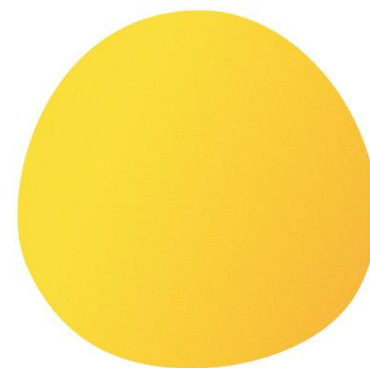


愛媛県産河内晩柑の欧州輸出 に関する取組みについて

～青果物輸出セミナー＆マッチングin関西（2/28）

令和5年2月

愛媛県農林水産部農政企画局ブランド戦略課
（えひめ愛フード推進機構）



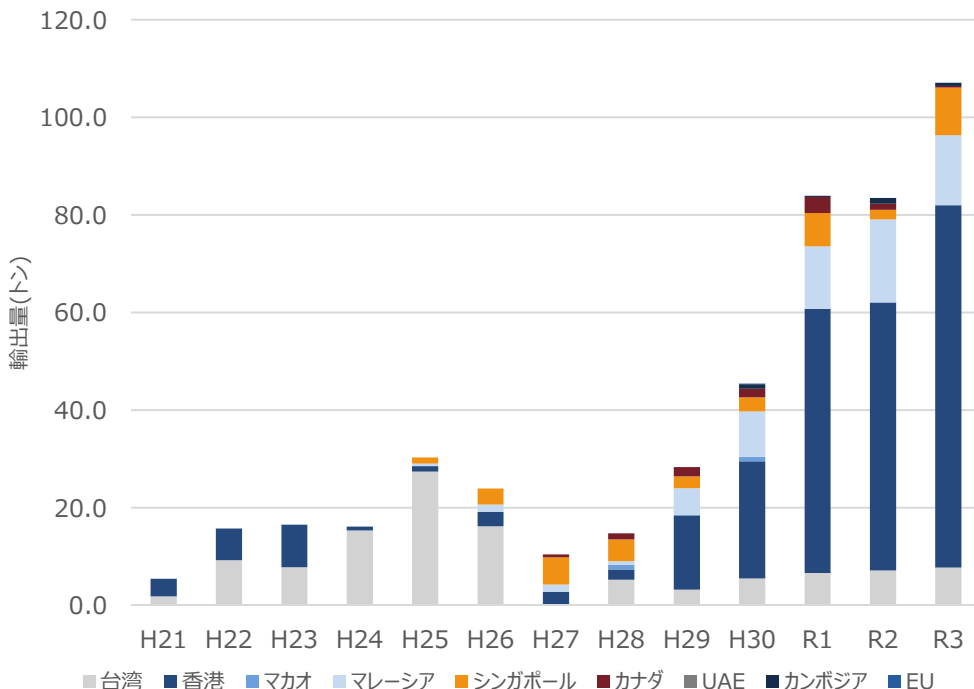
m./sho

えひめ愛フード推進機構 ～概要

愛媛で生産された農水産物を「愛」あるブランド産品として認定し、統一的な戦略のもと、国内外での販路開拓に取り組む。

国内トップレベルの生産量を誇る柑橘の輸出拡大を推進

愛媛県産かんきつ輸出量の推移
(えひめ愛フード推進機構関与分)



- 平成21年度の台湾・香港向け輸出を皮切りに、東南アジア・欧米へ青果物の輸出を拡大
 - H27年に残留農薬基準の規制にて台湾向け輸出が大きく減少
 - 令和3年には輸出量100t突破
- 生産者・商社のマッチング支援、特産物のプロモーション活動、輸出規制対応に向けた生産者支援等に取り組む

愛媛県産柑橘類の輸出

輸出先国の嗜好に応じて、柑橘類の品種を選定。柑橘類加工品など幅広く特産物を輸出。



台湾でのハウスみかん販売の様子

台湾や香港等のアジアで人気のある甘みの強い柑橘



甘平

紅まどんな

不知火

- アジア向けに温州みかん・ハウスみかん・紅まどんな等甘い柑橘類を輸出
 - アジア地域では酸味の強い柑橘類はニーズがありません
- ゼリーやジュース、ピール（皮の砂糖漬け）等の加工品も海外で人気
- フランス人シェフの愛媛県訪問をきっかけに、R3年から欧州向けに河内晩柑の輸出に挑戦
 - 令和4年7月に初輸出し、ドイツ・フランス・スイスで試験販売、P R

