

青果物・花き・茶の輸出力強化に向けた対応方向

青果物等のジャパンプランドを定着させる取組を強化し、輸出拡大につなげる

現状・課題

- 各産地がそれぞれに販路開拓を行っているため、日本産としてのブランディングが不十分であり、需要拡大につながっていない
- 富裕層向けの高級品路線に特化した取組にとどまっております、中間層向けの需要開拓が課題

今後の取組

1. 青果物等のジャパンプランドを定着させる取組の強化

➤ **統一マークの活用等により日本ブランドを前面に立てた販売促進【平成28年度から実施】**

- 日本青果物輸出促進協議会の会員(31団体)である各産地、商社等が実施する全ての販促イベントで、統一ロゴマークや統一販促グッズを使用、統一的デザインによるブースを設置するよう転換し、ジャパンプランドの確立を強力に推進する

日本産果実マーク



輸出促進ロゴマーク



➤ **富裕層をターゲットにした取り組み**

- 輸出相手国・地域別の輸出実績やマーケットの特徴を踏まえた戦略を立て、富裕層向けの輸出をさらに拡大する

- ① 香港・台湾は、りんごに次ぐ戦略品目として、ぶどう、もも、いちご等について、中秋節、春節等に贈答用として供給拡大を図る
- ② タイ、ベトナム等の新興国に対しては、現地に進出している日系デパート、スーパーと組んで、りんごを中心に富裕層の取り込みを図る

➤ **富裕層向けにとどまることなく、新たな需要を創出【平成28年度から実施】**

- これまでの富裕層向けの贈答需要にとどまることなく、産地と連携して市場調査、実証事業を行うことにより、中間層向けに比較的廉価で販売可能な商品の供給体制を確立し、日本産の青果物に対する新たな需要を創出する

(例:りんごの中小玉果、出回り晩期のいちご、航空便から船便への転換、自家用少量パッケージ等の商品供給体制の整備)

➤ **ニーズを逃さない周年供給体制の確立【平成28年度香港等で実施、平成29年度さらに拡大】**

○ 日本青果物輸出促進協議会が、JETROと連携して、

① 各産地がバラバラに実施していた販促イベント時期について、重複なく通年で実施するよう積極的に調整

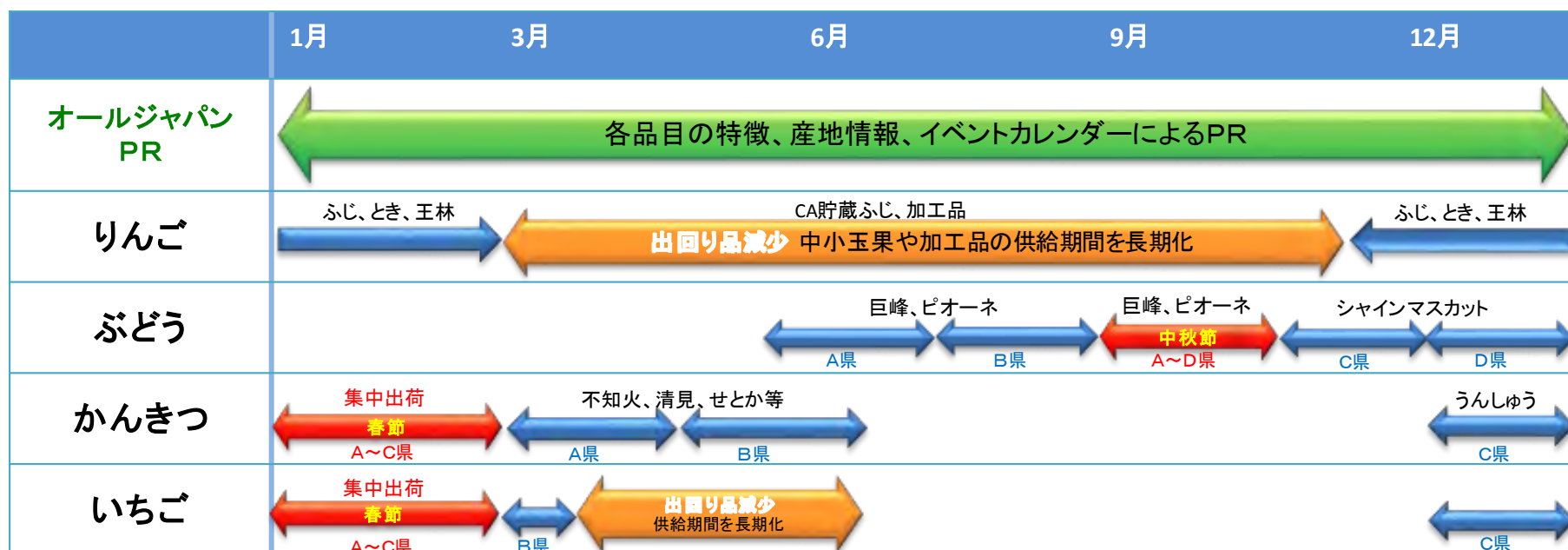
② その販促イベントに合わせて各産地が商品を提供するよう指示

品目の特性に応じて

- ・多品目の組み合わせで周年供給する体制を構築(ぶどう、かんきつなど)
- ・加工品等を組み合わせる単品を周年供給する体制を構築(りんごなど)
- ・甘さや食感などジャパンブランドの特徴をわかりやすく伝え1か所で多様な品種を販売する体制を構築(いちごなど)

③ 各品目の特徴や産地情報、販促イベントや販売の時期などをPR

リレー出荷による多品目周年供給に向けた取組(香港)



○ 全農が、台湾などで販売店の棚を通年で借り上げ、日本産青果物が通年で販売される体制を構築



28年度の結果を踏まえて、効果を分析した上で、29年度以降対象国・地域・対象品目を拡大

対象国・地域	対象品目
香港 + 台湾、シンガポール等	ぶどう、かんきつ、いちご + なし、かき等

- 原料の良さや特徴を生かした加工品や鮮度保持技術の開発・導入により、日本産青果物等の特徴である高品質を維持しながら供給期間を長期化することで周年供給体制の確立を加速

ももの加工品



国産ももを使用したコンポート、ジャム、ジュースなど

MA包装技術

MA無処理区



かびが発生

MA処理区



「低O₂・高CO₂」の状態にすることで呼吸を抑え劣化を防ぐ特殊フィルムを使用

2. 輸出拡大を支える国産供給力の強化

- **新品種、新技術の普及、優良系統への転換による国産供給力の強化**
【平成37年度までにりんご、ぶどう等の主要輸出品目の生産量を1割拡大】

- 付加価値の向上
 - ・ぶどうでは種なしで皮ごと食べられる新品種の開発・導入
 - ・かんきつでは、みかん以外にも、皮がむきやすく、甘みの強い新品種(せとか、はるみ等)の開発・導入
- 生産性の向上
 - ・りんご、なし等では省力化・収量増となる新技術の開発・導入
 - ・ながいも等では収量増となる新品種の開発・導入
 - ・機械化と園地集積を強力に推進

シャインマスカット(ぶどう)



皮が薄いため皮ごと食べられ、日持性が高く長期輸送可能

新しい化技術(りんご)



低樹高で密植が可能のため、労力の軽減及び収量増が可能



輸出拡大に向けて 国産青果物等の供給力を強化

○ 品目別の特徴的な取組

【果物】

- ・台湾、香港のりんごなど既に富裕層に浸透している市場では廉価品による中間層向けの取組みを強化
- ・タイ、ベトナムなど新興市場については、富裕層向けにジャパンプランドの浸透を促進
- ・ぶどう、もも、いちごなど、短時間で鮮度が低下する果物について、CAコンテナ、高電圧方式の鮮度保持コンテナ、MA包装等の鮮度維持技術の開発・導入及び共同輸送の促進等による出荷単位の大口化により、航空便から船便への転換を促進し、現地での販売価格の低下により輸出を拡大

