

Посольство Японии в России

Презентация семинара «Фрукты и овощи»

Японские фрукты



3 февраля 2017 г.

Японский совет по развитию экспорта
фруктов и овощей



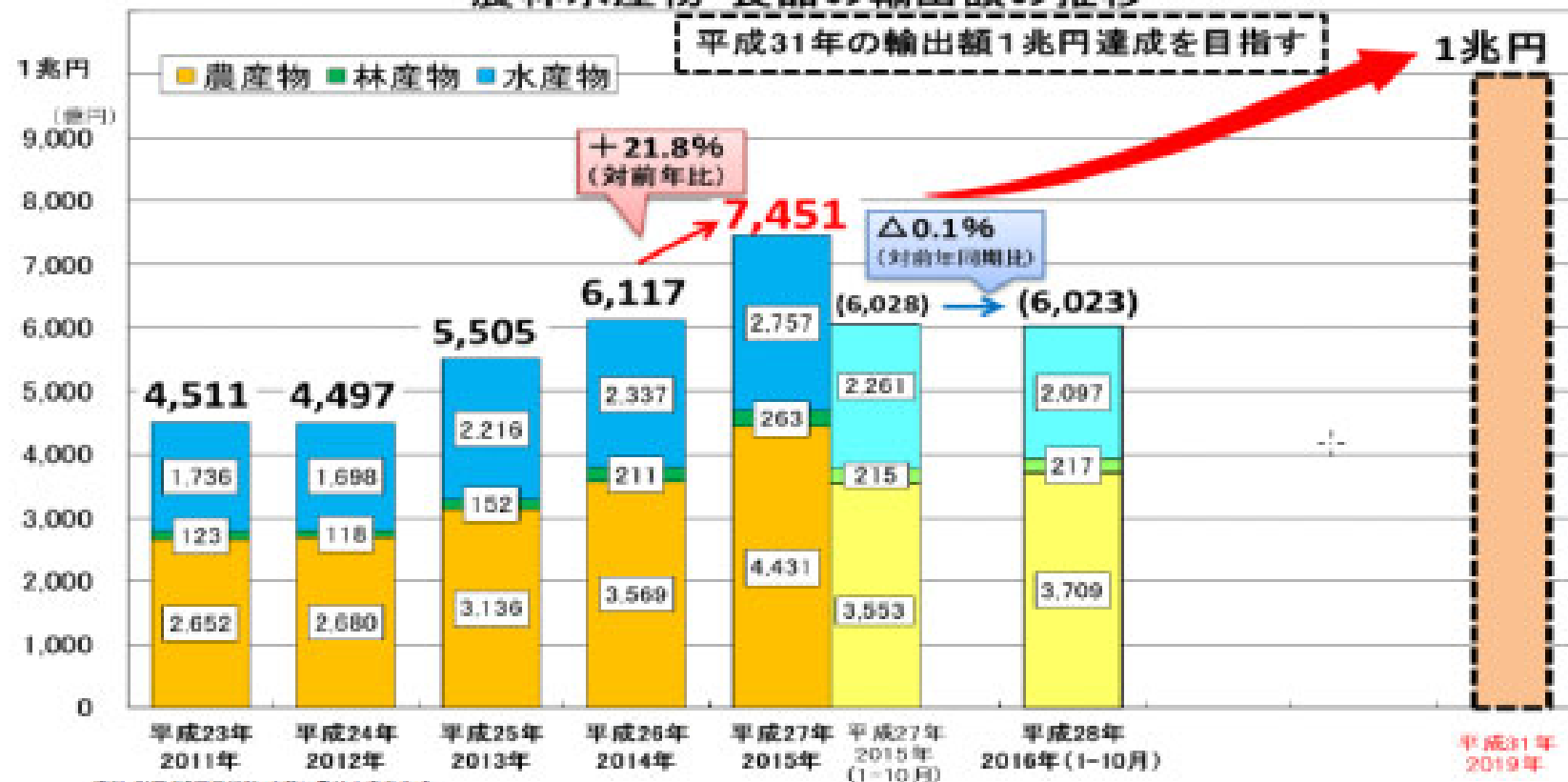
Тренды экспорта сельскохозяйственной, лесной и рыбной продукции, произведенной в Японии