河内晩柑の特徴

- ◆出荷可能期間は3月下旬～7月下旬
- ◆愛媛県が収穫量日本一
約8,000トン（全国の約 7 割を生産）
- ◆爽やかでジューシーな果実
- ◆抗炎症作用や認知機能維持効果のある
オーラプテンが多く含まれている



オーラプテンとは？

松山大学薬学部が愛媛県産柑橘の含有成分を網羅的に解析した結果、以下を確認

◆河内晩柑の果皮に機能性成分「オーラプテン(AUR)」が特異的に多く含まれている

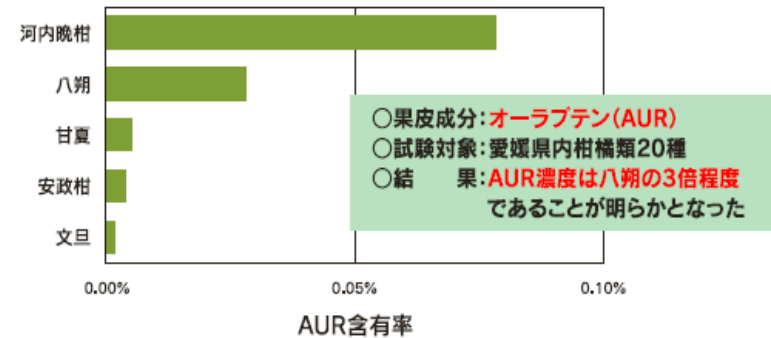
◆AURが脳内の炎症を抑制する効果（神経細胞保護効果）を示す

高齢者の認知機能の一部である記憶力を維持する効果を確認

◆搾汁過程で果皮から果汁に移行

※AUR濃度は、果皮：果肉＝100：1

【愛媛県内柑橘の果皮成分の比較例】



- 最新の研究により、長期間、体内でくすぶり続ける「慢性炎症」がさまざまな疾患に共通する基盤病態となっていること判明。
- 松山大学薬学部では、柑橘の機能性成分に着目して研究を行い、河内晩柑果皮に含まれるオーラプテンが脳に移行して、脳内で抗炎症作用を示すことを発見。

欧州輸出に向けたこれまでの取り組み

年 月 日	内 容
令和3年3月8日	<u>植物防疫所に園地指定申請・登録</u>
令和3年4月～	残留農薬基準に適合した栽培（慣行防除の <u>半分以下の薬剤</u> のみ使用）
令和3年4月～10月	植物防疫所によるミカンバエのトラップ調査（回/2週間）
令和4年1月～3月	植物防疫所による生果実調査（月1回）
令和4年2月・3月	生産者向け研修会の実施（2回）
令和4年3月	<u>欧州向けブランドネーム「Misho」及びロゴの決定（9/21商標登録）</u> ※ロゴ等制作は、ソニーデザインコンサルティング株式会社に委託
令和4年4月	<u>欧州向け検疫条件等を満たしたことを確認</u> ●病害虫調査：ミカンバエの無発生を確認 ●残留農薬：検査の結果、基準を満たしていることを確認
令和4年5月10・11日	<u>フランス著名シェフ（フレデリック・ジョノー氏）来県（指定園地視察・生産者との交流）</u>
令和4年7月7日	<u>欧州でのテスト販売に向けた初輸出（植物防疫所による輸出検査）</u>
令和4年7月21～30日	<u>ドイツ・フランス・スイスでのPR及びテスト販売</u> ●事業者や消費者からは、味・香りともに他にない柑橘として高い評価を得て、生果実・果汁ともに完売 ●フレデリック・ジョノーシェフ等の尽力により、 <u>大手卸売業者</u> をはじめ現地有力者との人脈を構築

輸出園地の概要

所在地

- 愛南町（JAえひめ南）

面積

- 19.2アール
- ※来年度、面積拡大予定

収穫量

- 約5.0トン



欧州向けブランド戦略の構築 ~ネーミング・ロゴの作成

欧州向けネーミング

欧州向けネーミングを設定する理由

- 河内晩柑は、ドイツ語・フランス語で発音が困難かつ熊本の地名。
- 「ゆず」のように短い言葉の方が受け入れやすい。
- 愛媛県や愛南町のアイデンティティを重視。



