

青果物輸出産地セミナー & マッチングin南九州

会社名：有限会社大崎農園
発表者：代表取締役 山下 義仁

自己紹介

- 東海大学海洋学部卒
- (株)ニチロ（現マルハ・ニチロ）
- 3年間のサラリーマン経験(輸入凍魚)
- 稼業の水産業に従事（漁獲から加工）
- 漁師となりチリメン漁を営む
- 1999年：大学の同級生 3 名にて新規就農
- 2002年：農業法人（有）大崎農園設立
- 2016年：山下水産 廃業
- 2018年：大崎農園出荷加工センター竣工
- 現在に至る



会社概要説明①

- ・ 商号 : 有限会社大崎農園
- ・ 設立 : 2002年11月14日
- ・ 代表者 : 山下 義仁
- ・ 構成員 : 役員3名 社員50名

【取扱品目】

- ・ 青首大根 120ha 9000-10000t
- ・ 小ねぎ 施設2ha+露地栽培 120t
- ・ サツマイモ 10ha 200t～
- ・ 切干大根（乾燥野菜）25t
- ・ キャベツ委託生産販売 10ha～
- ・ 主な販売：量販店・仲卸・加工業者等



会社概要説明②

- 私たち大崎農園は、鹿児島県大隅半島の広大な農地に施設園芸と露地野菜を組み合わせた農業生産法人です。脱サラの同級生3人が集結し「情熱・努力・感謝」で築いた会社です。創業以来絶えず新しいことに挑戦し、野菜の本来持っている美味しさにこだわり、感動するようなおいしさを提供していきたいと日々取り組んでおります。

GGAP（グローバルギャップ）の実践

- G.A.P.（ギャップ）とは、GOOD（適正な）、AGRICULTURAL（農業の）、PRACTICES（実践）のことです。GLOBALG.A.P.（グローバルギャップ）認証とは、それを証明する国際基準の仕組みを言います。
- 2015年取得
- GLOBALG.A.P.認証は、食品安全、労働環境、環境保全に配慮した「持続的な生産活動」を実践する優良企業に与えられる世界共通ブランド。取引先の信頼性向上、貴社の企業価値向上に貢献します。
- 認証を取得することで輸出へのチャレンジ可能性が開ける。
- 一般野菜なので差別化が難しい

				
This is to certify Osaki Farm 有限会社 大崎農園 777-20, Yokose, Oosaki-cho, Soo-gun, Kagoshima, 899-7304, Japan 〒899-7304 鹿児島県曾於郡大崎町横瀬 777-20				
Has been found to be compliant in accordance with the GLOBALG.A.P.® General Regulations Version 5.0-2 July2016 GLOBALG.A.P. Control Points & Compliance Criteria Integrated Farm Assurance Version 5.0-2 July2016 Option 1 – Individual Producer				
As declared by the Certification Body (AssureQuality Limited) for the production of the products mentioned on this certificate				
Product	GLOBALG.A.P. Certificate Number	Harvest Included	Production Handling	Country of Destination
Radishes だいこん	00057-XKNIN-0002	Yes	Yes	Includes Japan 日本
Cabbages キャベツ	00057-XKNIT-0002	Yes	Yes	Includes Japan 日本
Spring Onions 小ねぎ	00057-XKNEX-0002	Yes	Yes	Includes Japan 日本
Site Name and Address		At the following Locations		Parallel Production
2811-1, Nagayoshi, Oosaki-cho, Soo-gun, Kagoshima 鹿児島県曾於郡大崎町長吉 2811-1		Radishes だいこん		Yes
6630, Nagayoshi, Oosaki-cho, Soo-gun, Kagoshima 鹿児島県曾於郡大崎町長吉 6630		Cabbages キャベツ		No
2129-1, Nagayoshi, Oosaki-cho, Soo-gun, Kagoshima 鹿児島県曾於郡大崎町長吉 2129-1		Spring Onions (Uncovered) 小ねぎ (露地)		No
2177, Nagayoshi, Oosaki-cho, Soo-gun, Kagoshima 鹿児島県曾於郡大崎町長吉 2177		Spring Onions (Covered) 小ねぎ (施設)		No
and Produce Handling Facilities				
Product(s)	GGN	Facility name and address	In Field Packing	Parallel Ownership
Radishes だいこん	4052852774796	Osaki Farm 1421 Michidome chawaki, Oosaki-cho, Soo-gun, Kagoshima 有限会社 大崎農園 鹿児島県曾於郡大崎町持留堂ノ木 1421	No	Yes
Cabbages キャベツ	4052852774796	Osaki Farm 1421 Michidome chawaki, Oosaki-cho, Soo-gun, Kagoshima 有限会社 大崎農園 鹿児島県曾於郡大崎町持留堂ノ木 1421	No	No
Spring Onions 小ねぎ	4052852774796	Osaki Farm 777-20, Yokose, Oosaki-cho, Soo-gun, Kagoshima 有限会社 大崎農園 鹿児島県曾於郡大崎町横瀬 777-20	No	No
Spring Onions 小ねぎ	-	Home workers for spring onions (See Schedule 3) 小ねぎの収穫 (別紙3参照)	No	No
GGN: 4052852774796 AssureQuality Limited Registration No: AssureQuality GG524 Date of Certification: 13 October 2017 Valid from: 13 October 2017 Valid to: 17 August 2018 Date of Issue: 07/12/2017 The current status of this certification is always displayed at https://database.globalgap.org/search				
Authorised by:  John McKay Chief Executive Officer				
This certificate remains the property of AssureQuality Ltd 100 South Road, 1st Floor, Wellington, Auckland, 10101, New Zealand +64 9 517 8808 www.assurequality.com info@assurequality.com				

