

GFP輸出物流セミナー

～「輸出物流効率化」に 向けたポイント

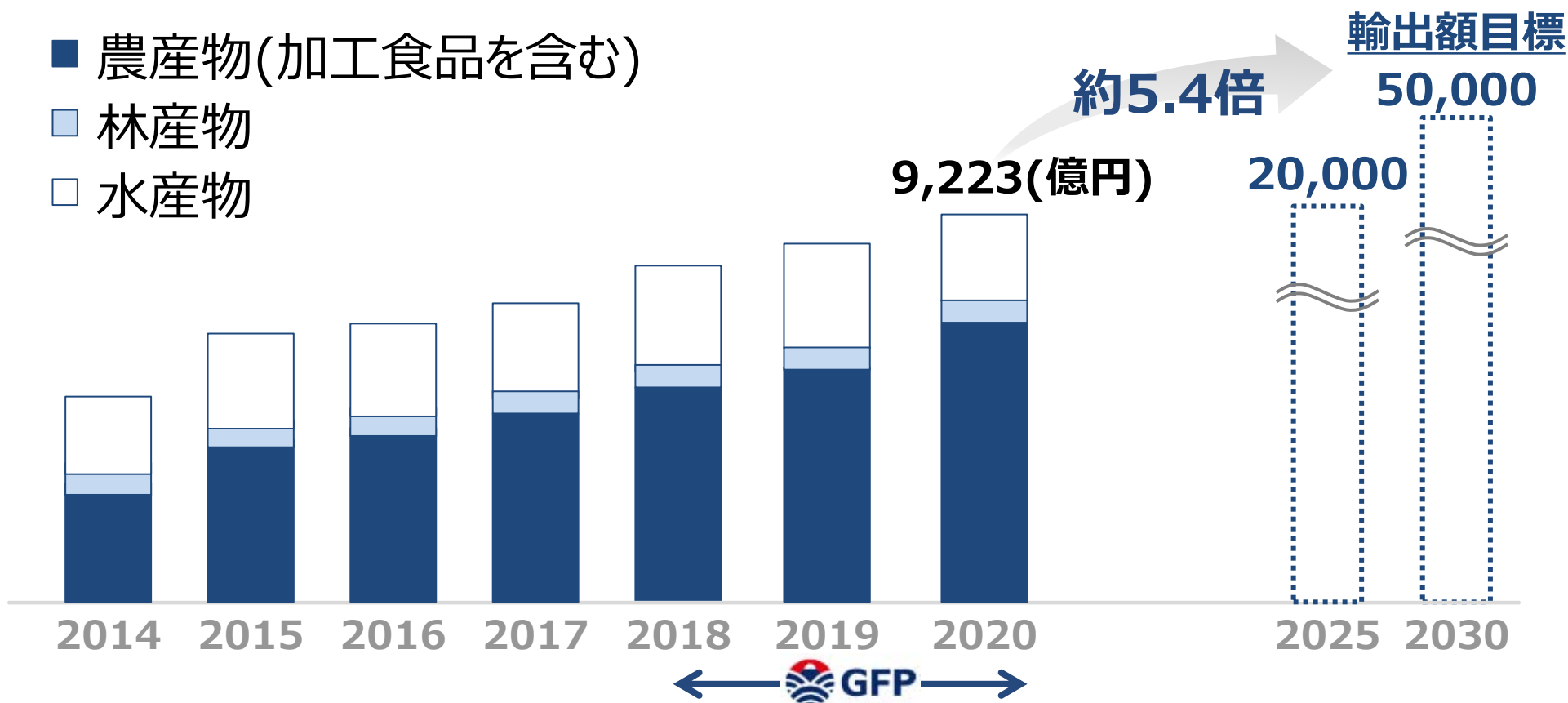
アクセンチュア株式会社
ビジネスコンサルティング本部
シニア・マネジャー
小栗 史也

輸出の現状

コロナ下でも輸出額は順調に拡大しているが、「5兆円目標」に向けて海外市場が求める“マーケットイン”での輸出拡大が必要。

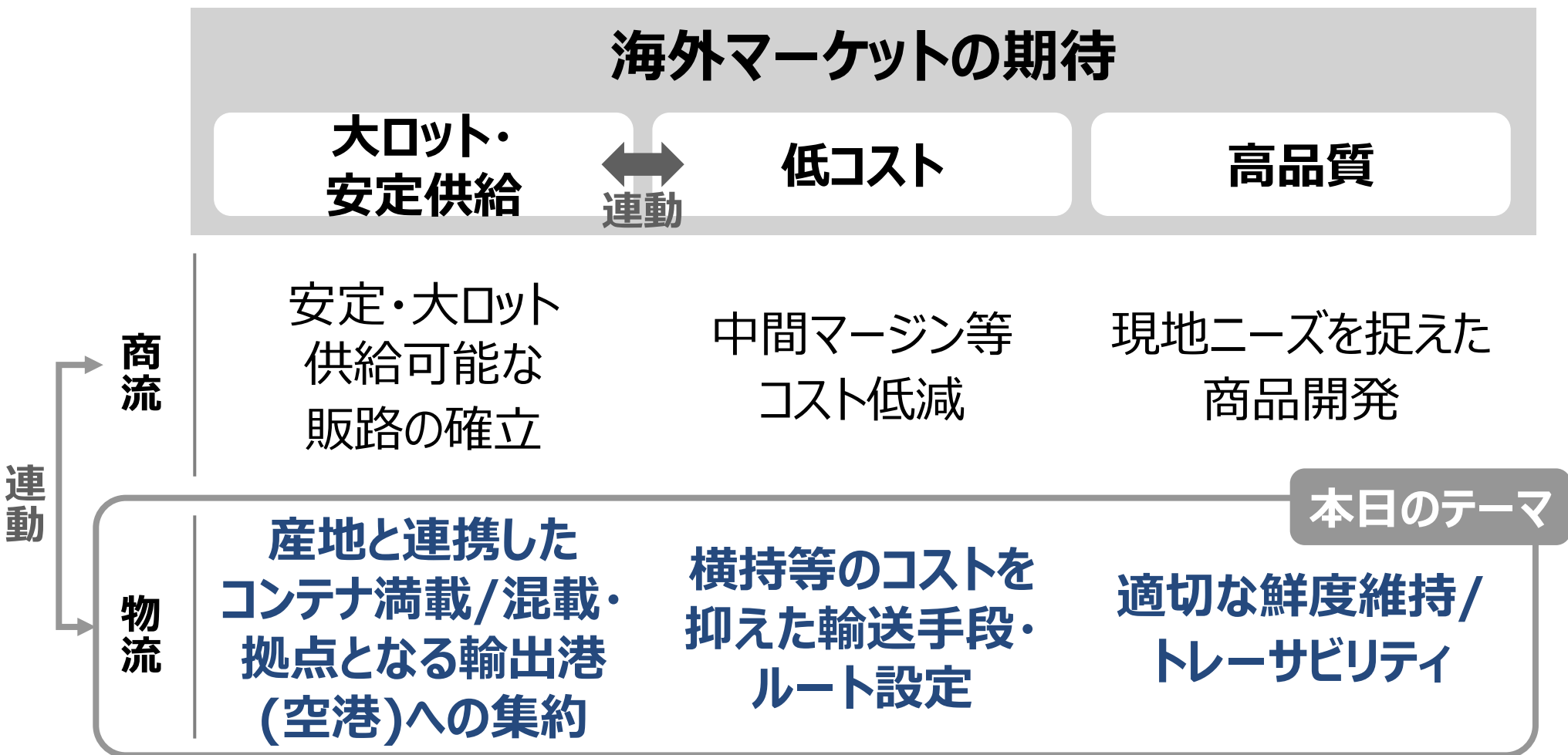
農林水産物・食品の輸出額

- 農産物(加工食品を含む)
- 林産物
- 水産物



輸出物流効率化の重要性

“マーケットイン”での輸出実現に向けて、商流・物流を一体的に検討した上で、輸出競争力を高めていくことが重要。



輸出物流効率化に向けた意見交換会

輸出物流の現状や課題を把握して、取り組むべき事項を整理するため、有識者と施策の企画担当者との意見交換会を実施。

有識者との検討会の実施



- 「効率的な輸出物流の構築に関する意見交換会」(2021.3-4月)
- 輸出物流に関する有識者と施策の企画担当者との意見交換会
- 品目別・地方港湾別に、現地事業者等からのヒアリングを踏まえ、輸出物流の在り方を検討

輸出物流効率化のために「取り組むべき事項」

意見交換会の議論に基づき、効率的な輸出物流の構築に向けて取り組むべき事項を整理し、各地域において取組を推進する。

最適な輸送ルートの確立

- 地方の港湾・空港を活用、陸上輸送にかかる時間とコストを短縮 等

大ロット化・混載促進に向けた拠点確立

- 拠点となる地方の港湾・空港を選定し、大ロット化・混載の取組を推進

輸出関係者のネットワーク構築

- 産地や関係事業者、行政が参画する協議会等を設置・情報共有・連携を推進

物流拠点整備(インフラ等)

- 大ロットの集荷、コールドチェーン・トレーサビリティ確保に向けた施設・機器を整備

規格・包材・行政手続改善

- 輸送・保管に関する技術開発/検疫等輸出手続きの円滑化・利便性向上等を推進

輸出物流効率化に向けた課題・方向性

現在の輸出物流には国内流通を前提とした都市圏集中等の課題が存在し、輸出を前提とした物流効率化が進んでいない。

現在の輸出物流の課題

- 国内物流による都市圏への集積に付随した輸出が多く、**小ロット**のケースが多い
- 生産地に近い港・空港が利用されず、トラックによる長距離輸送が発生し、**運送コスト・時間が増大(トラック確保も難化)**
- 特に地方港・空港でコールドチェーンに係る施設整備が不十分、包材・規格等も輸出に適合しておらず**品質維持が困難**

目指すべき方向性

- **重点品目の生産・流通等を考慮した地方港湾・空港の積極的活用・流通拠点の整備**
- **輸出先国までの適切な物流環境・コールドチェーンの整備**

課題①：トラックによる長距離国内輸送

現状、全国各地の輸出産地から京浜・阪神港を始めとした都市部港湾への陸送が行われ、輸送時間・コストが負担となっている。

産地からの長距離陸送(例)



エリア	品目	輸出港へのアクセス
北海道	ながいも	東京
	北海道 帯広/網走	1383km 車19時間
東北	コメ	東京
	秋田県 大潟	667km 車8時間
南九州	きんかん 宮崎	博多 310km 車5時間

課題②：コールドチェーンの確保・鮮度保持

輸出産地形成が進む一方で、冷蔵/冷凍施設の不足や温度管理等の問題で、ロス率が高い品目も見られる(かんしょ・桃等)。

コールドチェーン・鮮度保持の代表的要素

温度帯/
温度変化



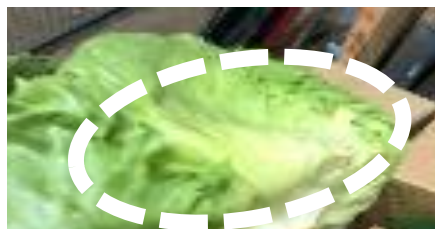
冷氣による損傷

輸送期間



長期保冷の損傷

輸送時の
衝撃



衝突による凹み

湿度



乾燥による重量減

大手商社

東京の港湾・空港に輸出物流が一極集中し、冷蔵・冷凍施設が特に不足

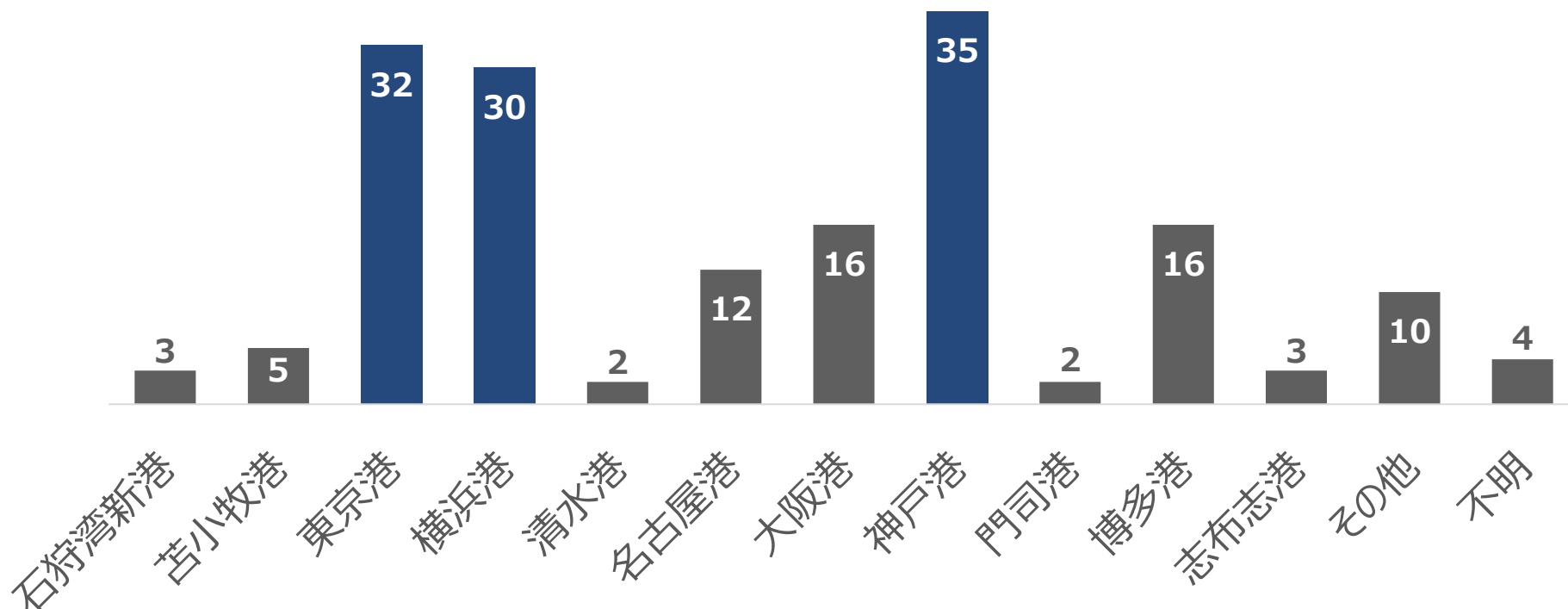
現地小売

海外輸送を前提とした包材・パレットになっておらず、適切な温度管理が徹底されていないケースがみられる

課題③：地方港湾の未活用

食品の輸出に利用される港湾は都市部の東京港・横浜港・神戸港に集中しており、地方港の活用は限定的。

GFPメンバーが輸出利用している港湾



※その他：常陸那珂港、徳山港、仙台港、小松島港、舞鶴港、敦賀港、八代港、水島港、四日市港、八戸港
農水省「食品輸出の輸送形態等に関するアンケート調査」(有効回答数:83)

方向性①：輸出拠点港湾の適切な配置

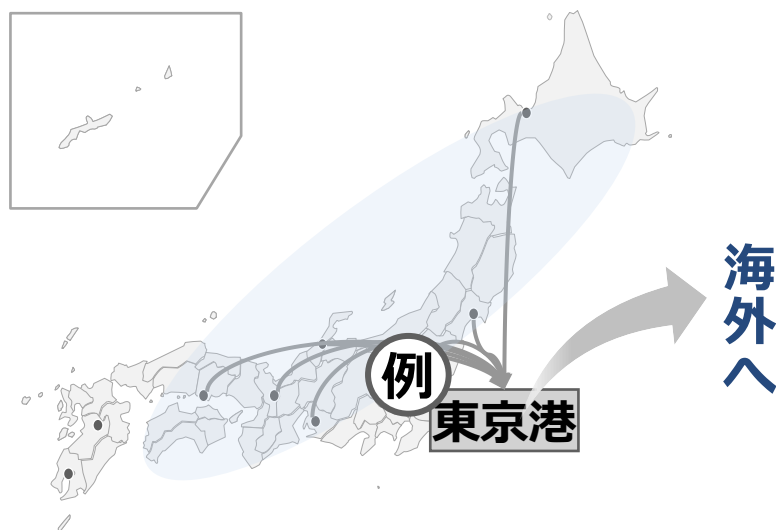
輸出産地の集積状況・物流/商流の状況を踏まえつつ、最適な拠点港湾の配置・地方港湾の利活用を検討する必要がある。