現地商社やシェフ等の意見を参考に、愛南町や生産者等と検討した結果、

欧州向けネーミングを
「M i s h o (ミシヨー)」と命名。

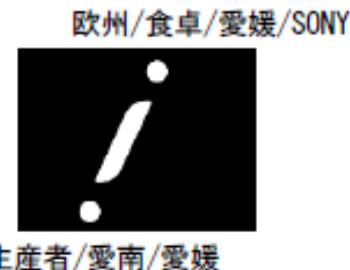
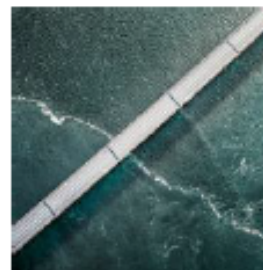
ブランドロゴ

ブランドロゴ



<コンセプト>

- 架け橋 - Bringing Culture
- 「Misho」が愛媛と欧州の新たな食文化の架け橋に。
- 愛媛の「愛」を届ける。
※ソニーのデザイン審議会を経て決定



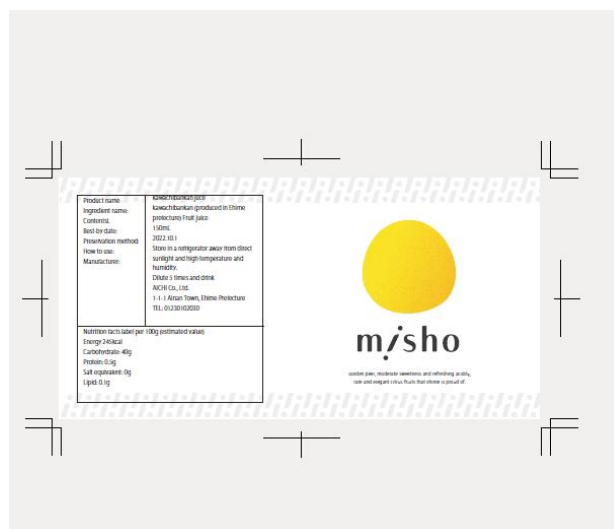
欧州向けブランド戦略の構築 ~ブランドイメージ



欧州向けブランド戦略の構築 ~こん包材等のデザイン



納入先	JAえひめ南	う"ト寸法	561*1397		
品名	C8070 宇) 宇和ゴールド 10K 新	製造ライン	EVOL		
段 種	ABF	製 図 者	石丸	依 頼 者	宮内
内 寸	360×300×230	製 図 日	2022.02.21	C8070	



具体的な取組み ～フランス人シェフの来県

収穫期によって味が変わる河内晩柑にシェフが興味を持ち、生果及び果汁の輸出の大きなきっかけに。



愛媛県は10日、「河内晩柑（ばんかん）」の欧州への初の生果輸出に向けて、フランス人シェフのフレデリック・ジョノー氏を愛南町に招いた。輸出用園地を訪れ、その後約40人の生産者らと意見交換した。ジョノー氏は「（河内晩柑は）収穫期によって味が変わる面白さなどがあり、ヨーロッパでも売れる」と太鼓判を押した。

訪問した19・2町の輸出用園地は、JAえひめ南が管理し、新規就農を目指す研修生が栽培している。

ジョノー氏は「果実だけでなく畑の土、葉や雰囲気などを知ることでできた。とても貴重な体験になった」と喜んだ。

愛南町役場で「河内晩柑」の生産者らと意見交換をした。ジョノー氏は、フランスで「河内晩柑」を広めていくために、一般消費者には苦味と酸味が少なく糖度が高い時期の果実を、一方でシェフなどのプロ向けには、苦味のある時期の果実

愛媛県、仏人シェフ招く



輸出用園地で河内晩柑を試食するジョノー氏（10日、愛媛県愛南町で）

を提案することなど、現地のニーズを伝える

生産者は「味が変わることは輸出への不安だったが、逆に興味を持ってもらっているようであった」と、手応えを感じていた。

県は最初の輸出を、6月下旬から7月上旬に予定する。担当者は「本年度の初輸出をきっかけに販路を開拓し、来年度以降の販路量拡大につなげたい」（ブランド戦略課）と意気込んでいる。

