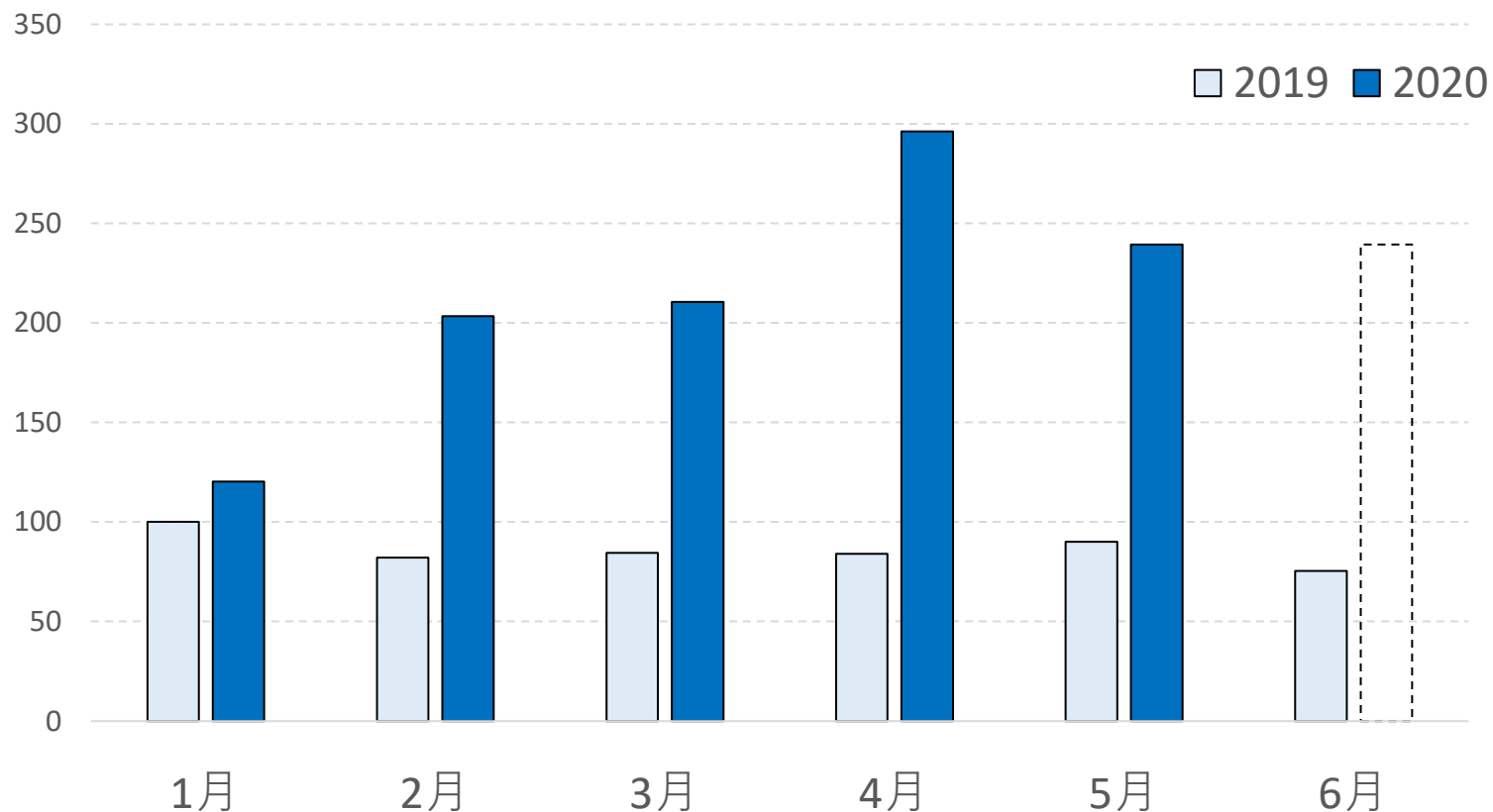


農産物・食品輸出の進捗状況と今後の推進
～更に深く細かく一元化推進を～

I コロナ禍での弊社の輸出現状

コロナ禍による外出・外食の規制により、香港においてもいわゆる「巣ごもり消費」需要が急増し、食品宅配サービスの需要も急増、弊社の売上も大きく伸びた。
とりわけ、牛乳（次頁参照）、冷凍総菜・パスタなど調理が簡単で貯蔵がきくものが伸長。

香港事業の売上推移
（2019年1月の売上=100とした場合）



I 輸出現状：香港向けの日本産フレッシュ牛乳の輸出

日本産のフレッシュ牛乳について輸出許可を得た業者（他社）ができたため、弊社でも（現地で仕入れて）販売することが可能になった。
以前から販売している、日本産のロングライフ牛乳（常温保存可能）に対して、価格が倍以上であるにもかかわらず大幅に販売が伸びている。