Тренды показателей экспорта пищевой, сельскохозяйственной, лесной и рыбной продукции

MAFF

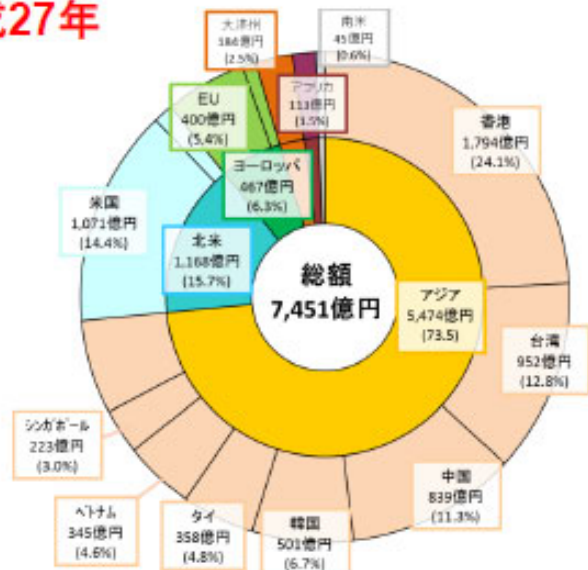
- 我が国の農林水産物・食品の輸出は、平成25年から3年連続で過去最高を更新し、平成27年輸出実績は7,451億円。
- 平成28年1-10月の輸出実績は、6,023億円で対前年同期比0.1%の減少。
- 平成32年の輸出額1兆円目標について、「未来への投資を実現する経済対策」(平成28年8月閣議決定)において、平成31年に1年前倒し。