【野菜】

- ・長いものとろろ料理やかんしょの焼き芋など、日本産野菜の良さを引き出す食べ方を広めることにより、日本産野菜の新たな需要を創出
- ・外国では日本とは異なる規格のもの（長いものは大きなサイズ、かんしょは小さいサイズ）が好まれることがあるため、新品種の導入や集出荷施設の整備により、このような規格のものを効率的に出荷できる体制を整え輸出を拡大

【花き】

- ・切り花について、高級花きの需要者である「フラワーデザイナー」へのプロモーションにより、現地バイヤーに日本産の品質や利用方法に対する理解を進め販路を開拓（ニューヨークの成功モデルを全米などに横展開）
- ・植木・盆栽について、第8回世界盆栽大会inさいたま（平成29年4月）を契機とし、世界に盆栽の魅力をPR

【お茶】

- ・米国向けは健康志向が強く緑茶、抹茶デザート等を扱う日本茶カフェが増加しており、健康を訴求した商品を生産し、EUはオーガニックへの関心が高く、安全・健康イメージをPR
- ・台湾、香港、ベトナム等アジアでは抹茶の人気の高まっており、抹茶を使った加工品を含めPR、販路拡大

(品目名)りんご

これまでとは異なる新たなターゲットに向けて戦略的にプロモーション活動を強化し、伸びゆく輸出の更なる拡大を目指す

現状・課題

- 輸出拡大を図るには、香港、台湾の富裕層の需要だけでなく、中間層向けや、タイ、ベトナム等新興国の富裕層向け等、輸出先国・地域と輸出ターゲットを明確にした戦略的な需要開拓が必要
- 輸出相手国・地域ごとに異なる輸出環境課題があり、各々の残留農薬基準等をクリアすることが課題

今後の取組

- **新たな市場を開拓するためプロモーション活動を強化【現在の2倍の14カ国・地域で実施】**
 - 台湾、香港の富裕層だけでなく、これまではターゲットとしていなかった人口の多い中間層をターゲットに手頃な価格を訴求した中小玉果を売り込み
 - 経済発展が著しく、日系大手スーパーの進出により流通、販売経路が開拓されつつある、タイ、ベトナムの特に富裕層を新たなターゲットとしてPR
 - 輸出相手国・地域において、日本産りんごと競合関係にあるアメリカ産及びNZ産、中国産のりんごの品質や流通状況を調査し、これらのシェアを奪取
- **高まるニーズに対応した生産体制を強化**
 - 世界各国・地域で高まる日本産りんごのニーズに的確に対応するため、新しい化栽培技術の導入など省力化や早期成園化によって速やかな増産体制を整備
- **輸出を円滑に進めるための環境を整備【台湾向け基準値設定申請中の6剤の早期認定】**
 - インドネシア向け輸出について、輸出手続きが簡素化される生産国認定を申請しているところであり、在外公館等を通じて早期承認を強力に要請
 - 台湾に申請中の薬剤(6剤)について、残留農薬基準の設定を要請

(品目名)りんご

中小玉果の販売促進



写真: 大湯ファームホームページ



生産者による店頭販売

- 中間層をターゲットにした手頃な価格を訴求した中小玉果の売り込み

タイ、ベトナムでのPR



青森県産りんごを手にするハノイの若者たち
(ベトナムの首都ハノイの「イオン」ロンビエン店)

写真: 時事通信社ホームページ

- 現地に進出した日系大手スーパーの流通、販売経路を活用

新しい化栽培

- 従来よりもわい性の強い台木(M9ナガノ)を用いた側枝付き苗木を、日当たりの良い生け垣状に仕立てる栽培技術

- 低樹高で小型な樹体(3m程度)となるため作業労力の軽減及び密植による収量増、早期成園化が図られる



低樹高・コンパクトな樹体により高所作業を減少



生け垣状となるため、農薬散布などがしやすい



側枝付き苗木

輸出及び国内生産の現状(りんご)

- 輸出額は、海外での需要の伸びにより、増加傾向で推移
国・地域別に見ると、台湾、香港向けが全体の9割を占めている状況
- 一方、国内産出額は、高齢化や栽培農家数の減少により作付面積は減少傾向にあるものの販売単価の向上により、横ばい傾向で推移

○ 輸出額及び輸出量の推移(億円、トン)

年	H23	H24	H25	H26	H27	H32目標
輸出額	65	33	72	86	134	140
輸出量	18,205	9,107	19,431	24,118	34,678	—

出典:財務省「貿易統計」

○ H27輸出額の国・地域別内訳(億円)

国・地域名	台湾	香港	中国	タイ	その他	計
輸出額	99	25	6	2	2	134
シェア	74%	19%	5%	1%	1%	100%

出典:財務省「貿易統計」

○ 国内産出額及び国内生産量の推移(億円、トン)

	H22	H23	H24	H25	H26
産出額	1,320	1,316	1,313	1,375	—
生産量	786,500	655,300	793,800	741,700	816,300

出典:産出額 農林水産省「生産農業所得統計」
生産量 農林水産省「果樹生産出荷統計」

(参考)TPP対日関税交渉結果(重点国・地域)

国・地域名	マレーシア	ベトナム
結果	即時撤廃	3年目 撤廃

(品目名)ぶどう

輸出に適した品種の選定、産地間リレー、鮮度保持技術の開発により輸出を拡大

現状・課題

- 台湾、香港向けの輸出が全体の9割を占めており、更なる輸出拡大には新規市場の開拓が課題
- 輸送形態は、航空便が中心で、船便よりも輸送コストが高い
また、高く売れる春節時期を狙った輸出を進めるためにも長期保存技術の開発が必要
- ぶどうは、輸送時の振動により脱粒が発生し商品価値が減少するため防止対策や脱粒しにくい品種の輸出の検討が必要

今後の取組

- **海外市場を獲得するためのプロモーション活動を強化【平成28年度以降、現在の2倍の8カ国・地域で実施】**
 - 台湾、香港以外のアセアン諸国(シンガポール、マレーシア等)等の新規市場開拓のための調査や販売促進活動を実施
 - 近年、国内外で人気の高まっている「シャインマスカット」は脱粒もしにくいことから、輸出用としても優れた特徴を有しており生産拡大による輸出増を推進
併せて黒系・赤系品種、種なし及び皮ごと食べられる他の品種についてもニーズが高いため輸出の取り組みを強化
- **鮮度保持・長期保存技術の活用及び出荷単位の大口径化による低コスト化【平成32年度までに輸出量の5割を船便輸送】**
 - 現在、船便の輸送は3割弱であるが、MA包装や低温貯蔵、CA貯蔵技術、高電圧方式の鮮度保持コンテナ等を活用した輸送手段及び共同輸送の促進等による出荷単位の大口径化により船便での輸送を増加
 - 国、青森県及び山形県が共同でシャインマスカットの長期保存技術の開発を実施。MA包装やCA貯蔵により、2～3ヶ月程度保存が可能との結果
さらなる技術改良により、需要期である中秋節に加え春節に向けた輸出を検討
- **高まるニーズに対応した生産体制の強化**
 - 輸出向け需要にも対応した生産強化対策として、種なしで皮ごと食べられる「シャインマスカット」などの優良品種への転換を推進

(品目名)ぶどう

ぶどうの品種

【シャインマスカット】	【巨峰】	【ピオーネ】	【ナガノパープル】	【クィーンニーナ】
				
<p>大粒でマスカット香を持ち、糖度が20度前後と高く、酸味は少ない 皮が薄いため皮ごと食べられるのが特徴。食味が優れているだけでなく、果肉がしまっていて日持ちが良く脱粒しにくいため出荷量が増加傾向</p>	<p>現在、最も栽培面積が多い黒色大粒種 果粒は12～13g程度 旬は8月上旬～9月下旬頃</p>	<p>「巨峰」に比べ、果粒が一回り大きく18g前後 旬の時期は8月下旬～9月下旬頃</p>	<p>果皮は黒紫色で、糖度が18～20度くらいと甘みが強くて酸味はおだやか 皮が薄いため皮ごと食べられるのが特徴</p>	<p>果皮が鮮紅色で、糖度は20度以上と甘みが強く酸味は少ない 果粒の大きさは極大</p>