← 最適な組み合わせ・拠点配置が重要 →

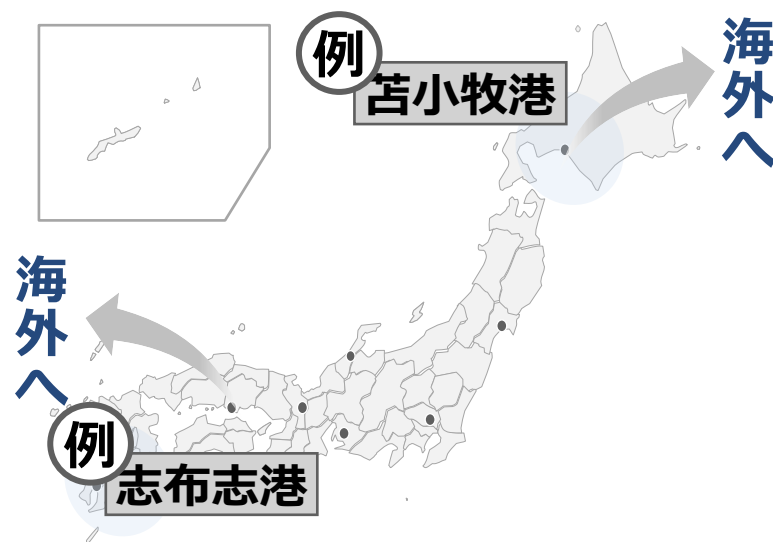
広域輸出港湾(都市部港湾)

+

産地輸出港湾(地方港湾)



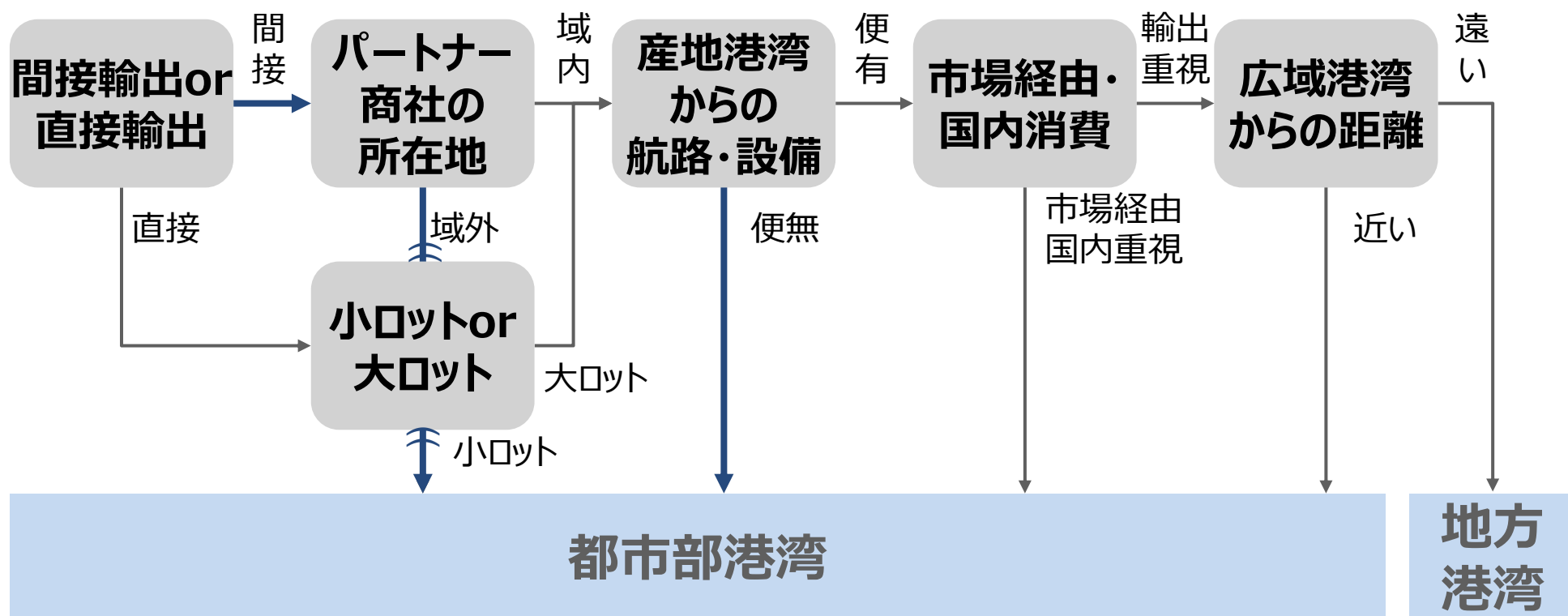
- ❑ 卸売市場・国内消費地が港湾近郊にあり、広域から集まった産品を取りまとめて輸出



- ❑ 各産地の品目特性・輸出量・担い手に鑑みて、近隣産地の産品に特化して輸出

方向性②：商流と一体での輸出物流の検討

産地からの距離・航路のみならず、輸出商社の所在や市場経由との兼ね合い等の商流面を踏まえた物流設計が必要。



商流とセットで検討しないと地方港湾の利活用は進まない

方向性③：地方港湾の利用メリットの確立

海外大手小売と連携した商流・物流体制構築や輸送実証の実績等、地方港湾を利用する具体的なメリットが求められる。

鹿児島:海外大手小売向け商流



→PPIH・鹿児島県は産品の海外販路拡大に関する連携協定締結

→商流構築と合わせて、地域の港から産品を輸出する取組を推進

清水:輸送実証の豊富な実績



→鮮度保持技術を導入した、青果物の海上輸送試験を年4回実施

→青果物輸送の実証実験等に適した港湾としてのポジションを確立

方向性④：リーズナブルな鮮度保持技術

CAコンテナ等は品質保持の有効性が高い一方、費用が高く、輸出競争力の維持に向けてはより安価な技術の導入も不可欠。

安価な鮮度保持技術の確保

- ❑ 青果の海上輸出において既に実績があるCA技術等については、通常の定温コンテナと比較して輸送費用が高価
- ❑ また、CAコンテナは利用都度主要港からの回送を必要としており、輸出スキップに伴うキャンセルコストの発生リスクが存在



CAコンテナイメージ

輸出先国までの輸送に堪える安価な鮮度保持技術の検証・導入が必要

【事例】鮮度保持フィルム等の活用

特に航空輸送からの移行余地がある果物について、鮮度保持フィルム等の活用が高機能コンテナの代替・補完に期待される。

例

Freshmama
(日産スチール工業)

エチレングスを CO_2 と水に分解し、 CO_2 濃度を高めることで食物の呼吸を抑制、水を効率的に排出することで老化を遅延

もも



21日保持

いちご



5日保持

シャインマスカット



100日保持

【事例】かんしょのキュアリング処理

かんしょは鮮度維持の難易度が高いが、海上輸送前のキュアリング処理により、腐敗の抑制効果が期待できる。

かんしょ腐敗の原因

基腐病
(収穫時)

温度管理
(低温障害)

結露の発生
(包装・湿度)

収穫後の汚染
(病原菌)

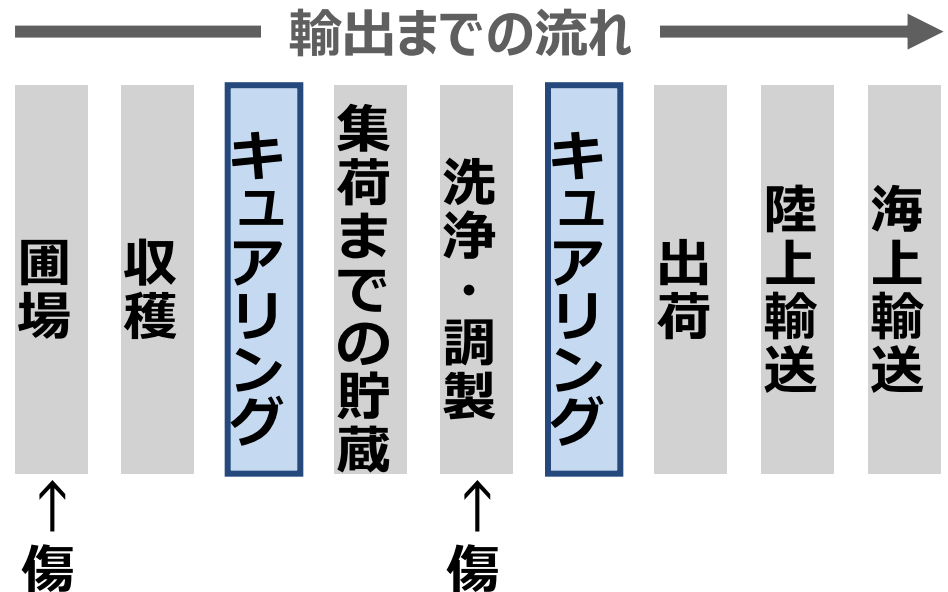


軟腐病様の腐敗



内部腐敗症状

キュアリング処理



- 収穫後一定期間、高温多湿の条件下でコルク層を発達させ、収穫・洗浄時の傷口を塞ぐ処理

南九州港湾の利用可能性（案）

大手海外小売と連携した商流を構築した上で、鹿児島県内港湾を拠点とした南九州産地の連携体制構築を模索。

南九州の輸出産地連携・大手海外小売向けを中心とした輸出拠点化

活用港

志布志港(先行して検討)・薩摩川内港・鹿児島港

品目

野菜・果物・グリ・牛肉・加工食品(冷凍含む)

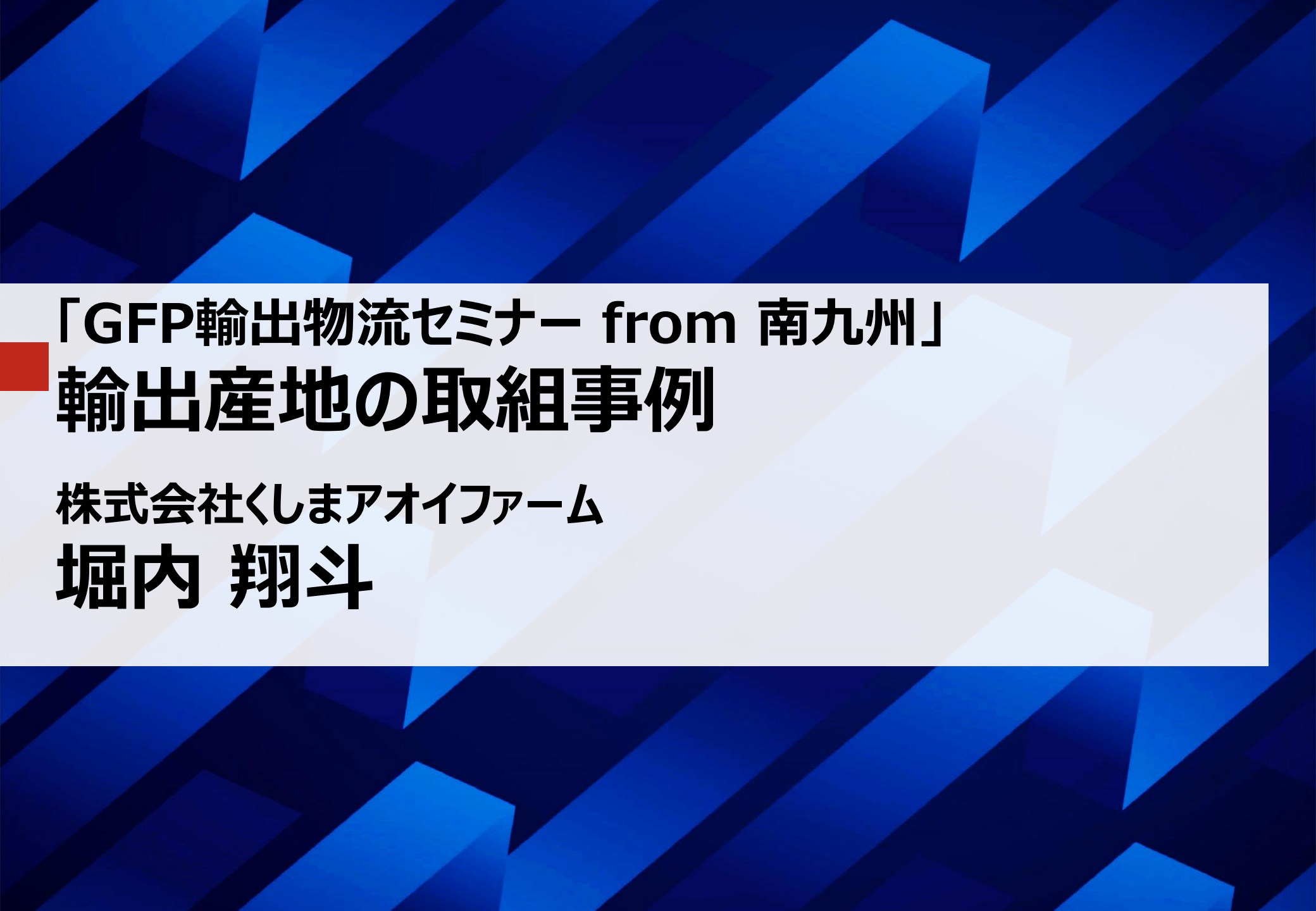
方向性

- ・ 冷蔵/冷凍倉庫等、ハード施設の整備
- ・ 大手海外小売向けの輸送ルート・輸送手法の実証
- ・ 地域商社の育成・トライアル輸出に向けた支援(PR補助等)
- ・ 都道府県を跨いだ南九州一体での大口混載便の実現

南九州港湾の利用可能性 ～志布志港のシナリオ例

中長期的には、大手海外小売の出店増加が見込まれる台湾・タイ、また規制緩和後の中国もターゲットとして有望。

志布志港の利用を段階的に拡大			
	短期的	中期的	長期的
対象国	シンガポール・香港	タイ・台湾	中国
品目	野菜・果物	野菜・果物 ブリ・和牛	野菜・果物・和牛・ 豚肉・ブリ・加工食品
状況・ 見通し	- 海外小売店舗が既に集積、志布志の活用意向有 - 直近の取組を契機に志布志港利用の機運を向上	- 現状海外小売店舗は限定的だが、今後拡大見込 - 検疫難易度が高く対応が必要	- 農産品輸出の解禁後は輸出拡大が期待可 - 木材輸出を通じ航路は既に確立



「GFP輸出物流セミナー from 南九州」 輸出産地の取組事例

株式会社くしまアオイファーム
堀内 翔斗

企業概要（株式会社くしまアオイファーム）

先進的な技術で高品質なさつまいもを国内外に販売。東南アジアを中心に海外展開を進め、海外輸出シェアNo.1を誇る。

さつまいも輸出量の約3割を占めるシェアNo.1企業



- 青果用さつまいもに特化し、生産・貯蔵・販売までを一貫して実施
- 香港・シンガポール・台湾・タイ・マレーシア等の小売店を中心に輸出し、さつまいも輸出量の約3割を占める
- 新品種の導入や新規販路の開拓等にも積極的に取り組む

さつまいもの現地ニーズ

東南アジアの消費者から甘みのある小ぶりなさつまいもが好まれており、年間300万袋販売するほど人気。

現地ニーズに合うさつまいもに特化し、輸出量を拡大



- 東南アジアでは、炊飯器を使って調理したさつまいもをおやつ等として食べるため、小ぶりなさつまいものニーズが高い

➤ 従来は規格外として廃棄していたさつまいもを海外に輸出



- 品種としては、紅はるかやシルクスイート等が人気

他産地との連携による生産体制の強化

他エリアの生産者との連携を積極的に推進し、生産量の確保や基腐病等の病害虫へのリスクヘッジ対策を図る。



- 串間市のみならず、宮崎県内や鹿児島県・熊本県・大分県等の九州各地に契約農地を抱え、生産量の確保や基腐病等の病害虫へのリスクヘッジを図る



- 生産者に対しては、青果用さつまいもの栽培への切り替えを依頼し、定期的に営農指導等を行う

契約農家の社員化・買取価格の維持等による産地を守る取組も推進

マーケティングの取組

他国産の安価なさつまいもとの差別化に向けて、味や特徴等を効果的に訴求したマーケティング活動を推進。



- 日本産のさつまいもは甘くておいしいと人気があるものの、他国産の品質も向上してきており、安価な他国産との差別化が必要
- 「Made in Japan」の強調に加え、GI(地理的表示)の取得や熟成日数等、日本産以外にも訴求したマーケティング活動を実施



輸出物流の現状

海外の現地消費者に日本産の品質が高いさつまいもを届けるために、商社・物流会社と密に連携して対応。



- 商社の要望や直行便等を考慮して、博多港・神戸港から週4便の頻度で輸出
- パッキングも輸出用の強化DBや鮮度保持袋を使用
- 港渡しのため、コスト面や温度管理等、地域の物流会社とも連携してトラックを手配

輸出に向けたロス対策 ～キュアリング

“キュアリング”によりカビの発生を抑制することで、輸出時の課題であるロス率を低減。



- 収穫時や洗浄時についた傷から発生するカビを“キュアリング”によって抑制

➤ “キュアリング”とは、高温多湿な環境下にさつまいもを置き、傷の修復を促す技術



- くしまアオイファームでは、約250tのさつまいもを貯蔵できるキュアリング施設を保有

キュアリング貯蔵庫を活用し、年間を通した安定的な出荷を行う

輸出に向けたロス対策 ～低温管理

温度変化によるロスの発生を防ぐために、低温車を利用して、厳密な温度コントロール下で輸送することで、品質を維持。



- 温度変化によっても腐敗が助長されるため、低温車を貸し切り、厳密な温度コントロール下で港まで輸送
- また、海外でのトランシップ時の環境変化で腐敗が進むこともあるため、可能な限り直行便を活用

