

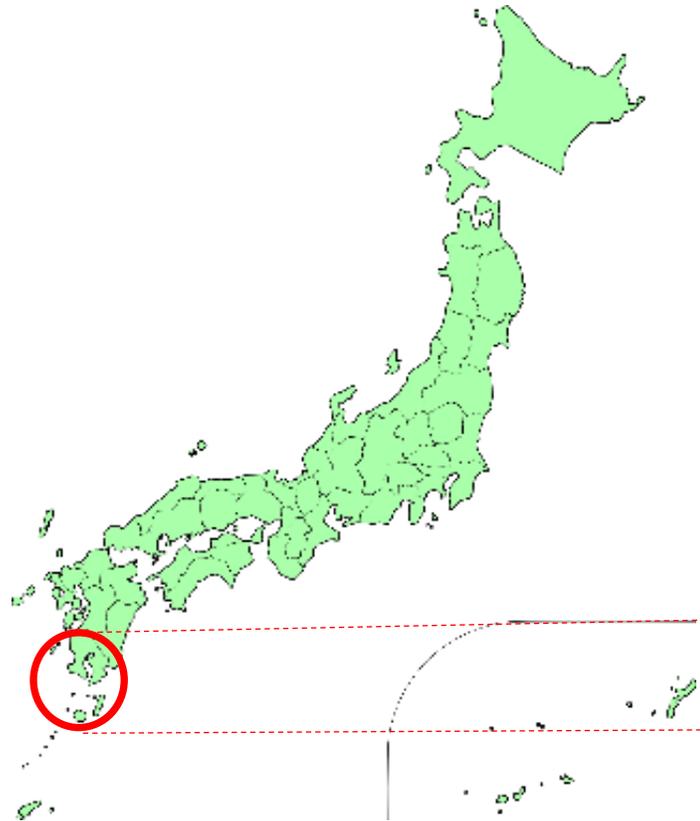
輸出の取組 ～はじめの一歩～



2023年9月12日
ユーファーム株式会社
代表取締役社長 浦野 敦



Location (鹿児島県指宿市開聞川尻二石五斗5298-2)





会社プロフィール

商号	ユーファーム株式会社
代表取締役	浦野 敦
本店所在地	〒891-0602 鹿児島県指宿市開聞川尻5517-7
資本金	¥ 20,000
株主構成	浦野 敦 50% 、 浦野 良美 50%
電話番号	0993-23-8622
ホームページ	https://www.facebook.com/ufarm.kaimonkawashiri/

About us

- 指宿市生まれ、東京都杉並区出身
- 指宿市開聞川尻は母の実家。2015年4月に移住
- **2016年4月**より鹿児島県指宿市の開聞岳の麓で農業をスタート
- 耕作面積約**7,000m²**の小さな農家
- 2018年11月29日に**有機JAS**認証取得
- 生産作物はさつまいも、そら豆、かぶ、スナップエンドウ、その他計約10種類の野菜
- **Farm to Table**（畑から直接食卓へ）をモットーに、新鮮な露地野菜を届けたいと思っています
- 2019年7月に株式会社化
- 2019年より**シンガポール**、2022年より**マカオ**へ輸出開始



有機農業とは？

- 種まき又は植え付けする **2年以上前**からほ場（畑）の土に禁止された農薬や化学肥料を使用していないこと
- 栽培中も禁止された農薬や化学肥料を使用していないこと
- 使用する肥料や農薬は天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するもののみ
- ほ場や施設、用具などに農薬や化学肥料の飛散・混入がないこと
- 遺伝子組換えの種を使わないこと
- 病害虫を防除するのに農薬に頼らないこと等
- JAS法にて厳密に定義されています。**有機JAS認定**を取得しないと、有機、オーガニックと謳うことはできません。認定取得後も年一回の現地・書類審査が義務付けられています。



畑の土壌について

- 約5000年前の開聞岳噴火の際に噴出した火山灰土壌
- 開聞岳の火口から3.5kmに位置してるため、親指の爪サイズの火山礫を多く含む
- 火口から離れるほど礫のサイズは小さくなる
- 非常に水はけが良く、濃い味の野菜ができる
- 礫を多く含むためトラクター爪の摩耗が早い
- 伝統野菜の「開聞岳大根」を復活させたが、
- 非常に適地である



