



**「GFP鹿児島フォーラム in 南薩」
かんしょ・葉物野菜の大規模輸出産地づくり**

指宿やさいの王国（指宿市）

山口 勇



指宿やさいの王国の紹介



- 2012年に設立した主に葉菜類を生産する農業事業者。従業員数は55名
- 葉物野菜(レタス・キャベツ)・かんしょに関して、九州管内でもトップクラスの野菜生産量を誇る
- 20代から30代の若手社員が中心であり、チャレンジ精神を持って農業の栽培試験・輸出にチャレンジ
- 加工・業務用として出荷する野菜とは別に、様々な品種の栽培試験も実施



主な生産品目の紹介

グローバル市場を見据えてGlobal GAPを取得



キャベツ



レタス



かんしょ

- レタス70ha、キャベツ58ha、サツマイモ60ha、リーフ類27haを年間通じて栽培中
- 全栽培品目におけるGAP取得



生産に対するこだわり



- GAPを用いて適切な内部統制および人材育成を行うことで、確実な品質管理を行い、加工・業務用野菜に求められる均質な野菜の生産を実現
- “安心安全”や海外規制状況に鑑み、土づくり・堆肥づくりにこだわり（例：硝酸態窒素の数値）
- 肥料メーカーと連携し、オリジナルで微生物資材を開発する等、研究開発に積極的に取り組んでいる



輸出に関する取組 ～葉物野菜



• キャベツ

- 長野県等他産地の収穫時期に鑑みて、5～6月が端境期となり輸出量が不足する傾向にあるため、端境期ニーズを意識
- 令和3年度は端境期のみのお荷・令和4年度は12～6月に出荷期間延長に成功
- 海外大手小売チェーン向けの輸出実績を有しており、業務用の販路開拓も狙う



• レタス

- テスト輸出・鮮度保持に成功
- マレーシア産等との差別化・強みが生きるメニュー提案が輸出拡大のポイント



輸出に関する取組 ~かんしょ



• かんしょ

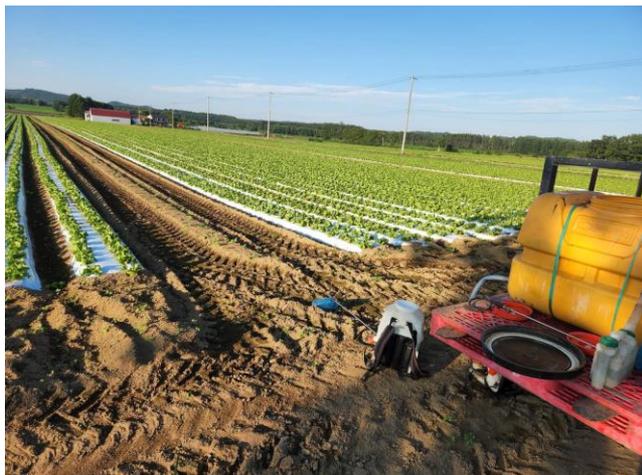
- タイ向け輸出を開始。鮮度保持（輸送中の腐敗・カビ対策等）が難しい品目であるため、キュアリング含めた物流面の対策・検証を行った上で、産地側・流通段階での対策に反映中
- 焼き芋向けの小ぶりなさつまいも期待する声が継続的にあり、ポテンシャルが大きいことを確認
- 海外では焼き芋ニーズが高いが、生イモ輸出は輸送上のロスが懸念される上、米国をはじめ植物検疫上輸出できない国も存在するため、冷凍焼き芋等のさつまいも加工品の輸出を両輪で目指す





更なる輸出拡大に向けた取組

北海道での生産に着手しており、将来的な 鹿児島・北海道でのリレー出荷・輸出を目指す



- 季節に応じた生産体制の構築・出荷期間の長期化を目指し、北海道(帯広)におけるレタス・キャベツ・ブロッコリーの生産を開始
- 輸出向け生産拡大・鹿児島産と合わせたりレー出荷に向けた計画策定・販路開拓・物流ルート構築を進める
- 北海道(帯広)からの輸出開始のためには、現地の土壌に合わせた生産方法の確立、長期輸送に耐える鮮度保持のための真空予冷庫の設置などが課題



シンガポールでのプロモーション

キャベツ・レタスは鍋メニュー・サラダメニュー、 かんしょはスムージー・チップス・焼き芋を提案

レタス・キャベツ



- フレッシュサラダや寒ぶりのしゃぶしゃぶ鍋でキャベツ・レタスを活用
- キャベツ：中華料理を中心に、鍋や炒め物に活用できる可能性があり、用途の可能性が高い
- レタス：生野菜を食べる食文化が浸透していないシンガポールで、味・新鮮さを訴求しつつ、安価な他国産の野菜と差別化を図る必要性がある

かんしょ



- 素材本来の甘さを活かしたさつまいもチップス・焼き芋がローカルバイヤー・シェフに好評
- 红薯餅(Pan fried baked sweet potatoes with red bean paste) はあんこと冷凍焼き芋の甘さが際立っており、好評
- さつまいもスムージー・サツマイモペーストを使用したサツマイモかき氷も好評で、鹿児島県産のさつまいもの需要はあることを再認識



輸出拡大に向けた課題

かんしょの輸出向け品質保持の対策強化・ レタスをはじめとしたメニュー提案・業務用販路開拓

- かんしょに関しては、タイ国内の商社より、玉ぞろえやさらに細かい品質管理を求められているため、これらに配慮した生産体制や輸出時の品質管理に努めた実証を行う
- 販路開拓の難しいレタスに関しては、海外産との差別化のためにも、日本産の強みが活かせるメニュー提案及び業務用の販路開拓が必要
 - レタスに関しては、強みが活きるメニューがキャベツより限定的、鮮度保持期間が短い、マレーシア産等の競合等が主な課題
 - バーガー・肉巻き・鍋メニュー・炒め物メニュー等での提案が必要
- 鹿児島・指宿という産地及び自社商品自体の認知度を向上するべく、「安心・安全」を軸として、デジタルプロモーション及び基盤整備を進める



(ご参考) 野菜を活かした飲食店の展開



- 2023年8月に『ベジ郎なんば店』のFCオーナーに
 - 「野菜の新しい流通をつくる」という株式会社フードサプライのビジョン、またベジ郎のコンセプトに共感し、青果生産者として初のFCオーナーとして出店
 - フードサプライは、コロナ禍で飲食業界への青果流通が影響を受けたことから、ドライブスルー八百屋、宅配サービスセンチュクなど新サービスを立ち上げ、2021年12月に「肉野菜炒めベジ郎」をオープン
- 自社で生産した野菜を調理・提供することで、消費者の声を直接聞けるだけでなく、それまで販売できず廃棄していた野菜の新たな使い道を創出