

青果物輸出産地セミナー&マッチング in 北海道

**十勝清水町における
「にんにく」の輸出産地づくり**

**JA十勝清水町
富樫 和之**

**JA十勝清水町
北野 友康**

JA十勝清水町のご紹介

「ウィルスフリー種子」と「しみず有機」を生かした高品質にんにくを生産しており、十勝若牛等につづく輸出品目としての確立を図る。

「ウィルスフリー種子」と「しみず有機」を生かした高品質にんにく



- 北海道上川郡清水町に所在：346戸・14,761haの作付面積
- にんにくが必要とするミネラルを多く含み、地力増強に効果のある「しみず有機」肥料を10年前から十勝清水にんにくに使用
- ウィルスフリー種子を開発済であり、にんにくの生産性向上、単位収量アップが期待できる
- 「十勝若牛」・「とれたんと」等のブランドを有しており、輸出に挑戦しにんにく（加工品）に一定の手ごたえ・評価を得て実現する

「しみず有機」の特徴

バイオマス資源から有機肥料「しみず有機」を生産し、耕種農家が利用して生産した作物を「とれたんと」としてブランド化する循環型農業を展開。

バイオマスを利用した有機肥料・循環型農業へ



しみず有機（左）
とれたんとのアスパラガス（右）

- 大雪山系の豊かな水資源を背景に畜種、耕種ともに**多様性に富む農業**を展開
- 清水町内の乳牛糞と採卵鶏糞、木質天然チップを混合し、成形した完熟堆肥ペレット「**しみず有機**」を生産
- 「しみず有機」を利用して生産された作物は「**とれたんと**」と名付けられ、付加価値を付けて**ネットショップ**で販売

輸出開始の経緯

世界を席巻するスペイン産との競争・生産者の省力化等を背景に、北海道ブランドを活かした需要が見込める海外輸出・輸出向け生産に着手。

スペイン産との競争を見据えて輸出向け生産に着手

- 世界のにんにく市場では、スペイン産が席巻。今後、青森をはじめとする従来の日本式のにんにくの生産・販売手法では、国際競争は厳しい状況
- にんにく生産者においては、高齢化・労働力不足等の不安的要素により、生産手法の省力化が急務
- 国際的には、イタリア料理・スペイン料理等が、アジア各国でも人気を博しており、にんにくの需要は、世界的に上昇。アジアにおいて北海道ブランドは、その競争力で優位性がある

→世界に通用する「にんにく」の産地形成・輸出に着手

輸出取組の特徴

スペインの機械・技術を導入して生産の**省力化・効率化**を進めるとともに、規格外品の高付加価値化やマーケットインでの販路開拓を推進。

世界の競合産地視察



- スペインにおけるにんにくの**平畝栽培**・Broch社製機械の導入の様子を視察
- 種子分割作業の一元化・機械化による**生産者負荷軽減**
- 北海道での技術導入に向けた検討を実施

輸出向け生産体系改革



- スペインBroch社製の一貫システムを産地として導入
- JA主導による一元的な種子分割～収穫のシステム構築を進め、単収拡大・効率化推進
- 病気に強い種子開発・マルチの手間削減

海外プロモーション・規格外品の付加価値化



- **規格外品を使用した加工品**の開発・道産野菜と連携したメニュー提案
- **台湾出身スタッフ採用・台湾常駐を通じた現地販路開拓**
- 台湾・香港・フィンランドへの輸出に成功



スペインでの平畝栽培。

＊ 日本では全株を上向きに植え付けるが、スペインでは各株が横や逆さ等、拘りなく植え付けるが、芽は均一に上向きになる。

（ここで規格外品の割合が多くなることが予想される）

＊ 北海道では、寒さの関係からもう少し深く植える必要があるが、broch社製機械の播種や収穫の効率には影響ない。



日本では手作業でやっている種子分割。この作業をJAが一括し、機械導入による効率化を図ることで、にんにく生産に乗り出す生産者のハードルがかなり下がる。

スペイン視察結果を踏まえて、broch社製の一貫システムを導入し、JA主導での効率的な輸出向け生産～収穫が行える体制を構築。



・ 病気に強い種子の開発

- ウィルスフリー種子が行き渡らせることにより、これまでの慣行高畝方式に限らない独自路線を選択可
- マルチを掛ける手間が削減

・ スペインbroch社製の一貫システム導入

- JA主導による一元的な種子分割・播種・収穫の一環システムの構築を目指す。
- 「北海道の広大さ」がこれまでは、弱点になっていたが、これを武器に変えることができ、北海道でにんにく生産を行う意味を最大化