価格

販売数



VS



1.4倍

14倍







ロングライフ
牛乳（1ℓ）

フレッシュ
牛乳（1ℓ）

Ⅱ これまで提起した課題の進展

課題

進展

⑦ 食の輸出にまつわる政府の機能が、様々な省庁・部局にまたがっている	・ 食の輸出を一元的に推し進めるための本部が設置された	
⑧ 香港向けの関東4県産青果は放射能検査証明が必要とされ、圃場が同一でも出荷ごとに検査を行う必要	・ 検査結果が、同一収穫期の間は再利用できることになった	
⑨ 香港向けの加工品につき、どの商品が動物検疫が必要な「肉加工品」にあたるかの線引きが不明	・ 規制の明確化により、弊社の肉加工品の輸出・販売は大幅に増加（次頁参照）	
⑩ 中国向けの食品輸出について、規制の根拠が必ずしも定かではない条件により通関不可となる	・ 水産品の認定加工施設登録については、新たに認可を得る事業者が出てきた	
⑪ EU向けに輸出されるホタテ等の二枚貝については生産海域指定が必要で、北海道、青森の海域のみ	・ 輸出の要望があった海域について新たに指定がされ、または、そのための作業が行われている	
⑫ リンゴの低温貯蔵設備を備え、周年出荷による輸出ができるのは青森のみで、他地域にも広がれば輸出は拡大する	・ 鮮度保持技術の導入・実証の取組、長期保存可能な低温貯蔵施設等の整備への公的支援が行われている	

Ⅱ 提起した課題の進展：香港向けの肉加工食品の輸出

精肉（輸入ライセンス必要）と肉加工品の線引き、肉加工品の動物検疫の要否が明確化されたことにより、肉加工食品の輸出が容易になり、弊社の肉加工品の輸出商品数、輸出販売額は大幅に増加した。

