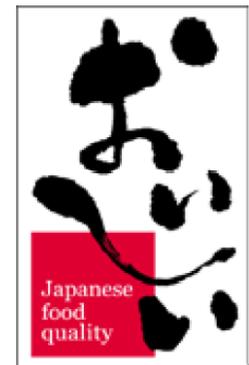


香港Food Expo2016 Japan Pavilion
Fruit and Vegetables seminar presentation materials

Japanese Fruits



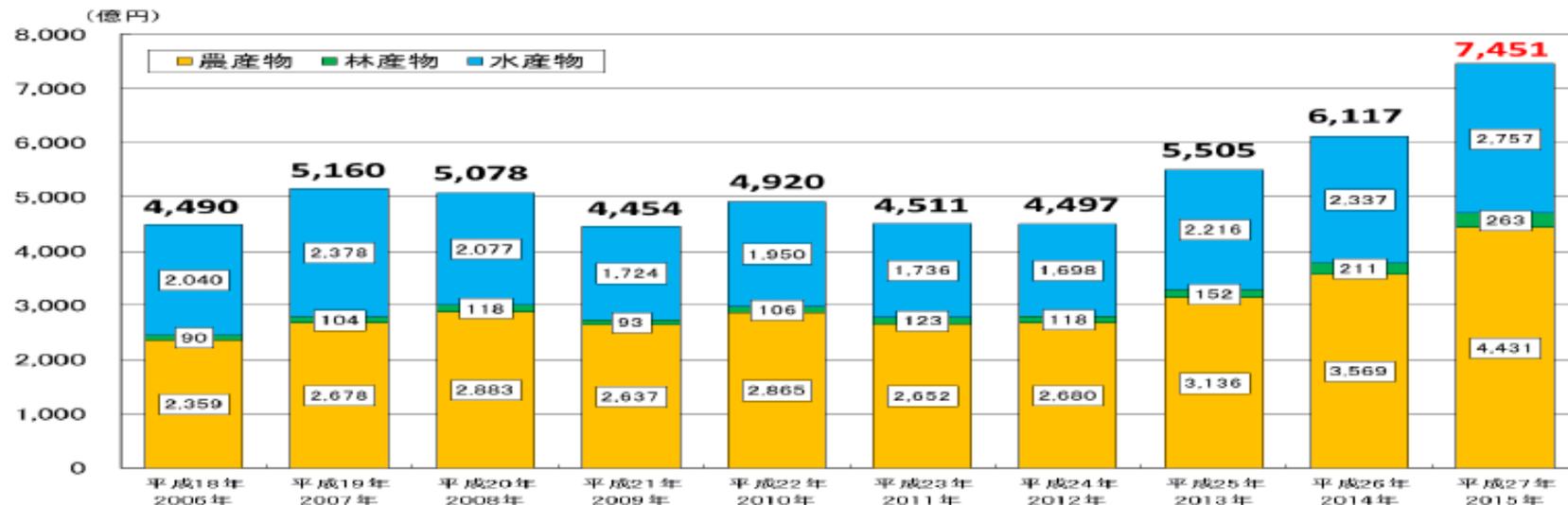
11Aug 2016
Japan fruit and vegetables Export
Promotion Council



Export situation of Japan-producing agriculture, forestry and marine products and food

平成27年農林水産物・食品の輸出実績(確定値)

1. 輸出額の推移(年計)