	種子分割	播種	収穫機
現状	200kg/時間	15,680株/反	0.25ha/日
broch社製機械	1t /時間	22,200株/反	2～2.5ha/日
効率	5倍	41.5%増	10倍

天候、圃場条件、圃場形状により左記効果は図れない場合がある。

組合員である生産者との連携

生産者と連携しつつ、輸出を見据えた生産方式の改善を通じた省力化・規格外品の加工品開発を通じた高収益化に取り組む。

- 輸出を通じてニーズの異なる市場を取り込むことで、規格外品を含め安定した流通ルートを確保
- 海外市場に安定的に商品を供給するためには、育苗～播種～収穫の作業を安定化・大規模効率化することが必要
- そのコントラの基盤になる大型機械の導入や作付方法に変更にあたっては、**生産者と一緒にスペインに赴き、共に研究していくことで理解を醸成**
 - **一連の作業にJAによるコントラ方式を取り入れることで、生産者に対して、生産に係る省力化が実現！**
 - **規格外品を使った加工品の輸出促進により、にんにく生産が生産者に高収益をもたらすよう意識！**

規格外品を使った高付加価値加工品を複数開発し、他国料理への活用提案・道産野菜とのコラボレーション提案等を積極的に実施。

にんにくを活用した調味料



- 機械化による増加する規格外品を活用した高付加価値加工品

- にんにくマヨネーズ
- にんにくマスタードソース
- にんにくドレッシング
- にんにく調味料 等

コラボメニュー検討



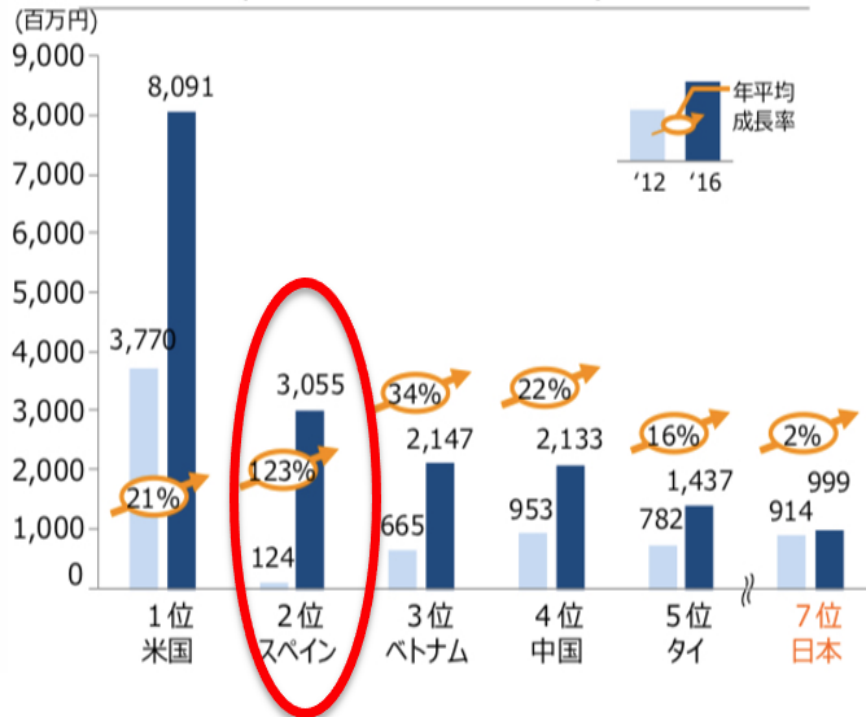
- 台湾：ABCクッキングスタジオにおいて、アヒージョ・トルティージャ・スペイン料理等でのメニュー検討・試食会を実施
- インフルエンサーシェフと連携した、道産野菜とにんにくマヨネーズ・マスタードでのバーニャカウダーのプロモーションを実施