シャインマスカットの長期保存技術



MA包装により密封

【MA包装貯蔵】

青果物の呼吸量に合わせて、フィルムの穴数、穴径を高精度で調整することで「低酸素・高二酸化炭素」の状態を作り出し、果実の呼吸量を抑え、2ヶ月の保存が可能

【CA貯蔵】

貯蔵庫内の空気中の酸素を減らして二酸化炭素を増やしかつ温度を低くするCA貯蔵と穂軸からの水分補給を行う技術を組み合わせることで、3ヶ月程度の保存が可能

輸出及び国内生産の現状(ぶどう)

- 輸出額は、海外での需要の伸びにより、増加傾向で推移
国・地域別に見ると、台湾、香港向けの輸出が全体の9割を占めている状況
- 一方、国内産出額は、高齢化や栽培農家数の減少により作付面積が減少傾向にあるものの単収の向上により生産量が維持されており横ばい傾向で推移

○ 輸出額及び輸出量の推移(億円、トン)

年	H23	H24	H25	H26	H27	H32目標
輸出額	3	4	7	9	15	25
輸出量	187	360	475	549	913	—

出典:財務省「貿易統計」

○ H27輸出額の国・地域別内訳(億円)

国・地域名	香港	台湾	シンガポール	その他	計
輸出額	8	7	1	0.3	15
シェア	51%	42%	4%	2%	※100%

出典:財務省「貿易統計」
※ラウンドの関係で計は一致しない

○ 国内産出額及び国内生産量の推移(億円、トン)

	H22	H23	H24	H25	H26
産出額	1,040	987	1,079	1,073	—
生産量	184,800	172,600	198,300	189,700	189,200

出典:産出額 農林水産省「生産農業所得統計」
生産量 農林水産省「果樹生産出荷統計」

(参考)TPP対日関税交渉結果(輸出実績国)

国・地域名	シンガポール	マレーシア
結果	(無税)	即時撤廃

最新の輸送・鮮度保持技術を結集しておいしい日本のももを東南アジアをはじめ世界各国・地域に広める

現状・課題

- ももは、品質劣化が早いため航空便での輸送が主であり、船便よりも輸送コストが高い
- ももは長期保存が難しいため、加工品を含めた周年供給体制の検討が必要
- 台湾向け輸出は植物検疫でモモシンクイガが見つかった場合、同一県からの輸出が全て停止する規制があり、検疫条件を満たすための選果作業のコストダウンが課題

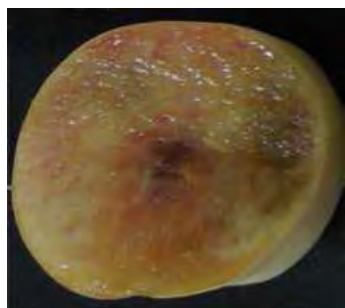
今後の取組

- **鮮度保持・長期保存技術の活用及び出荷単位の大口化による低コスト化【平成32年度までに船便による輸出量割合を7割に増加】**
 - ももはデリケートなため温度管理や接触による損傷等に注意が必要であり、船便での輸送に係る包装資材開発や当該資材を用いた輸送方法の確立が必要
 - OCAコンテナ、高電圧方式の鮮度保持コンテナ、MA包装等の鮮度維持技術の開発・導入及び共同輸送の促進等による出荷単位の大口化により、船便での輸送を増加
- **海外市場を獲得するためのプロモーション活動を強化【平成28年度以降、現在の2倍の8ヵ国・地域で実施】**
 - 輸送上の課題を解決しながら地元バイヤーや消費者に知ってもらうための販売促進活動を強化
- **加工品を組み合わせた周年供給体制の確立【平成28年度に加工品に係る戦略を策定】**
 - 原料の良さが活かされるコンポート、果実入りゼリーといった加工度の低い加工品の戦略的輸出を検討
このことにより、高品質な日本産ももの強みを活かしつつ、周年供給ができる体制を構築
- **最新の検査技術の活用による効率的な植物防疫対応【平成29年度実用化に向けた試験を実施】**
 - 山梨大学ではX線によりモモシンクイガを検出する装置を開発したが、検出精度、速度の点で実用化には至っていないため、実用化を急ぎ、検査の合理化によって輸出を拡大
- **高いニーズに対応した生産体制の整備**
 - モモシンクイガの防除対策として、薬剤散布による病害虫防除の実施や防風ネットの整備等による高品質果実の安定生産を推進

(品目名)もも

船便による輸出

- 岡山大学の研究グループは、低温障害が発生せずに低温下での海上輸送や貯蔵が可能なももの輸出流通システムを構築



左:0度2週間保存後常温で3日間
右:5度2週間保存(低温障害発生)

ももの加工品

- 加工品は賞味期間が長く、近年加工技術の向上により果実本来の風味を活かした商品が生産が可能となり、需要が広がりを見せている



香港のFood Expoで試食会を行ったところ
鮮度について高評価



香港向けに輸出されているもも加工品

輸出及び国内生産の現状(もも)

- 輸出額は、海外での需要の伸びにより、増加傾向で推移
国・地域別に見ると、香港向けが全体の71%を占めている状況
- 一方、国内産出額は、高齢化や栽培農家数の減少により作付面積が減少傾向にあるものの販売単価の向上により、横ばい傾向で推移

○ 輸出額及び輸出量の推移(億円、トン)

年	H23	H24	H25	H26	H27	H32目標
輸出額	3	4	6	8	11	22
輸出量	280	439	578	898	1,150	—

出典:財務省「貿易統計」

○ H27輸出額の国・地域別内訳(億円)

国・地域名	香港	台湾	シンガポール	その他	計
輸出額	8	3	0.1	0.2	11
シェア	71%	26%	1%	1%	※100%

出典:財務省「貿易統計」
※ラウンドの関係で計は一致しない

○ 国内産出額及び国内生産量の推移(億円、トン)

	H22	H23	H24	H25	H26
産出額	492	454	461	477	—
生産量	136,700	139,800	135,200	124,700	137,000

出典:産出額 農林水産省「生産農業所得統計」
生産量 農林水産省「果樹生産出荷統計」

(参考)TPP対日関税交渉結果(輸出実績国)

国・地域名	シンガポール	マレーシア
結果	(無税)	即時撤廃

(品目名)なし

出荷時期の異なる多数の品種の組合せによるリレー出荷方式や長期保存技術確立により、販売の長期化・輸出拡大を目指す

現状・課題

- 出荷時期の異なる品種によるリレー出荷体制の構築や長期保存体制の確立により、販売期間の長期化をめざす輸出相手国・地域ごとに異なる輸出環境課題があり、各々の残留農薬基準等をクリアすることが課題

今後の取組

- **出荷期間の異なる品種や産地を組み合わせによる輸出期間の長期化【産地間連携検討会を開催】**
 - 現在、香港、台湾向けに鳥取県の「二十世紀」(9月)、大分県の「新高」(9~11月)、鳥取県の「あたご」(11~12月)が出荷されており、他の産地も巻き込んだリレー出荷体制の構築により輸出期間を長期化
- **最新保存技術・輸送資材を活用した長期保存体制の確立【専門家によるセミナーを開催】**
 - 年によって1ヶ月程度変動する中秋節に対応するためには長期貯蔵技術の開発が不可欠であるが、なしはCA貯蔵による長期保存に向いていないため、氷温貯蔵や1-MCPなどの技術を活用した長期保存体制の確立により、中秋節の贈答用に対応
 - また、この体制の確立により、なしの輸出を長期化
- **海外市場を獲得するためのプロモーション活動を強化【平成28年度以降、現在の2倍の12カ国・地域で実施】**
 - リレー出荷方式を構築した関係者が一丸となった体制でPR
- **高まるニーズに対応した生産体制の整備**
 - 「樹体ジョイント仕立て」などの省力化ができる新たな栽培管理技術等の導入を通じて、規模拡大や担い手確保等を推進
- **輸出を円滑に進めるための環境を整備**
 - 台湾に申請中の薬剤(6剤)について、残留農薬基準の早期設定を要請

