討している。（輸入事業者）
	台湾漁業の未来	台湾は2019年からグリーンエネルギー開発の一環として「漁電共生」政策を推進しており、新しい養殖設備を構築している。そのため、現在養殖を一時停止している箇所もある。なお、2027年に漁電共生設備の整備が完了し、正式運用が始まると、漁業生産額は増加する見込み。（輸入事業者）

② 「海洋之心」台湾のマリンエコラベル

- 台湾におけるマリンエコラベルは、財団法人台湾海洋保育及び漁業永続基金会（TOFF）が主要な管轄機関である。TOFFは、台湾内での「海洋之心」マリンエコラベルの認証及び推進を行い、台湾産の水産物またはマリンエコラベルが付いた食品の優先的な購入を呼びかけている。
- 「海洋之心」は、国連食糧農業機関(FAO)が2009年に公表した『海洋漁獲漁業からの水産物のエコラベリングのためのガイドライン』に基づいて設定された認証制度。認証内容及び基準は以下の表にまとめた。なお、認証対象は台湾の漁業業者が捕獲した水産物を限定されている。
- 台湾のマリンエコラベルは日本の第三者認証と異なり、TOFFが認証機関として機能し、多様な利害関係者（例、消費者、生産者、専門家、NGOなど）が参加する参加型検証システム(PGS)を採用している。

認証内容	詳細	基準
漁業認証	「同じ漁法で、同じ魚種を捕獲する、3隻以上で構成されるフレンドリー船隊」を基本的な申請資格とする。	以下の4つの項目を評価基準とする。 <ul style="list-style-type: none"> 魚群の持続可能性を保証する 海洋環境を保護する 効果的な漁業管理を行う 企業の社会的責任を果たす
漁産品のサプライチェーン認証	「海洋之心」ラベルの付いた漁獲製品が、「海洋之心」の認証を受けた漁業からのものであることを保証し、供給チェーンを通じて原点まで追跡可能である。	以下の6つの原則を認証基準とする。 <ul style="list-style-type: none"> ラベルのついた製品は認証された供給者から購入される ラベルのついた製品は識別可能である ラベルのついた製品はマークのない製品と区別される ラベルのついた製品は追跡可能であり、その数量は記録される 企業は製品に対する監視システムを持っている ラベルのついた製品の初期加工環境は、海洋漁業基金の衛生基準を満たしている。



データ集

REPORT

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

台湾に輸入可能な水産物は、「輸入食品系統性査核実施辦法」に基づき台湾の衛生福利部食品藥物管理署（食薬署）が定めており、上記辦法の施行前に既に輸入実績がある品目に限られている。日本政府は、輸出可能品目の拡大に向けて台湾側と協議中。

緑色セル：生きている・生鮮・冷蔵のもの 黄色セル：冷凍のもの 白色セル：調理品（缶詰、冷凍も含む）

食薬署HP <https://www.fda.gov.tw/tc/siteContent.aspx?sid=2405>

輸入食品系統性査核實施辦法 <https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040114>

関税については、財政部關務署「税則税率查詢」に掲載。 <https://portal.sw.nat.gov.tw/PPL/index>

HSコード		品目	関税
世界通用	細分番号	(緑：生きている・生鮮・冷蔵)	
0301		魚（生きているものに限る。）	
0301.99	29.92.4	その他の海水魚	15.0%
0302		魚（生鮮のもの及び冷蔵したのものに限るものとし、第03.04項の魚のファイルその他の魚肉を除く）	
0302.11	00.00.2	ます	15.0%
0302.13	00.00.0	太平洋さけ	10.0%
0302.14	00.00.9	大西洋さけ及びドナウさけ	10.0%
0302.21	00.00.0	ハリバット	12.5%
0302.22	00.00.9	プレイス	15.0%
0302.23	00.00.8	ソール	15.0%
0302.24	00.00.7	ターボット	15.0%
0302.29	00.00.2	ひらめ・かれい類（かれい科、だるまがれい科、うしのした科、ささうのした科、スコファタルムス科又はこけびらめ科のもの。第0302.91号から第0302.99号までの食用の魚のくず肉を除く）	15.0%
0302.33	00.00.6	かつお	20.0%
0302.34	00.00.5	めばちまぐろ	15.0%
0302.35	00.00.4	くろまぐろ（トゥヌス・ティヌス及びトゥヌス・オリエンタリス）	15.0%
0302.39	00.00.0	その他まぐろ	15.0%
0302.41	00.00.6	にしん	30.0%
0302.43	00.00.4	いわし（スプラトゥス・スプラトゥス、サルディナ・ピルカルドゥス及びサルディノプス属又はサルディネルラ属のもの）	30.0%
0302.44	00.00.3	さば	9.3台湾元/kgまたは30%いずれか高い税率で徴税される
0302.45	00.00.2	まあじ	20.0%
0302.49	10.00.6	さんま	27.0%
0302.49	30.00.2	ます	20.0%