ターゲット国（台湾）のニンニク輸入現状

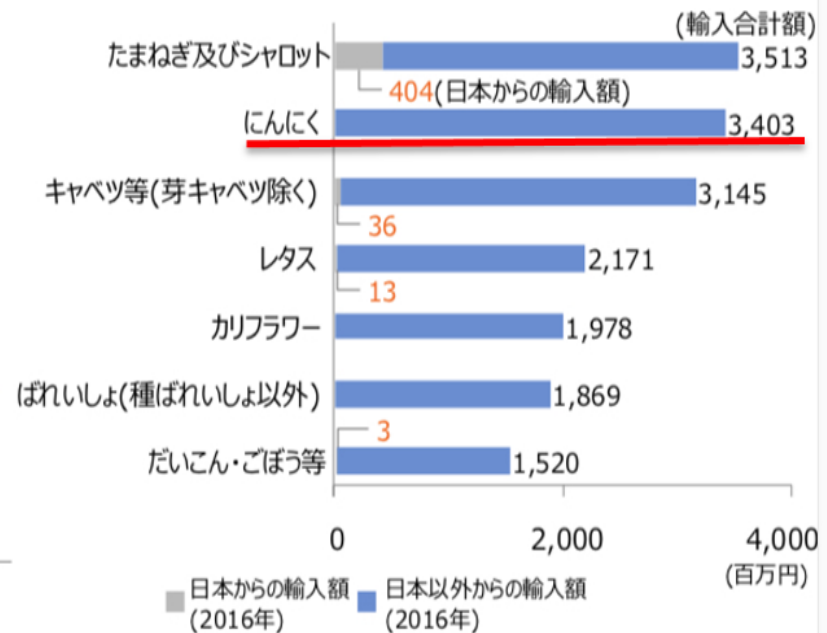
台湾の生鮮野菜輸入動向よりニンニク輸出への可能性が高い。アジア圏、食文化を含め日本のニンニクが受け入れられる余地あり。