(品目名)なし

ジョイント栽培

複数の苗木を直線上に定植し、主枝同士を接ぎ木することにより、直線上の集合樹に仕立てる方法



ジョイント仕立て改植園
樹体を直線的に接ぎ木で繋げる



作業動線の直線化を実現

導入メリット

1. 早期成園化が実現

(定植後の主枝完成から4年目に「幸水」で3t/10aの収穫が可能。)

2. 整枝、剪定、収穫等作業の簡易化により、大幅な作業時間の短縮が可能

(直線的で単純な樹形であるため、作業の動線も直線的になり作業時間を最大40%短縮することが可能)

3. 果樹品質や着果数のばらつきが減少

(樹冠全面に平均的に着果するため、2L～4L果の割合が7割以上を実現)

輸出期間の長期化

産地間連携による複数品品種の組合せにより輸出期間を長期化を推進

	9月	10月	11月	12月
二十世紀(鳥取)				
新高(大分)				
あたご(鳥取)				

なしの長期保存技術



氷温貯蔵庫

【氷温貯蔵】

0℃から食品が凍り始める温度(氷結点)の温度領域で貯蔵する方法
氷温下で呼吸代謝が抑制されるため、長期鮮度保持が可能

【1-MCP】

強力なエチレン阻害剤で、収穫後の果実処理することにより貯蔵中の果肉軟化、果植の変化等の品質劣化を抑制し、果実の日持ち性が向上

輸出及び国内生産の現状(なし)

- 輸出額は、海外での需要の伸びにより、増加傾向で推移
国・地域別に見ると、香港、台湾向けが全体の9割を占めている状況
- 一方、国内産出額は、高齢化や栽培農家数の減少により作付面積が減少傾向にあり生産量の減少により、減少傾向で推移

○ 輸出額及び輸出量の推移(億円、トン)

年	H23	H24	H25	H26	H27	H32目標
輸出額	3	5	6	5	7	10
輸出量	574	1,042	1,246	1,017	1,374	—

出典:財務省「貿易統計」

○ H27輸出額の国・地域別内訳(億円)

国・地域名	香港	台湾	米国	マレーシア	その他	計
輸出額	4	3	0.2	0.1	0.3	7
シェア	51%	41%	2%	2%	4%	100%

出典:財務省「貿易統計」

○ 国内産出額及び国内生産量の推移(億円、トン)

	H22	H23	H24	H25	H26
産出額	828	805	817	771	—
生産量	258,700	286,200	275,400	267,200	270,700

出典:産出額 農林水産省「生産農業所得統計」
生産量 農林水産省「果樹生産出荷統計」

(参考)TPP対日関税交渉結果(輸出実績国)

国・地域名	シンガポール	米国	マレーシア
結果	(無税)	即時撤廃	即時撤廃

(品目名)かんきつ

うんしゅうみかん、中晩柑を組み合わせたかんきつリレー出荷方式により
出荷期間の長期化、輸出拡大を目指す

現状・課題

- うんしゅうみかんの主な輸出相手国・地域であるカナダでは、皮が柔らかく手軽に食べられる「クリスマスオレンジ」として人気だが、輸出期間の長期化が課題
- 他方、カナダ以外でも台湾、香港、シンガポール等に富裕層向けに潜在的な需要が存在
- 輸出相手国・地域ごとに異なる輸出環境課題があり、各々の残留農薬基準等をクリアすることが課題

今後の取組

- **出荷期間の異なる品種や産地の組み合わせによる輸出期間の長期化【産地間連携検討会を開催】**
 - うんしゅうみかんと収穫時期の異なる「デコポン」、「せとか」、「はるみ」などの中晩柑を組み合わせ、出荷時期の異なる産地の連携により輸出期間を長期化し、輸出量を増加
- **海外市場を獲得するためのプロモーション活動を強化【平成28年度以降、現在の2倍の14カ国・地域で実施】**
 - 台湾、香港、シンガポール等の富裕層への販売を一層促進するために、リレー出荷方式で構築した関係者一丸となった体制でPR
- **高まるニーズに対応した生産体制を強化**
 - 輸出向け需要にも対応した生産強化対策として、高品質の果実を安定的に生産できる「マルチドリップかんがい方式」等の栽培技術や、出荷期間の延長等を可能とする「デコポン」などの中晩柑の導入を推進
- **輸出を円滑に進めるための環境を整備【台湾向け基準値設定申請中の10剤の早期認定】**
 - 台湾に申請中の薬剤(10剤)について、残留農薬基準の早期設定を要請

(品目名)かんきつ

輸出期間の長期化

うんしゅうみかんをはじめとするかんきつ類の出荷時期

	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
うんしゅうみかん	●	●	●					
不知火(デコポン)				●	●	●	●	●
せとか					●	●	●	
はるみ					●	●		

不知火(デコポン)

果実の上部の凸が目印
歯ごたえのある甘い果実
出荷期間が長い
糖度は14~16%



せとか

果肉がジューシーで高糖度、低酸度
濃厚で優れた風味がある
糖度は13%以上



はるみ

果肉の粒に張りがあり、口に含むと弾けるような食感
糖度は13%



○かんきつ類の輸出の状況

うんしゅうみかんに加え、中晩柑の輸出を促進することで輸出期間の長期化、かんきつ類全体の輸出量増が期待できる

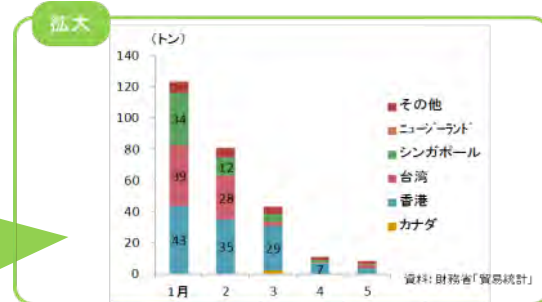
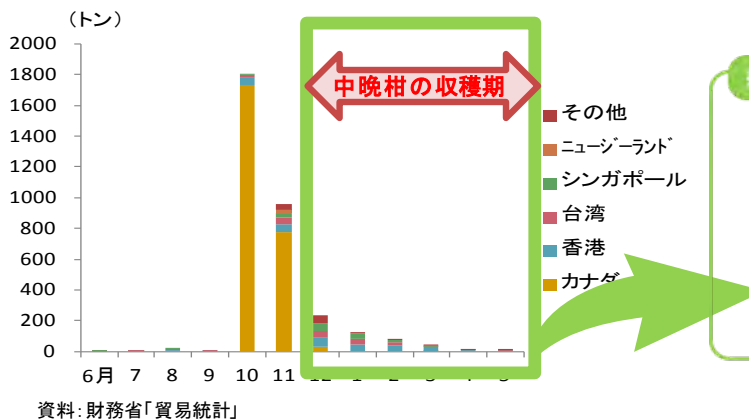


写真: 愛媛県ホームページ

マルチドリップかんがい方式

○地表面をマルチシート(被覆資材)で全面被服するとともに、点滴かん水を行い、高糖度のかんきつ類を安定的に栽培する技術



マルチシート被覆前



マルチシート被覆作業



マルチシート被覆後

輸出及び国内生産の現状(かんきつ)

- 輸出額は、台湾、香港における需要の高まりにより増加傾向で推移
国・地域別に見ると、カナダ向けが全体の4割を占め、香港、台湾向けも合わせて4割を占めている状況
- 一方、国内産出額は、高齢化や栽培農家数の減少により作付面積が減少傾向にあるものの生産量が維持されており、安定的に推移

○ 輸出額及び輸出量の推移(億円、トン)

年	H23	H24	H25	H26	H27	H32目標
輸出額	4	4	5	7	6	8
輸出量	2,582	2,424	2,830	3,288	2,550	—

出典:財務省「貿易統計」

○ H27輸出額の国・地域別内訳(億円)

国・地域名	カナダ	香港	台湾	シンガポール	その他	計
輸出額	3	2	1	1	0.4	6
シェア	44%	25%	15%	9%	7%	100%

出典:財務省「貿易統計」

○ 国内産出額及び国内生産量の推移(億円、トン)