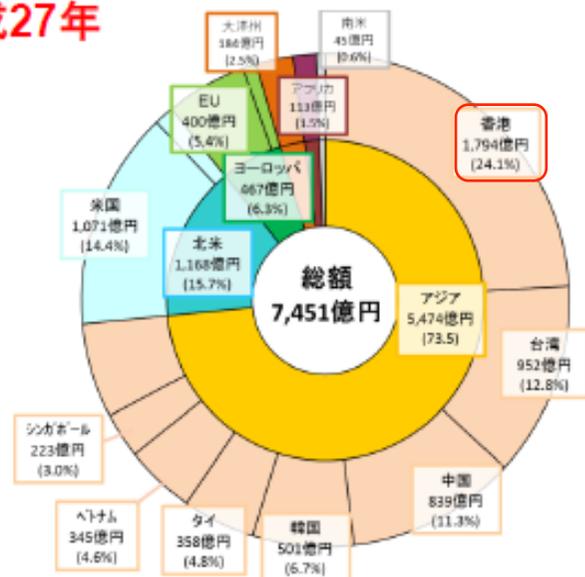
	平成18年 2006年	平成19年 2007年	平成20年 2008年	平成21年 2009年	平成22年 2010年	平成23年 2011年	平成24年 2012年	平成25年 2013年	平成26年 2014年	平成27年 2015年
農産物	2,359	2,678	2,883	2,637	2,865	2,652	2,680	3,136	3,569	4,431
	8.8%	13.5%	7.7%	▲8.5%	8.6%	▲7.4%	1.1%	17.0%	13.8%	24.1%
林産物	90	104	118	93	106	123	118	152	211	263
	▲1.6%	15.6%	13.6%	▲21.3%	13.6%	16.3%	▲3.9%	28.7%	38.5%	24.7%
水産物	2,040	2,378	2,077	1,724	1,950	1,736	1,698	2,216	2,337	2,757
	16.7%	16.5%	▲12.7%	▲17.0%	13.1%	▲11.0%	▲2.2%	30.5%	5.4%	18.0%
計	4,490	5,160	5,078	4,454	4,920	4,511	4,497	5,505	6,117	7,451
	12.0%	14.9%	▲1.6%	▲12.3%	10.5%	▲8.3%	▲0.3%	22.4%	11.1%	21.8%

※上段: 輸出額(億円) 下段: 対前年増減率

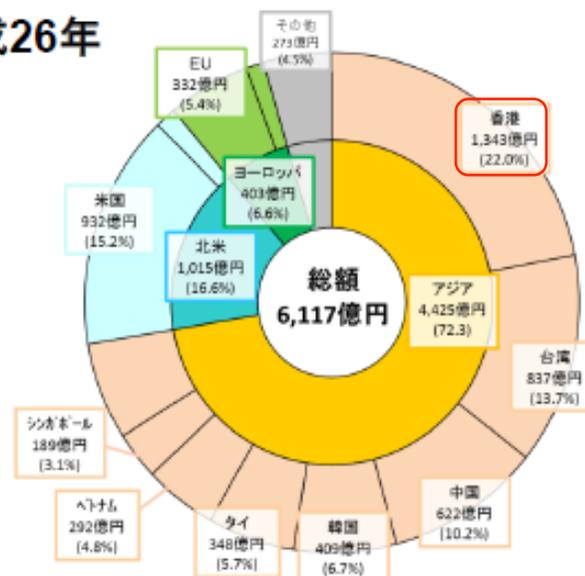
資料: 財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

2. 国・地域別内訳

平成27年



平成26年



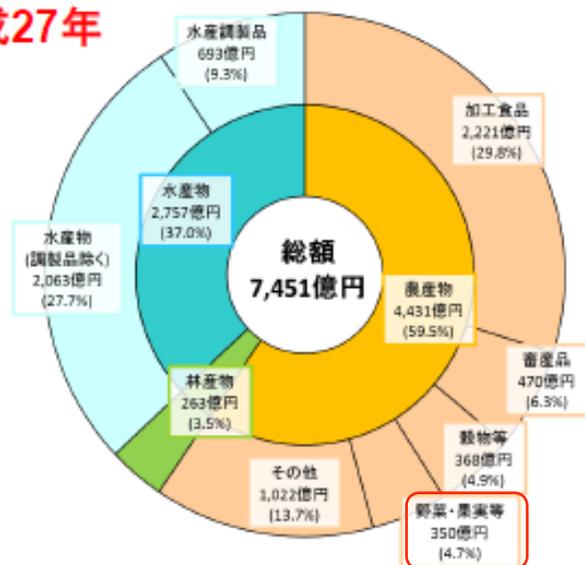
輸出先国・地域	平成26年 2014年	平成27年 2015年	増減率
世界	6,117	7,451	21.8%
アジア	4,425	5,474	23.7%
①香港(真珠、乾燥なまこ等)	1,343	1,794	33.5%
③台湾(たばこ、りんご等)	837	952	13.8%
④中国(ホタテ貝、丸太等)	622	839	35.0%
⑤韓国(アルコール飲料、ホタテ貝等)	409	501	22.5%
ASEAN	1,056	1,198	13.5%
⑥タイ(かつお・まぐろ類、さば等)	348	358	3.1%
⑦ベトナム(ホタテ貝、粉乳等)	292	345	18.0%
⑧シンガポール(アルコール飲料、小麦粉等)	189	223	18.0%
フィリピン	70	95	35.2%
マレーシア	68	83	22.5%
インドネシア	59	64	8.9%
GCC(湾岸6カ国)	92	113	22.4%
アラブ首長国連邦	59	75	26.6%
北米	1,015	1,168	15.0%
②米国(ホタテ貝、ぶり等)	932	1,071	14.9%
カナダ	74	81	9.3%
欧州	403	467	15.8%
EU	332	400	20.5%
⑩オランダ(アルコール飲料、ホタテ貝等)	74	105	41.7%
ドイツ	58	66	14.9%
英国	63	66	5.2%
フランス	49	61	25.6%
ロシア	42	32	▲23.3%
大洋州	157	184	17.3%
⑨豪州(清涼飲料水、ソース混合調味料等)	94	121	28.1%
ニュージーランド	27	27	▲0.1%
アフリカ	82	113	38.3%
南米	34	45	29.9%