出所：衛生福利部食品藥品管理署、財政部關務署 2026年3月末時点。（最新の情報はp.37記載のリンクよりご確認ください）

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

HSコード		品目 (緑：生きている・生鮮・冷蔵)	関税
世界通用	細分番号		
0302.49	40.00.0	あじ及びむろあじ	42.5%
0302.49	90.10.7	まながつお	25.0%
0302.49	90.90.0	その他の魚	25.0%
0302.51	00.00.3	コッド (ガドゥス・モルア、ガドゥス・オガク及びガドゥス・マクロケファルス)	12.5%
0302.84	00.00.4	シーバス (ディケントラルクス属のもの)	25.0%
0302.85	00.00.3	たい (たい科のもの)	25.0%
0302.89	10.00.7	ぼら	30台湾元/kg
0302.89	30.00.3	アユ	23台湾元/kgまたは17.5%いずれか高い税率で徴税される
0302.89	52.00.6	ハモ	15.0%
0302.89	60.00.6	シシャモ	9台湾元/kgまたは17.5%いずれか高い税率で徴税される
0302.89	70.00.4	アンコウ目、シラウオ	20.0%
0302.89	82.00.0	キビナゴ	37.5%
0302.89	84.90.9	その他のあじ	42.5%
0302.89	85.00.7	その他のさば	30.0%
0302.89	89.10.1	その他のニシン科	25.0%
0302.89	89.21.8	イボダイ	25.0%
0302.89	89.22.7	タチウオ	25.0%
0302.89	89.23.6	イトヨリダイ	25.0%
0302.89	89.41.4	ハタ	25.0%
0302.89	89.60.0	その他のすずき	25.0%
0302.89	89.91.3	その他の淡水魚	25.0%
0302.89	89.92.2	その他の海水魚	25.0%
0302.91	10.00.3	魚の肝臓	27.0%
0302.91	20.00.1	魚の卵及びしらこ	15.0%
0302.99	20.90.4	その他の魚の尾、魚骨	12.5%
0302.99	90.90.9	その他の魚の頭、浮袋その他の食用の魚のくず肉	12.5%

出所：衛生福利部食品薬品管理署、財政部関務署 2026年3月末時点。(最新の情報はp.37記載のリンクよりご確認ください)

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

HSコード		品目	関税
世界通用	細分番号	(黄：冷凍)	
0303		魚（冷凍したものに限り、第03.04項の魚のフィレその他の魚肉を除く）	
0303.12	00.00.0	その他の太平洋さけ	10.0%
0303.29	00.00.1	その他のもの	25.0%
0303.32	00.00.6	プレイス（プレウロネクテス・プラテスサ）	15.0%
0303.39	00.00.9	その他のもの	12.5%
0303.41	00.00.5	びんながまぐろ	10.0%
0303.51	00.00.2	にしん	25.0%
0303.53	00.00.0	いわし（スプラトゥス・スプラトゥス、サルディナ・ピルカルドゥス及びサルディノプス属又はサルディネルラ属のもの）	30.0%
0303.54	00.90.0	さば	7.3台湾元/kgまたは25%いずれか高い税率で徴税される
0303.55	00.00.8	まあじ	20.0%
0303.59	10.00.2	その他の魚	20.0%
0303.59	90.10.3	まながつお	25.0%
0303.59	90.90.6	その他の冷凍魚	25.0%
0303.63	00.00.8	コッド	12.5%
0303.81	00.52.3	ヨシキリザメ	25.0%
0303.81	00.53.2	バケアオザメ	25.0%
0303.81	00.90.7	その他さめ	25.0%
0303.89	10.00.6	ぼら	25台湾元/kg
0303.89	30.00.2	アユ	23台湾元/kgまたは17.5%いずれか高い税率で徴税される
0303.89	52.00.5	ハモ	12.5%
0303.89	60.00.5	シシャモ	10.0%
0303.89	70.00.3	アンコウ目、シラウオ	20.0%
0303.89	82.00.9	キビナゴ	37.5%
0303.89	84.90.8	その他のあじ	50.0%
0303.89	85.90.7	その他のさば科	30.0%