地域の物流会社とも密に連携し、ロスの発生を抑える

輸出物流の課題

- キュアリングや温度管理だけでは、ロスの発生を完全に抑え込むことが難しいため、**現地のバイヤーや売り場におけるロスの理解も必要**
- コロナの影響で**コンテナ不足**や**現地の人手不足**が発生しており**リードタイムが延長**。それにより**ロス率が増加**
- 志布志港の活用に向けては、さつまいも以外の**荷物も集め**、仕向け地（香港・シンガポール等）への**直行便を調整**することが必要
 - 博多港から志布志港に変えてもリードタイムの大きな短縮にはならず、それよりも直行便があることがロス対策としては重要

産地/メーカー、商社、物流会社、売場等を巻き込んだ対応が必要

「GFP輸出物流セミナー FROM 南九州」

輸出の取り組み

—鹿児島を中心とした九州産品のアジア向け輸出—

株式会社 シングローバル

代表取締役 川原 新一郎

弊社事業の紹介

経営
顧問

食品・農業
資材輸入

SHINGLOBAL CO.,LTD
(本社：鹿児島県鹿児島市)

農水産物・
食品輸出

国内催事企画
国内卸販売

主な輸出品目・輸出国地域

主な定期輸出品目	輸出国・地域
豚肉（黒豚含む）	香港（飲食店向け）・マカオ（小売・飲食店向け）・タイ（飲食店向け）
牛肉	香港（飲食店向け）
さつま揚げ	マカオ（小売店向け・飲食店向け）
卵	香港（小売店向け・飲食店向け）
お酒	マカオ（小売店向け、飲食店向け）
メロン	台湾（小売店向け）
米	台湾（小売店向け）
サツマイモ	タイ（小売店向け）

おまとめ輸出	
九州食材★仕入先 約 30 社	香港飲食店グループ向け
鹿児島を中心とした 食材、酒等	マカオ（小売向け、飲食店向け）

アジアで日本産の食イベントを展開

《目的》

- ①現地での売れ筋を把握
- ②現地小売店（飲食店）—現地輸入業者—
弊社—生産者（メーカー）の関係構築



継続輸出商品を増やしていく！！

生産者と一緒になり、 商談～海外販促！



条件詰めて
提案・輸出



販促イベント
時に出張



改善、継続輸出に
向けた取り組み

バイヤー招聘にあわせて
日本国内で商談・懇親会

企業同士の連携で、関係構築！

アジアでのイベント実績・予定

年月	内容
2018年5月	台湾小売店 2 店舗にてミニフェア
2018年8月	マカオニューヤオハンにて鹿児島フェア
2018年12月	台湾小売店店舗にてミニフェア
2018年12月	香港FOOD FESTIVALにて販売
2019年1月	シンガポールで鹿児島フェア
2019年3月	台湾小売店で霧島フェア
2019年6月	マカオニューヤオハンにて鹿児島フェア
2020年6月	マカオニューヤオハンにて鹿児島フェア
2020年10月～ 2020年 1 月	香港：鹿児島県農産物フェア（香港小売店11店舗） 香港：レストランフェア（鹿児島・宮崎） 台湾：薩摩の国フェア（台北・高雄小売店）
2021年予定	マカオ：ニューヤオハンフェア（佐賀・長崎・鹿児島） 香港：鹿児島県農畜産物フェア 台湾：鹿児島県小売店フェア



マカオ

マカオ輸入業者と連携して、フェアを実施

⇒年々、受注額が増加

新八佰伴 New Yaohan 鹿兒島食品部 Kagoshima Food Hall 7樓 超級市場

米・糧油食品

日本黄金米 - 白米 玄米 (減農薬、無化学肥料) 2公斤 MOP456 MOP1,499	日本健康米 日光米 2公斤 MOP445 MOP1,120	日本糙米 2公斤 MOP445 MOP1,120	柚子調味汁 酱油/有酒 100毫升 MOP445 MOP399	清梅渍酱汁 洋葱味/柚子香味 200毫升 MOP445 MOP666
甘香濃口酱油 110毫升 MOP210 MOP249	柚子醋 30毫升 MOP450 MOP399	富貴烏冬麵 260克/手撕面 250克 MOP399 MOP299	金槍魚精金蟹花糖 400克 MOP162 MOP122	蒜香油 300克 MOP145 MOP99

糖果、小食

紫薯片 150克 MOP36 MOP32	芒果曲奇餅 10件 MOP64 MOP62	芒果巧克力 40克 MOP48 MOP38	世家系列軟糖 50-70克 MOP19-19 MOP9-12	陸軍軍營軟糖 荔枝/檸檬/朱古力味 80克 MOP93 MOP28
櫻桃小蛋糕 90克 MOP38 MOP28	悠樂檸檬糖 70克 MOP30 MOP28	九州水蜜桃 100克 MOP33 MOP28	炸丸子小吃糖漿 (各款口味) 100克 MOP33 MOP28	天網脆仔粒糖漿 (各款口味) 65-67克 MOP30 MOP28

● 圖片及資料僅供參考，數量有限，售完即止，特價商品，恕不議價，所有商品價格均以現場標牌為準。



台湾 高級スーパーでフェアを開催。



香港 コロナ渦でも大規模な仕掛けで フェアを開催！



コロナ渦：商談・イベント対応

コロナ前：

- ①出張によるバイヤー訪問・商談（約10回/年 海外出張）
- ②出張による海外小売店・飲食店でイベント開催



コロナ渦：

- ①オンライン（ZOOM）によるバイヤー商談。
⇒自治体主催の商談会も、オンライン商談に！
- ②出張せず（商品のみ輸出）、海外アシスタント手配しイベント開催

コロナ渦で家庭消費ニーズ増加 ⇒ 卵の輸出開始 🔍

- 鹿児島産の卵（農場ブランド）を香港へ提案。
⇒ 価格、取引量がマッチし、成約！（毎週、福岡港から輸出）
- 輸入業者、農場名入りのポスターを共同制作して、小売店を中心に営業展開。⇒ 定期輸出に繋がる！

毎月、約20,000PACを輸出中！



輸出拡大に向けて・・・

《ポイント》

① 自治体・GFP等と連携して、輸出商品の発掘・まとめて提案

- ・ 重点取扱いエリアを鹿児島から九州に拡大！
- ・ 初回は、フェア向けを中心に輸出・販売。⇒継続の可能性を探る！

② 輸出物流は、柔軟に対応。

- ・ 直接輸出のみならず、他地域の輸出商社と連携した混載輸出も！
- ・ 輸出相手国・地域、輸出量、輸出品目によって、ベストな輸送方法を選択（現地輸入業者の希望を優先）。

九州内で連携して、おまとめ提案



ベストな輸出物流を選択する！

《フェア向け輸出》

(船便)

- ・ 鹿児島県内港、福岡県港

(エア便)

- ・ 福岡空港

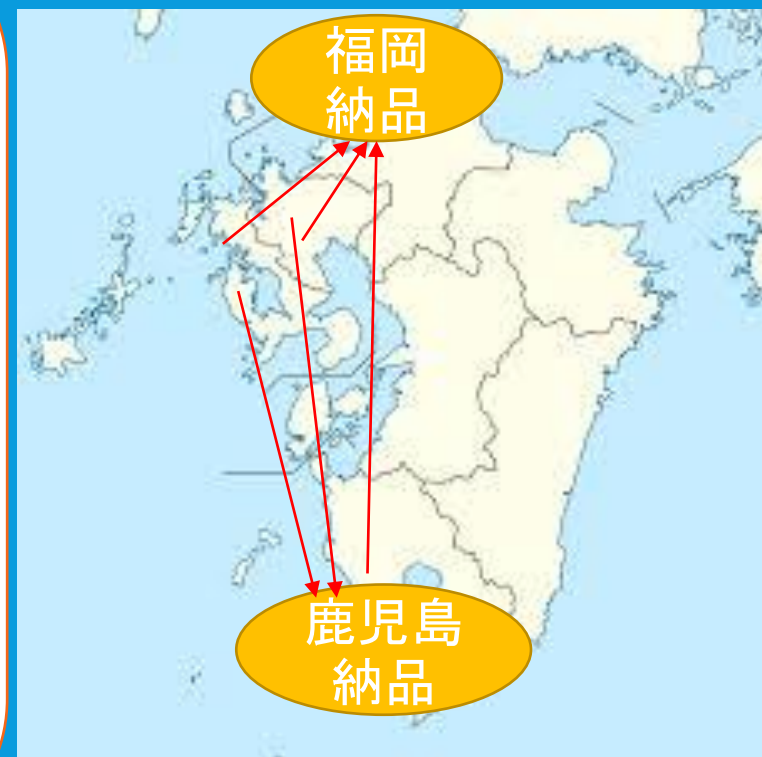
《定期輸出》

- ・ 福岡港から混載船便
- ・ 横浜港から混載船便

- ・ 関西空港からエア便
- ・ 福岡空港からエア便

《スポット輸出》

- ・ 沖縄ハブ
- ・ 鹿児島県内港から混載船便
- ・ 福岡からエア便
- ・ 鹿児島県内から船便



鹿児島県内港湾の利用に向けて

- フェア向け等大量のアイテムを扱う場合、緊急対応を含めて鹿児島県内港湾を活用するメリットが大きい
- 所要日数・ルート・輸送コストの問題がクリアできれば、かんしょ・野菜（大根・キャベツ等）・茶（欧米向け）・ブリ（冷凍）等は大口ト船便輸送が見込める
- 志布志港の利用に向けては、仕向け地までの所要日数の短縮・冷蔵/冷凍庫の整備・博多港と比較した輸送コスト差圧縮が必要
- 鹿児島と沖縄の近接性を生かして、沖縄ハブまで船便輸送⇒沖縄ハブから航空輸送のスキームも有望

An aerial photograph of a container ship's deck, filled with stacks of colorful shipping containers in shades of yellow, red, blue, and green. The ship is sailing on a deep blue ocean under a bright blue sky with scattered white clouds. In the distance, another container ship is visible on the horizon.

SHINGLOBAL CO.,LTD

新しい世界への扉をひらく

<https://shinglobal.jp>

「GFP輸出物流セミナー from 南九州」 輸出商社の取組事例

弓場貿易株式会社
弓場 秋信



鹿児島から世界へ、世界から鹿児島へ

It's to Kagoshima from the world to the world from Kagoshima. YUMIBA TRADING CO., LTD.

事業概要

輸出事業

輸出国

- ・ **アメリカ(日系小売、現地輸入商社)**、カナダ、台湾、インドネシア、インド、マレーシア、ヨーロッパ 等

輸出品目

- ・ **養殖ブリ**、牛肉、水酸加工品、原木、柑橘類、かんしょ、お茶、菓子 等

活用港湾

- ・ **谷山港、志布志港、川内港**、博多港、八代港 等

輸入事業

原料輸入

- ・ オキアミ・魚粉・タピオカ澱粉などの**水産養殖用配合飼料用**原料、尿素・第一リン酸カルシウム等の**化学肥料、木粉**等

製品輸入

- ・ 自転車、農業資材、ガーデニング関連商品、建築資材、食品、販促商品等(南九州のホームセンターへ販売)

鹿児島県産農林水産物の主要輸出先国(1/3)

香港

- 原則自由貿易港。様々な商品の輸出が可能。価格競争が激しい
- 日本の**各自治体・企業が競争相手**。日本食大好き・**物語を好む**
- **健康への意識**が高い。中国本土からの旅行者4,584万人

米国

- 米国での評価が世界に拡散。世界最大の経済大国。**健康志向**
- FDAの登録、HACCP導入・準拠、牛肉以外の畜肉・畜肉エキス・生鮮果実の輸入禁止、禁止着色料あり、焼酎25%未満・750cc

台湾

- 日本食・文化への親しみ。晩酌の習慣無、飲酒宴会時のみ
- 豚肉・牛肉も可も鶏肉不可、野菜・果物は可、
- **成熟市場**。高級百貨店・スーパーでの販売、**現地同等品多い**

鹿児島県産農林水産物の主要輸出先国(2/3)

中国

- 政治に翻弄。所得水準向上。高所得層健康への投資
- 世界第2位の経済大国。中国の歴史・政治・文化を理解
- 家禽類・牛・豚・羊等、生鮮食品(林檎・梨・緑茶以外)輸入禁止。
水産加工品、お菓子可

韓国

- 日本と類似性を持つ産業構造。価格競争、対日感情の理解
- 日式外食居酒屋増加
- 肉は口蹄疫の影響で輸入禁止、いちご、ぶどう、かぼちゃ可

タイ

- 在留日本人の増加、農水産業大国、タイバーツ経済圏(インドシナ半島)の活用
- 牛肉輸出可、豚・鳥肉は輸入禁止、輸入許可証はタイ法人のみ、
酒類は広告・販売時間規制

鹿児島県産農林水産物の主要輸出先国(3/3)

ベトナム

- 牛肉・豚肉並びに内臓輸出可、植物由来食品輸出可
- 南北は別市場、韓国メーカー先行。イオン4店舗。高島屋

シンガポール

- 高級食材市場、鮮魚、牛肉、菓子、明治屋・伊勢丹

マレーシア

- ハラル食材（中華市場も存在）、輸入許可、甘藷、根野菜、回転寿司、中進国

インドネシア

- イスラム人口世界一、輸入障壁、物流未整備

フィリピン

- 出稼ぎで日本食、牛肉・米・梨輸出可、貧富の差大

EU

- 障壁高い、HACCEP、GAP、残留農薬、農業国

鹿児島県産農林水産物の注目品目及び課題(1/2)

菓子

- 市場は大きい。NBとは一線を引いた商品が求められる。薩摩芋を原料とした菓子・冷凍ケーキ類、甘さ控え・外観と包装

緑茶

- 茶葉(リーフ)は米国・EU専門店。抹茶の需要高。残留農薬の規制対応が必要。中国産との価格差に見合う差別化要

牛肉

- A4,A5の需要はレストラン・高級スーパーで旺盛。部位での供給が望まれる。イスラム圏向けハラールへの取組も必要

原木

- 順調に輸出が拡大している。輸出国での高付加価値が望まれる。助成金の寄与率が高い。中国で建築用認可取得済

鹿児島県産農林水産物の注目品目及び課題(2/2)

味噌・醤油

- 日本食に欠かせない調味料。確実に海外に浸透

豚肉

- 黒豚の味が中華圏で評価されてきた

青果物

- さつまいも、果物、葉野菜、根野菜など今後期待できる

焼酎

- 在外日本人が購買の中心。**料理と製造物語を前面に**
- 2015年15.7億14.9%減、量3.3%減3年連続減、中国、米国、タイ、香港、韓国

食品共同輸出のすすめと米国向け共同輸出の紹介

背景

- 複数荷主による混載貨物は、諸経費、通関、海上運賃等、**コンテナ貨物に比し割高**となり価格競争に負ける。**受入れ輸出港が限定**される
- 日系米国スーパー社長から、豊かな食材を少量多品種で安定的に供給してほしいという要望あり
 - **価格競争力の向上と輸入顧客の利便性**を満たす共同輸出が必要

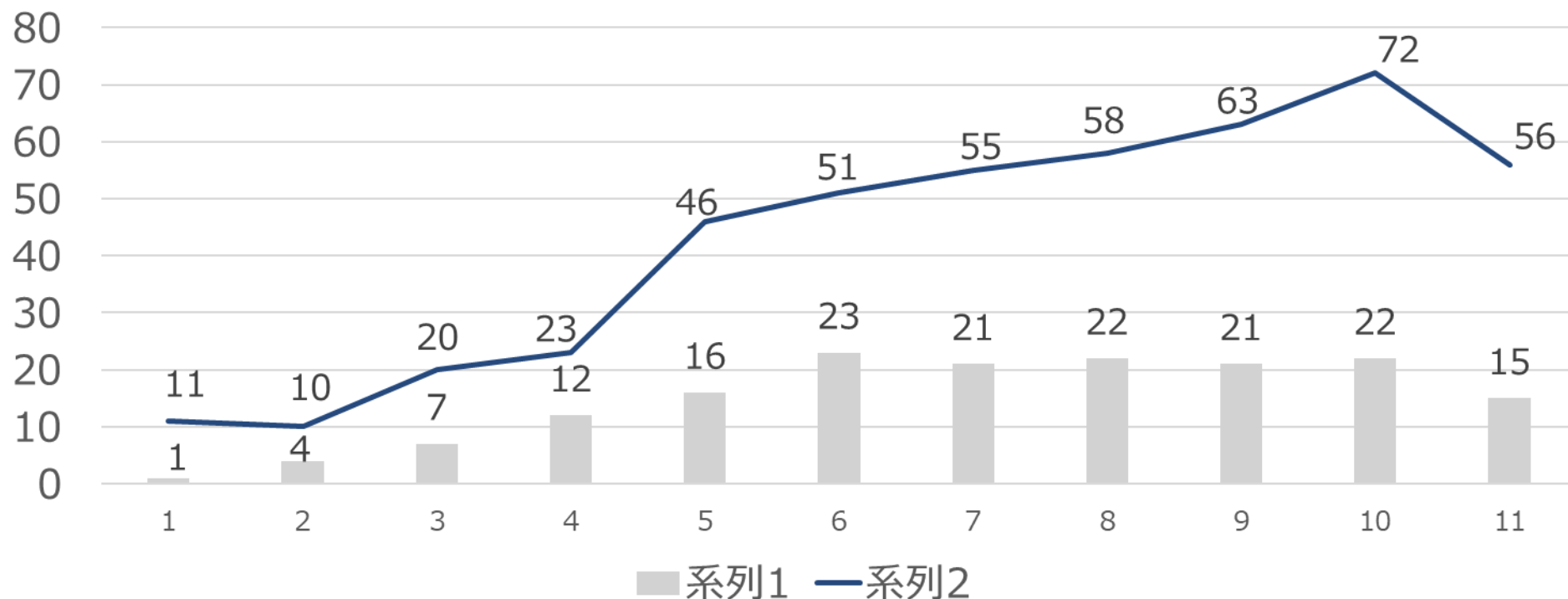
取組内容

- 弓場貿易が**米国FDA登録・発注・書類作成・通関・鹿児島側業者への支払い**、等の全責任を持つ
- 混載貨物への支援事業「**鹿児島県食品輸出促進実証モデル**」が背中を押し米国への共同輸出がH22年度に40フィート1本からスタート
- 海外バイヤー招聘と現地での「**鹿児島フェア**」の開催
- H27年度、県内業者50社の商品を40フィートコンテナで23本輸出

