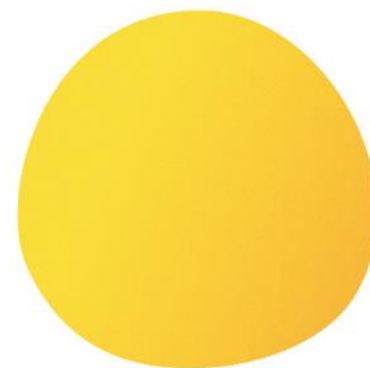


愛媛県産「河内晩柑」(Misho : ミショー) の欧州への輸出について

～青果物輸出セミナー＆マッチングin愛媛 (2/28)

令和6年2月
愛媛県農林水産部農政企画局
食ブランドマーケティング課
(えひめ愛フード推進機構)



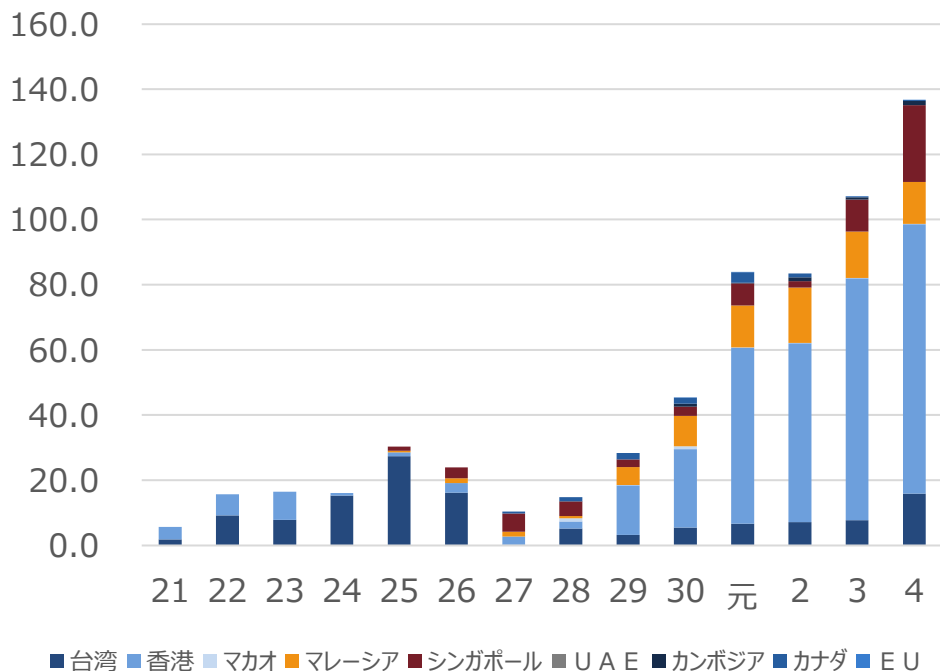
misho

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かんきつの輸出拡大を推進

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)



- 人口減少により、国内市場が縮小していく中で海外への販路開拓が必要との認識のもと、平成21年度からアジア諸国を中心に、かんきつの輸出を開始。
- 販路開拓や輸出先国・地域の検疫条件等への対応を推進。

➤ 令和4年度には輸出量137t（※）
※機構関与

河内晩柑の欧州への輸出

〈きっかけ〉

- フランス人トップシェフの一人であるフレデリック・ジョノー氏が来日した際に、愛南町の「河内晩柑」を欧州で売れる商材であると絶賛。
- これを受けて、当機構で欧州での新たな需要創出に向けた販路開拓に取り組むこととし、主産地の愛南町に打診。
- 欧州へのかんきつ輸出は、病害虫調査や残留農薬基準が厳しいなど、障壁が高いが、「河内晩柑」を希少性の高い高級かんきつと位置付け、売り込むことに。



愛南町での協議

〈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



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	植物防疫所に園地指定申請・登録
令和3年4月～	残留農薬基準に適合した栽培
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（月2回）
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3月	<u>欧州向けブランドネーム「Misho」及びロゴの決定（R4.9.21文字商標登録、R5.9.16 ロゴ商標登録）</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>フランスのトップシェフであるフレデリック・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>
令和5年4月18日	<u>フレデリック・ジョノー氏及び卸売業者4社の招へい</u> ●輸出指定園地視察、生産者との意見交換及び商談の実施 ●ビジネスベースでの取引開始
令和5年5月22・23日	<u>フランス・ランジス市場等でのトップセールス（知事、愛南町長及び生産者が渡仏）</u> ●フレデリック氏による料理デモンストレーションイベント（卸売業者や飲食店関係者等へのプレゼン） ●ランジス市場でのPRイベント（キーパーソンであるランジス市場CEOラヤニ氏へのトップセールス）