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

HSコード		品目 (緑：生きている・生鮮・冷蔵 / 黄：冷凍)	関税
世界通用	細分番号		
0303.89	89.42.2	しいら	25.0%
0303.89	89.90.3	その他の魚	25.0%
0303.91	20.90.1	その他卵及びしらこ	11.0%
0303.99	10.90.5	魚の皮	17.5%
0303.99	90.90.8	その他の魚の頭、浮袋その他の食用の魚のくず肉	12.5%
0304		魚のフィレその他の魚肉（生鮮のもの及び冷蔵し又は冷凍したものに限るものとし、細かく切り刻んであるかないかを問わない）	
0304.39	00.10.6	うなぎ（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.39	00.90.9	その他の魚のフィレ（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.41	00.00.4	太平洋さけ、大西洋さけ及びドナウさけ（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.44	00.00.1	さいうお科、あしながだら科、たら科、そこだら科、かわりひれだら科、メルルーサ科、ちこだら科又はうなぎだら科のもの（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.49	90.11.4	くろまぐろのフィレ（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.49	90.13.2	めばちまぐろのフィレ（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.49	90.14.1	びんながまぐろのフィレ（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.49	90.15.0	きはだのフィレ（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.49	90.50.6	ハタのフィレ（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.49	90.91.7	かつおのフィレ（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.49	90.99.9	その他の魚のフィレ（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.51	90.90.3	その他の魚肉（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.57	00.00.5	えい（がんぎえい科のもの）（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.59	90.11.1	くろまぐろの肉（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.59	90.13.9	めばちまぐろの肉（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.59	90.14.8	びんながまぐろの肉（生鮮・冷蔵）	24.0%
0304.59	90.99.6	その他の魚肉（生鮮・冷蔵）	24.0%

出所：衛生福利部食品薬品管理署、財政部関務署 2026年3月末時点。（最新の情報はp.37記載のリンクよりご確認ください）

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

HSコード		品目 (黄：冷凍)	関税
世界通用	細分番号		
0304.69	00.10.9	うなぎのフィレ（冷凍）	20.0%
0304.69	00.90.2	その他の魚フィレ（冷凍）	20.0%
0304.71	00.00.7	コッドのフィレ（冷凍）	20.0%
0304.81	00.00.5	太平洋さけ、大西洋さけ及びドナウさけのフィレ（冷凍）	15.0%
0304.82	00.00.4	ますのフィレ（冷凍）	15.0%
0304.83	10.00.1	ひらめ・かれい類のフィレ（冷凍）	15.0%
0304.83	90.00.4	その他のひらめ・かれい類のフィレ（冷凍）	20.0%
0304.87	00.20.5	南まぐろのフィレ（冷凍）	20.0%
0304.87	00.40.1	びんながまぐろのフィレ（冷凍）	20.0%
0304.87	00.60.6	かつおのフィレ（冷凍）	20.0%
0304.89	20.00.3	いわしのフィレ（冷凍）	30.0%
0304.89	30.00.1	あじのフィレ（冷凍）	40.0%
0304.89	40.00.9	その他のさば科のフィレ（冷凍）	30.0%
0304.89	60.00.4	その他のさけ及びますのフィレ（冷凍）	15.0%
0304.89	90.99.0	その他の魚のフィレ（冷凍したものに限る。）	20.0%
0304.99	90.24.8	びんながまぐろの肉（冷凍）	24.0%
0304.99	90.25.7	きはだの肉（冷凍）	24.0%
0304.99	90.99.8	その他の冷凍魚肉	24.0%

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

HSコード		品目 (白：調理品(缶詰、冷凍も含む))	関税
世界通用	細分番号		
0305		魚（乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限る。）及びくん製した魚（くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない）	
0305.20	20.90.5	その他の魚の卵及びしらこ（乾燥し、くん製し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限る）	17.5%
0305.39	10.00.5	さば科のフィレ（乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、くん製したものを除く）	30.0%
0305.39	90.20.4	さけ及びますのフィレ（乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、くん製したものを除く）	25.0%
0305.39	90.90.9	その他の魚のフィレ（乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、くん製したものを除く）	25.0%
0305.41	00.00.3	くん製太平洋さけ、大西洋さけ及びドナウさけ	10.0%
0305.49	90.30.0	くん製したさんま	30.0%
0305.49	90.90.7	その他くん製した魚類	30.0%
0305.53	90.00.9	その他乾燥した魚類	25.0%
0305.54	10.00.5	乾燥したにしん	30.0%
0305.54	20.00.3	乾燥したいわし	30.0%
0305.54	90.00.8	その他乾燥した魚	25.0%
0305.59	71.00.6	乾燥したキビナゴ	47.6台湾元/kgまたは25%いずれか高い税率で徴税される
0305.59	79.00.8	その他乾燥したにしん	30.0%
0305.59	90.90.4	その他乾燥した魚	25.0%
0305.69	10.00.8	塩蔵したサーモン・サケ	15.0%
0305.69	90.90.2	その他塩蔵した魚（乾燥し又はくん製したものを除く。）及び塩水漬けた魚（食用の魚のくず肉を除く）	25.0%