米国共同輸出 ～ロサンゼルスでの鹿児島フェア～



輸出実績



- 輸出 — 志布志・谷山港からロサンゼルス港へ 冷凍・冷蔵コンテナ使用
- 販促活動 — 鹿児島での商談会開催および工場訪問で新商品発掘
- 米国での鹿児島フェア開催
- 健康・美味・有機をコンセプトとした商品の提供

輸出取組の工夫

搬送コスト の削減

- 陸送のコストが高いため、**可能な限り陸路でなく海路**を活用
- 博多までトラックで運び、現地でバンニング(貨物をコンテナに積み込む作業)をすると費用かかるため、**鹿児島にコンテナを寄せてバンニングまで完了させる**

少量多品種 での輸出

- 1品目でコンテナを満載にすることは難しいため、**少量多品種**を意識(お客様の要望を踏まえ品物選定)
- 菓子等の**加工食品**についても少量多品種で輸出。鹿児島港から輸出する際は**160品目**ほど混載

輸出拡大に向けた課題

鮮度維持

- 特に青果物は、**鮮度を保持しやすい条件が品目毎に異なる**ため、混載の場合は鮮度維持が難しい
 - 香港向けに、葉物野菜と金柑を対象に実証試験をし、CA/リーフアー・**温度・湿度・包装資材**等の最適な組合せを模索

規制対応

- タイ：**輸出品目の許可**を得るハードルが特に高い上、1品目あたり**100万円ほどの登録費用**が必要
- アメリカ：**FDA登録**が必須。メーカーが未取得の場合、弓場貿易でサポートを実施
- EU：**残留農薬**への対応、**EU HACCP**の取得が必須。また、新規開拓者にとっては“有機”商品が実質の必須要件

輸出物流の現状・課題

- 鹿児島県内の港湾では、主に**谷山港・志布志港・川内港**を活用。**トータルコスト**に鑑みて、利用する港湾を決定
 - **谷山港**：カナダ・ロサンゼルス等向けの航路が高雄港経由であり、**神戸港よりも1～2日早く到着。価格も安い**
 - **志布志港**：**輸出よりも輸入に適する**港湾。輸出に関しては、神戸港等を経由しアメリカや東南アジア港以外地域向けの便が存在
 - **川内港**：輸出入のバランスが取れた港。
- 鹿児島県内の港湾は、コンテナヤードが狭い等、**ハード面の整備**が必要
 - 志布志港・川内港は、ヤードが満杯になっていることが多い

今後へ向けて ～鹿児島港への期待

- **薩摩半島**からは志布志港よりも谷山港(鹿児島港)の方が近いため、課題の洗い出し・解消が求められる
 - 海外では価格競争が激しいため、**最も近い港**を使い、**トラック輸送費をいかに抑えるか**が重要
 - 港から外国への輸送運賃は高いが、内陸のトラック輸送費がかからないのでトータルでは安くなる場合が多い
 - 鹿児島港に40フィートコンテナが少ないことは課題の一つ
- **台湾・香港**向け輸出には、志布志港よりも谷山港が便利。特に青果物は使いやすい
 - 香港向は高雄港で積み替えが発生するが、一両日で完了する

| 今後へ向けて ～志布志港への期待

- 青果物輸出港への取組 – 空から海へ。富裕層から中間層へ
- 鮮度保持輸送手段の確立 – **宮崎かんしょ包装資材で船便**
- **CAコンテナ**(温度＋酸素・二酸化炭素・窒素濃度を調整)や、鮮度保持**包装材**による農産物の実証試験輸出への取組
- 台湾・香港及び以遠港への**航海日数短縮化**(輸出に優しい航路)
- **混載農水産物輸出に対する助成制度**の充実
- 原木輸出拡大への環境整備(置場、燻蒸など)、上質材と製材品の販路開拓とコスト競争力強化
- **コンテナドレイ料**と**海上運賃**の検討

ご参考：志布志港の国際定期コンテナ航路

航路名	寄港頻度	海外寄港先	航行日数
台湾・フィリピン	週1便	基隆	7日
韓国	週6便	釜山	2日、5日
中国	週2便	寧波・天津	3日
国際フィーダー	週4便	神戸・高雄・香港	8日～10日

御清聴有難うございました。



「GFP輸出物流セミナー from 南九州」 輸出産地における輸出取組事例



—— 水の恵みと大地の香り ——



JA熊本経済連

津山 揮将

熊本県農畜産物輸出促進協議会の事務局を務め、現地プロモーション活動、訪日外国人のインバウンドを意識した取組を行い、青果物等を中心に輸出を促進。



- 平成17年に設立された県内14JAを構成団体とする「**熊本県農畜産物輸出促進協議会**」の事務局を務める
- **展示商談会への参加や販売フェア等の現地開催、海外バイヤーの招へい等**を通じて県産青果物・畜産物・コメ等を輸出
- 2019年から「**熊本メロンフェア**」を実施し2021年には**香港・シンガポール・マレーシア**で**3カ国同時に開催**



1. フェア日時:令和3年4月23日～6月上旬
2. 場所:DON DON DONKI香港、シンガポール、マレーシア
(香港6店舗、シンガポール9店舗、マレーシア1店舗)
3. 熊本県産春メロン並びにその他県産青果物の販売

【出荷品目】

○メロン/スイカ

アンデスメロン、クインシーメロン、タカミメロン、肥後グリーンメロン
プリンスメロン、キンショーメロン、オレンジハート、ホームラン
小玉すいか、大玉すいか

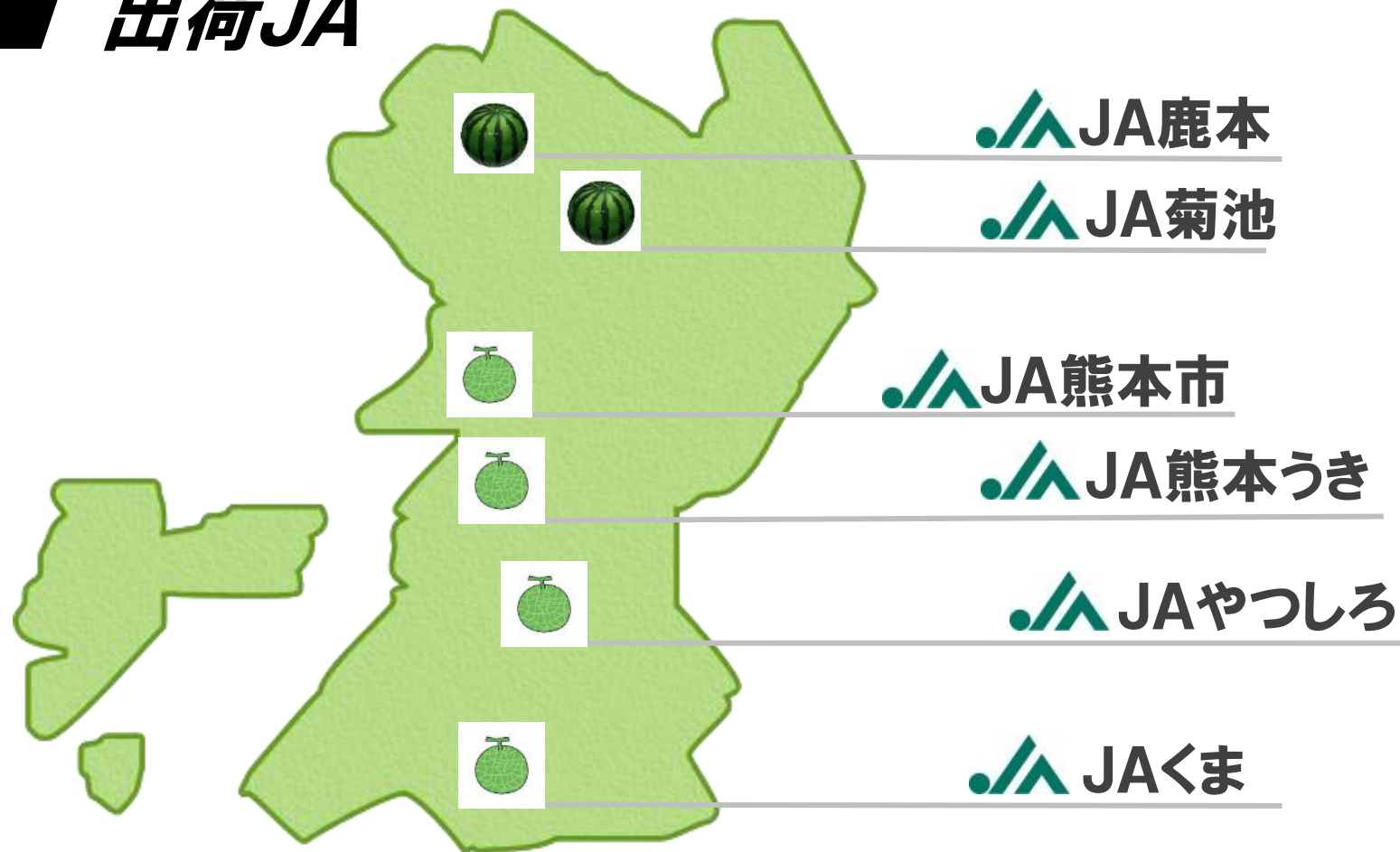
○野菜

ズッキーニ、洗いごぼう、春人参、塩トマト、アンジェレ、ミニトマト、
サラたまちゃん、デコポン

○加工品(ジャム、ジュース、ゼリー等)



■ 出荷JA



令和元年度 2JA 令和2年度 4JA 令和3年度 6JA



■ 令和3年産の出荷数量（※加工品を除く）

令和元年産 **1,764**ケース（約8.9トン）

アイテム数：6

令和2年産 **4,949**ケース（約25.8トン）

アイテム数：9

令和3年産 **10,294**ケース（約49.5トン）

アイテム数：18

本年産の出荷状況(メロン・スイカ)



＜アンデスメロン＞



＜クインシーメロン＞



＜キンショウメロン＞



＜プリンスメロン＞



＜ホームランメロン＞



＜タカミメロン＞



＜肥後グリーン＞



＜オレンジハート＞



＜小玉すいか＞



＜大玉すいか＞



本年産の出荷状況(野菜)



〈ズッキーニ〉



〈洗いごぼう〉



〈春人参〉



〈塩トマト〉



〈アンジェレ〉



〈ミニトマト〉



〈サラたまちゃん〉



〈デコポン〉





（背景）

- 国内で好まれる「カットメロン」販売に適した大玉規格での収穫を生産者は優先するため、海外の希望規格の出荷が難しい
- 高級メロンとしてイメージが強い日本産メロンは現地店頭価格も高く、フェアを実施しても販売増を見込めなかった

（結果）

- 熊本県の春メロン種は、アンデス・クインシーメロンを中心にノーネットメロンが豊富であるため、現地の希望規格も満たし、現地購買者が買いやすい価格帯も実現
 - フェアでの人気の品種は、クインシーメロン(赤肉ネット系)とプリンスメロン(ノーネット)

本年産の出荷状況(全体)



アイテム	数 量 (ケース)				重量	規格	備考
		香 港	シンガポール	マレーシア			
アンデスメロン	1,781	1,030	598	153	8.9トン	4～7玉	玉数: 4玉(21%),5玉(39%),6玉(37%),7玉(3%)
クインシーメロン	3,573	1,794	1,533	246	17.9トン	4～7玉	玉数: 4玉(24%),5玉(39%),6玉(37%)
キンショウメロン	525	440	65	20	2.1トン	6～7玉	玉数: 6～7玉(100%)
プリンスメロン	592	510	68	14	2.4トン	6～12玉	玉数: 6～7玉(27%),8～9玉(32%),10～12玉(41%)
ホームランメロン	93	57	30	6	0.5トン	5～6玉	玉数: 5玉(68%),6玉(32%)
貴味メロン	672	670	2	0	3.4トン	4～6玉	玉数: 4玉(36%),5玉(46%),6玉(18%)
肥後グリーンメロン	577	344	200	33	4.6トン	6～8玉	玉数: 4玉(15%),5玉(23%),6玉(62%)
オレンジハートメロン	220	190	30	0	0.7トン	2玉	玉数: 2玉(100%)
小玉スイカ	303	220	65	18	2.4トン	6玉	
大玉スイカ	56	56	0	0	0.8トン	2玉	
ズッキーニ	40	40	0	0	0.1トン	6～9本	
洗いごぼう	54	54	0	0	0.1トン	2kg	
春人参	64	64	0	0	0.6トン	10kg	
塩トマト	336	72	222	42	0.3トン	1kg	
アンジェレトマト	705	345	360	0	2.1トン	3kg	
ミニトマト	570	570	0	0	1.7トン	3kg	
デコポン	92	0	92	0	0.5トン	20玉	
サラたまちゃん	41	10	31	0	0.4トン	10kg	
合 計	10,294	6,466	3,296	532	49.5トン		9



【経路】

熊本⇒
陸路輸送

福岡港
東京港

DON DON DONKI
シンガポール・香港・
マレーシア

【出荷先別】

香港

- ・国内輸送：トラック
- ・国内港：福岡
- ・コンテナ：
リーファーコンテナ
(温度帯5℃)
- ・所要日数：約10日
(産地出荷⇒現地倉庫)
- ・出荷回数：8回

シンガポール

- ・国内輸送：
JRスーパーURコンテナ
- ・国内港：東京
- ・コンテナ：
CAコンテナ
(温度帯2～3℃)
- ・所要日数：約13日
(産地出荷⇒現地倉庫)
- ・出荷回数：7回

マレーシア

- ・国内輸送：トラック
- ・国内港：東京
- ・コンテナ：
CAコンテナ
(温度帯2～3℃)
- ・所要日数：約28日
(産地出荷⇒現地倉庫)
- ・出荷回数：4回



複数の青果物を輸出向け包材等を活用した上で混載し、大口化に対応。JA間の産地間連携・リレー出荷も実施。

(課題)1産地・1品目では、輸出コンテナを満載することが難しいため、効率物流のためには複数品目の混載を行う必要

(対策)

- 複数品目(メロン・スイカ・野菜等)を集荷し、包材・エチレングラス等の輸出向け対応を行った上で、混載を実施
- 県内2つのJAのサツマイモを1ヵ所のパッケージセンターに集め、輸出仕様で出荷対応(産地リレー)



コンテナや梱包など輸送方法における対策を実施し、船便による長期輸送においても鮮度保持を実現。

(課題)シンガポール向けメロン輸出の際、海上輸送には2週間以上の輸送期間が必要で、鮮度維持が難しかった

(対策)

- CAコンテナを使用して国内港から輸送。温度だけでなく酸素と二酸化炭素濃度を調整して鮮度を維持
- 梱包において鮮度保持シートを使用(封入)し、鮮度保持技術を付加

鮮度保持への対応

●鮮度保持シート（セルアシスト）の使用



●キャプロン作業



●持ち穴を塞ぐ





本年度のフェア実施写真

販売状況① 【香港 DON DON DONKI】



販売状況② 【香港 DON DON DONKI】



販売状況③ 【香港 DON DON DONKI】



販売状況④【香港DON DON DONKI 尖沙咀 (チムサーチヨイ) 店】



販売状況⑤【香港DON DON DONKI 尖沙咀 (チムサーチョイ) 店】





R 2 年産

アイテム	現地価格	レート	日本円
アンデス/クインシー (1玉)	128	14	1,792円
アンデス (2玉)	118	14	1,652円
キンショウ/プリンス (1玉)	59	14	826円
小玉すいか	99	14	1,386円
現地タバコ	59	14	826円

R 3 年産

アイテム	現地価格	レート	日本円
アンデス (大) 1玉	148	14	2,072円
クインシー (大) 1玉	178	14	2,492円
アンデス (中) 1玉	99	14	1,386円
クインシー (中) 1玉	99	14	1,386円
キンショウ プリンス	68	14	952円
スイカ	350	14	4,900円
小玉スイカ	128	14	1,792円
高糖度トマト	199	14	2,786円
ミニトマト (約500g/パック)	48	14	672円