台湾は外国産ニンニクを受け入れる文化が存在。

台湾における生鮮野菜輸入金額と成長率
(輸入先国上位5ヶ国と日本)※²



台湾における
輸入生鮮野菜の上位品目と日本からの輸入状況※²※³



アクセントチュア「平成29年度輸出戦略実行事業」野菜の輸出拡大に向けた調査報告書

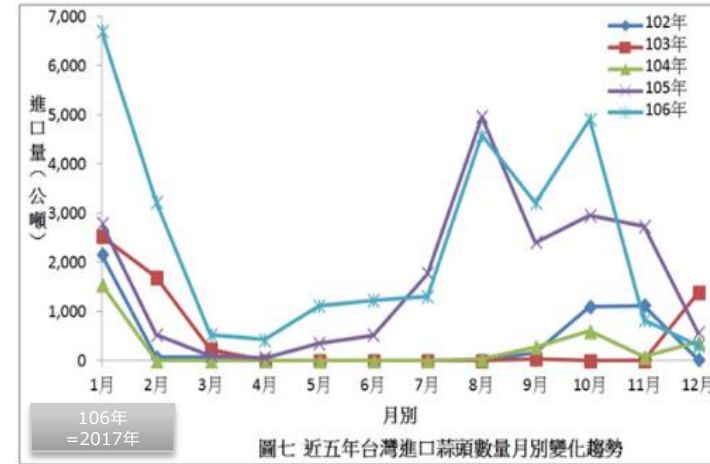
ターゲット国（台湾）のニンニク輸入実情

台湾から見て遠方国からの輸入傾向にあり。世界的産地間での端境期対応？ 親曰、食文化から別口アプローチでの取り組みが必要。

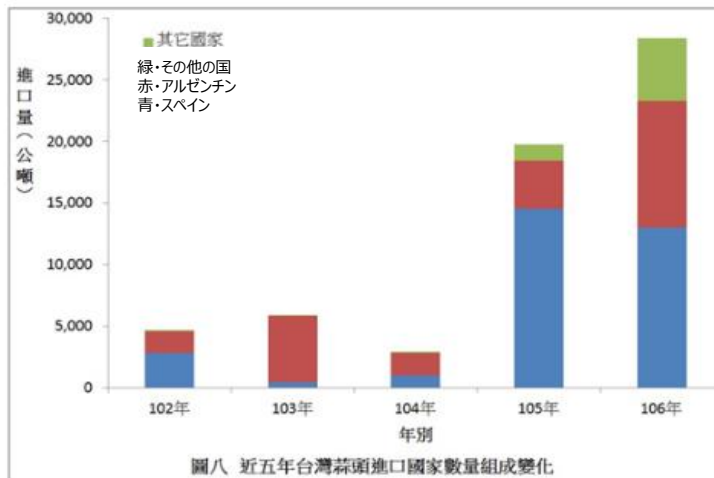
台湾の輸入にんにくの推移



台湾/直近5年の月別輸入にんにくの推移（単位：t）



台湾/直近5年の国別輸入ニンニクの推移（単位:t）



2017年の台湾輸入ニンニクの量・金額・単価

進口来源 國家	輸入量 (単位：t)	輸入額 (単位：US\$)	輸入単価 (単位： US\$/kg)
合計	28,395	43,313	1.53
スペイン	12,988	19,477	1.50
アルゼンチン	10,270	17,341	1.69
エジプト	2,993	3,939	1.31
インド	2,055	2,214	1.07
アメリカ	38	267	7.03
タイ	27	61	2.26
ベトナム	22	17	0.77
日本	3	27	9.00

※アメリカ産と日本産は黒にんにくと思われる

ターゲット国（台湾）におけるにんにくのニーズ

日本産黒にんにくは価格競争力があり、中でも、若者に人気の高まっているイタリア料理店・スペイン料理店向けの業務向けが有望。

需給・市場動向

- **にんにく全体の需要は高まっており**、スペイン産を中心に輸入が増加傾向
- 日本と異なり、「片売り」が日本での一般的流通形態である「玉売り」よりも高い
- **黒にんにくの相場が高く**（10500-15000円/kg）、十勝清水産黒にんにくの国内流通価格（8000円/kg）の130%-180%に達する

黒にんにくの消費者イメージ

- 年配者には「にんにく＝チキンスープ」だが、**若者には、イタリア料理・スペイン料理**のイメージ
 - 台湾でイタリア料理は人気急上昇中で、スペイン料理の客単価は日本料理より高い
- 日本産黒にんにくは流通していないが、レストラン関係者・若者は**食味を高評価**
- 黒にんにくは健康に良いというイメージは浸透

競争力の高い製品（国内価格比）

- 第1位：**黒にんにく・加工品**
（130-180%）
- 第2位：剥きにんにく（75%）
- 第3位：バラ片にんにく（65%）
- 第4位：玉にんにく（25-30%）

黒にんにくターゲット層

- 第1位：**高級イタリア料理店・スペイン料理店向け業務用**
- 第2位：健康食品専門店
- 第3位：若者が出入りするトレンド的な食材店

台湾出身のスタッフを雇用した上で、有名シェフ・インフルエンサーを活用したプロモーション・試食会等を実施。

現地スタッフが台湾常駐・マーケットインでのPR



- 台湾出身スタッフを採用し、台湾に常駐して、マーケットインでのプロモーションを実施
- 台湾では、新しい素材を活かした創作料理が人気であり、有名シェフ・インフルエンサーと連携したプロモーションが有効
- 台湾で人気のパン屋と連携した黒にんにくベーグルを開発し、販売開始



(参考 1) インフルエンサーシェフと連携した料理教室とSNS

インフルエンサーシェフと連携した料理教室を実施し、他の道産品と合わせてにんにく・にんにく加工品の活用方法を発信。

圈媽烹飪筆記



いいね112、コメント6

[1/20 FBファンページ 投稿](#)

【簡易翻訳】

今日参加してきたのは、JA十勝清水にんにくソースと黒にんにくの新しい食べ方、台湾でのマーケティング検討会」会場はとても雰囲気があり、あらゆる分野のゲストがカジュアルに食事をとりながら、たくさんの意見交換をしました。