海外店舗販売状況

- ・タイにおける販売状況（右写真）
- ・ドン・キホーテさんにて販売
- ・タイ:5店舗 シンガポール:12店舗 香港:8店舗
- ・各店舗の前列及び専用棚を大根・キャベツ
- ・大きなパネル設置・PRパンフレット設置
- ・サツマイモと同様にアピールしていただいている
- ・ボリューム感もあり、陳列も綺麗である
- ・野菜ではメインに近い販売
- ・青果物として1本販売がメイン



取組内容

- 秋冬から春先までの青首大根の生産を通じて、アライドコーポレーションさん経由でDON DON DONKI店舗（シンガポール・香港・タイ）にて販売
- 週間予定を事前に頂き、安定した出荷を実現
- シンガポール輸送では基本的に2週間、最長3週間程度の船便輸送。
- 志布志港を活用した海上輸送の実現・確立（鮮度保持）
- CAコンテナを使用することで、長期船便でも鮮度保持がキープされている（2週間から4週間程度）
- 海外での大根販売が実現する中で、現在青果物中心
- DONKIさんの店舗販売での安定した取り組み



海外用パンフレットを製作

- G F P に産地登録：2021年
- G F P グローバル産地計画にて2021年認定
- 海外パンフレットを作成
- ドン・キホーテさんの販売店舗にて P R・常設
- 大根の美味しさ・日本での食べ方を紹介提案
- 大根の販促促進の強化（鮮度を重視）
- 現地ニーズをつかむ
- 品質にこだわり美味しさの追求（ストーリー）



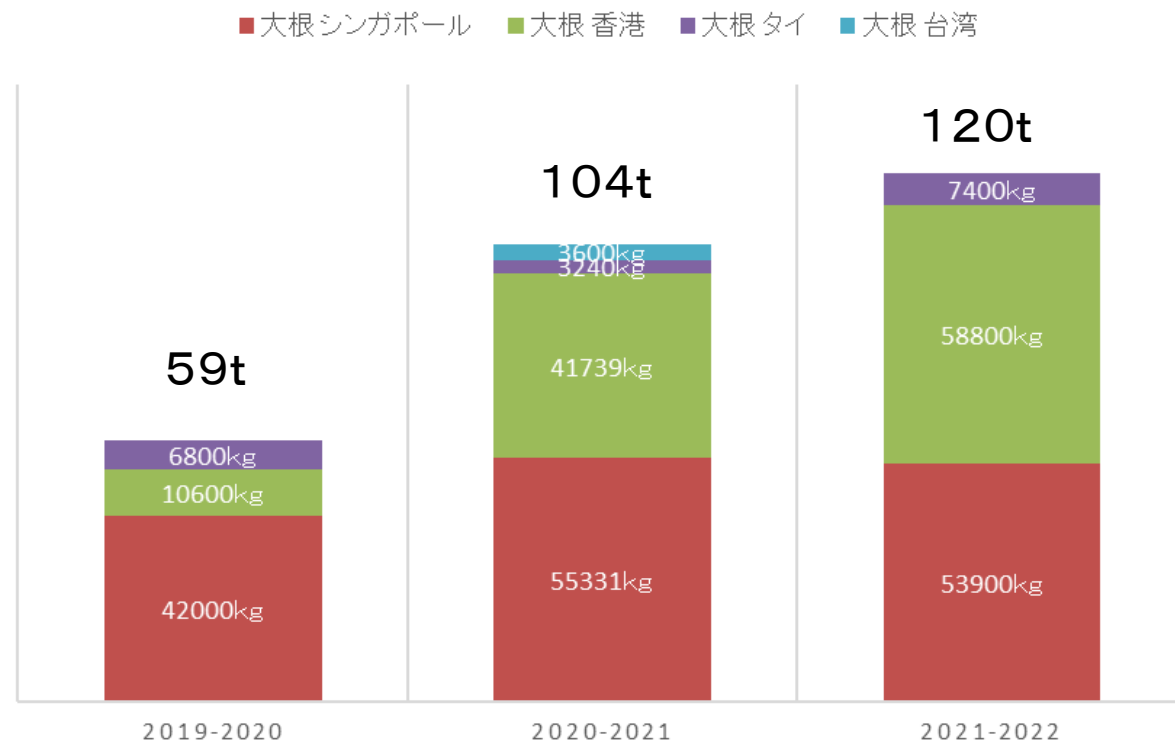
大根輸出実績と今後の展望

- 秋冬から春先までの青首大根の生産を通じて、アライドコーポレーションさん経由でDON DON DONKI店舗（シンガポール・香港・タイ）にて販売
- DONKIさん店舗が今後増える中で、さらなる出荷量の増加が見込める。（現在47店舗 2024年末75店舗予定）
- 日本人しか大根は食べないと思っていたが、安定的に数量が伸びており消費者に受け入れられ消費されている実感

【今後の展望】

- 日本食レストラン等の業務需要の開拓・加工品の可能性
- 現地生産大根はあるが、日本産大根の美味しさをアピール
- 品質・鮮度の安定を重視した生産
- CAコンテナ利用で最長27日間鮮度保持
- 大根の食べ方の提案
- 認知度の向上を目指す（大根＝美味しいなど）
- 加工品（切干大根・漬物・おでん等）

大根輸出実績



ご清聴ありがとうございました

DONKIさんとの取り組みを通じて海外の方々に日本の農産物を食べていただき美味しさを実感してもらい。

日用品として購入してもらいたい。