販売状況⑦ 【シンガポール DON DON DONKI】



R2年産



R3年産

アイテム	現地価格	レート	日本円
アンデス/クインシー (大) 1玉	24.90	76	1,892円
アンデス/クインシー (2玉)	19.80	76	1,505円
キンショー (1玉)	12.80	76	923円
小玉すいか (1玉)	24.90	76	1,892円
現地タバコ	15.0	76	1,140円

アイテム	現地価格	レート	日本円
アンデス (大) 1玉	24.0	76	1,824円
クインシー (大) 1玉	26.0	76	1,976円
アンデス (中) 1玉	22.0	76	1,672円
クインシー (中) 1玉	21.0	76	1,596円

販売状況⑧ 【マレーシア DON DON DONKI】





R 3年産

アイテム	現地価格	レート	日本円
アンデス (大) 1玉	65	26	1,690円
クインシー (大) 1玉	69	26	1,794円
アンデス (中) 1玉	55	26	1,430円
クインシー (中) 1玉	59	26	1,534円
アンデス (小) 1玉	45	26	1,170円
クインシー (小) 1玉	49	26	1,274円
キンショーメロン	49	26	1,274円
プリンスメロン	50	26	1,300円
現地タバコ	18	26	468円



「熊本メロンフェア」販促施策



フェア時の対応として専用の販促資材を作成。

くまモン型POP(名刺サイズ)



使用イメージ

くまモン型リーフレット(広東語、英語)



コロナ禍で、試食販売が出来ないため、くまモンの販促資材等を活用

「GFP輸出物流セミナー from 南九州」 輸出取組・輸出物流上の工夫と課題

**鹿屋市漁業協同組合
山道 豊**

**株式会社萌す
後藤 大輔**

事業概要 ～鹿屋市漁協

鹿児島県認定ブランドである「かのやカンパチ」を養殖



- **カンパチ**を中心に、ブリ・ヒラマサも養殖
- 「**かのやカンパチ**」は、半世紀にわたり養殖の技術を磨いてきた鹿屋市漁協が天然モノの稚魚から育てる、**鹿児島県認定のブランド魚**
- 自社に**加工場**があり、柔軟に商品開発が可能



- **恵方巻の“芯”、漬け丼キット**の開発実績あり(国内流通のみ)

事業概要 ～萌す

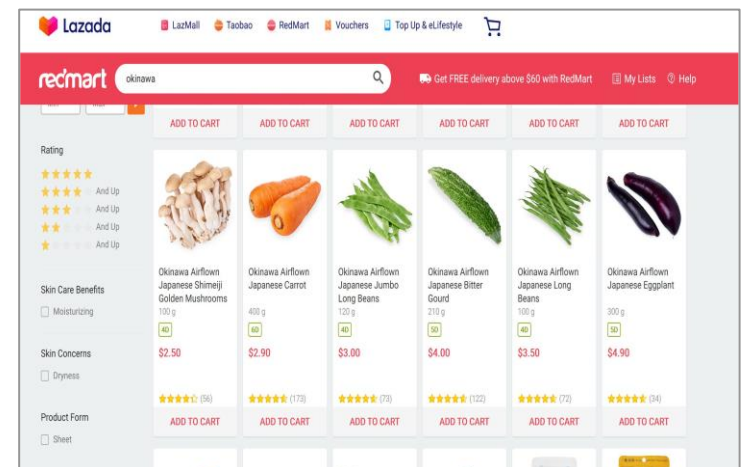
年間270日以上をシンガポール・台湾・香港等に輸出

事業内容

- ・ **シンガポールのレストラン**等に
沖縄県産鮮魚・畜産物・加工
食品を輸出
- ・ **台湾・香港**にも輸出を拡大
 - 現地系商流に強い販路
を有しており、特に近年
GFP産品・前沢牛の輸
出を拡大

主要取引先(Redmart)

- ・ **シンガポール国民の70%**が利用
する大手ネットスーパー
- ・ シンガポールでは**生鮮品を含む
食品のネット購入**が多い



鹿屋市漁協の輸出取り組み（1/2）

タイ・シンガポール・台湾向けに単発で輸出実績あり



シンガポールでのセミナー・試食会の様子



台湾での催事の様子

- **タイ・シンガポール・台湾向けに単発で輸出実績あり**
 - **タイ**：**鹿児島県の補助事業**を活用し展示会に出展
 - **シンガポール**：**鹿児島県漁連**と連携し輸出
 - **台湾**：**SOGOにて催事開催**
- 現地からはブリを求める声もある一方、生食での「かのやカンパチ」の味は高評価

鹿屋市漁協の輸出取り組み (2/2)

萌すと連携しタイでテストマーケティングを実施



- 鹿屋産カンパチを福岡空港→スワンナプーム空港便経由で輸出
- 現地では、カンパチ**刺身**・カンパチの**出汁茶漬け**・**炙り握り寿司**の順で人気が高かった

➤ ヤムカンパチについては、日本人とタイ人で好みが出分かれた



刺身



炙り握り
寿司

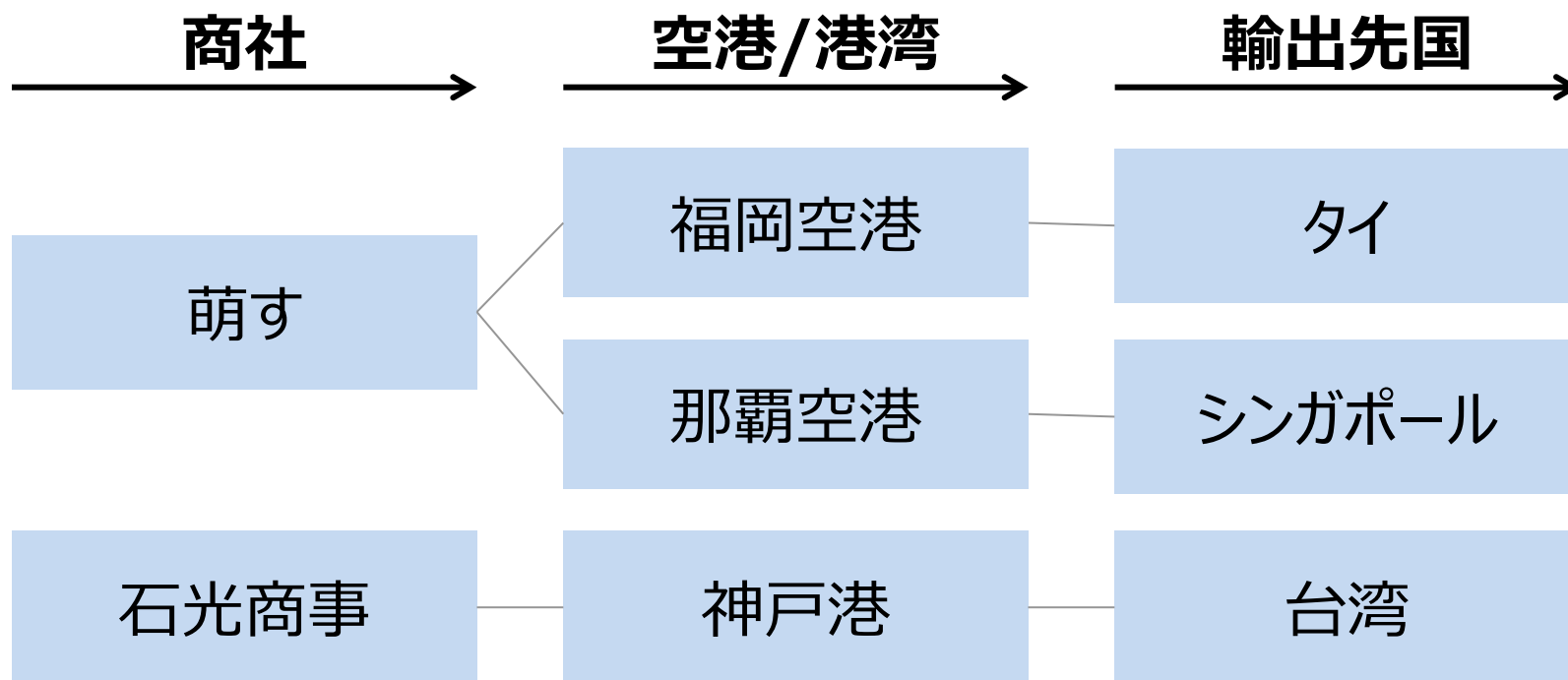


ヤム
カンパチ

- 現地バイヤー「カンパチは初めて聞いたが美味しいが、**コストが合うか心配**なのでハマチから取り扱っていきたい」

輸出物流の現状

鹿児島県外の港湾を活用



鹿児島空港は便数が少ない等の課題あり

輸出物流の課題

エアー便は輸送タイミング、船便はコンテナ費用に課題あり

- **エアー便**の場合、商品の到着時間と飛行機の出発時間が噛み合わない場合あり
 - 福岡空港を活用した際、タイミングが合わず空港で**商品を1日寝かしてしまった**ケースも
- 船便は、**コンテナ費用が高く**、自社商品だけで占領することは難しい
- 輸出に活用する**空港/港湾を確立できておらず**、効率化の余地あり

物流面全般での工夫

“冷やしこみ”や、梱包容器のサイズ調整等を工夫



- **直営食堂**を保有することで流通を調整
 - 規格(一般的に3.5kg前後)に合致しないものでも食堂で販売可能
- “冷やしこみ”や、**梱包容器のサイズ調整**等の工夫により、外気温の高い地域であっても販売時まで鮮度を維持
 - 現地で試食し、大きく鮮度が落ちていないことを確認済み

物流に係る検証 ～ テスト輸送概要(1/2)

スワンナプール向けにカンパチ(鮮魚)のテスト輸送を実施

■ テスト輸送ルート



■ テストした鮮魚

	魚体重 (kg)	吸水シート (枚)	下氷：保冷剤/脱水氷 (kg)	上氷：保冷剤/脱水氷 (kg)	氷合計 (kg)
脱水氷 (50%)	3.6	2	1.0 [28%]	0.8 [22%]	1.8 [50%]
脱水氷(100%)	3.5	3	2.5 [72%]	1.0 [28%]	3.5 [100%]
脱水氷(228%)	3.6	6	5.8 [161%]	2.4 [67%]	8.2 [228%]
保冷剤	3.6	—	1.7 [47%]	1.7 [47%]	3.4 [94%]

[魚体比率%]

物流に係る検証 ～ テスト輸送概要(2/2)

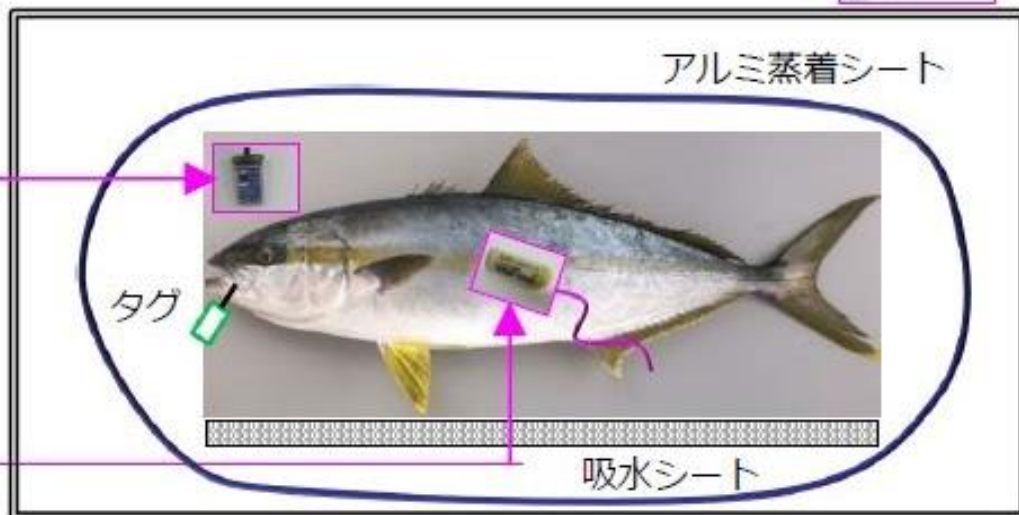
輸送中の外気温度・発砲内温度・芯温をモニタリング

外気温度



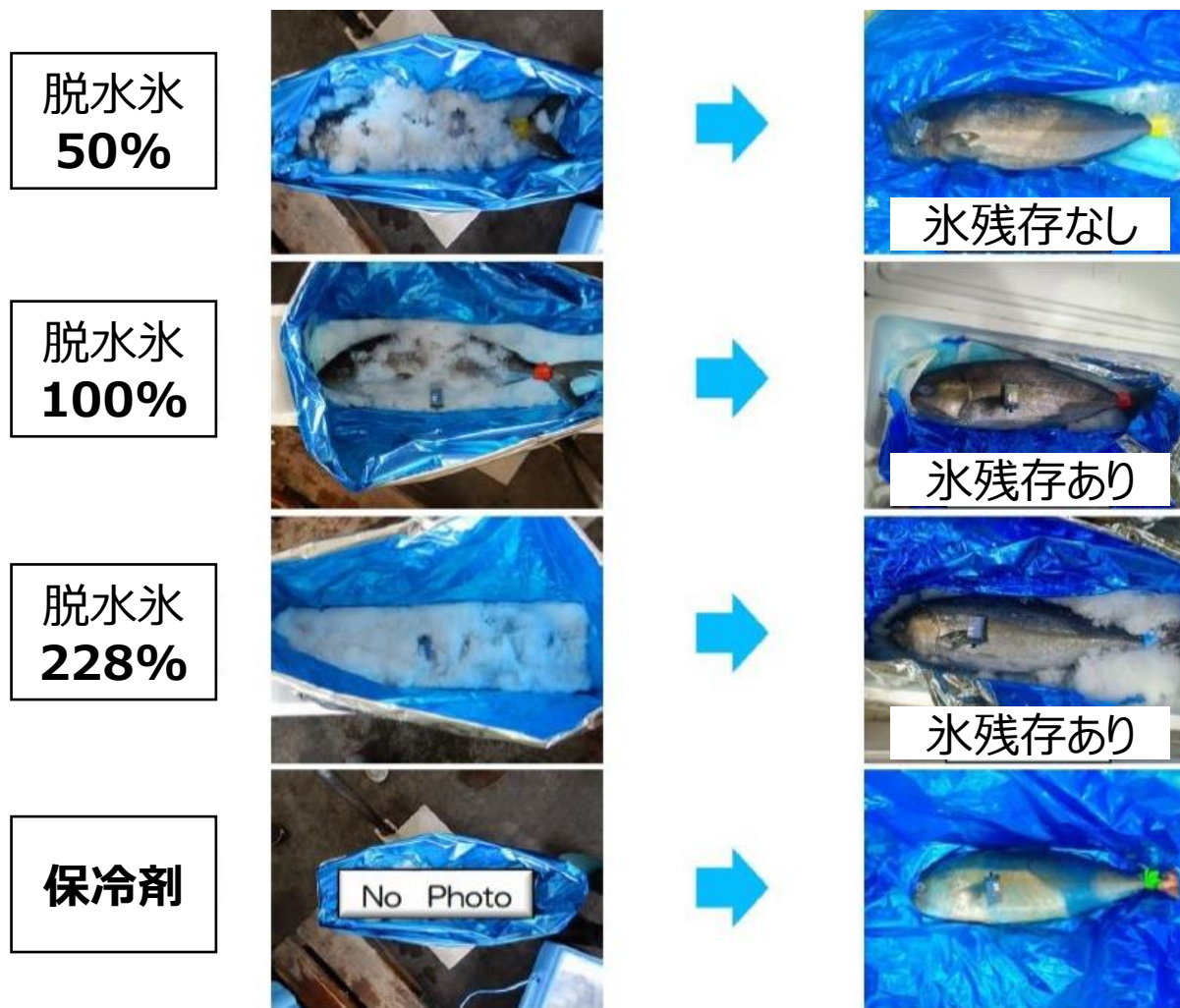
発砲内温度

芯温



物流に係る検証 ～ テスト輸送結果

到着時に氷を残すためには輸送前に脱水氷100%が必要



今後のテストマーケティングの流れ



現地日本食レストラン等で実施予定

生産

輸出手続・インポート

現地販売

鹿児島県内



萌す

Siamsamut
Warin

曼谷BANKOKU



テストマーケティングの輸送ルート



コロナの影響に備え、多様なルートオプションを用意

物流ルート案

メリット・デメリット

鹿児島空港 経由 (Air&Air)



- 鹿児島空港を活用した輸送モデル実証が可能
- コロナ状況下に応じて、鹿児島・那覇空港のタイ向け路線変更の可能性あり

福岡空港 経由 (Air&Air)



- タイへの直行便が飛んでいる福岡空港までトラック輸送をすることで輸送費削減が可
- トラック輸送間に鮮魚が冷凍輸送されるリスクあり

鹿児島港湾 経由 (Ship&Air)