	H22	H23	H24	H25	H26
産出額	1,540	1,537	1,480	1,547	—
生産量	786,000	928,200	846,300	895,900	874,700

出典:産出額 農林水産省「生産農業所得統計」
生産量 農林水産省「果樹生産出荷統計」

(参考)TPP対日関税交渉結果(輸出実績国)

国・地域名	シンガポール	米国	カナダ	ニュージーランド
結果	(無税)	10年目撤廃	(無税)	(無税)

(品目名)いちご

甘くて柔らかい日本産いちごをこれまで以上に訴求し、東南アジアを主眼に輸出を拡大

現状・課題

- 日本産いちごは甘くて柔らかく、台湾、香港では人気が高いが、デリケートであるため輸送時の揺れによる傷果発生防止や鮮度保持技術の開発が必要
- 台湾では日本と異なる残留農薬基準が設定されており、残留基準をクリアすることが課題
- また、現在は輸送時間の短い航空便を活用しているが船便よりも輸送コストが高いため、船便での安定的な輸送を実現することが必要



今後の取組

- **デリケートないちごの輸送体制を整備【平成32年度までに輸出量の2割を船便へ転換】**
 - 低温・低酸素、高二酸化炭素や高電圧方式などによる鮮度保持及び共同輸送の促進等による出荷単位の大口化により、航空便から船便輸送への転換を目指す
 - クッション性のある新包装容器の導入により、輸送時の傷みを大幅に軽減
 - ライバルである韓国産いちごの品質や流通経路状況を調査しシェアを奪取
- **海外市場を獲得するためのプロモーション活動を強化【平成28年度以降、現在の2倍の8カ国・地域で実施】**
 - 輸送上の課題を解決しながら地元バイヤーや消費者に知ってもらうための販売促進活動を強化
- **高まるニーズに対応した生産体制の強化**
 - 高設ベンチ栽培による軽労化や環境制御が可能な大規模施設での安定生産により生産拡大を推進
- **輸出を円滑に進めるための環境を整備【台湾向け基準値設定申請中の2剤の早期認定】**
 - 台湾に申請中の薬剤(2剤)について、残留農薬基準の早期設定を要請

(品目名)いちご

保存技術・輸送資材

伸縮性フィルムとホールトレーを組み合わせた新包装容器



- 伸縮性フィルムにより果実とホールトレーを固定し、**果実の動きを抑制**
- 従来の平詰め包装と比較して**輸送時の傷みを大幅に軽減**

MA包装と低温貯蔵を用いた鮮度保持技術



- MA (Modified Atmosphere) 包装: 青果物の呼吸量に合わせて、フィルムの穴数、穴径を高精度で調整することで低酸素・高二酸化炭素状態を作り出し、青果物の呼吸を抑え、鮮度を保持する包装技術
- CA貯蔵よりも低コストで簡便
- 低温貯蔵と組み合わせることで、完熟に近い果実の**品質を3週間程度維持することが可能**

韓国のいちごの輸出について

- 長距離輸送に適した梅香(メヒャン)、雪香(ソルヒャン)等の果肉のしっかりとした品種の輸出を推進



<図2> 韓国産いちご輸出推移
出展：韓国農水産食品流通公社 輸出統計 KATI



輸出及び国内生産の現状(いちご)

- 輸出額は、海外での需要の伸びにより、増加傾向で推移
国・地域別に見ると、香港向けが全体の85%を占めている状況
- 一方、国内産出額は、高齢化や栽培農家数の減少により作付面積が減少傾向にあるものの販売単価の向上により、増加傾向で推移

○ 輸出額及び輸出量の推移(億円、トン)

年	H23	H24	H25	H26	H27	H32目標
輸出額	2	2	2	4	8	14
輸出量	95	95	127	205	408	—

出典:財務省「貿易統計」

○ H27輸出額の国・地域別内訳(億円)

国・地域名	香港	台湾	シンガポール	その他	計
輸出額	7	1	0.2	0.2	8
シェア	85%	10%	2%	3%	100%

出典:財務省「貿易統計」

○ 国内産出額及び国内生産量の推移(億円、トン)

	H22	H23	H24	H25	H26
産出額	1,501	1,533	1,560	1,601	—
生産量	177,500	177,300	163,200	165,600	164,000

出典:産出額 農林水産省「生産農業所得統計」
生産量 農林水産省「果樹生産出荷統計」

(参考)TPP対日関税交渉結果(輸出実績国)

国・地域名	シンガポール	米国
結果	(無税)	即時撤廃

(品目名)ながいも

現地ニーズに応じたプロモーションにより新たな需要を掘り起こし、米国西海岸のみならず、全米での普及を図る

現状・課題

- 米国東海岸、シンガポール及びその周辺国等、新たな市場への販売促進が課題
- 台湾、米国(特に西海岸)の華人社会で薬膳料理の食材として用いられているが、さらなる需要拡大のためには、新たな食べ方の提案が必要
- ニーズは高いものの、ながいもの栽培には、1m程度の掘削が必要。また、礫が多く見つかるほ場はながいものに適さないため、新規栽培ほ場の確保が課題



今後の取組

- **新たな市場を開拓するためのプロモーション活動を強化【現在の3倍の6カ国・地域で実施】**
 - 台湾、米国(特に西海岸)の華人社会において、日本産ながいものは薬膳料理の食材として人気
消化吸収に優れ滋養強壮になるといった機能面を訴求した食材として、大衆層へ売り込み。
 - これまでの輸出の中心である台湾や米国西海岸に限らず、全米、華僑の多いシンガポール及びその周辺国への販売を促進
 - 食感の良さ等日本産の品質の高さをPRし、輸出相手国・地域のレストランシェフを対象に日本料理の食材として売り込むなど新たな食べ方を提案し、販路拡大
- **多収新品種の導入により生産体制を強化**
 - 急増する需要に対応するため、従来品種より2割程度収量アップが見込める新品種「とかち太郎」の普及等により、増産体制を整備

(品目名)ながいも


ながいも料理

- ながいもは華人社会では、薬膳料理の具材やながいもジュースとして人気があるが、日本料理店が世界中に広がる中、とろろ料理など日本料理としての食べ方はあまり広がっていない
- このため、平成28年1月に米国シアトルにおいて、青森県が現地のレストランシェフを対象に日本料理として料理方法を紹介

新品種「とかち太郎」

- 北海道立総合研究機構十勝農業試験場は、十勝農業協同組合連合会、帯広市川西農業協同組合、音更町農業協同組合と共同して、栽培特性、内部品質、貯蔵性等の主要形質が変わらないが、従来品種より20%多収である「とかち太郎」を育成した

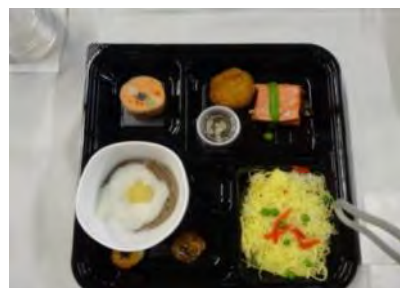
ながいもメニュー



ながいもジュース

- 日本産のながいも、牛乳、糖分をミキサーにかけて「ながいもジュース」を紹介
- ジューススタンドなどで、消化吸収に優れ、滋養強壮になるといった機能面をアピールしつつ販売

資料:JA帯広市川西農業協同組合ホームページ



シアトルで紹介したメニュー

- ・サーモン奉書巻き
- ・蕎麦とろろ蒸し
- ・サーモンけんちん蒸し
- ・芋・鞠・南京・山吹揚げ



(左:音更選抜, 中央:「とかち太郎」, 右:「川西選抜」)

輸出及び国内生産の現状(ながいも等)

- 輸出額は、海外での需要の伸びにより、増加傾向で推移
国・地域別に見ると、台湾、米国向けの輸出が好調な状況
- 一方、国内産出額は、高齢化や栽培農家数の減少により作付面積が減少傾向にあるものの、販売単価の向上により、横ばい傾向で推移