※「国・地域欄」において①～⑩を付した国は、輸出先上位10カ国。うち()内は主な輸出品目。

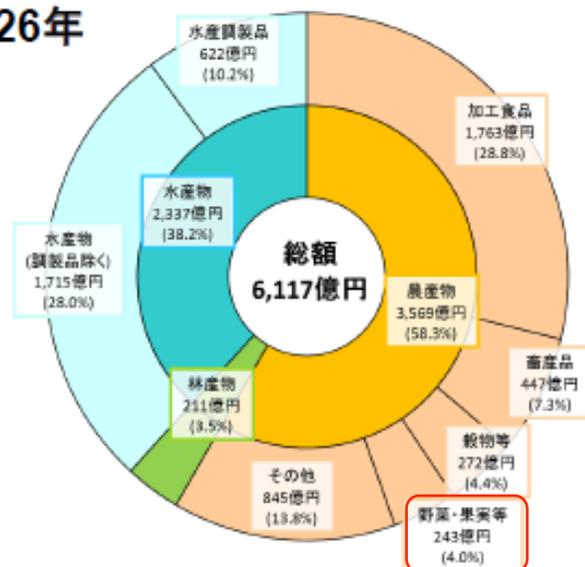
資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

3. 品目別内訳

平成27年



平成26年



(単位: 億円)

品目	平成26年 2014年	平成27年 2015年	増減率
農林水産物	6,117	7,451	21.8%
農産物	3,569	4,431	24.1%
加工食品 (アルコール飲料、調味料、清涼飲料水、菓子等)	1,763	2,221	26.0%
畜産品 (食肉、酪農品、鶏卵、牛・豚等の皮等)	447	470	5.1%
穀物等 (小麦粉、米等)	272	368	35.6%
野菜・果実等 (青果物、果汁、野菜・果実の缶詰等)	243	350	44.0%
その他農産物 (たばこ、播種用の種、花き、茶等)	845	1,022	21.0%
林産物 (丸太、製材、合板等)	211	263	24.7%
水産物	2,337	2,757	18.0%
水産物(調製品除く) (生鮮魚介類、真珠(天然・養殖)等)	1,715	2,063	20.3%
水産調製品 (水産缶詰、練り製品(魚肉ソーセージ等))	622	693	11.5%

資料: 財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

Every day is a healthy day – the variety of produce is a luxury truly Japanese

1. A wealth of produce can be harvested by making the best of climactic conditions .

日本には独特の気候条件として春、夏、秋、冬という四季があります。それぞれの季節に応じた多彩な果実と野菜が収穫できるのはおわかりいただけるでしょう。加えて、国土が南北に長いことや海流の影響、山あり谷ありの変化に富んだ地形によって、土地ごとの自然環境には大きな違いがあります。これが、地域ごとの特産物が生まれるゆえん。さらには、風土に合わせた品種改良や技術開発にも努めてきた結果、バラエティに富んだ作物を一年を通して消費者の皆様へ届けることができるようになったのです。

2. The cuisine that nurtures Japan, the land of longevity.

世界的な健康志向が高まるなか、今、世界各国の人々が“和食”に注目し始めています。低脂肪で低カロリー、それでいながら、たんぱく質や各種ビタミン、ミネラルなど必要な栄養素がバランスよく摂取できることが人気の要因です。そして、この素晴らしい“和食”の毎日の献立を支えているのが、多彩な野菜や果実であることは言うまでもありません。毎日でも食べ飽きないだけの種類があり、さまざまな料理が楽しめます。