ライセンスなし
に輸出可能に
なった商品

ハンバーグ、唐揚げ、ハム・ソーセージ、餃子、肉入りカレーなど



輸出している
肉加工商品数

約 2 2 0 商品を輸出・販売中



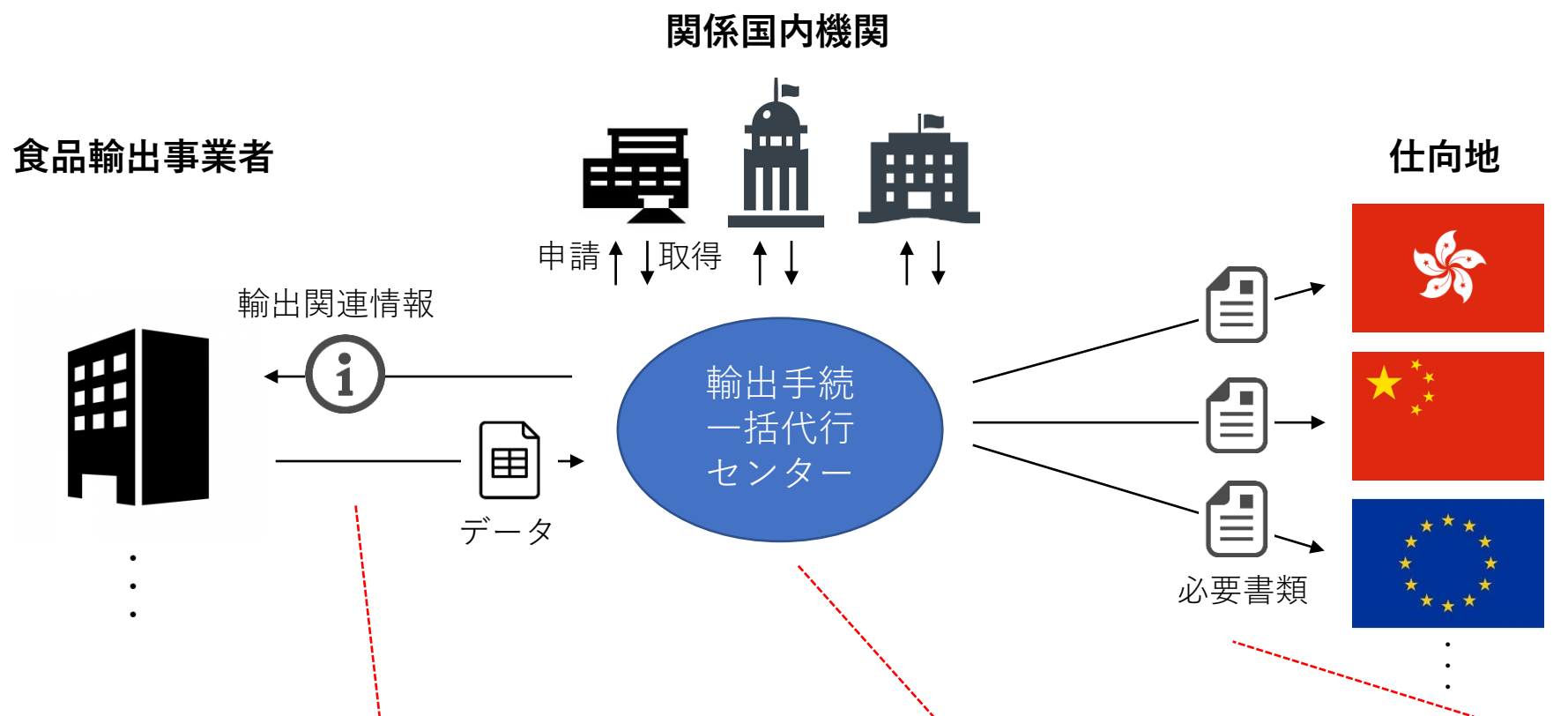
肉加工食品
の輸出販売額

約 1 5 倍に増加



Ⅲ 新たな課題提起：食品輸出に関する情報・手続の一元化

食品を輸出する事業者が、品目ごとに各国の輸入条件・必要手続の詳細を把握し、各手続について個別に所掌機関に必要書類を申請・取得するのは煩雑で負担が大きいため、それらを一括して代行するセンターの機能を設ける



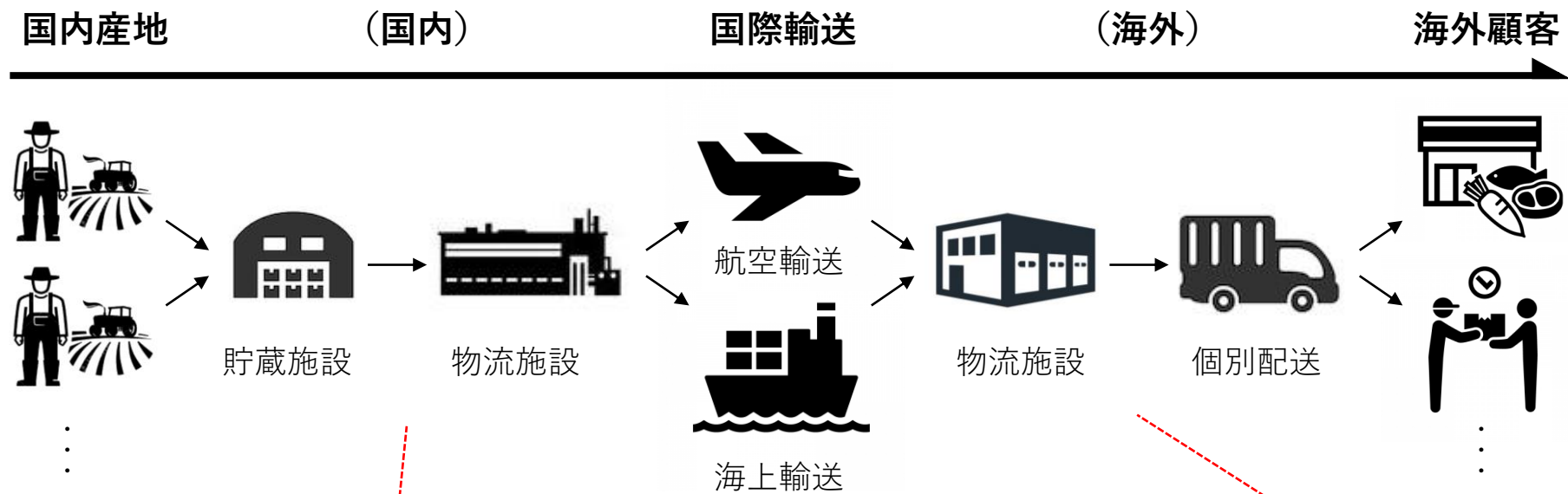
- 各国別・品目別に異なる輸入条件、規制、手続等につき、運用実態を含めて把握するには、極めて労力がかかるため、この機能を一括代行する

- 原産地証明、衛生証明、産地証明、放射能検査証明、等、必要な書類取得の窓口が分かれており負担が大きいため、この手続を一括代行する

- 各国向けの書類を、事業者から提供されたデータと取得した証明書等を基に、一括代行センターが作成、フォワーダー等へ提出する

Ⅲ 新たな課題提起：食品輸出のトータルのサプライチェーン支援

国内の産地から輸出先の個別配送まで、トータルでのサプライチェーンの施設整備と、複数事業者をまとめることによるコスト効率アップを図る



- 周年出荷のための貯蔵施設、コールドチェーン物流施設等を個々の事業者で整備すると採算が合わないため、共通インフラとしての拠点整備が必要

- 食品の国際輸送を個々の事業者が負担をすると採算が合わないため、複数事業者の荷物をまとめるマッチング機能を設けて、コスト効率を上げる必要

- 輸出後の現地での物流（空港、配送センター、個別配送）における品質とコスト効率が両立するコールドチェーンの担保が困難なため、複数事業者で共同利用できる共通インフラが必要