「欧州でも売れる」と太鼓判

河内晩柑初の生果輸出へ

令和4年5月11日 日本農業新聞

具体的な取組み ～輸出検査①



①植物防疫所職員による目視確認



②次亜塩素酸ナトリウム浸漬



③風乾



④再選果・手拭き



⑤こん包



⑥植物検疫証明書発行

具体的な取組み ～輸出検査②

河内晩かん 欧州初輸出

県など需要創出へ100⁺。



欧州への初輸出に向けて出荷作業が進められる
河内晩かん―7日午後、愛南町一本松

愛南で検査・梱包作業

県や愛南町、JAえひめ南が連携し、欧州での需要創出を目指す河内晩かんの初輸出に向けた輸出検査と梱包（こんぽう）作業が7日、愛南町一本松の一本松ふるさと生活館であり、関係者が丹精した黄金色の果実約100⁺を箱詰めした。近日中にドイツ、スイス、フランスの3カ国に空輸される。

県の果産かんきつ輸出推進事業の一環。欧州では高知県産ユズが高い人気を得て年間3億円を超える市場を築いており、後に続く商材として河内晩かんの販路

開拓に挑んでいる。7日は、欧州輸出の登録園地で収穫された河内晩かんが、同じく登録施設の本松ふるさと生活館に持ち込まれた。神戸植物防疫所松山出張所の職員が着色異常や奇形、害虫の有無を細かくチェック。合格した果実は、欧州連合（EU）が求める果皮表面の殺菌のため、次亜塩素酸に漬けられ、乾燥してから輸出用資材に入れた。園地の管理を担当した南宇和管農センターの源良行さん（64）は「旬の終わりが近づくと時季としては、味も見栄えも良いものができた。向こうでどう評価してもらえるのか楽しみだ」と作業を見守った。県ブランド戦略課によると、今月末に県と町の職員が輸出先に出向き、現地で関係者にPRするほか、小売店のテスト販売や営業活動を進める予定。「来シーズン以降の本格的な輸出への足がかりにしたい」としている。（山本憲太郎）

- R4年7月に欧州輸出の登録園地で収穫された河内晩かんが検査・梱包
 - 植物防疫所の職員により、着色異常や害虫の有無を確認
 - EUの規定に応じた殺菌工程を経て輸出用資材に梱包
- 同月末に県と町の職員が輸出先に出向き、現地での関係者へのPRや小売でのテスト販売を実施

令和4年7月8日 愛媛新聞

具体的な取組み ～欧州でのテスト販売・PR



「河内晩柑」 欧州上陸

3カ国で販売「手応えあり」 愛媛県

愛媛県は、かんきつ「河内晩柑」の生果を欧州3カ国に初輸出した。7月下旬、現地の日本食スーパーで実施したテスト販売で同県職員らが「河内晩柑」を試食PRした。消費者に好評で「手応えを感じた」と言う。さらに、来年度以降の市場開拓、物流確保に向けて卸売業者にもPRした。

同県は「河内晩柑」の欧州市場への販路を開拓するために、愛媛県など関係機関と連携して残留農薬検査や市場調査、今年5月にはフランス人シェフのフレデリック・ジョノ氏を同町に招き、意見交換するなど輸出体制を構築した。

JAEのひめ南が管理する輸出用園地で収穫した「河内晩柑」100kgをスイス、フランス、ドイツに初輸出した。7月末に現地日本食スーパーで行うテスト販売の感触を確かめるために、県ブランド戦略課職員や同町職員が渡欧。皮も実も丸ごと使えるというメリット、酸味、苦味、糖度のバランスが良い面白い食材であることなどPR。試食した消費者の関心が高く、1個750円程度で販売した「河内晩柑」は完売した。

また、同町を訪れたジョノ氏が「河内晩柑」を気に入り、これらを通じて、フランスの公営市場卸売業者との商談が実現した。県は数年かけて地道にブランド価値を高め、3カ国を重点に販売拡大を目指す考えだ。

令和4年8月23日 日本農業新聞

今後の方針

ドイツ（デュッセルドルフなど）

- ドイツ最大級の日系小売店との生果実及び果汁の継続的な取引。
- 現地卸売業者とのつながりの構築。

フランス（パリ）

- フランス人シェフの人脈を活用して、高級レストラン等への販路を開拓し、欧州市場での知名度向上及びブランド化を図る。
- 関係構築済みのランジス市場の卸売業者との継続的な取引（果実）。
- 日系小売店等への販路の拡大。

スイス（チューリッヒ、ジュネーブ）

- スイス最大級の日系小売店との生果実及び果汁の継続的な取引。
- 関係構築済みの卸売業者との継続的な取引（果実・果汁）。
- 果実の海上輸送試験。

国内・その他

- フランス及びスイスの現地卸業者の招へい。
- 輸出園地の拡大、生産者の掘り起こし。
- 残留農薬試験、腐敗対策試験

ご清聴ありがとうございました