農林水産物・食品の輸出額の推移

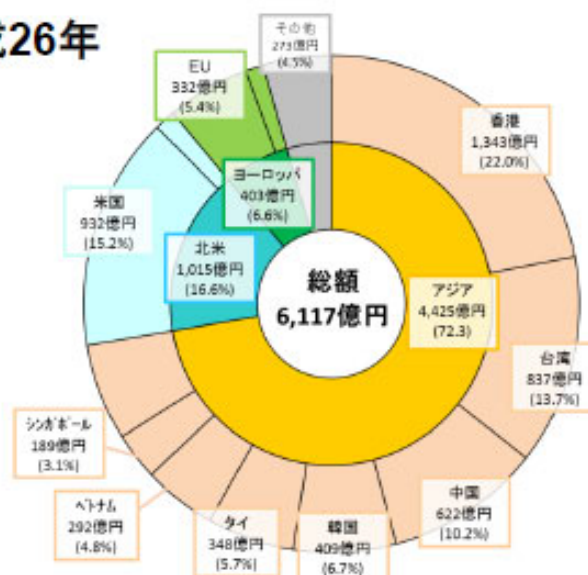


2. По странам и регионам

平成27年



平成26年



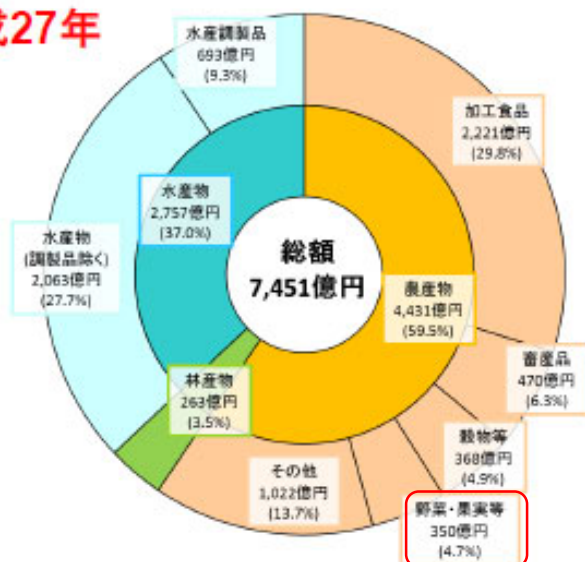
輸出先国・地域	平成26年 2014年	平成27年 2015年	増減率
世界	6,117	7,451	21.8%
アジア	4,425	5,474	23.7%
①香港(真珠、乾燥なまこ等)	1,343	1,794	33.5%
③台湾(たばこ、りんご等)	837	952	13.8%
④中国(ホタテ貝、丸太等)	622	839	35.0%
⑤韓国(アルコール飲料、ホタテ貝等)	409	501	22.5%
ASEAN	1,056	1,198	13.5%
⑥タイ(かつお・まぐろ類、さば等)	348	358	3.1%
⑦ベトナム(ホタテ貝、粉乳等)	292	345	18.0%
⑧シンガポール(アルコール飲料、小麦粉等)	189	223	18.0%
フィリピン	70	95	35.2%
マレーシア	68	83	22.5%
インドネシア	59	64	8.9%
GCC(湾岸6カ国)	92	113	22.4%
アラブ首長国連邦	59	75	26.6%
北米	1,015	1,168	15.0%
②米国(ホタテ貝、ぶり等)	932	1,071	14.9%
カナダ	74	81	9.3%
欧州	403	467	15.8%
EU	332	400	20.5%
⑩オランダ(アルコール飲料、ホタテ貝等)	74	105	41.7%
ドイツ	58	66	14.9%
英国	63	66	5.2%
フランス	49	61	25.6%
ロシア	42	32	▲23.3%
大洋州	157	184	17.3%
⑨豪州(清涼飲料水、ソース混合調味料等)	94	121	28.1%
ニュージーランド	27	27	▲0.1%
アフリカ	82	113	38.3%
南米	34	45	29.9%

※「国・地域欄」において①～⑩を付した国は、輸出先上位10カ国。うち()内は主な輸出品目。

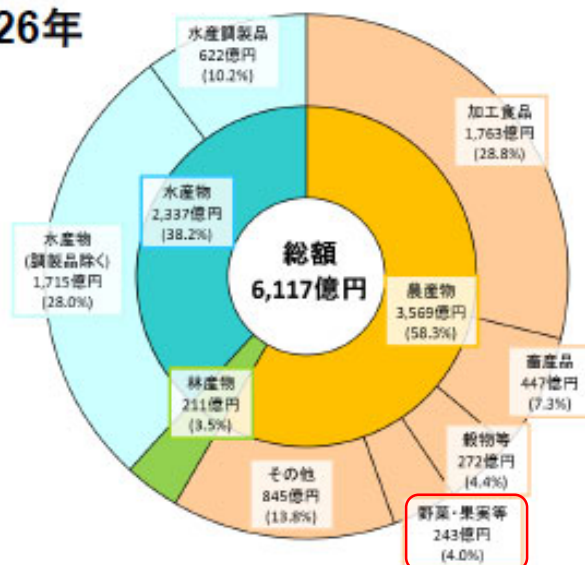
資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