- 鹿児島近辺港湾より、那覇まで輸送することで国際空港までの輸送費削減が可
- 船輸送によりリードタイムが+1日程増える可能性あり

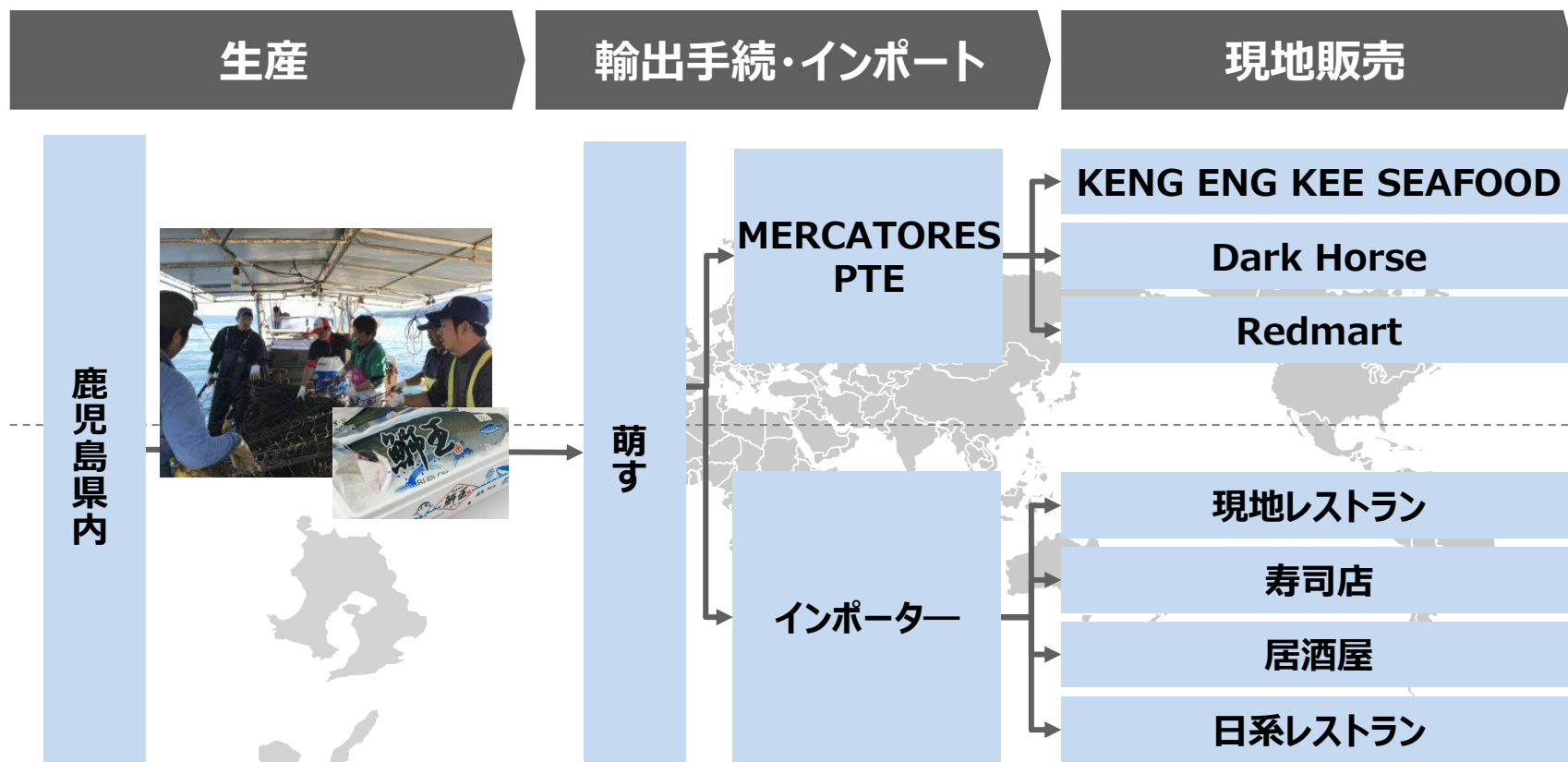
萌す
(シッパー)

Siamsamut Warin
(インポート)



今後のテストマーケティングの流れ

日系～現地系外食を中心に、幅広いオプションを想定

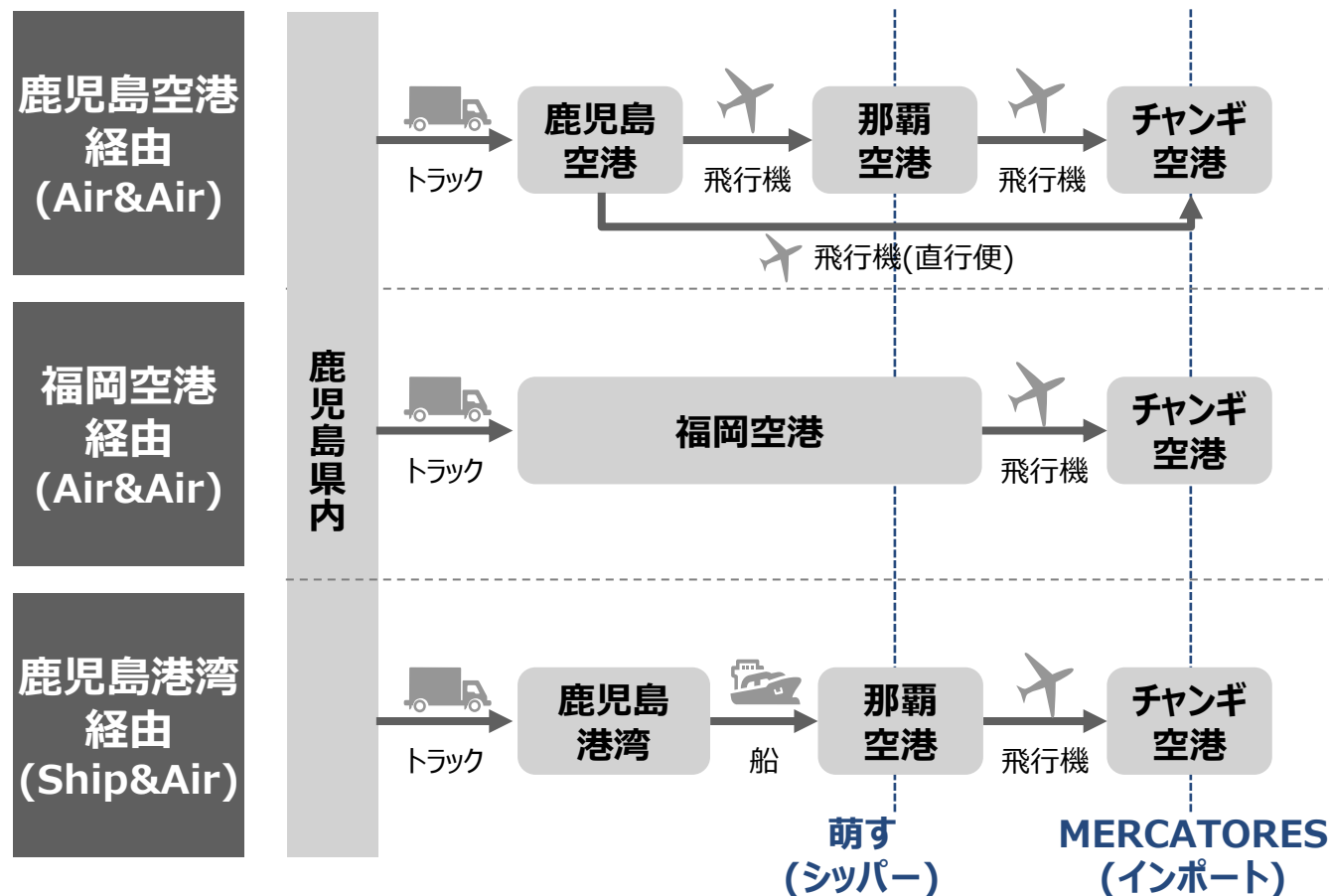




テストマーケティングの輸送ルート

萌すのシンガポール定期便により、スムーズな輸出を実現

物流ルート案



メリット・デメリット

- 鹿児島空港を活用した輸送モデル実証が可能
- コロナ状況下に応じて、鹿児島・那覇空港のタイ向け路線変更の可能性あり
- シンガポールへの直行便がある福岡空港までトラック輸送をすることで輸送費削減が可
- トラック輸送間に鮮魚が冷凍輸送されるリスクあり
- 鹿児島近辺港湾より、那覇まで輸送することで国際空港までの輸送費削減が可
- 船輸送によりリードタイムが+1日程増える可能性あり

GFP輸出物流セミナーfrom南九州

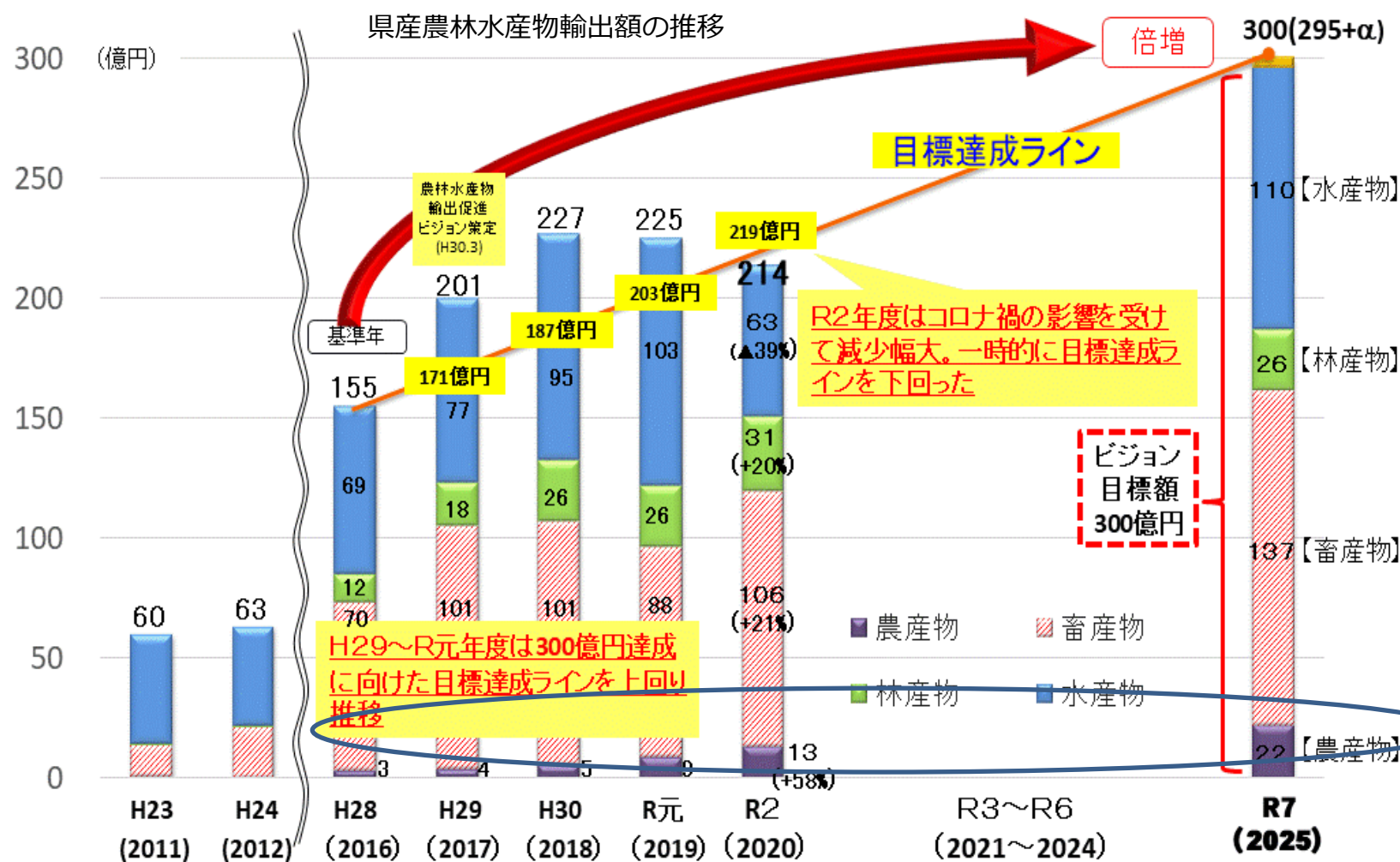
～輸出物流効率化に向けた地域での体制整備～



令和3年7月20日（火）
鹿児島県

鹿児島県産農林水産物の輸出の状況について

- 令和2年度の県産農林水産物の輸出額は対前年度比5%減の約214億円
- 水産物の輸出が大幅に減少した一方、農・畜・林産物は平成23年度の本公表開始以降最高額を更新
- 目標輸出額300億円に向け、基準年から毎年16.1億円の増加が必要だが、令和2年度はわずかに下回る



本日は、農産物のうち
青果物の輸出について説明

なぜ青果物の輸出をテコ入れする必要があるのか？

1. 和牛・ブリ VS 青果物

- ✓ 本県の主力輸出品である和牛，ブリは，主にレストランなどで人気の**高級食材**として販売されており，流通コストも含めて**価格転嫁しやすい**(和牛であればAirの運賃)。
- ✓ 一方で，本県はさつまいもをはじめとした**青果物の産地**。奢侈品の和牛，ブリは日本食人気とともに，商流・物流を確立していくものの，必需品の青果物は，
 - ① 奢侈品以上に**適正なプライシングでなければ売れない**。流通経費含む中間コストの圧縮が必須であることから，Shipによる物流は不可欠。
 - ② 他方，生果は**船便**だと，長期輸送に伴う**歩留まりの悪化，販売時の品質の劣化**など課題が山積。

2. これまでの本県の取組

- ✓ 売ってくれる人を探す：商談会，展示会への生産者の参加 **不特定多数へのアプローチ 成約例に乏しい**
- ✓ 物流コストの圧縮：まず**コンテナを満杯**にして単位当たりコストを圧縮。適正な貯蔵温度帯が異なるさつまいも(13～15℃)とだいこん(0～1℃)の**混載の実証**
 - **予算の制約**により実証回数に限り。また**実証スキームを活用する事業者が不在**。

➡ 手詰まり感・・・

新たな商流の構築×物流の構築

◇ P P I Hとの連携協定

P P I H（パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス）との県産品の海外への販路拡大に関する連携協定を締結

【締結日】

令和2年10月12日

【連携事項】

- ・県産品の海外への販路拡大
- ・フェアを通じた「KAGOSHIMA」の認知度向上
- ・鹿児島県内の港湾等からの輸出促進 など

※同社海外店舗における2030年期の県産品輸出額100億円を目指す



◇ P R販売促進活動



DON DON DONKI（星・香・泰）での鹿児島フェア
（R3. 2月）

ポイント

- ・ ジャパンスペシャルティストアの店舗形態と大規模な海外展開(店舗数86店(シンガポール10店, 香港7店, タイ2店, 台湾1店, マレーシア1店, 米国65店)), 海外ローカルをつかむ適正なプライシング(産地の取引価格にも還元！)。
- ・ 本県からはさつまいも, だいこん, キャベツ, メロン, ピーマンなどが成約。
→ 大口での取引が可能となった。
- ・ 品質の保持と大口での運送による適正なプライシングを担保するCAコンテナ※による輸出



※ 温度だけでなく酸素と二酸化炭素濃度を調整し青果物の貯蔵期間を延長させることができる。

PPIHとの連携取組に加え，県の単独予算でも，県内の**地域商社支援事業**をR2年度から創設。

- R2年度はコロナの逆風の中，例えば**志布志港発でカナダに船便**での輸出実績も。

◇ 県内輸出商社の海外営業活動支援

■ 輸出商社

- 村商(株)，弓場貿易(株)，(株)シングローバル，幸洋産業(株)，(株)オキス，(株)本坊商店

■ 対象国・地域

- 台湾，中国，米国，カナダ，香港，ベトナム等

■ 対象品目

- 牛肉，お米，お茶，さつまいも，メロン，いちご等



さつまいも貯蔵庫の
庭先でのバンニング

志布志港からの本件青果物の輸出状況

1 (株) P P I H (シンガポールへのトライアル輸出)

令和2年11月から令和3年4月にかけて、だいこん、キャベツ、メロンなどをCAコンテナ(40ft)で基本週1回のペースで神戸を経由し、シンガポールのDON DON DONKIへトライアル輸送を開始。

着荷時の品質は良好とのことで、同社との連携協定締結を契機に、令和3年度以降も県内産地との商談活動を通じて輸出品目を増やしていく。



2 Japan potato(有) (鹿児島県鹿屋市 さつまいも生産)

P P I Hとさつまいもを独占的に契約取引しているJapan potatoは、県内の港湾運送事業者と連携して、さつまいもを志布志港から神戸を経由しシンガポールや香港等のDON DON DONKIへ商社を通さず輸出。

P P I H出店国への安定供給のため生産拡大に意欲的。



3 弓場貿易(株) (鹿児島市 県内輸出商社)