私は、いつもニンニクが大好きで、黒ニンニクはお気に入りの材料の1つです。

適切な温度、湿度、時間で発酵・熟成され、抗酸化物質やポリフェノールの含有量は一般のにんにくの数倍であり、優れたヘルスケア製品です。

他にも北海道十勝にんにくを使ったソースは、ガーリックローストミートソースやガーリックマヨネーズなど様々なものがありました。非常にいい商品開発です。

今日のシェフは、スペイン料理でさまざまなソースを活用し、「日本のソース」というイメージを打ち破った新しい食べ方を提案してくれました。試食だけでなく、台湾での商品のプロモーションについても皆が意見を述べ、ブレインストーミングを行った興味深い午後でした。

会議へのご招待ありがとうございます。

十勝清水にんにく製品の台湾市場への正式参入を楽しみにしています。



いいね219、コメント3

[1/20 IG投稿](#)

（参考2）インフルエンサーシェフと連携した料理教室とSNS

インフルエンサーシェフと連携した料理教室を実施し、他の道産品と合わせてにんにく・にんにく加工品の活用方法を発信。

雪拼女皇



いいね47、コメント11

[1/20 FBファンページ 投稿](#)



【簡易翻訳】

十勝清水のにんにくソースと黒にんにくの試食会にご招待いただきました！

様々な業界から集まった専門家との意見交換はとても楽しかったです！

今日のメインは北海道十勝郡産の黒にんにく。湿度を厳しく管理した熟成倉庫で丁寧に発酵・熟成するので1ヶ月かかり、ドライフルーツのような甘酸っぱい味わいで、抗酸化剤やポリフェノールの含有量も豊富。一般のにんにくに比べても数倍栄養価が高いです！チキンスープやご飯との相性も抜群！

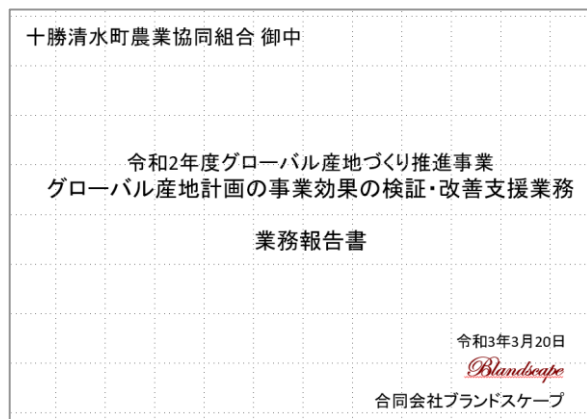
台湾市場に参入するためには、何層にもわたる障壁を乗り越えていく必要がありますが、実際の料理や試食などとおして、たくさんのチャンスのお話をできました！発売を楽しみにしています！みんなに紹介できる日も楽しみ！

十勝清水の焼肉ソースも超美味しいです～～！

輸出事業計画の策定

「グローバル産地づくり推進事業」を活用して、輸出事業計画を策定済みであり、目標達成に向けて年次でPDCAを回せる体制を構築。

農水省事業を活用した輸出事業計画策定



- 「グローバル産地づくり推進事業」を活用して、輸出事業計画を策定済み
- 十勝清水にんにくグローバル産地推進協議会を設立して、輸出推進体制を整備
- 2022年の目標達成に向けて、輸出コンサル(ブランドスケープ)の支援の下、PDCAサイクル運営・取組改善を継続

GFPの積極的な活用

EU向け輸出商社：Japonteとマッチングし、デジタルカタログを作成した上で商談実施したことで、フィンランド向け輸出に成功。

EU向け商社とのマッチング・北欧輸出に成功



- GFPを通じて、EU向け輸出商社：Japonteとマッチング・デジタルカタログを作成した上で商談実施
- フィンランドのJapanフェアに出品・輸出成功

単協としての輸出取組のポイント

コンサル会社・商社等の外部専門家とチームを形成することで、国内販売と並行して効率的に輸出業務に取り組むことが可能になっている。

- 単協単位で輸出専門の担当者を置くのは難しい部分もあり、GFP等のサービスも活用しつつ、外部専門家を交えた「チームワーク」としての輸出体制を構築
- 市場分析～戦略立案～商品開発～マーケティング～輸出実務等について一貫してコンサルティング会社・商社と密にタッグ
 - 単純に今ある商品を展示会に出すというやり方でなく、外部専門家と市場ニーズを分析し、そこからの逆算で商品開発！
 - GFPでのピンポイントでの商談マッチングに繋げる！
 - 上記を通じて、効率良く、他の業務との兼任した形での輸出に取り組むことが可能

