

青果物輸出産地セミナー南九州 (8/26)

南九州からの青果物 輸出拡大のポイント

1億人ではなく
100億人を見据えた
農林水産・食品産業へ

アクセンチュア株式会社
戦略コンサルティング本部
シニアマネジャー

小栗 史也

開催概要

セミナーにて南九州からの青果物輸出の先進事例・今後の可能性を紹介した上で、商社/バイヤーとの商談・他事業者とのネットワーキングを推進。

← 8/26(金) 1日完結 →

セミナー(現地開催)
※後日アーカイブ配信

個別商談会 (現地orオンライン)

事業者間交流会 (現地開催)



- 輸出産地等から、多くの産地が手本としやすい産地づくりの取組・ポイントについて紹介
- 産地支援に関わる商社・コンサル中心に、支援事例・産地形成のポイントを紹介
- 国産青果を積極的に取扱う商社・バイヤーとの商談を実施
 - 会場にバイヤー毎のブースを作り現地で商談
 - コロナの状況等で会場に来れない場合はオンライン商談
- 交流会は、商社・コンサルを囲む形で商談会待ち時間に実施

南九州の青果物輸出拡大に向けて
商談・ネットワーキング促進まで伴走

参加バイヤー

事業者名	主な輸出先国	事業者概要
パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス (小売チェーン)	シンガポール・香港・タイ・台湾等	DonDonDonki等の小売店を海外展開し、日本産生鮮品(食品)を積極的に取扱。輸出物流網の最適な体制構築を推進。
九州農水産物直販 (輸出商社)	香港・シンガポール・台湾・中国等	産地より直接仕入れ、Dairy Farm社(香港)へ直接送ることでマージンを極力控えた独自の販路を有する。アジア諸国10か国以上に輸出。
Top Weal Limited (輸入商社)	香港、マカオ等	香港で輸入し、量販店や小売店への卸売業務に従事する青果物専門輸入商社。香港では日本含む各国から青果物を中心に取り扱う。
シングローバル (輸出商社)	香港・台湾・タイ・シンガポール・マカオ等	現地ニーズに合った日本産品の発掘を目的に、香港・マカオのレストランや百貨店でフェアを行う。また、青果物や畜産品を中心に定期的に輸出している。
福岡ソノリク (輸出商社)	タイ	農作物輸送に特化した物流に強みを持ち、集荷から保管、配送、加工まで自社で包括して行う。今後はタイの他に、東南アジア、香港、台湾を開拓予定。
アライドコーポレーション (輸出商社)	タイ・シンガポール・香港等	タイに現地法人を有しており、現地消費者ニーズ起点での輸出産地形成・東南アジアを中心とした輸出拡大に積極的に取り組む。
トレードメディアジャパン (輸出商社)	台湾・香港等	台湾はじめアジア圏向けに、宮崎地域産品を中心に輸出。商談会や物産展も定期的に開催。アジア進出企業の後方支援、国内への輸入も視野に展開。

青果物輸出拡大に向けたポイント ~サマリ

- 南九州は野菜中心に産直混載輸出が可能な輸出産地(志布志港の活用も可)
- 生産が盛んな野菜(キャベツ・大根・レタス・白菜・ねぎ等)は海外現地で鍋・おでん等に使用でき、コロナ影響下で巣ごもり需要が拡大 (CAコンテナを活用したシンガポール等遠方への鮮度保持も可能)
- かんしょは基腐病の影響が懸念されるが、現地ニーズは依然として高く、焼き・蒸し芋需要に加え、ペースト・芋けんぴ・干し芋・冷凍焼き芋等の加工品もポテンシャル
- 鹿児島県・熊本県と協定を結んでいるPPIH様始め、本日お越しの有力バイヤーの皆様と連携した上で、シンガポール・香港・タイ等の有望国向けの青果物混載輸出インフラの構築を目指す
- 残留農薬規制対応(特に台湾・タイ)・タイ向けの輸出規制対応は留意が必要
- 野菜については品質を生かせる食べ方の提案・ECでの販売可能性・加工品(規格外品を活用)・冷凍野菜等の輸出可能性を合わせて検討することもポイント