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

HSコード		品目 (緑：生きている・生鮮・冷蔵／黄：冷凍 ／白：調理品 (缶詰、冷凍も含む))	関税
世界通用	細分番号		
0306		甲殻類 (生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものに限るものとし、殻を除いてあるかないかを問わない)、くん製した甲殻類 (殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない) 及び蒸気又は水煮による調理をした殻付きの甲殻類 (冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものであるかないかを問わない)	
0306.11	12.00.4	ロブスター (冷凍)、くん製したものを除く	33.7台湾元/kgまたは15%いずれか高い税率で徴税される
0306.14	29.90.3	その他かに (冷凍)、くん製したものを除く	15.0%
0306.16	00.00.3	あまえび及びえび、くん製したものを含む (冷凍)	20.0%
0306.17	00.10.0	くるまえび、くん製したものを含む (冷凍)	20.0%
0306.17	00.40.4	むきエビ、くん製したものを含む (冷凍)	20.0%
0306.17	00.51.0	ばなめいえび、くん製したものを含む (冷凍)	20.0%
0306.17	00.90.3	その他えび、くん製したものを含む (冷凍)	20.0%
0306.19	20.00.6	その他甲殻類、くん製したものを含む (冷凍)	20.0%
0306.31	00.10.2	生きているいせえび	33.7台湾元/kgまたは15%いずれか高い税率で徴税される
0306.33	29.19.8	その他生きているかに類	25.0%
0306.33	29.99.1	その他かに類 (生鮮・冷蔵)	25.0%
0306.35	20.00.6	ホンホックアカエビ及びシュリンプ (生きている・生鮮・冷蔵)	20.0%
0306.36	20.12.1	くるまえび (生鮮・冷蔵)	20.0%
0306.36	20.22.9	うしえび (生鮮・冷蔵)	20.0%
0306.36	20.42.5	ばなめいえび (生鮮・冷蔵)	20.0%
0306.36	20.91.5	その他生きているえび	20.0%
0306.36	20.92.4	その他シュリンプ (生鮮・冷蔵)	20.0%
0306.39	90.20.3	その他甲殻類 (生鮮・冷蔵)	25.0%
0306.95	11.00.4	干しえび (さくらえび科) くん製したものを除く	5.36台湾元/kgまたは24%いずれか高い税率で徴税される