商談におけるJAの役割

マーケットイン発想でのニーズ把握・商品多角化・食べ方提案をJA主体で実施。それに伴う諸活動への生産者理解促進もJAとしての重要な役割。

↑
一気通貫での実施
JAの役割
↓

1. JA主体での現地ニーズ把握・海外渡航しての現地商談

- 台湾にJA職員が常駐し、商社・現地パートナーと膝詰めで協議・商談・PR

2. ニーズ把握しているJAが商品多角化・食べ方提案までグリップ

- ニーズ多様化に対応すべく、1次加工品(冷凍・刻みにんにく等)、高次加工品(マヨネーズ・ドレッシング・醤油)の検討をJAが実施
- ニンニク醤油・ドレッシングのレシピイラスト(5パターン作成)を、ポストカード裏面に掲載し配布→食べ方まで提案(試食が難しい場合でもPR可能)
 - ✓ 台湾パートナー・料理研究家と連携し、現地食文化を考慮

3. 上記取組に係る生産者との協議・理解促進

- 商談・それに伴う海外渡航含め、新たな取組の際は生産者アンケートを実施
 - ✓ 生産者の理解を得ながら先進的な輸出取り組みを推進

(参考)作成した販促資材(ポストカード)

(表)

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

十勝清水にんにく Tokachi Shimizu 蒜味濃厚焼肉醬

蒜味濃厚焼肉醬簡單料理！
香蒜紅燒排骨

道産子食材獵人 MiiYan 監修食譜



材料

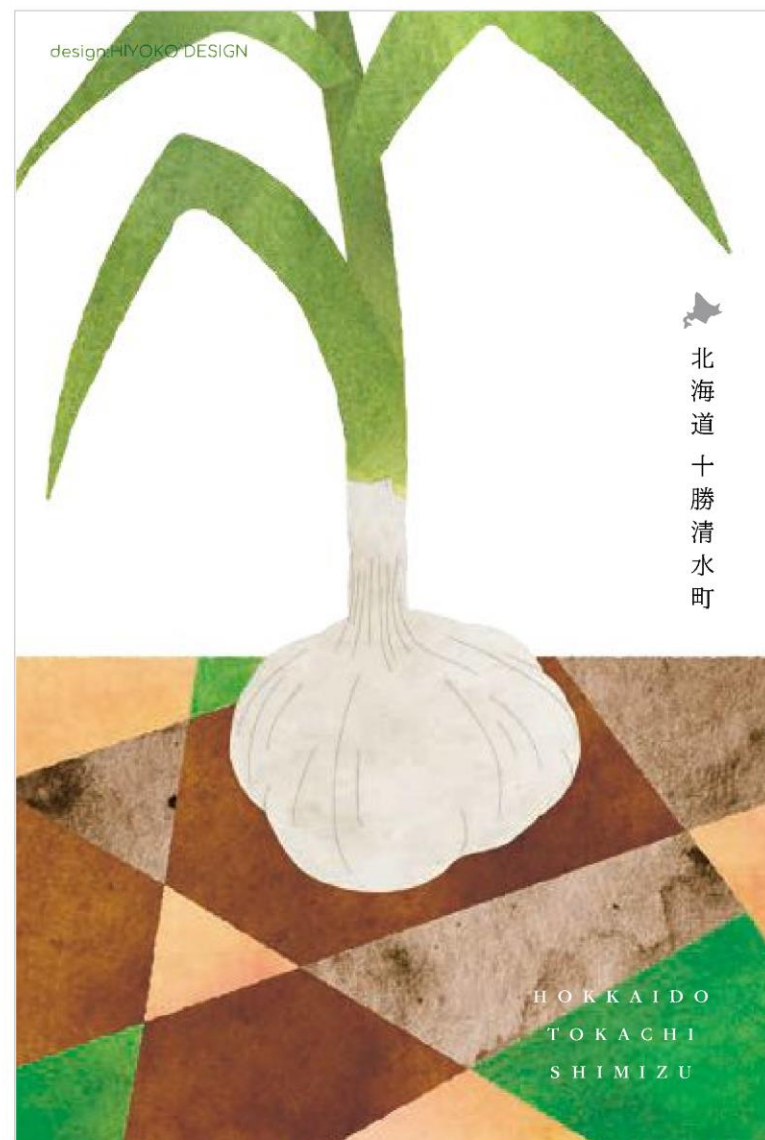
- ・ 排骨
- ・ 蒜味濃厚焼肉醬
- ・ 黑胡椒

- 1 在排骨表面抹上黑胡椒後放入食品用密封夾鏈袋中。
- 2 在1的夾鏈袋中加入適量「蒜味濃厚焼肉醬」、密封後揉戳夾鏈袋幫助醬料入味。並放入冰箱冷藏室至少3小時。
- 3 用氣炸鍋180度加熱15分後即可享用！也可使用烤箱調理。

十勝清水町農協協同組合 網路商店



(裏)



(参考)作成した販促資材(ポストカード)

試験販売時・店舗無償配布し商品を通じて日本の食文化に触れていただくことを目的とした。
(コロナで思うような販売戦略が実践できないための対応策として活用)

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

清水にんにく Mayonnaise Garlic & Mustard Garlic

鮭魚罐普切塔

道庁食料品人 MiYan 監修食譜

材料 (1~2人分)

- 水産鮭魚罐頭……1/2 罐
- 小番茄……4 個