○ 輸出額及び輸出量の推移(億円、トン)

年	H23	H24	H25	H26	H27	H32目標
輸出額	15	18	19	24	26	50
輸出量	5,035	4,289	5,714	5,777	7,114	—

出典：財務省「貿易統計」

○ H27輸出額の国・地域別内訳(億円)

国・地域名	台湾	アメリカ	シンガポール	その他	計
輸出額	13	11	2	0.1	26
シェア	49%	43%	8%	0%	100%

出典：財務省「貿易統計」

○ 国内産出額及び国内生産量の推移(億円、トン)

	H22	H23	H24	H25	H26
産出額	445	370	453	427	—
生産量	173,400	165,900	166,100	159,800	164,800

出典：産出額 農林水産省「生産農業所得統計」
生産量 農林水産省「果樹生産出荷統計」

(参考)TPP対日関税交渉結果(重点国・地域)

国・地域名	米国	マレーシア	シンガポール
結果	5年目撤廃	(無税)	(無税)

(品目名)かんしょ

東南アジア圏への輸出を拡大するとともに、産地間連携等により出荷体制を強化します

現状・課題

- 日本産のかんしょは甘みが強く、国内では規格外の小サイズのもものが調理しやすいサイズとして好まれ、香港・台湾を中心に輸出額は増加傾向
- 一方で、輸送中の品質劣化や輸出先国・地域での残留農薬基準不適合の事例が発生
- 国内での生産量は生産者の高齢化に伴う作付面積の減少等により減少傾向

今後の取組

- **東南アジア圏への輸出拡大による輸出額の増【平成32年までに輸出額を10億円に増加】**
 - かんしょの食べ方として「焼き芋」は日本では一般的であるものの、東南アジアでは知られていない。このため、日本産かんしょの強みである「甘さ」を活かせる「焼き芋」を食べ方と併せてPRすることにより、シンガポールやマレーシア等の東南アジアへの輸出を拡大
- **小さいサイズのかんしょの集荷促進【平成28年以降順次実施】**
 - 海外で好まれ、更なる市場拡大が期待される小さいサイズのかんしょは、国内で一般に流通しているサイズのかんしょよりも洗浄・選別に時間と手間を要する
生産者の高齢化が進む中で、小さいサイズのかんしょの集荷を増やすために、洗浄・選別作業は共同集出荷施設で集中的に実施できる体制を整備（宮崎などにおいて既存の施設を活用しつつ、集荷状況を踏まえ新たに施設を整備）
- **品質劣化を防ぐ出荷体制の確保【平成28年度までに品質劣化抑制の効果を検証】**
 - かんしょは低温で貯蔵すると品質が劣化するが、低温コンテナに他の作物と混載して輸送する機会が多い
このため、かんしょ単独でコンテナ出荷できるよう近隣産地でグループ化してロットを確保（九州、関東などで順次実施）
また、低温コンテナに混載する場合等においても発泡スチロールの活用等による品質維持の効果を検証
- **輸出先国・地域の残留農薬基準に対応した防除体系の確立・普及【平成30年度までに実証】**
 - 台湾において日本より低い残留農薬基準値が設定されている農薬（クロチアニジン等）について、代替できる農薬をリストアップし、防除効果の実証と防除体系を確立を実証して、その結果については防除暦に反映することで生産現場に普及

(品目名)かんしょ

かんしょの輸出について

- かんしょの主な輸出先は香港、台湾であり、国内では需要の少ない小さいものが好まれる
日本産のかんしょは甘みが強いことから、人気が高く近年、輸出量は増加傾向
- 東南アジアではかんしょを食べる習慣はあるものの「焼き芋」は知られていないことから、
食べ方と併せて日本産かんしょをPR

○マレーシアでの焼き芋のPR



焼き芋機を持ち込んでPR(千葉県が実施)現地の反応は上々で焼き芋需要も増加傾向

○輸出用のかんしょのサイズ



写真上が海外で好まれる小さいサイズ
写真下が国内で青果用に販売されているサイズ

○香港で使われている調理器具



香港では炊飯器にケースを付けて蒸かしイモにしているので、ケースに入るような小さいサイズの小さいイモが好まれる

輸出及び国内生産の現状(かんしょ)

- 輸出額は、販路の拡大等により、増加傾向で推移。国・地域別に見ると、香港向けの輸出が好調な状況（主な輸出産地：宮崎県、熊本県、千葉県、茨城県、徳島県等）
- 一方、国内生産額は、生産者の高齢化による作付面積の減少等により、減少傾向で推移

○ 輸出額及び輸出量の推移(億円、トン)

	H23	H24	H25	H26	H27	H32目標
輸出額	1.2	1.7	3.1	3.8	5.9	10
輸出量	424	584	1,029	1,217	1,640	3,000

○ H27輸出額の国・地域別内訳(億円)

国・地域名	香港	台湾	シンガポール	マレーシア	その他	計
輸出額	3.8	1.1	0.6	0.3	0.01	5.9
シェア	65%	18%	11%	6%	0.2%	100%

○ 国内生産額及び国内生産量の推移(億円、トン)

	H23	H24	H25	H26	H27
生産額	902	851	846	—	—
生産量	885,900	875,900	942,300	886,500	814,200

(参考)TPP対日関税交渉結果(重点国・地域)

国・地域名	シンガポール	マレーシア
結果	(無税)	(無税)

(品目名)花き

相手国・地域の現地ニーズに応じたプロモーション活動を強化し、世界の富裕層に日本産花きの魅力を発信
～大量生産国にはない、日本産ならではの品種で勝負～

現状・課題

- 海外では他国で大量生産された切り花が市場を席卷する中で、海外で勝負できる日本産ならではの品目を戦略的に売り込む必要
- 植木等については、イヌマキ等一部品目の資源の枯渇に対応する新たな輸出品目の開拓や植物検疫をクリアできる線虫対策技術の確立が課題
- 切り花については、品質を維持するための輸送条件の整備が課題
また、輸出相手国・地域の検疫条件に対応した国内産地づくりが必要

今後の取組

- **海外市場を獲得するためのプロモーション活動を強化【平成28年度以降、毎年10箇所以上で実施】**
 - 切り花について、高級花きの需要者である「フラワーデザイナー」へのプロモーションにより、現地バイヤーに日本産の品質や利用方法に対する理解を進め販路を開拓（ニューヨークでの成功モデル横展開）
 - 植木・盆栽について、イヌマキに代わる新商材として、ツゲ、カエデ、マツ等のプロモーションを強化
我が国では28年ぶりの開催となる第8回世界盆栽大会inさいたま（平成29年4月）を契機とし、世界に盆栽の魅力をPRするとともに、外国人観光客向け手土産盆栽（コンパクトな盆栽）を推進
- **相手国・地域の植物検疫をスムーズに通過するための体制の強化【平成28年度は主産地4地区を実施】**
 - 切り花について、出荷段階における灰色カビ病対策、害虫対策を講じ、輸出向け生産体制を強化
 - 植木・盆栽について、輸出相手国・地域の植物検疫条件に対応した国・地域別・品目毎に効率的な消毒方法等を実証
 - また、EUのバイヤーから引き合いの強い黒松の輸出解禁に向けたEU政府への働きかけ
- **日本産ならではの切り花の良さを維持するためのコールドチェーンの確立【平成28年度は主要3地区を実施】**
 - 切り花について、長期間輸送に適した鮮度保持技術（低温下での切り花のパッキング（箱詰め）や、輸送時に箱内部まで十分に冷気を取り入れる差圧予冷技術等）の実証を推進

(品目名)花き

花きの輸出について(アメリカ)

- 日本からアメリカ向けに輸出する品種は、コロンビア、エクアドルなどで大量生産されていない品種（スイートピー、ラナンキュラス、グロリオサなど）
- 日本産花きは、品種が豊富であること、花卉の大きさや品質などで海外産より優れている

○スイートピー



17世紀にイタリアシシリー島で見られ世界各地で生産

[日本産の特徴]

外国産に比べ花の大きさ、茎の長さとも倍の大きさ

写真:タキイ種苗ホームページより

○ラナンキュラス



日本の育種家により改良された品種を輸出

[日本産の特徴]