3. По наименованиям

平成27年



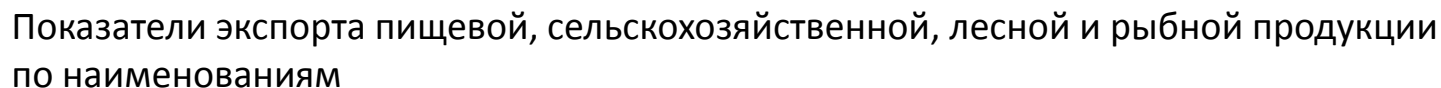
平成26年



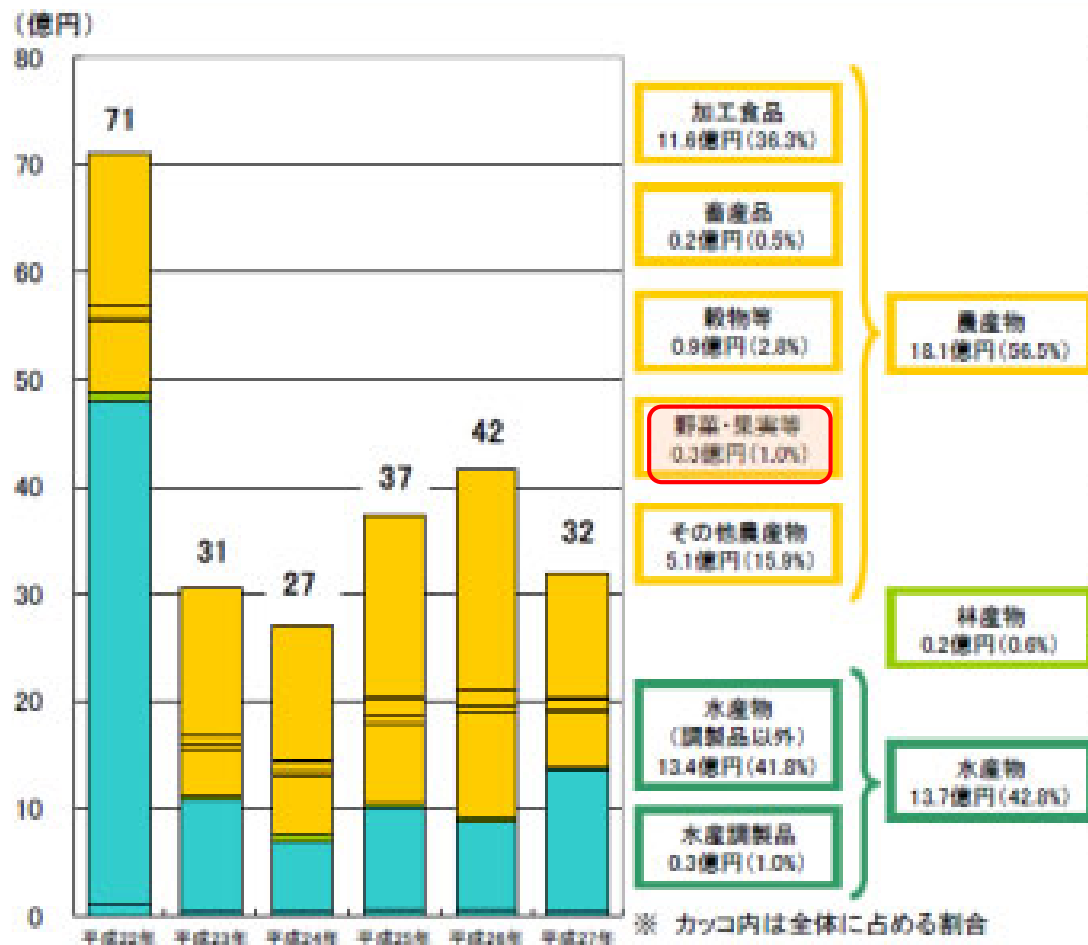
(単位:億円)

品目	平成26年 2014年	平成27年 2015年	増減率
農林水産物	6,117	7,451	21.8%
農産物	3,569	4,431	24.1%
加工食品 (アルコール飲料、調味料、清涼飲料水、菓子等)	1,763	2,221	26.0%
畜産品 (食肉、酪農品、鶏卵、牛・豚等の皮等)	447	470	5.1%
穀物等 (小麦粉、米等)	272	368	35.6%
野菜・果実等 (青果物、果汁、野菜・果実の缶詰等)	243	350	44.0%
その他農産物 (たばこ、種用種の種、花き、茶等)	845	1,022	21.0%
林産物 (丸太、製材、合板等)	211	263	24.7%
水産物	2,337	2,757	18.0%
水産物(調製品除く) (生鮮魚介類、真珠(天然・養殖)等)	1,715	2,063	20.3%
水産調製品 (水産缶詰、練り製品(魚肉ソーセージ等))	622	693	11.5%