令和2年度からスタートした県単独事業の輸出商社支援事業を活用して、カナダで営業を開始し、令和2年はさつまいもをリーファーコンテナ(40ft)で志布志港から(釜山経由で)バンクーバーまで輸出(継続取引)。同事業を活用し、北米東部、アジアへの生鮮品の販路開拓と県内港湾を活用した継続的な輸出に意欲的



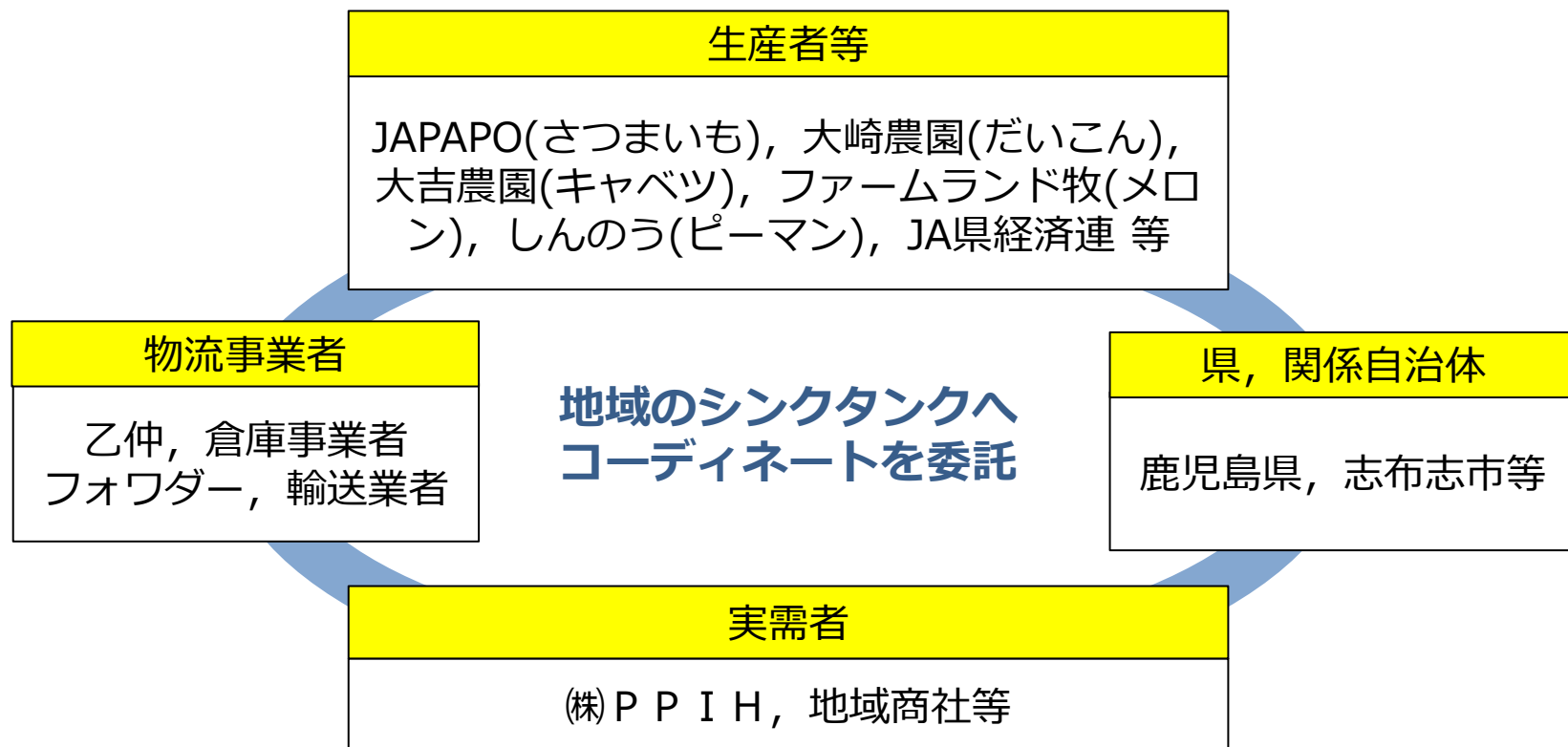
これらの取組を持続的なものとしていくために

県内港湾を利用した青果物の持続的な輸出スキーム構築事業 (R3年度新規)～展開イメージ(1/2)

事業内容

- 輸出関連事業者等による**コンソーシアム**で、議論を行い、**県内港湾からの持続的な輸出スキームを構築**
- 具体的には、県内港湾から輸出した場合と、本県から大都市圏の港湾に陸送し輸出した場合とでコストやリードタイムを比較し、**県内港湾の優位性を検証**するとともに、県内港湾から持続的に輸出するために必要な**課題を整理**

志布志港の活用へ向けた コンソーシアムの活用イメージ



県内港湾を利用した青果物の持続的な輸出スキーム構築事業 (R3年度新規)～展開イメージ(2/2)

持続的な輸出スキーム（イメージ）

県内産を取引又は県内へ集荷

定期的な商談会（県内生産者と(株)PPIH）

成約
ロット確保



地域商社,
(株)PPIH等
の混載輸送

CAコンテナ

コンテナヤード
(志布志港
鹿児島新港
谷山港など)

実需者：
(株)PPIH出店国

Ship&Air

香港, 星国,
タイ等

[デイリィ]

那覇港 → 那覇空港 →

ASEAN,
北米, E U 等

Ship
(神戸, 高雄, 釜山等)

中継港

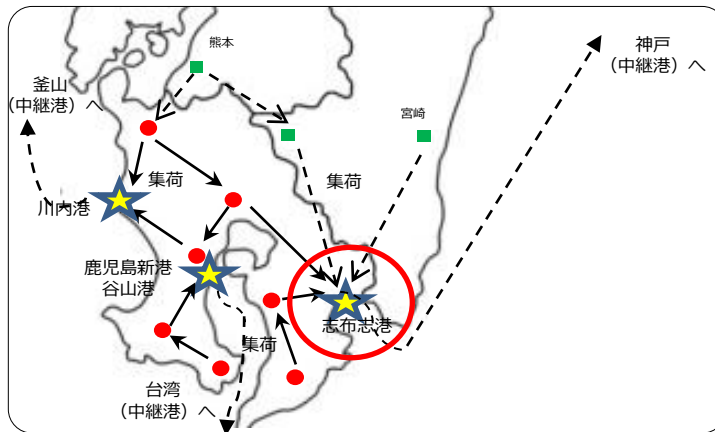
香港 星国
台湾 タイ
馬国 米国

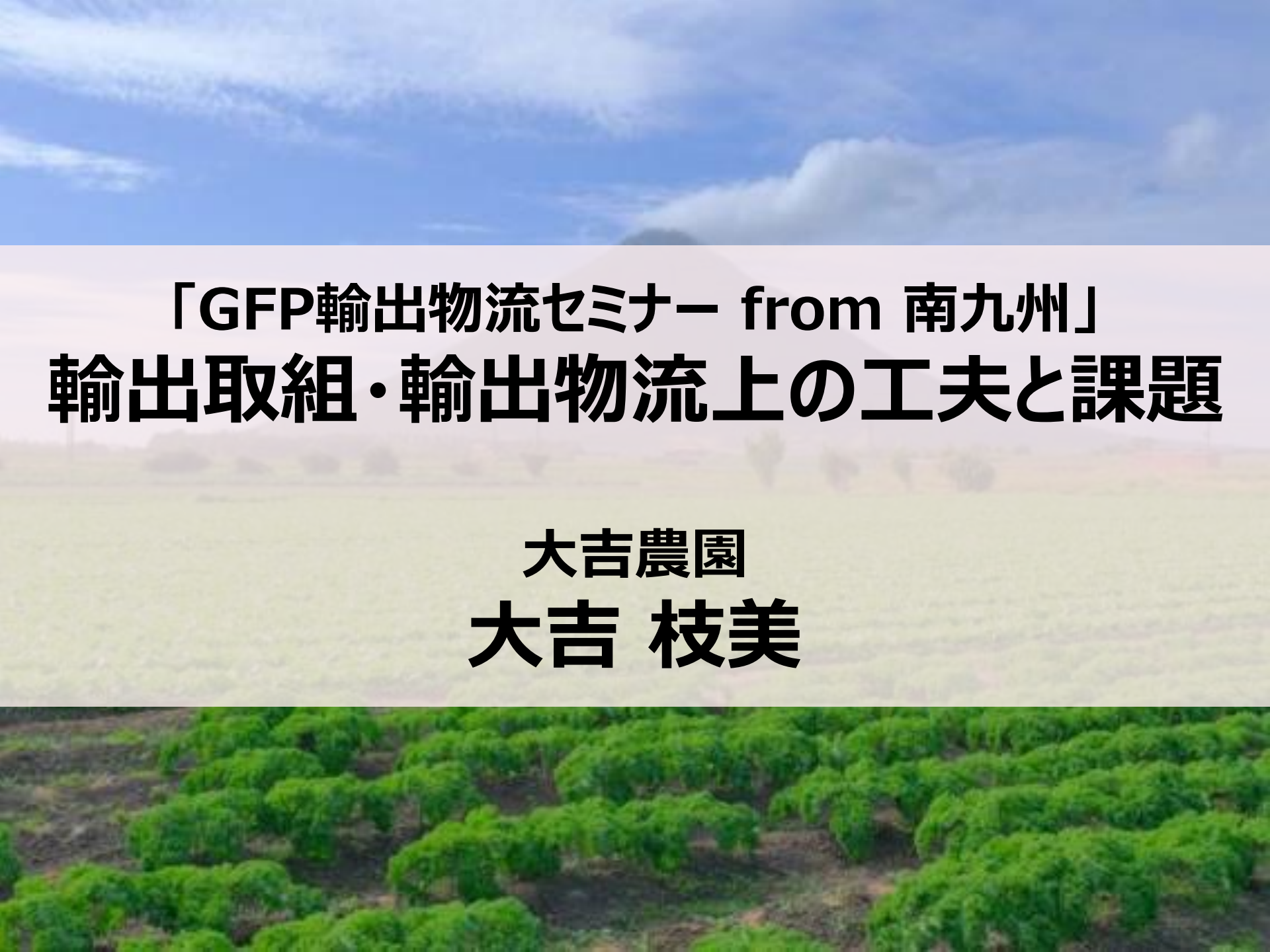
小売店, 飲食店
等でフェア開催,
継続販売

志布志	4 航路	週 1	1 便
谷 山	1 航路	週	1 便
川 内	2 航路	週	3 便

このように新しい商流・物流が地域経済を動かし、海外の消費者の国産農産物の需要を満たしている実態があります。

この動きを持続的なものとするためにも、後背に農作物産地があり、輸出に意欲的な地域の港湾(Hub & SpokeのSpokeの起点)に対する支援が今後重要になると考えます。





「GFP輸出物流セミナー from 南九州」 輸出取組・輸出物流上の工夫と課題

**大吉農園
大吉 枝美**



大吉農園とは

“消費者目線”に立ち、安心・高品質な野菜づくりを実践



自慢のキャベツ



キャベツ班のメンバー

- **キャベツ**を主要品目とし、**タイ・香港・台湾・シンガポール**へ輸出
- **主婦の立場**で考え、「自分が買物かごに入りたい」と思える商品のみを出荷
- **土づくり**の段階からこだわり、虫がつきにくいような栽培環境を実現



輸出開始の経緯

GFP訪問診断をきっかけに、年内に商談成立・輸出開始



訪問診断の様子

- 2019年2月、**GFP訪問診断**を受け、GFP超会議2019 in TOKYOに参加

→ 輸出に向けた認証取得や**商談会**の**情報**を把握

- 2019年9月、鹿児島県で開催された**商談会**に初参加し、現在の取引先からの引き合いを受ける



商談会の様子

- 2019年11月、シンガポールへキャベツの**輸出を開始**



GFPを活用した輸出成功のポイント

課題・欲求に応じて、GFPの各種取組を活用

輸出へ向けた課題・欲求

何から始めれば良いかわからない

本格的に取り組みたい

商品の荷姿や梱包の方法・注意点を知りたい



活用したGFP取組

訪問診断

GFP超会議

情報提供



活用したGFP取組 ～訪問診断

GFP訪問診断で、輸出の“イロハ”を学ぶ



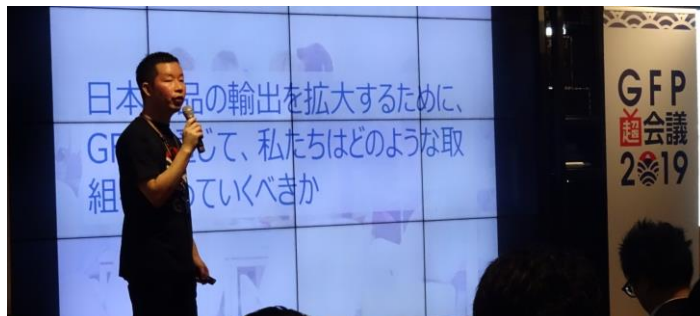
訪問診断の様子

- 農水省・JETRO職員から、**規制**に関する情報や**海外ニーズ**の傾向、**商談会・展示会**を活用した販路開拓などのアドバイスを受け、輸出に向けて取組開始



活用したGFP取組 ～GFP超会議

GFP超会議で、国際的な認証取得の必要性を把握



GFP超会議の様子

- **GFP長会議**にて、**ASIAGAP**取得の重要性や、**商談会**参加の必要性を知り、後日商談会に参加



商談会の様子

- 2019年9月、鹿児島県で開催された**商談会**に初参加し、現在の取引先からの引き合いを受ける



活用したGFP取組 ～情報提供

関係機関とのネットワークを活用し、初めての輸出が成功



直接指導の様子

- 初めての輸出の際に、GFPを通じて連絡先を把握した全国植物検疫協会の**専門家から直接指導**を受け、**トラブルなく無事**に1回目の輸出が成功



輸出におけるCovid-19の影響と対策

生産面の努力により、受注数の変動リスクを回避



<影響>

- 輸出先国の市場変化に応じ、**受注数が乱高下**

<対策>

- リスク回避のためには、国内含め他国へ柔軟に流通させることが必要
 - ➔ 生産方式の基準を、**検疫が最も厳しい**タイに合わせる

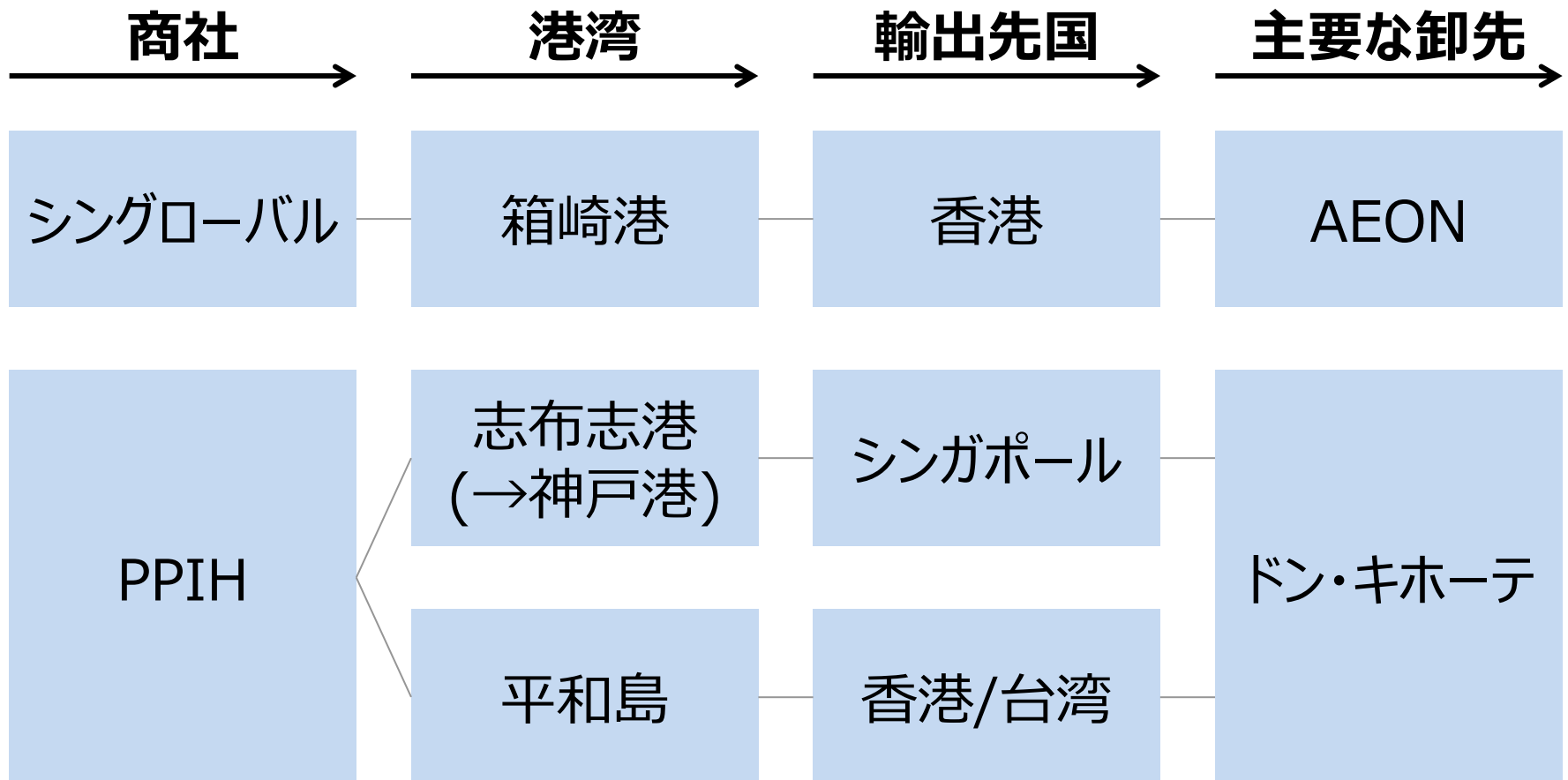


土づくりからこだわった畑



輸出物流の現状

シングローバルをはじめ、商社経由で各国小売店へ輸出





輸出物流の工夫 ～全般

鮮度を維持するために、設備と商品を工夫



大型冷蔵庫

- **コールドチェーン**確立のために、大型冷蔵庫(予冷库)をレンタル(20フィート×2本)
 - キャベツの**外葉を多めに残す**ことで鮮度保持・変色を防止
- ➡ 味が良いだけでなく、「**ロスがゼロ**」と、現地(シンガポール)取引先からも好評