開聞岳、阿多カルデラからの火山の恵みで、ユーファームの美味しい作物ができています





有機農家が経営する宿「木の匙」

住所：鹿児島県指宿市開聞川尻5451



輸出をしようと思ったきっかけ

- 前職で輸出入に関わった経験があり、漠然と海外取引に興味を持つ
- モットーである“Farm to Table”とは畑から食卓までの意味
- その想いは、簡単に言うと・・・

「食べた人の美味しいが見たい」

「"美味しいを海外の方にも言ってもらいたい」



輸出歴

年	輸出先	品目	数量	商社
2018年	情報収集開始	—	—	—
2019年	シンガポール	有機さつまいも	10kg/箱×20	ライブス様 沖縄トレーディング 様
2020年～2021年までコロナ禍でストップ 催事関連、ことごとくダメになる				
2022年	マカオ	有機さつまいも	10kg/箱×1	シングローバル 様
2022年	シンガポール	有機かぶ、さつまいも	各5kg/箱×1	萌す 様
2023年	まだ実績なし			

これまでの取組

- **情報収集**から始めて、各種イベント・セミナーに参加することで、大まかな**国別マーケット情報**を得る。商社様とも顔見知りになり。
- 商品に対する**フィードバック**を得ることで、さらなる輸出に向けた意欲が向上
- JETROの**セミナー参加**や情報収集
- **GFP参加**、参加者との情報交換
- 輸出商社との**マッチング・意見交換**を通して、現地市場情報をキャッチ
- 第一歩として、**シンガポールの催事(沖縄HUBショップ 2019)**に有機さつまいもを輸出



輸出の際のちょっとした注意点

- 有機さつまいもの国内販売規格は、土付き（当園の場合）だが、輸出の場合は植物検疫の関係上、**洗浄**が必須
- 水洗・乾燥等の追加作業は必要だが、そんなに手間ではない
- 規格がエンドユーザーに共有されていない場合があるため、事前にくどくらい書面で確認する
- （例えば、「前の農家さんはこのサイズで納入されているから今回もこのサイズが来るだろう。」などのお客様の思い込み）



今後の展望

- 今後は定番化を目指して**コンスタントな輸出ができる体制構築**を目指す
- “有機”をPRポイントとして訴求したい

定番化を目指す上での課題

- 小規模農家なのでまとまった量の確保が困難・長期間出荷できない
- かごしま有機生産組合と連携して、輸出に興味がある生産者と一緒に輸出加速

さらなる展望

- **香港向け輸出**にチャレンジしたい（元香港在住）
- 有機農業の体験（収穫～食べる）から地域の特性を生かした**グリーンツーリズム・インバウンドから輸出に繋げる取組**を行いたい
- 小規模農家でも輸出ができるような、**取りまとめ役**がいると良い。もしかしてそれ、私のミッション？



- 輸出は日本国内の商社販売とほとんど変わらない
- ちょっとした追加作業は必要だが、そんなに手間ではない
- 生産スケジュールを作ろう
- 商品企画書（このパワポでは「出荷形態」）を作ろう
- 普段から畑や商品の写真を撮ろう
- 私作成のフォーマットで良ければ、差し上げます、Facebookからご連絡を
- そしてみんなで海外に売りに行こう！
- 「食べた人の美味しい」を見に行くために



浦野 敦

さつまいも

- 原産地：メキシコ中央部
- 江戸時代に隣町の徳光地区出身の前田利右衛門によって琉球から薩摩藩に持ち込まれ、薩摩藩内で広く普及
- 当ファームでの栽培品種は「紅はるか」、「黄金千貫」
- 貯蔵適温は13～14℃



さつまいも出荷形態

総収穫量	2,000kg
梱包	お客様の仕様にて。5kg/10kg箱詰にて
選別方針	未洗浄、虫食いなきこと
配送方法	宅配便（佐川急便）、その他
参考価格	¥400/kg + 配送料
収穫時期	11月~1月上旬
保存方法	暗所、13℃~14℃で保存（冷蔵庫不可）

スナップエンドウ

- 原産地：エンドウ豆の改良品種で1970年代にアメリカより導入
- 有機栽培のスナップエンドウはほとんど流通していない
- 鹿児島県は日本一の生産高
- 当ファームでの栽培品種は「ニムラスナップ」