南九州からの産直混載輸出モデル

海外ニーズの高い葉物野菜・大根をベースカーゴとしつつ、柑橘・軟弱野菜等の小ロット輸出品目を拡大し、混載を通じて輸送期間・輸送ロットの拡大を目指す。

大ロット化
を目指す

大ロット品目

- かんしょ・かんしょ加工品
 - 輸送温度帯は野菜より高い
 - かぼちゃとは混載可能性
- 葉物野菜(キャベツ・レタス・白菜等)
- 大根

小ロット品目

- 軟弱野菜(ほうれん草・小松菜等)
- ねぎ・ケール
- 柑橘・メロン
- 豆類・ごぼう
- かぼちゃ
- トマト・ブロッコリー*海上輸送は難易度高

ベースカーゴ

混載

南九州連携による志布志港を活用した産直混載輸出

南九州からの主な輸出有望品目

かんしょ・かんしょ加工品



- 基腐病の懸念は残るが、海外ニーズは非常に高い
- 焼き芋・蒸し芋に留まらずデザートとしての使用拡大も有望
- パースト・芋けんぴ・冷凍焼き芋等の加工品にも高い可能性

キャベツ・レタス



- コロナ下の巣ごもり需要に合わせて輸出拡大
- 高い品質が評価され、海外での鍋料理での使用が拡大
- 他のメニュー提案・業務用利用拡大の可能性を今後探求

大根



- 葉物野菜と同じく、海外での鍋料理での使用が拡大
- 人気が高まるおでん等での使用拡大を図っていくことが有望
- 大根の加工品・メニュー提案も重要

かんきつ



- 南九州の生産量が大きく、供給力、野菜との混載の点でポテンシャル
- 他の果物に比べてやや現地ニーズが劣るため、ブランディング・健康効果の訴求にも注力する必要

規格外品を活用した青果加工品の可能性も合わせて検討すべき

志布志港からの青果物輸出物流ルート構築

実証概要

実証結果

輸出産地近隣の港湾を活用した
高鮮度での青果物混載・大ロット化輸出

港湾

志布志港（鹿児島県）

品目

キャベツ、大根、ケール、ほうれん草、葉ねぎ
小松菜、青梗菜、ブロッコリー、ミニトマト等

概要

- 大根・キャベツに加え、10社以上の生産者の葉物野菜や軟弱野菜の混載輸出を実施
- 計4コンテナを志布志港発～神戸経由で、シンガポール向けに輸送
- 40フィートCAコンテナを使用

到着時のレタス



到着時のほうれん草



- 産地からCAコンテナにバンニングするまでの時間を短縮でき、鮮度が良い
- トータルでの輸送時間も神戸港から輸出する場合と大きな差が無い
- 国内輸送費を抑えられ、CAコンテナの事前手配は主要・地方港に関わらず必要なことから海上輸送費の差は小さく、合計輸送費を抑えることが可能

シンガポールに加えて、日系小売店舗中心に需要が拡大中の
香港・タイも含めた志布志港からの輸出物流ルート確立を目指すべき

日本産野菜を活用したメニュー提案

野菜の輸出拡大に向けては、「海外シェフと連携した現地料理への活用提案」と「日本食を土台にしたオススメ料理のローカライズ」の両輪が必要。

現地料理 × 日本産野菜



- フルーティな甘さを持つ黒にんにくを、パンに練り込む「黒にんにくチーズベーグル」等、台湾のインフルエンサーシェフと連携した、現地に合うメニュー開発（JA十勝清水）
 - 黒にんにく × チーズベーグル
 - 黒にんにく × 海老のアヒージョ

日本食（ローカライズ） × 日本産野菜



- 日本の食文化の土台を崩さずに、現地消費者に好んでもらえる味付けを意識した日本食メニューでの日本産野菜の活用
 - おでん × 大根等
 - 寿司 × 野菜
 - ラーメン × ネギ