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

HSコード		品目	関税
世界通用	細分番号	(緑：生きている・生鮮・冷蔵／黄：冷凍 ／白：調理品 (缶詰、冷凍も含む))	
0307		軟体動物 (生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものに限るものとし、殻を除いてあるかないかを問わない) 及びくん製した軟体動物 (殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない)	
0307.11	90.90.9	その他かき (生きている・生鮮・冷蔵)	25.0%
0307.12	00.00.6	かき (冷凍)、くん製したものを除く	20.0%
0307.21	00.00.5	スキャロップ及びその他のいたやがい科の軟体動物 (生きている・生鮮・冷蔵)	5.0%
0307.22	00.00.4	スキャロップ及びその他のいたやがい科の軟体動物 (冷凍)、くん製したものを除く	8.0%
0307.29	20.10.1	乾燥したスキャロップ及びその他のいたやがい科の軟体動物、くん製したものを除く	6.3%
0307.42	10.20.4	いか (生鮮・冷蔵)	20.0%
0307.42	20.10.4	その他やういか科の軟体動物 (生きている・生鮮・冷蔵)	20.0%
0307.42	20.90.7	その他あかいか科の軟体動物 (生きている・生鮮・冷蔵)	20.0%
0307.43	10.00.7	いか (冷凍)、くん製したものを除く	18.0%
0307.43	20.10.3	その他やういか科の軟体動物 (冷凍)、くん製したものを除く	22.0%
0307.43	20.90.6	その他あかいか科の軟体動物 (冷凍)、くん製したものを除く	22.0%
0307.51	00.00.8	たこ (生きている・生鮮・冷蔵)	20.0%
0307.52	00.00.7	たこ (冷凍)、くん製したものを除く	18.0%
0307.71	20.00.0	あざり (生きている・生鮮・冷蔵)	34台湾元/kgまたは30%いずれか高い税率で徴税される
0307.71	30.10.6	はまぐり (生きている)	30.0%
0307.71	30.20.4	はまぐり (生鮮・冷蔵)	30.0%
0307.71	90.10.3	はまぐり (ざるがい、あかがいを含む) (生きている)	20.0%
0307.71	90.90.6	はまぐり (ざるがい、あかがいを含む) (生鮮・冷蔵)	20.0%
0307.72	90.90.5	はまぐり、ざるがい、あかがい (冷凍)、くん製したものを除く	22.5%
0307.81	21.00.7	あわび (トコブシを除く) (生きている・生鮮・冷蔵)	30台湾元/kgまたは7.5%いずれか高い税率で徴税される
0307.83	10.00.8	あわび (トコブシを除く) (冷凍)	30台湾元/kgまたは7.5%いずれか高い税率で徴税される
0307.91	90.90.2	その他軟体動物 (生きている・生鮮・冷蔵)	20.0%
0307.92	90.00.0	その他軟体動物 (冷凍)、くん製したものを除く	22.5%

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

HSコード		品目	関税
世界通用	細分番号	(緑: 生きている・生鮮・冷蔵 / 黄: 冷凍 / 白: 調理品 (缶詰、冷凍も含む))	
0308		水棲無脊椎動物（生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けしたものに限るものとし、甲殻類及び軟体動物を除く）及びくん製した水棲無脊椎動物（甲殻類及び軟体動物を除くものとし、くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない）	
0308.11	90.00.7	なまこ（生きている・生鮮・冷蔵）	10.0%
0308.19	21.00.3	乾燥したなまこ、くん製したものを除く	100台湾元/kgまたは10%いずれか高い税率で徴税される
0308.19	30.20.8	塩蔵し又は塩水漬けしたなまこ	10.0%
0308.21	19.00.3	うに（生きている・生鮮・冷蔵）	20.0%
0308.22	00.00.3	うに（冷凍）、くん製したものを除く	22.5%
0308.30	19.00.2	くらげ（生きている・生鮮・冷蔵）	14.0%
0308.90	19.90.0	その他水棲無脊椎動物（生きている・生鮮・冷蔵）	20.0%
0309.10	00.00.6	魚の粉、ミール並びにペレット（食用に適するものに限る。）	27.0%
1604		魚（調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。）、細かく切り刻んだものを除く、キャビア及び魚卵から調製したキャビア代用物	
1604.11	00.10.3	調製をし又は保存に適する処理をしたさけ（冷凍）、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.11	00.20.1	調製をし又は保存に適する処理をしたさけ（缶詰）、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.11	00.90.6	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたさけ、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.12	10.00.2	調製をし又は保存に適する処理をしたにしん（冷凍）、細かく切り刻んだものを除く	25.0%
1604.12	90.90.6	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたにしん、細かく切り刻んだものを除く	25.0%
1604.13	10.10.9	調製をし又は保存に適する処理をしたいわし（冷凍）、細かく切り刻んだものを除く	30.0%
1604.13	10.20.7	調製をし又は保存に適する処理をしたいわし（缶詰）、細かく切り刻んだものを除く	30.0%
1604.13	10.90.2	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたいわし、細かく切り刻んだものを除く	30.0%
1604.14	10.10.8	調製をし又は保存に適する処理をしたまぐろ（冷凍）、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.14	10.20.6	調製をし又は保存に適する処理をしたまぐろ（缶詰）、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.14	10.90.1	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたまぐろ、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.14	20.10.6	調製をし又は保存に適する処理をしたはがつお及びかつお（冷凍）、細かく切り刻んだものを除く	14.0%
1604.14	20.20.4	調製をし又は保存に適する処理をしたはがつお及びかつお（缶詰）、細かく切り刻んだものを除く	14.0%
1604.14	20.90.9	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたはがつお及びかつお、細かく切り刻んだものを除く	14.0%

出所: 衛生福利部食品薬品管理署、財政部関務署 2026年3月末時点。(最新の情報はp.37記載のリンクよりご確認ください)