外国産に比べて極めて大輪で花卉の重ねが多い

○グロリオサ



「栄光の」「見事な」という意味のラテン語(gloriosus)を語源にした花燃えるような花卉が特徴

[日本産の特徴]

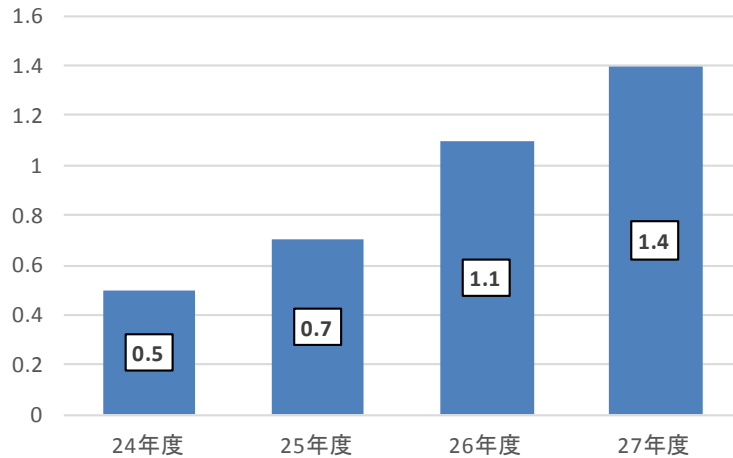
外国産に比べ花卉の大きさ、茎が大きい

(品目名)花き

アメリカでのデモンストレーション活動

- アメリカでは、富裕層向けパーティやファッションイベント等において、変化に富むゴージャスな花材に対する需要
 - イベント等で装飾を担当する「フラワーデザイナー」をターゲットとしたプロモーションを実施（ニューヨークを皮切り）
 - フワラーデザイナーの日本産切り花への評価が高まり、高級花きを扱うバイヤーに波及
 - 米国向け輸出の増加（平成24年度の5千万円から平成27年度は1.4億円に増加）

単位：億円



○アメリカへの切り花輸出額の推移



○日本人のフラワーデザイナーが日本産花きを使ったデモンストレーション於：デンバー

○NY総領事館での天皇誕生日レセプションでのフラワーアレンジメント

(品目名)花き

花きの輸出について(香港)

- 日本から香港向けに（グロリオサ、シンビジウムなど）が輸出されている
- 香港では春節やバレンタインデーを中心に、赤や黄色等の縁起のよいとされる派手な色合いの花の需要が多い
- 日本産花きは、品種が豊富であること、花卉の大きさや品質などで海外産より優れている

○グロリオサ



「栄光の」「見事な」という意味のラテン語(gloriosus)を語源にした花燃えるような花卉が特徴

[日本産の特徴]

外国産に比べ花卉の大きさ、茎が大きい

写真:タキイ種苗ホームページより

○シンビジウム



洋蘭の一種。東南アジアに自生しているものを品種改良したもの

[日本産の特徴]

色彩が豊富で花付きが良い

写真:農林水産省

植木・盆栽の魅力の世界に発信

- 植木は、その美しさが本物の日本庭園を求める富裕層に評価され、花き輸出の柱。盆栽は、世界共通語の「BONSAI」として、EU（イタリア、スペインなど）、中国、南アフリカなど世界で人気。他方、我が国では、世界の評価ほど注目されておらず、生産者、愛好家とも高齢化が進行
- 来年は、第1回大会以来28年ぶりの日本開催となる第8回世界盆栽大会がさいたま市で開催（平成29年4月27日～4月30日）世界の愛好家が注目するこの大会で、我が国の盆栽の魅力の世界へ発信するとともに、国内には若い世代を含め広く関心を喚起し、インバウンドを含めた輸出及び国内需要の拡大を図る
- イヌマキに代わる新商材として、ツゲ、カエデ、マツ等のプロモーションを強化
- 黒松の輸出条件設定に向けたEUとの交渉を開始する予定



○ウクライナの日本庭園に植えられた日本産植木



○根巻きも美しい日本のイヌマキ



○外国人向け
技術セミナー



○盆栽技師によるデモンストレーション（中国）



会期：平成29年4月27日～30日

来場者（予定）：

世界の愛好家：1,200人

一般：20,000人

会場：さいたまスーパーアリーナ、
大宮ソニックシティほか

輸出及び国内生産の現状(花き)

- 輸出額のうち、切り花について、現地プロモーション等により、輸出額が増加傾向で推移
国・地域別に見ると、米国、中国向けの輸出が好調な状況
- 一方、植木について、中国への輸出が増加しているが、ベトナムや香港などへの輸出が減少している
- 国内生産額は、近年横ばいで推移

○ 輸出額の推移(億円、トン)

	H23	H24	H25	H26	H27	H32目標
輸出額	68	83	96	85	82	150

○ H27輸出額の国・地域別内訳(億円)

国・地域名	中国	香港	ベトナム	台湾	その他	計
輸出額	42	13	9	7	11	82
シェア	52%	16%	11%	8%	13%	100%

○ 国内生産額及び作付面積の推移(億円、万ha)

	H22	H23	H24	H25	H26
生産額	3,800	3,700	3,800	3,800	-
作付面積	3.1	3.0	3.0	3.0	-

資料: 生産農業所得統計、花き生産出荷統計、花木等生産状況調査

(参考) TPP対日関税交渉結果

国・地域名	アメリカ	カナダ	NZ	その他
結果	0~6.8% 即時撤廃	0~16% 即時撤廃	0%又は5% 即時撤廃	無税

(品目名)茶

世界各地の現地ニーズに応じたプロモーション活動を強化し、世界約60カ国・地域での日本茶ブランドの浸透を目指します

現状・課題

- 海外での評価が高まっている中、競合する中国産品等との競争に勝ち抜き、市場を獲得するため茶文化の普及も含めた積極的なプロモーション展開が必要で、あわせてニーズに応える効率的な生産体制の構築を目指す
- 輸出相手国・地域ごとに異なる残留農薬基準が設定されており、各々の残留基準をクリアすることが課題となっている

今後の取組

- **海外市場を獲得するためプロモーション活動を強化【平成28年度以降、現在の5倍の30の国・地域で実施】**
 - 米国向けは健康志向を背景とした需要が強く、緑茶、抹茶デザート等を扱う日本茶カフェが増加健康を訴求した商品を生込み
 - EUはオーガニックへの関心が高く、安全・健康イメージをPR
 - 台湾、香港、ベトナム等アジアでは抹茶の人気が高まっており、砂糖を加えるなど現地の好みに合わせた抹茶加工品も含めPR、販路拡大
- **海外で茶文化を紹介し、日本茶をPRする人材を配置【30以上の国・地域で必要な人材を配置】**
 - 日本茶インストラクター協会が認定する、日本茶インストラクターの今後10年間で8,000名以上への増員(平成27年実績:4,073名)と、このうち海外で活動できる人材を500名以上育成
 - 「日本茶大使」を今後10年間で30以上の国・地域に配置、現地の在外公館において呈茶等の普及イベントを開催するなど活動を支援
- **海外ニーズの高い抹茶の生産を拡大【平成32年度までに供給を倍増】**
 - 世界各地で今後増加する日本茶カフェ等の抹茶需要に応えるため、新型てん茶炉の導入支援等を通じて平成32年度までに供給の倍増を目標
- **インバウンド需要を獲得【今後10年間で5倍に増加】**
 - 旅行会社、ホテル・旅館等の関係事業者と協力して訪日外国人への売り込みを強化
- **輸出相手国・地域の残留農薬基準をクリアするための環境を整備**
 - 米国等には残留農薬基準の設定申請を進め、平成32年度までに産地から設定要望が強い薬剤(約30剤)のうち、半数の申請を目標
 - EU向けとしては有機栽培を推奨するとともに、残留農薬基準をクリアする防除体系を新たに確立し、平成32年までに普及面積を倍増