包材規格統一の重要性 ～例：北海道からの玉ねぎ混載輸出

輸送作業時間の短縮・段ボールの効率的な積載を実現する上では、海外輸送を見据えた強度での包材規格の開発・統一が重要。



パレットから個別に手積み



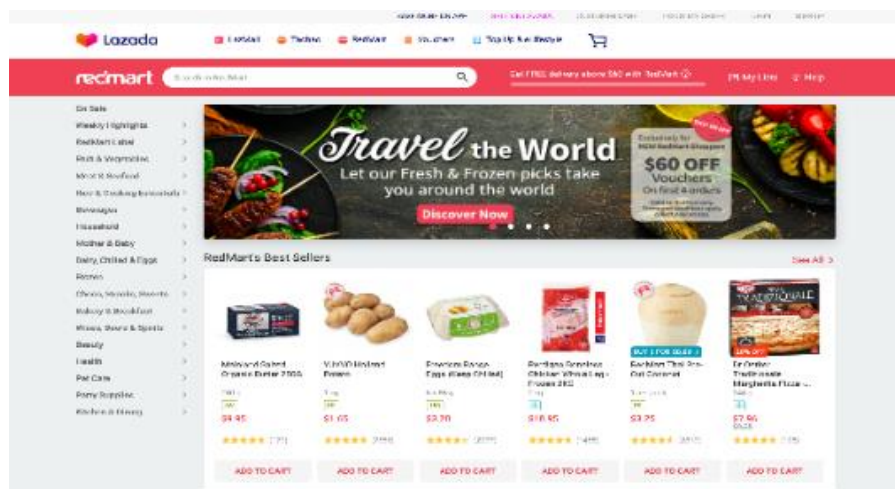
赤・黄で箱サイズが違うため、扉が閉まらず手作業で調整

- 苫小牧港への帰航遅延の影響で、トレーラー到着が5時間遅延。手積みのため、積載に黄玉ねぎだけでも2時間超
- 赤・黄玉ねぎで箱サイズが異なり扉が閉まらず、再度調整を要した
- 赤玉ねぎの箱は、強度が不足しているようで、潰れが発生してしまった

海外ECにおける日本産青果物の取り扱い拡大

Redmart・HKTVモール等の各国ECにおいて日本青果物の取り扱いが拡大している上、セカイマルシェのように日系事業者がEC展開を進める事例も蓄積。

Redmart（シンガポール）



- シンガポールのシンガポール大手のネットスーパー国民の70%以上が利用する
- 萌すが生鮮野菜の売上も通常時に比べて約4倍まで増加

セカイマルシェ



- 食材をワンストップで売買可能な産直プラットフォームを提供
- 冷蔵物流網が未発達な東南アジアでも、青果物含む生鮮食品のEC化を加速

GAP・トレーサビリティによる生産過程の把握

海外にて食の安心安全が高まっており、GAPやTAPマーク(台湾)等の取得有無がバイヤー購入基準にもなっている。

GAP取得の必要性



- 農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検、及び評価等に対する認証制度
- 国内大手小売においても、バイヤー購入基準になっているほか、輸出のみならず、国際的なオリンピックの食材でも認証が求められている

台湾トレーサビリティシステムの導入



- 台湾では「安心食品トレーサビリティ」のクラウドサービスとして、TAPマークを導入し、バーコードの読み取りにより、生産地、生産過程などの情報を確認可能
- 有機基準を満たし、有機認証機関による検査に合格した商品

タイ向け青果物の農薬規制及び選別・梱包施設に係る規制

品目に応じて①農薬リスクに準じた分析、②食品衛生や植物検疫の対応、を求
めており、合同輸出検査や園地、梱包施設等の登録が必要なケース多数。

① 輸入青果物に対する農薬規制(2020年8月～) 通関時に該当した場合、分析調査を実施

タイに輸入される生鮮野菜及び果物に対して、「輸入時にタイ政府が指定するサンプリング・農薬の分析を受諾」又は、「指定の農薬の分析結果証明書の提示」等が必要。タイ政府が健康分野の国家的目標を発表し、食品安全を掲げたことが背景にある

非常に高リスク	高リスク ※1	低リスク
リストの特定事業者の生鮮野菜及び果物(分析は輸入者負担)	タイ政府が指定した生鮮野菜及び果物(分析はタイ政府負担)	非常に高リスク・高リスクに分類されない品目(分析はタイ政府負担)

② 青果物の選別及び梱包施設に係る規制(2019年8月～) 事前準備・対応が必要

品目によっては、保健省告示第386号及び第420号に基づく、食品衛生での選別及び梱包施設の認定証明書の用意に加えて、植物検疫では合同輸出検査(タイ検査官・日本植物防疫所)を踏まえた選別・梱包施設の登録及び生産園地の登録が必要

輸出可能 ※2		輸出不可
食品衛生のみ (認定・証明書)	- ニンニク、キャベツ、ネギ、キノコ類、ニンジン(第386号) - ながいも、さつまいも(第420号)	- 西洋梨 - ビワ - カボチャ - ピーマン - トウモロコシ 等
	食品衛生&植物検疫 (認定・証明書、合同輸出検査による園地・梱包施設登録)	
	- キュウリ、トマト、メロン、スイカ、日本梨、リンゴ、イチゴ、ブドウ、ミカン(第386号) 柿、ナス、キウイ、サクランボ、モモ(第420号)	

※1：高リスクの野菜・果物及びCOA(検査分析証明書)に表示すべき農薬物質リスト <https://www.jetro.go.jp/biznews/2021/07/286bed5ebfc91960.html>

※2：タイ保健省告示の386号(2019年8月～)、420号(2021年10月～)に準ずる。商品に「選別梱包施設の名称」・「選別梱包施設の所在地」・「生産国」・「製品名」の記載必要(詳細) <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/attach/pdf/Tai-4.pdf>

©Accenture 2022. All Rights Reserved.