スナップエンドウ出荷形態

総収穫量	300kg
梱包	お客様の仕様にて、5kg/10kg箱等
選別方針	未洗浄、虫食いなきこと、
配送方法	宅配便（佐川急便）、その他
参考価格	¥1,500/kg + 配送料
収穫時期	1月~4月上旬
保存方法	冷蔵庫にて保存(約5日程度)、軟化、褐変したら廃棄

そらまめ

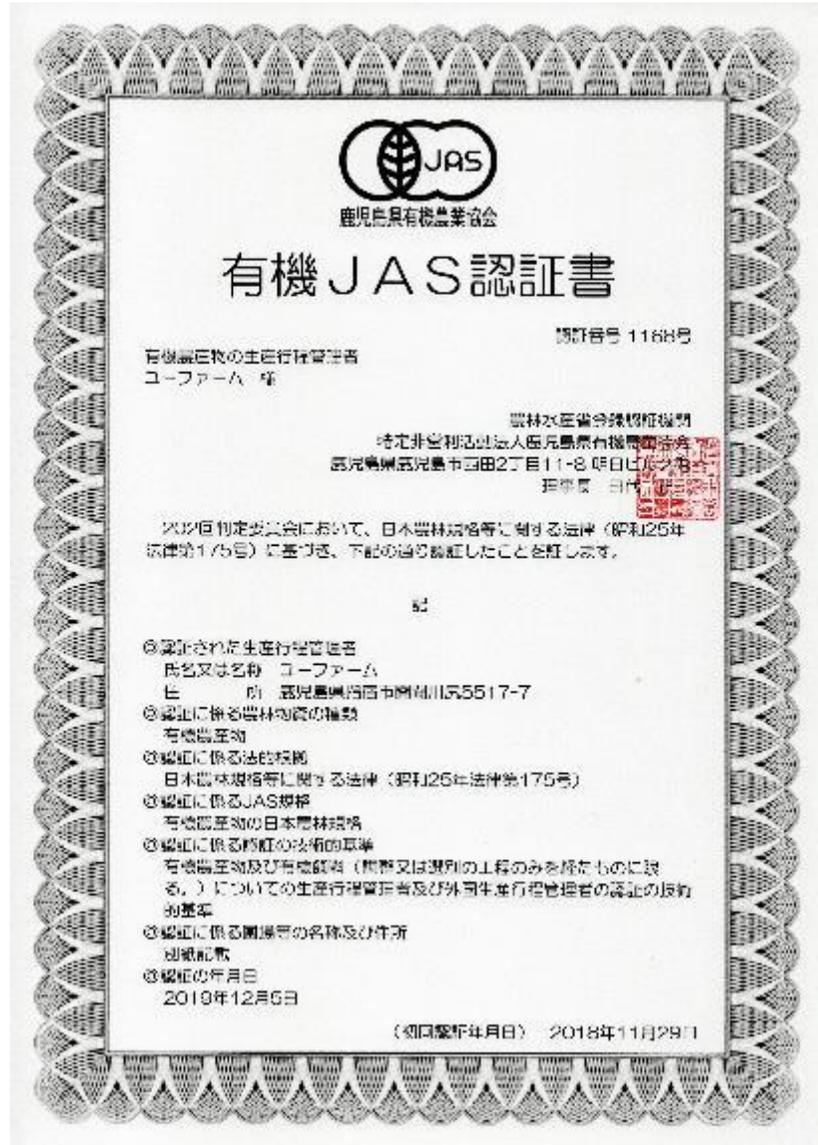
- 原産地：地中海、西南アジア
- 空を向いて豆ができるため、「そらまめ」と呼ばれる
- 当、指宿市では日本一の生産高
- 当ファームでの栽培品種は「陵西一寸」



そらまめ出荷形態

総収穫量	600kg
梱包	お客様の仕様にて、5kg/10kg箱詰にて
選別方針	未洗浄、虫食いなきこと、2粒/莢はA品とする
配送方法	宅配便（佐川急便）、その他
参考価格	¥1,500/kg + 配送料
収穫時期	4月～5月上旬
保存方法	冷蔵庫にて保存(約5日程度)、軟化、褐変したら廃棄

有機JAS認証書



Ufarm Corporation.

代表取締役：浦野敦

専務取締役：浦野良美

E-mail: attchi12@yahoo.co.jp

Tel: 080 1146 9571



住所：鹿児島県指宿市開聞川尻5517-7



<https://www.facebook.com/ufarm.kaimonkawashiri/>