- 奶油乳酪……15g
- 莫札里拉起司……15g
- 軟法麵包……適量
- 蒜味美乃滋……2 大匙
- 蒜味芥末醬……1 大匙
- 胡梅鹽……適量

- 在木碗中加入選乾水分的鮭魚罐、奶油乳酪、莫札里拉起司、小番茄、「蒜味美乃滋」及「蒜味芥末醬」後，均勻攪拌。
- 根據個人喜好加入胡梅鹽調整味道。
- 將軟法麵包烤熱上剛剛製作的醬料後即可享用。

Point 醬料及水的比例可依個人喜好調整。
推薦加入蒜片。

十勝清水町商會協同組合 網走商店



HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

清水にんにく 蒜味和風沙拉

蒜味和風沙拉醬
紅蘿蔔法式沙拉

道庁食料品人 MiYan 監修食譜

材料 (1人份)

- 紅蘿蔔……適量
- 蒜味和風沙拉……適量

- 將切成薄片的紅蘿蔔再細切成絲。
- 加入蒜味和風沙拉醬和紅蘿蔔絲攪拌。
- 裝入碗中盡量使大功告成!

Point 只要有紅蘿蔔就 OK! 輕鬆完成紅蘿蔔法式沙拉。
也很適合當作三明治的餡。

十勝清水町商會協同組合 網走商店



HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

清水にんにく 蒜味燒肉醬 清爽醬鍋

道庁食料品人 MiYan 監修食譜

材料 (1人份)

- 蒜味燒肉醬 (清爽)……適量
- 蔬菜……適量 (白菜、豆苗、蔥等)
- 蒜味燒肉醬 (清爽)……適量
- 水……適量 (燒肉醬 3: 水 1 的比例)
- 蒜片……適量 切片

- 依「燒肉醬」3:「水」1 的比例加入鍋中，並開火加熱。
- 加入蔬菜。※根據喜好加入蒜片。
- 加入肉片並加熱至食材全熟後即可享用。

Point 醬料及水的比例可依個人喜好調整。
推薦加入蒜片。

十勝清水町商會協同組合 網走商店

HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

清水にんにく 蒜味醬油

平底鍋簡單料理! 蒜味醬油
北海道鮭魚鏽鏽燒

道庁食料品人 MiYan 監修食譜

材料 (1人份)

- 鮭魚……2 片
- 蔬菜……適量 (豆苗、洋蔥、紅蘿蔔、高麗菜等)
- 低脂麵粉、沙拉油……適量
- 奶油……10g

●料理調味料

- 蒜味醬油……2 大匙
- 味噌……1 大匙
- 料理酒……1 大匙

- 將鮭魚裹上低脂麵粉，用油熱的平底鍋煎過雙面。
- 將鮭魚帶皮的那面翻到下面，並加入蔬菜蓋上鍋蓋悶煮。
- 等食材煮熟後加入料理調味料，最後加上奶油使大功告成!