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

HSコード		品目 (白：調理品(缶詰、冷凍も含む))	関税
世界通用	細分番号		
1604.15	10.00.9	調製をし又は保存に適する処理をしたさば(冷凍)、細かく切り刻んだものを除く	30.0%
1604.15	90.10.0	調製をし又は保存に適する処理をしたさば(缶詰)、細かく切り刻んだものを除く	25.0%
1604.15	90.90.3	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたさば、細かく切り刻んだものを除く	25.0%
1604.16	00.10.8	調製をし又は保存に適する処理をしたかたくちいわし(冷凍)、細かく切り刻んだものを除く	30.0%
1604.16	00.20.6	調製をし又は保存に適する処理をしたかたくちいわし(缶詰)、細かく切り刻んだものを除く	30.0%
1604.16	00.90.1	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたかたくちいわし、細かく切り刻んだものを除く	30.0%
1604.17	00.11.6	調製をし又は保存に適する処理をしたうなぎ(冷凍)、細かく切り刻んだものを除く	17.0%
1604.17	00.20.5	調製をし又は保存に適する処理をしたうなぎ(缶詰)、細かく切り刻んだものを除く	17.0%
1604.17	00.90.0	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたうなぎ、細かく切り刻んだものを除く	17.0%
1604.19	10.92.4	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたはも、細かく切り刻んだものを除く	17.0%
1604.19	20.00.3	調製をし又は保存に適する処理をしたロウニンアジ(冷凍)、細かく切り刻んだものを除く	40.0%
1604.19	30.00.1	調製をし又は保存に適する処理をしたキビナゴ(冷凍)、細かく切り刻んだものを除く	25.0%
1604.19	90.21.3	調製をし又は保存に適する処理をしたます(冷凍)、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.19	90.41.9	調製をし又は保存に適する処理をしたさんま(冷凍)、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.19	90.42.8	調製をし又は保存に適する処理をしたさんま(缶詰)、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.19	90.49.1	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたさんま、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.19	90.59.8	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたロウニンアジ、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.19	90.89.2	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたキビナゴ、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.19	90.91.8	その他の調製をし又は保存に適する処理をした魚(冷凍)、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.19	90.92.7	その他の調製をし又は保存に適する処理をした魚(缶詰)、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.19	90.99.0	その他の調製をし又は保存に適する処理をした魚、細かく切り刻んだものを除く	15.0%
1604.20	10.11.9	調製をし又は保存に適する処理をしたキャビア(冷凍)	18.5%
1604.20	10.12.8	調製をし又は保存に適する処理をしたキャビア(缶詰)	18.5%
1604.20	10.19.1	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたキャビア(冷凍)	18.5%
1604.20	30.10.6	調製をし又は保存に適する処理をしたかまぼこ(冷凍)	17.5%
1604.20	30.20.4	調製をし又は保存に適する処理をしたかまぼこ(缶詰)	17.5%
1604.20	30.90.9	その他の調製をし又は保存に適する処理をしたかまぼこ	17.5%
1604.20	90.11.2	その他の調製をし又は保存に適する処理をした魚(冷凍)	20.0%
1604.20	90.12.1	その他の調製をし又は保存に適する処理をした魚(缶詰)	20.0%
1604.20	90.19.4	その他の調製をし又は保存に適する処理をした魚、細かく切り刻んだものを含む	20.0%

出所：衛生福利部食品薬品管理署、財政部関務署 2026年3月末時点。(最新の情報はp.37記載のリンクよりご確認ください)