High standards in everything – shape, luster, fragrance, and texture

1. Ingenuous schemes and careful manual handling ensures the finest quality.

日本の果実と野菜は、量だけでなく、質も重視して生産しています。たとえば、果実は、着果したものの中から優秀なものだけを残して摘果され、限られた実だけが細やかな気配りの下に育つのです。生産者が品質にこだわり心を込めて作るからこそ、日本の果実と野菜は高品質。ルックスも、香りも味も食感も、すべて最高レベルであると自負しています。

2. The freshness of the farm is preserved in tact all the way to the store and on to your home.

どんなに活きの良い作物を収穫しても、鮮度が保持されなければ意味がありません。果実のほとばしるジューシーさ、野菜のシャキシャキした食感は、最先端の予冷技術と保冷設備、そして保冷車などのロジスティクス体制の整備によってはじめて実現されるのです。産地から店頭まで完璧に温度管理されたコールドチェーンによってはじめて実現されるのです。産地から店頭まで完璧に温度管理されたコールドチェーンによって、日本の果実と野菜は、その品質を高く保ったまま、みなさまのもとへ届けられます。



The grower's delicate care ensures the safety of his vegetables and fruits

1. Environmentally friendly agriculture is now the norm in Japan.

日本の消費者は今、食品の安全性に厳しい目を向けています。青果も例外ではなく、農薬や化学肥料の適正な使用が大切なポイントとなっています。環境にやさしい農業は、もはや常識。生産面では化学農薬を使わずに害虫を防除するさまざまな方法も開発され、成果を上げています。環境にやさしい農業は手間はかかっても、安全な作物を作り、消費者に届ける。それも生産者のこだわりなのです。

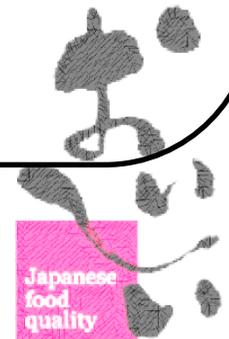
日本では、ポジティブリスト制度（農薬について、残留農薬基準を設定し、基準を超える食品の販売等を禁止する制度）が導入されています。この厳格な規制をクリアした日本の果実と野菜を安心してお召し上がり下さい。



Pears



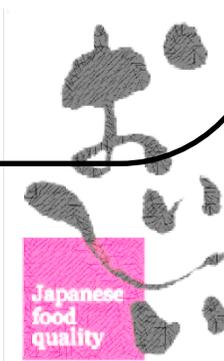
日本の「なし」の最大の特長は、シャリシャリとした独特の食感と、口の中いっぱい広がるたっぷりの甘い水分です。果皮が緑色の品種と果皮が茶色い品種がありますが、シロップ漬けなどにも加工される西洋なしとは違い、いずれも生食するのが一番おいしい食べ方です。縦にハツ切りにして、種のある芯部を切り捨て、皮を剥いて、そのままお召し上がりください。日本の「なし」のほとんどは自然交配をしません。生産農家の人の手で、ひとつひとつ受粉させます。結実したら、優れた果実だけを残して摘果し、1個1個に袋をかけて病虫害を予防。収穫はまたひとつひとつ手作業で丁寧に行っています。



Peaches



「もも」には、果肉の白い生食用の白桃と、缶詰などにする黄色い果肉の黄桃がありますが、日本からお届けする白桃は、ふっくらとした美しい丸み、淡紅のやさしい色づき、そして、口の中でとろけるほどに柔らかい食感と濃密な甘さが特長で、世界中から高い評価を得ています。食べごろになると独特の甘い芳香を放ち、その香りは人々をうっとり幸せな気持ちにさせてくれるでしょう。



grapes



『ピオーネ』



『シャインマスカット』

ぶどうの王様と呼ばれ大粒で人気の「巨峰」、上品な風味の「ピオーネ」、ぶどうの女王「マスカット・オブ・アレキサンドリア」、小粒で種のない「デラウェア」など、日本では30~40種類もの「ぶどう」が栽培されており、それぞれの品種ごとに特有の香りと味が楽しめます。(『 』は品種名である。)