輸出園地の概要

所在地

- 愛南町（JAえひめ南）

面積

- 285.4アール
（前年度19.2アール）

※来年度、面積拡大予定

収穫量

- 約64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。

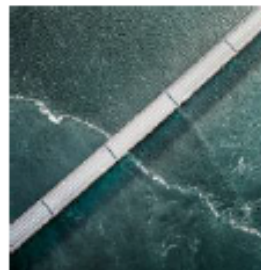
ブランドロゴ

ブランドロゴ

misho

<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



日本/生産者/愛南/愛媛

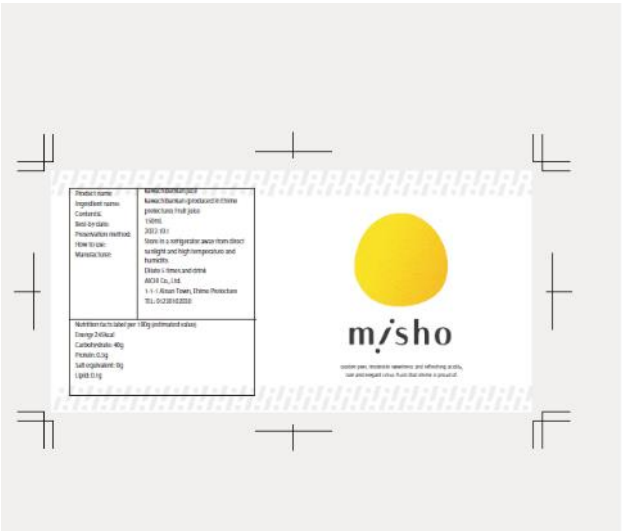
欧州向けブランド戦略の構築 ~ブランドイメージ~



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えびめ南	うゝ寸法	561*1397		
品名	C8070 半) 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	



令和4年5月、フランス人シェフのジョノー氏を招へい

- ・河内晩柑は「収穫期によって味が変わる面白さがあり、欧州でも売れる」と太鼓判。
- ・生産者等と意見交換を行い、ジョノー氏から現地ニーズを把握。



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。

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。

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。

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。

河内晩柑初の生果輸出へ 「欧州でも売れる」と太鼓判

令和4年5月11日 日本農業新聞

令和4年7月、初輸出（検査・梱包作業）

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（しんぱう）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、小売店で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、欧州でのテスト販売・市場調査



「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、愛媛町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え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は高く、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

令和5年4月、フランス人シェフ ジョノー氏の県庁表敬訪問



河内晩かんは2022年に欧州向けのテスト輸出が始まり、産地に由来した「misho」の名称で売り出された。県は23年度、本格的なプロモーションを展開する予定。

ジョノー氏は欧州で「優しい味」や「新しい味」など好意的な意見が多く「非常にポジティブ」な感触を得たと報告。18日に、検疫基準を満たした愛南町の園地をフランスやスペインなどの卸売業者と共に視察し、フランスにある世界最大規模の食品卸売市場ランジスへの出荷を目指すとした。

中村知事は、5月下旬に河内晩かんのPRのためフランスに赴くとし「欧州の厳しい検疫基準をクリアするめどが立ったので輸出に力を入れていきたい」と意気込んだ。

県によると、欧州への生果の輸出には農林水産省の植物防疫所への園地登録が必要となる。愛南町の登録済み園地は約10㌥で、23年の収穫高は約1㌥を見込む。市場の動向を見て、ジュースなどの加工品の輸出も検討するとした。

（松本佑介）

仏シェフ注目
園地視察前に知事訪問

河内晩かん

愛南産 味 産体制 高評価

あるシェフ、フレデリック・ジョノー氏（61）が県庁の中村時広知事を訪問した。ジョノー氏は河内晩かんの味や欧州の検疫基準に対応した生産体制を高く評価し、「日本の太陽がフランスにやってくる」と期待を寄せた。