外葉を多めに残したキャベツ



輸出物流の工夫 ～Covid-19影響下

長時間の旅路でも品質を保持すべく、梱包を強化



<影響>

- 船便の遅れが発生し、現地到着までに要する期間が約2倍に
 - **神戸港**で遅れが発生し、到着まで**通常3-4週**のところ**が6-7週に**

<対策>

- **梱包**資材(段ボール)の**強度**をこれまでよりさらに高めることでロスを防止



輸出物流の課題

鹿児島県内の港湾は、検疫体制と認証制度に難あり



- 可能であれば、鹿児島県内の港湾を利用したいが、
 - ✓ **検疫体制**が整っていない
 - ✓ **認証作物**(輸出できる産品)種類が**限定的**
- ➡ 結果、県外(平和島 等)の港を利用せざるを得ない





今後への期待

認証作物の底上げと生産者の取纏めを鹿児島県に期待



鹿児島県



- 県産作物で20フィートコンテナが満載の状態で輸出できることが理想的
 - そのためには、県内生産者が協力し、**混載便**を出すことが必要
- ➔ 以下を**県主導**で実施していただきたい
- ✓ 認証作物の**底上げ**
 - ✓ 県内生産者の**取纏め**

**「GFP輸出物流セミナー from 南九州」
輸出取組・輸出物流上の工夫と課題**

**東町漁業協同組合
中園 康彦**

東町漁協について

『鰯王』ブランドを築いた、日本一の養殖ブリ産地



- 1980年から続く原産地(前浜)を年中見守り、稚魚（モジャコ）から出荷まで一貫して養殖
- 生産者組合員が家族総出で手伝い、愛着と責任ある養殖が代々続く
- 病気・赤潮・台風などの影響管理には万全を期している
- 代表産品である『鰯王』は日本一の生産量(年間約1万2千トン)を誇り、世界中で食されている(商標登録済)



サステナブル・トレーサブルな養殖業

認証取得、人工種苗生産、ICT技術導入等を実施



ICT技術を導入した生簀

- 持続可能な養殖生産に取り組むべく、ASC認証やMEL認証（養殖生産・加工流通）を取得
- 稚魚トレーサビリティの確保や、SDGs14番目の目標である「海の豊かさを守ろう」など等を目的に、人工種苗を導入(全体の15%程度)
- ICT(情報通信技術)システムにより、生産管理を高度化・効率化(紙媒体での管理からの脱却)

輸出取り組みの現状（1/2）

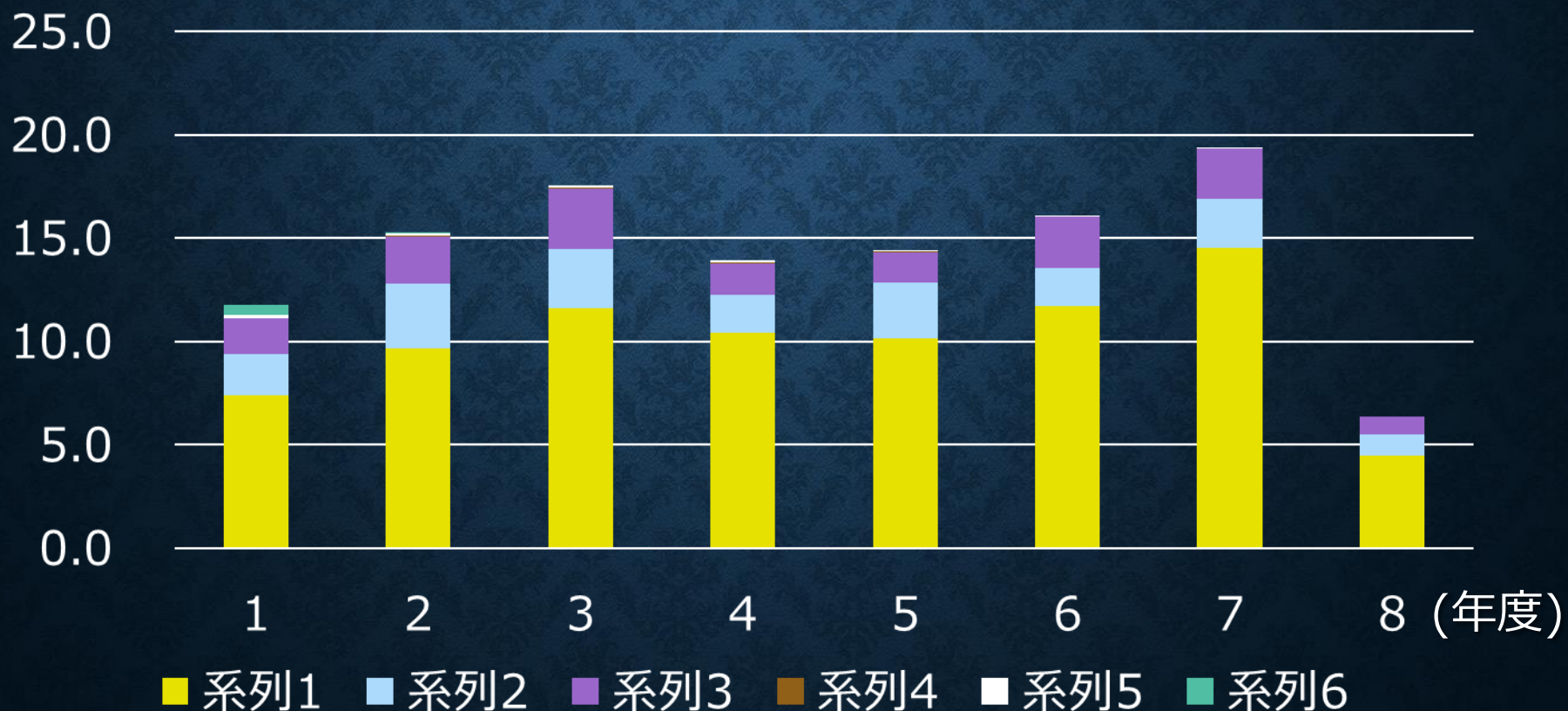
北米を中心にEU・アジア・中東を含めて31か国へ輸出実績



輸出取り組みの現状（2/2）

アメリカ外食向けが中心のため、2020年はコロナ影響を大きく受けたが、今年の輸出は回復基調

輸出実績（税抜・億円）



輸出産地としての特徴（1/2）

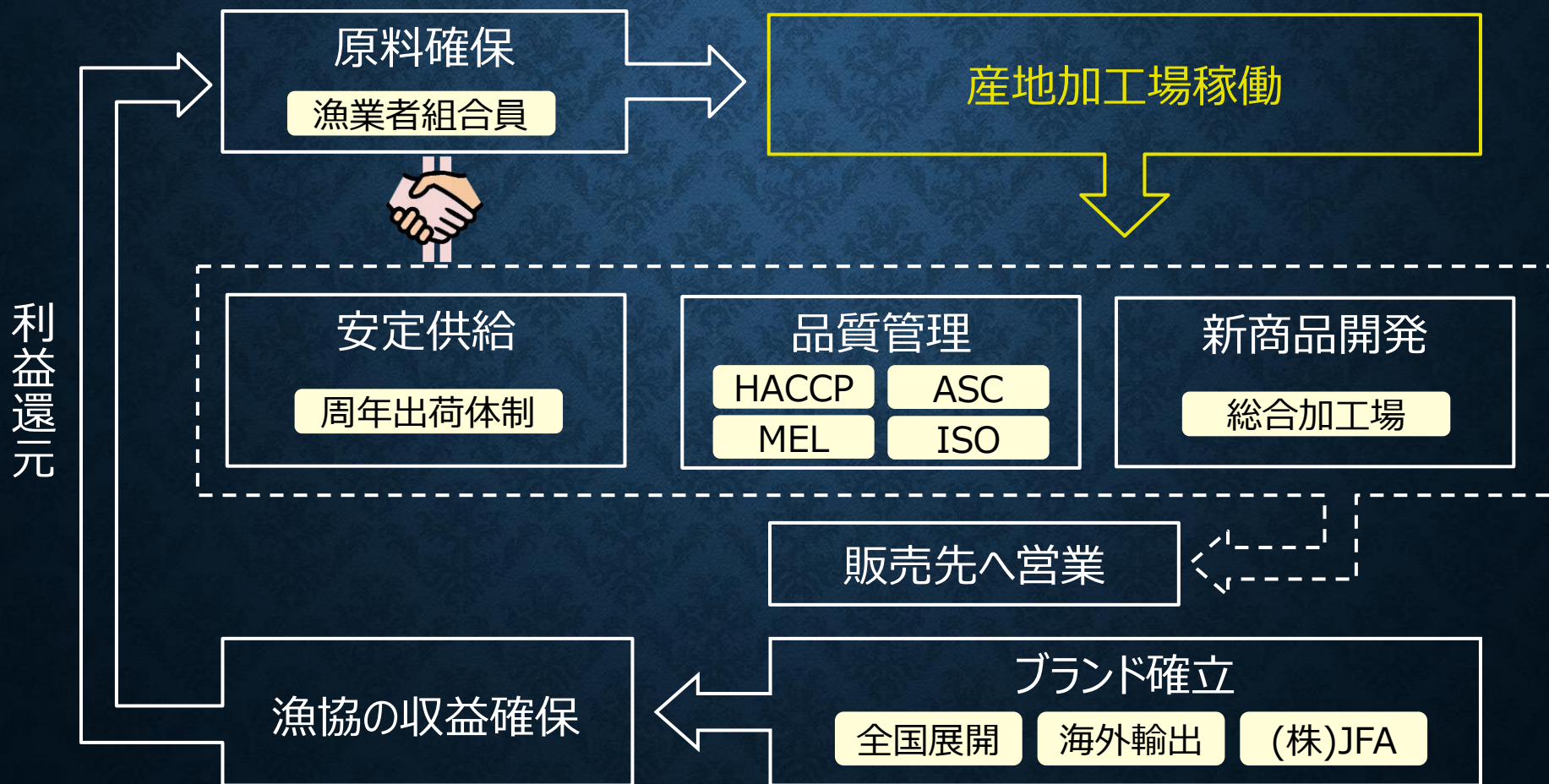
マーケットニーズは高次加工品へと移行

- 令和2年度加工販売高 : 94億 5,000万円
- 加工品（フィレ・ロイン等） : 61億 6,000万円（65%）
うち輸出販売高 : 6億 7,000万円（11%）



輸出産地としての特徴（2/2）

産地加工場を持つことで、好循環サイクルを実現



輸出物流の工夫

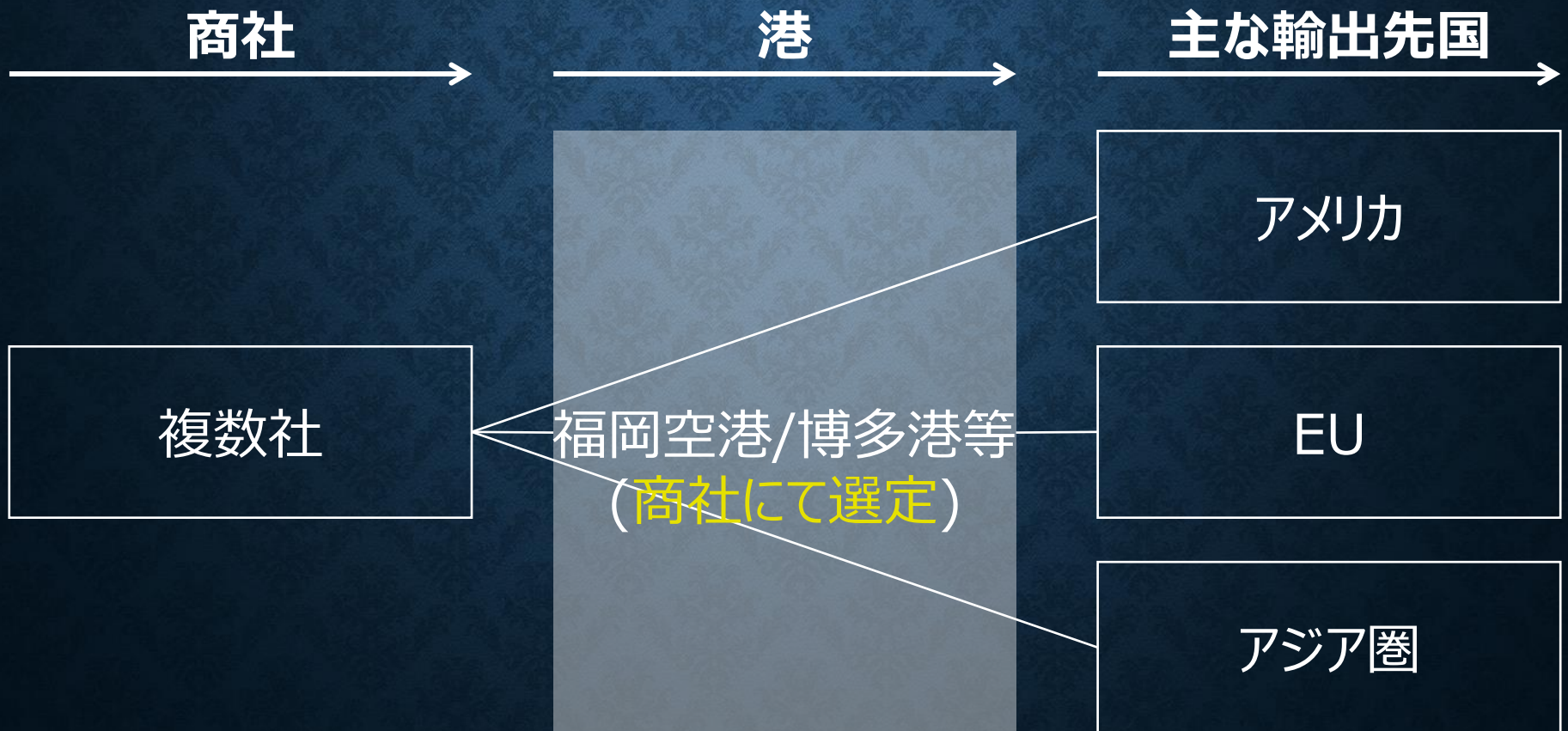
輸出先国・商品に応じて鮮度保持の方法を変えている



- 冷凍ブリは解凍後に「**血合い**」が変色(メト化)しやすい特性がある
 - 冷凍時に変色防止処理を実施
 - 変色防止処理が禁止されている輸出先国(EU等)については、急速冷凍やトリミングで対応
- 生鮮ブリには**保冷剤**を使用
 - スラリーアイス(海水シャーベット氷)は水漏れのリスクあり

輸出物流の現状

物流面(国内輸送含む)は、基本的に商社に一任しており、
便数・物流業者との関係から、福岡を活用



輸出物流の課題

鹿児島県内の輸出拠点を利用する場合の課題が存在

商品	輸送方法	主な港	課題/備考
生鮮ブリ	航空便	福岡空港	- 鹿児島空港は、飛行機が小さく荷物が積めない、便数が少ないという課題がある - 鹿児島の冷凍庫は、特にかんしょの収穫時期は逼迫 - 保管料の都合で福岡の冷凍庫を利用する場合もある
冷凍ブリ	船便	博多港	

今後の輸出拡大へ向けて

育種等による、生産コスト低減へ向けた工夫が不可欠



ブリの人工種苗

- 海外で人気のあるサーモン等と対等に販路開拓するためには、ブランディングだけでなく**生産コスト低減も不可欠**
- そのためには、**人工種苗**の開発・**育種**が重要



- 餌に占める**魚粉**の割合を抑えても養殖可能な品種開発(現状では餌全体の50%は魚粉)
- **成長スピード**の速い品種開発(現状では成魚になるまで2年必要)