Point 用蒜味醬油和奶油讓鮭魚肉更柔軟!
推薦使用「蒜味醬油」調理熟鮭魚!

十勝清水町商會協同組合 網走商店



HOKKAIDO TOKACHI SHIMIZU

清水にんにく 蒜味柚子醋

蒜味柚子醋簡單料理!
濃郁照燒雞翅

道庁食料品人 MiYan 監修食譜

材料 (1人份)

- 雞翅……4 隻
- 蒜味柚子醋……50ml
- 水……50ml

- 將相同分量的蒜味柚子醋及水加入鍋中。
- 加入雞翅蓋鍋煮。
- 雞肉熟透後拿掉蓋子，並持續加熱至，肉表面出現油亮光澤後即可享用。

Point 蒜味及水的比例可依個人喜好調整。
推薦加入蒜片。

十勝清水町商會協同組合 網走商店



(參考)作成した販促資材

商品を活用したレシピを料理コンサルタントへ依頼。日本の食文化を土台に台湾食文化を考慮したレシピを作成



北海道『十勝清水蒜味濃厚日式燒肉醬』使用食譜

使用豬絞肉簡單料理！
【蒜味肉燥】



道產子食材獵人「MiYan」
監修食譜



※可拿來拌飯或拌麵

<材料>

蒜味日式燒肉醬（濃厚）

豆瓣醬 1小匙・辣椒・蒜頭 1片・蔥 3根・生薑 10g

料理酒 1大匙・麻油 1大匙・豬絞肉 250g



① 在熱鍋後的平底鍋中加入芝麻油、生薑、蒜頭、豆瓣醬、辣椒爆香，香味出來後加入蔥、豬絞肉及料理酒。

② 加入蒜味日式燒肉醬（濃厚）3大匙後拌炒3分鐘左右讓醬料收汁後便大功告成！

十勝清水町農業協同組合



北海道『十勝清水蒜味濃厚日式燒肉醬』使用食譜

使用氣炸鍋簡單料理
【紅燒香蒜排骨】



道產子食材獵人「MiYan」監修食譜



<材料>

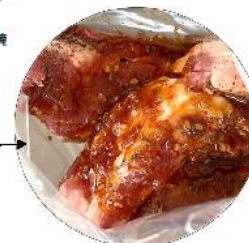
排骨 數塊

十勝清水蒜味濃厚日式燒肉醬 適量

黑胡椒 適量

<料理步驟>

① 排骨抹上黑胡椒後將「十勝清水蒜味濃厚日式燒肉醬」當作醃料和排骨一起加入夾鏈袋中，醬料的量能蓋過肉即可。



② 將①密封後揉搓夾鏈袋幫助醬料入味，並放入冰箱冷藏室內3小時。

③ 用氣炸鍋 180 度加熱 15 分後即可享用！



十勝清水町農業協同組合

商談成約率向上のための工夫

複数商談・営業→PRまで実施可能な現地活動の期間を確保することが継続取引に繋げる上で重要。(直近の台湾常駐期間：4～5カ月)

- 10社と商談した場合→帰国後も継続：7社→最終的な取引継続：5社
 - **1-2週間**で獲得できる商談は1社程度→**最終的に成約数0の可能性大**(→“取引からの取引”にも派生しない)
- イベント・催事から、試食・販売にまで繋げることが可能
 - 飛び込み営業→試食・販売→インフルエンサー活用等、“線での活動に繋げる(“単なる情報提供”で終わらせない)
- “北海道 十勝清水町産”PRの回数・期間が増えることで、消費者認知の間口拡大・記憶定着化まで繋げる
 - **産地ブランド化→競合商品との差別化**