河内晩かん「misho」の欧州市場での展覧などを中村時広知事（右）に説明するフレデリック・ジョノー氏
17日午前、県庁

令和5年4月18日 愛媛新聞

令和5年4月、欧州卸売業者バイヤー等を招へい



愛南町 河内晩かん輸出でEU関係者視察

04月18日 18時43分



ヨーロッパの著名なシェフやバイヤーが愛南町を訪れ、愛媛が生産量1位のかんきつ、「河内晩かん」の本格的な輸出に向けて期待感を示しました。

18日、愛南町を訪れたのは、国家功労勲章などを受章しているフランスの著名なシェフ、フレデリック・ジョノーさんのほかスイスやスペインのバイヤーなど10人です。

一行はまず園地を訪れ、農家から河内晩かんについてかんきつとしては珍しくおよそ半年間楽しめることや、常温で1か月程度保存できることなどについて説明を受けました。

そして、実際に収穫して試食すると、「これまで食べたことのない味でとてもおいしい。ヨーロッパでも受け入れられると思います」と評価していました。

この後、町役場で生産者やJAの関係者などとの意見交換会が開かれ、ジョノーさんたちは、輸出に向けた期待感を示したうえで、船で運び少しでも価格を抑えることや、見た目がきれいで大きさのそろった果実を選ぶことなどをアドバイスしていました。

愛南町の農家は、「送料や農薬など課題はまだあるが、地元農家にとってはとてもうれしい話題だ。愛媛のかんきつをヨーロッパでPRしていきたい」と話していました。

河内晩かんの輸出に向けて、愛媛県は去年7月、フランスとドイツ、それにスイスでテスト販売を行っていて、今年度は、5月、中村知事自らフランスの卸売市場を訪問するなどして、引き続きヨーロッパ市場の開拓を進めていくことにしています。



令和5年4月18日 NHK NEWS WEB

令和5年5月、フランス・ランジス市場等でのトップセールス

仏で知事「misho」PR
愛南産河内晩かん 市場セールス



愛媛が誇る黄金色の果実を「賞味あれ」。愛南町産河内晩かんの欧州輸出拡大に向け中村時広知事は21日からフランスを訪問。パリ郊外にある世界最大規模の卸売市場「ランジス市場」でトップセールスを行うなど魅力を発信し、24日帰国した。

県は愛南町やJ・Aえひめ南と連携し、数年前から欧州への輸出環境を整備。昨年は現地用ブランド名を「misho(ミショー)」と決め、欧州の検査基準に対応した登録園地で育てた果実をテスト輸出していた。

フランスのランジス市場で河内晩かん「misho」を市場関係者にアピールした中村時広知事(前列左から2人目)と清水雅文愛南町長(同3人目)＝23日(県提供)

登録園地の生産量は約5ト。2023年度は本格的な輸出へプロモーションに本腰を入れており、4月には欧州3カ国の大手卸売業者らが愛南町の園地を視察するなどした。

県によると、清水雅文愛南町長らと共にランジス市場を訪れた中村知事は、市場や卸売関係者に「爽やかな酸味とかなかな苦みが繊細な甘みとなつて味わえる。料理の風味付けとしても適している」と河内晩かんの特長をアピール。フランス滞在中は、河内晩かんを使用した料理を飲食関係者や加工業者らに試食してもらったイベントも開いた。

中村知事は「甘くないかんきつが好まれることが分かった。ランジス市場から

令和5年5月25日 愛媛新聞

ヨーロッパ各地に広めたい」とコメント。同行した県食ブランドマーケティング課の担当者は、現地の小売店や飲食店から引き合いがあったと説明し「今後の販路拡大を見据えた人脈を構築した。生産者と連携しながら輸出指定園地の拡大にも継続して取り組みたい」としている。

(松本尚也)



- ・フランス人シェフによる料理デモンストレーションイベント
 - フランス料理との相性を実感していただき、mishoの食味や希少性、愛媛県の魅力を食に携わる関係者にPRできた。
- ・ランジス市場でのトップセールス
 - 欧州向け輸出が本格的にスタートしたことを踏まえて、同市場のキーパーソンであるCEOラヤニ氏や関係者へPRし、前向きな意見を頂けた。

今後の方針

フランス（パリ）

- フランス人シェフの人脈を活用した、高級レストラン等への販路開拓及び欧州市場での知名度向上及びブランド化
- 関係構築済みのランジス市場の卸売業者を通じた継続的な取引拡大

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を通じた継続的な取引拡大

国内・その他

- 大ロット輸出に向けた海上輸送試験の実施
- 輸出園地の拡大、生産者の掘り起こし
- 大ロット出荷に向けた体制構築

ご清聴ありがとうございました