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

HSコード		品目 (白：調理品 (缶詰、冷凍も含む))	関税
世界通用	細分番号		
1604.31	00.10.9	キャビア	12.5%
1604.32	00.00.0	キャビア代用物	12.5%
1605		甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物 (調製し又は保存に適する処理をしたものに限る。)	
1605.10	00.10.3	調製をし又は保存に適する処理をしたかに (冷凍)	20.0%
1605.10	00.20.1	調製をし又は保存に適する処理をしたかに (缶詰)	20.0%
1605.10	00.90.6	その他の調製し又は保存に適する処理をしたかに	20.0%
1605.21	00.91.2	その他調製し又は保存に適する処理をしたシュリンプ、気密容器入りでないもの (冷凍)	20.0%
1605.21	00.99.4	その他調製し又は保存に適する処理をしたシュリンプ、気密容器入りでないもの	20.0%
1605.29	00.91.4	その他調製し又は保存に適する処理をしたシュリンプ (冷凍)	20.0%
1605.29	00.92.3	その他調製し又は保存に適する処理をしたシュリンプ (缶詰)	20.0%
1605.29	00.99.6	その他調製し又は保存に適する処理をしたシュリンプ	20.0%
1605.30	00.10.9	調製をし又は保存に適する処理をしたロブスター (冷凍)	20.0%
1605.40	00.10.7	その他調製し又は保存に適する処理をした甲殻類 (冷凍)	30.0%
1605.40	00.90.0	その他調製し又は保存に適する処理をした甲殻類	30.0%
1605.51	10.00.3	調製をし又は保存に適する処理をしたかき (缶詰)	10.0%
1605.51	90.10.4	調製をし又は保存に適する処理をしたかき (冷凍)	15.0%
1605.51	90.90.7	その他調製し又は保存に適する処理をしたかき	15.0%
1605.52	10.10.0	調製をし又は保存に適する処理をしたスキャロップ (冷凍)	18.0%
1605.52	10.20.8	調製をし又は保存に適する処理をしたスキャロップ (缶詰)	18.0%
1605.52	10.90.3	その他調製し又は保存に適する処理をしたスキャロップ	18.0%
1605.52	90.10.3	その他調製し又は保存に適する処理をしたいたや貝 (スキャロップを除く) (冷凍)	22.5%
1605.52	90.20.1	その他調製し又は保存に適する処理をしたいたや貝 (スキャロップを除く) (缶詰)	22.5%
1605.52	90.60.2	その他調製し又は保存に適する処理をしたいたや貝 (スキャロップを除く)	22.5%
1605.53	10.00.1	調製をし又は保存に適する処理をした貝 (缶詰)	10.0%
1605.54	10.10.8	調製をし又は保存に適する処理をしたあかいか (冷凍)	40.0%

① 台湾に輸入可能な水産物及び関税

HSコード		品目 (白：調理品 (缶詰、冷凍も含む))	関税
世界通用	細分番号		
1605.54	10.20.6	調製をし又は保存に適する処理をしたあかいか (缶詰)	40.0%
1605.54	10.90.1	その他調製し又は保存に適する処理をしたあかいか	40.0%
1605.54	20.10.6	調製をし又は保存に適する処理をしたいか (冷凍)	27.5%
1605.54	20.90.9	その他調製し又は保存に適する処理をしたいか	27.5%
1605.55	00.10.9	調製をし又は保存に適する処理をしたたこ (冷凍)	22.5%
1605.55	00.90.2	その他調製し又は保存に適する処理をしたたこ	22.5%
1605.56	10.20.4	調製をし又は保存に適する処理をしたクラム、コックル及びアークシェル (缶詰)	30.0%
1605.56	10.90.9	その他調製し又は保存に適する処理をしたクラム、コックル及びアークシェル	30.0%
1605.56	90.10.9	その他調製し又は保存に適する処理をしたはまぐり、ざるがい、あかがい (冷凍)	22.5%
1605.56	90.20.7	その他調製し又は保存に適する処理をしたはまぐり、ざるがい、あかがい (缶詰)	22.5%
1605.56	90.90.2	その他調製し又は保存に適する処理をしたはまぐり、ざるがい、あかがい	22.5%
1605.57	00.10.7	調製をし又は保存に適する処理をしたあわび (トコブシを含む) (冷凍)	9.0%
1605.57	00.20.5	調製をし又は保存に適する処理をしたあわび (トコブシを含む) (缶詰)	9.0%
1605.57	00.90.0	その他調製し又は保存に適する処理をしたあわび (とこぶりを含む)	9.0%
1605.58	00.20.4	調製をし又は保存に適する処理をしたかたつむりその他の巻貝 (海棲のものを除く) (缶詰)	22.5%
1605.59	10.10.3	調製をし又は保存に適する処理をしたトップシェル (冷凍)	18.0%
1605.59	20.10.1	調製をし又は保存に適する処理をしたロコ貝 (冷凍)	10.0%
1605.59	90.19.7	その他調製し又は保存に適する処理をした軟体動物 (冷凍)	22.5%
1605.59	90.20.4	その他調製し又は保存に適する処理をした軟体動物 (缶詰)	22.5%
1605.59	90.90.9	その他調製し又は保存に適する処理をした軟体動物	22.5%
1605.61	00.10.1	調製をし又は保存に適する処理をしたなまこ (冷凍)	22.5%
1605.62	00.10.0	調製をし又は保存に適する処理をしたうに (冷凍)	22.5%
1605.62	00.20.8	調製をし又は保存に適する処理をしたうに (缶詰)	22.5%
1605.62	00.90.3	その他調製し又は保存に適する処理をしたうに	22.5%
1605.63	00.10.9	調製をし又は保存に適する処理をしたくらげ (冷凍)	22.5%
1605.69	00.10.3	その他調製し又は保存に適する処理をした水棲無脊椎動物 (冷凍)	22.5%
1605.69	00.20.1	その他調製し又は保存に適する処理をした水棲無脊椎動物 (缶詰)	22.5%
1605.69	00.90.6	その他調製し又は保存に適する処理をした水棲無脊椎動物	22.5%