(品目名)茶

1. 世界各地での売り込み

- 日本茶輸出促進協議会では、関係機関と連携して見本市や商談会の機会を活用してセミナー・PRイベントを開催し、日本茶の売り込みを図った
- 海外市場への展開に積極的に取り組む産地が見られ、見本市への参加や海外バイヤーの誘致に取り組んでいる

○日本茶輸出促進協議会によるプロモーション活動



(香港Tea Expoで設置した茶室)

開催時期	場所	概要
平成27年1月	ベルリン	在外公館と連携しバイヤーを招待しワークショップ開始
5月	ロンドン	バイヤー・レストラン関係者向けセミナー
8月	香港	香港Tea Expoに、茶室を設置しつつ、出展
9月	ミラノ	ミラノ万博にあわせてシンポジウム開催
10月	シンガポール	Oishii Japan フェアを開催
10月	台北	台湾国際茶業博覧会で販売促進活動



(やまま満寿多園の海外バイヤーの誘致)



((やまま満寿多園の見本市への参加)

- やまま満寿多園では、海外での日本食ブームをきっかけにアメリカ向け輸出に取り組む、商品開発・設備投資、安全性の向上を図り、業績を伸ばしている
輸出先は27カ国・地域、我が国輸出品の7.8%を占める(平成26年時点)

2. 日本茶インストラクターについて

- 日本茶インストラクター制度は、日本茶と消費者の接点となり、日本茶文化の発展及び日本茶の正しい理解と普及を指導できる者を認定するために、平成11年に制定された制度
- 現在(平成27年3月)、約4,000名の日本茶インストラクターが各地で活躍しており、日本茶教室の開催、各種学校での講義、実習、海外でのセミナー、文化交流事業、日本茶カフェプロデュース、ボランティア等の活動を行っている
- また、本年度、日本茶インストラクター協会の会員のうち、海外に在住し、現地での日本茶普及に取り組む「日本茶大使」を18名(12カ国・地域)選定した

○日本茶インストラクター制度と活動



(日本茶インストラクター講座のパンフレットと教材)



(農水省消費者の部屋における冷茶セミナー【平成27年5月】)

○日本茶インストラクターによる海外での活動



平成27年8月に開催された香港国際ティーフェアに日本茶輸出促進協議会が出展

日本茶インストラクターにより、日本茶の美味しいいれ方等の日本茶セミナーが行われた(左:煎茶、右:抹茶)

(品目名)茶

3. てん茶の生産拡大について

- 抹茶の原料であるてん茶の国内生産は平成18年以降、横ばいであったが、近年増加している
- 高い海外ニーズに対応するため、今後、生産を拡大していく必要があり、生産性の高い新型てん茶炉の導入支援等を通じて、平成32年度までに生産の倍増を目指す

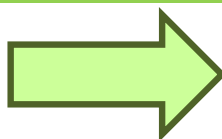
○新型てん茶炉



〈散茶工程〉



〈輻射熱を利用した乾燥工程〉



これまでと同じ設備投資額で生産量が倍増
(2工程を1工程で処理するとともに、乾燥を効率化)

※てん茶(抹茶の原料)の生産には、
①蒸してくっついた茶葉を1枚ずつ
パラパラに散らす散茶工程と、
②レンガ造りの乾燥炉を用い、輻射熱を
利用し茶葉を芯まで乾燥させる乾燥工程
が必要であった



〈新たな生産・加工機械〉

○国内てん茶生産量の推移



平成26年
実績 1,969t

新型てん茶炉の導入を契機に国内生産の拡大を加速化し、平成32年度までに約3,500tの生産を目指す

(てん茶の生産量は全国茶生産団体連合会調べ)

4. インバウンド需要への対応

- 近年、空港内の店舗や、東京・京都等の観光地における茶小売店舗では、訪日外国人による日本茶の購入が増え、販売額が2～3倍程度伸びている事例がある
- 小分けが可能な個包装のティーバッグをはじめ、100g1,000～2,000円程度のリーフ茶やより高級な玉露などの土産品が人気のある商品となっている

空港での茶購入事例

○▲▲空港(国際線免税店)

平成26年4月から平成27年3月にかけて、お茶の販売額が3.5倍に増加
(国際線利用者は2.5倍の伸びで、中国人が多い傾向)

○羽田空港、関西空港、静岡空港など

お土産物として、「ティーバッグ」や「30g入りリーフ茶」など、500円/個程度の商品の売れ行きが好調
100g入りのリーフ茶も一定の売上げがある

東京・京都小売店舗における茶購入事例

○東京 □□店

様々な国・地域の外国人が店舗を訪れており、外国人への茶の販売も年々増加
100g1,000円強のリーフ茶が売れ筋
高級な玉露は、外国人客向けの方が良く売れている

○京都 ●●店

ここ5年で、外国人客への茶販売は2～3倍程度増
ティーバッグより煎茶(100g2,000円程度)、玉露のリーフ茶が売れ筋
アジア系外国人では、同じ商品を10個、20個まとめ買いすることが多く、インターネット通販でのリピーターも増

(品目名)茶

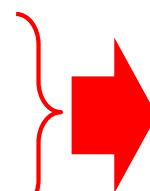
5. 輸出先国・地域の残留農薬基準をクリアする防除体系について

- 茶の生産国である日本では、茶栽培において残留基準が設定されている農薬は多数存在するが、茶の非生産国である欧米等の国々では使用を前提とした残留農薬基準が定められていない農薬が多く、残留基準が厳しくなっている
- そのため輸出向けの茶園における栽培管理では、輸出相手国・地域で残留農薬基準設定のある薬剤や、農薬を使わない防除方法のみで防除体系を組み直す必要がある

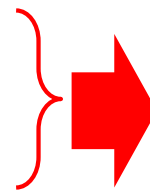
○各国・地域の残留農薬基準(例)

(単位:ppm)

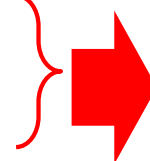
農薬成分	日本	米国	EU
クロルフェナピル	40	0.01	50
フルフェノクスロン	15	(0.01)	15
クロラントラニリプロール	50	50	0.02
ジノテフラン	25	50	0.01
ピリフルキナゾン	20	(0.01)	(0.01)
フロニカアミド	40	(0.01)	0.05



EU向けでは使用可能だが、
米国向けでは使用できない。



米国向けでは使用可能だが、
EU向けでは使用できない。



米国、EU向けともに使用できない。

(注) ()内の数値は対象国・地域で残留基準値が設定されていないため、原則的に一律の基準値(0.01ppm)が適用されることを示す

輸出及び国内生産の現状(茶)

- 輸出額は、海外における日本食ブームや健康志向の高まりにより、過去10年間で5倍に増加
国・地域別に見ると、米国が44億円(43%)、ついでドイツが13億円(13%)、3位がシンガポール9億円(9%)となっており、リーフ茶、ティーバッグ、抹茶等で輸出
- 一方、国内生産量は横ばいで推移

- 輸出額及び輸出量の推移(億円、トン) 出典:財務省貿易統計

	H23	H24	H25	H26	H27	H32目標
輸出額	47	51	66	78	101	150
輸出量	2,387	2,351	2,942	3,516	4,127	—

- H27輸出額の国・地域別内訳(億円) 出典:財務省貿易統計

国・地域名	米国	ドイツ	シンガポール	台湾	その他	計
輸出額	44	13	9	8	27	101
シェア	43%	13%	9%	8%	28%	100%

- (参考)H27輸出量の国・地域別内訳(トン) 出典:財務省貿易統計

国・地域名	米国	台湾	ドイツ	シンガポール	その他	計
輸出量	1,698	735	305	280	1,109	4,127
シェア	41%	18%	7%	7%	27%	100%

- 国内生産額及び国内生産量の推移(億円、トン) 出典:作物統計(H23、24は主産県の数字)、生産農業所得統計

	H23	H24	H25	H26	H27
生産額	1,066	1,119	970	—	—
生産量	82,100	85,900	84,800	83,600	79,500

- (参考)TPP対日関税交渉結果(重点国・地域)

国・地域名	米国	シンガポール
結果	無税	無税