② 重金属および毒素に関する規制

台湾に輸出される食品中の汚染物質については、「食品中汚染物質及毒素衛生標準」において定められている。主な水産物に関する規定は以下のとおり。（最新の情報は以下HP（中文）等でご確認ください）

<https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040138>

水産物（魚類）に対する重金属の最大基準値（mg/kg、生/湿重量）			
No.	水産物の種類	重金属の種類	
		無機ヒ素	鉛
1	魚類全般	0.5	0.3
カドミウム			
1	サバ、マグロ・カツオ類、ハリボウズハゼ	0.1	
2	ソウダガツオ	0.15	
3	カタクチイワシ	0.25	
4	その他の魚類	0.05	
メチル水銀			
1	サメ、カジキ、マグロ、バラムツ	2	
2	タラ、カツオ、タイ、ナマズ、アンコウ、ヒラメ、ボラ、アカエイ、タチウオ、クロアジモドキ、チョウザメ、クロホシマンジュウダイ、ウナギ、カマス	1	
3	その他の魚類	0.5	

水産物（魚類以外）に対する重金属の最大基準値（mg/kg、生/湿った状態の重量）					
No.	水産物の種類	重金属の種類（mg/kg）			
		無機ヒ素	鉛	カドミウム	メチル水銀
1	貝類（殻を除く）	0.5	1.5	1	0.5
2	頭足類（内臓を除く）	0.5	0.3	1	0.5
3	甲殻類の可食筋肉（付属肢の筋肉を含む）	0.5	0.5	0.5	0.5
4	その他の水産動物（ウニ、ナマコ、海藻のようなその他の水産動物）	0.5	0.3	0.3	0.5

② 重金属および毒素に関する規制

水産物に対する各毒素の最大基準値		
No.	水産物の種類	毒素の種類
		ベンゾピレン (Benzopyrene, BaP) (μg/kg)
1	煙燻ニシンおよびその缶詰。魚の体長≤14cmの燻製バルト海ニシンおよびその缶詰	5.0
2	燻製二枚貝類 (殻なし)	6.0
3	上記以外の燻製魚肉および燻製水産製品 (干し鰹/カツオ節を除く)	2.0
4	燻製甲殻類の附肢および腹部の筋肉	2.0
5	燻製蟹類の附肢の筋肉	2.0
6	二枚貝 (生、冷凍、冷蔵、殻なし)	5.0
		揮発性塩基窒素 (VBN) (mg/100g)
1	加工処理されていないカレイ科 (オヒョウを除く)	30
2	加工処理されていないサーモン・サケ、タラ	35
3	加工処理されていないサメ、ガンギエイ目	50
4	上記以外加工処理されていない魚類	25
5	直接食用される水産物	15

水産物に対する各毒素の最大基準値		
No.	水産物の種類	毒素の種類
		魚のヒスタミン (Histamine) (mg/kg)
1	高いヒスタミンが含まれる魚類 (サバ、ニシン、アジ、サンマなど)	200
2	高いヒスタミンが含まれる魚類で塩漬け及び発酵の処理を実施した加工食品。例：魚醬	400

二枚貝 (食用部分) に対して各毒素の最大基準値		
No.	毒素の種類	上限値
1	麻痺性貝毒 (Paralytic shellfish poisons ; PSP)	0.8 (mg/kg)
2	下痢性貝毒 (Diarrhetic shellfish poisons ; DSP)	0.16 (mg/kg)
3	記憶喪失性貝毒 (Amnesic shellfish poisons ; ASP)	20 (mg/kg)
4	アザスピロ酸 (Azaspiracid ; AZP)	0.16 (mg/kg)
5	神経性貝毒 (Neurotoxic shellfish poisons ; NSP)	200 (MU/kg)