資料:財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成



- 平成27年のロシア向け農林水産物・食品の輸出額は、32億円(世界第20位、対前年比▲23.3%)。
- 上位品目は、さんま、すけとうたら、アルコール飲料。



ロシア向け農林水産物・食品輸出上位10品目

	2010年 平成22年	2011年 平成23年	2012年 平成24年	2013年 平成25年	2014年 平成26年	2015年 平成27年
1	さんま 4089百万円	アルコール飲料 579百万円	アルコール飲料 510百万円	アルコール飲料 789百万円	アルコール飲料 1,058百万円	さんま 842百万円
2	アルコール飲料 517百万円	さんま 578百万円	すけとうだら 229百万円	さんま 513百万円	パン・めん・ケーキ 732百万円	すけとうだら 436百万円
3	たばこ 328百万円	パン・めん・ケーキ 288百万円	清涼飲料水 219百万円	メントール 316百万円	さんま 405百万円	アルコール飲料 410百万円
4	コーヒースティック 267百万円	清涼飲料水 274百万円	コーヒースティック 206百万円	パン・めん・ケーキ 237百万円	清涼飲料水 238百万円	パン・めん・ケーキ 267百万円
5	すけとうだら 227百万円	コーヒースティック 168百万円	メントール 205百万円	清涼飲料水 204百万円	すけとうだら 200百万円	コーヒー 155百万円
6	パン・めん・ケーキ 212百万円	すけとうだら 151百万円	パン・めん・ケーキ 193百万円	コーヒースティック 198百万円	コーヒースティック 190百万円	清涼飲料水 154百万円
7	清涼飲料水 168百万円	菓子(食菓を除く) 78百万円	さんま 192百万円	すけとうだら 152百万円	菓子(食菓を除く) 157百万円	菓子(食菓を除く) 117百万円
8	醤油 115百万円	菓子(食菓を除く) 69百万円	菓子(食菓を除く) 100百万円	菓子(食菓を除く) 118百万円	コーヒー 136百万円	コーヒースティック 95百万円
9	食塩 80百万円	ぶり 65百万円	即席麺 71百万円	コーヒー 98百万円	即席麺 112百万円	醤油 90百万円
10	さば 78百万円	即席麺 52百万円	コーヒー 56百万円	即席麺 94百万円	醤油 88百万円	おつまみ・お菓子類 72百万円

「プルーン」…ハツカから抽出される成分で、チューインガムや歯磨き等に使用。
「ソース専用調味料」…ソース、たれ、ドレッシング、カレー調製品等。

資料來源：財政省「貿易統計」，由基仁農林水產省作成。

Здоровый выбор каждый день.

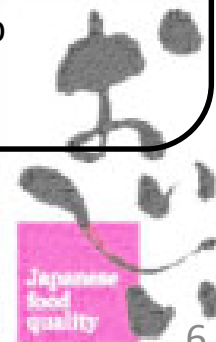
Разнообразие продукции — истинно японское преимущество

1. Климатические условия позволяют получать богатый и разнообразный урожай

В Японии ярко выражена смена четырех времен года — весны, лета, осени и зимы, — и каждое из них отличается характерными погодными условиями. Это позволяет собирать сезонные фрукты и овощи на протяжении года. Кроме того, в Японии представлены разнообразные природные условия, благодаря ее протяженности с севера на юг, влиянию океанских течений и богатому ландшафту с горами и долинами. Вот почему каждый регион может предложить уникальные натуральные продукты. Благодаря региональной селекции и развитым технологиям потребители весь год получают широкий ассортимент сельскохозяйственной продукции.

2. Познакомьтесь с кухней Японии — страны долголетия

Во всем мире растет интерес к здоровому образу жизни и к японской диете. Она известна низким содержанием жиров и количеством калорий и содержит сбалансированное количество белков, витаминов, минералов и прочих важнейших питательных веществ. Разумеется, ее важная составляющая — разнообразные японские фрукты и овощи. Их богатый выбор позволяет готовить восхитительные блюда каждый день.



Высокие стандарты во всем: форма, цвет, аромат и текстура

1. Инновационные технологии и бережное обращение — залог отличного качества

Японские фрукты и овощи выращивают, уделяя пристальное внимание не только количеству, но и качеству. Так, при выращивании фруктов созреть позволяют только самым лучшим плодам, внимательно и бережно за ними ухаживая. Пристальное внимание сельскохозяйственных работников обеспечивает превосходное качество японских фруктов и овощей. Мы гордимся продукцией, которая отличается не только великолепным внешним видом, но и ароматом, вкусом и текстурой.

2. Свежесть обеспечивается в магазинах и на пути к столу

Каким бы спелым ни был урожай, необходимо обеспечить его свежесть. Благодаря новейшим технологиям предварительной обработки, использованию холодильного оборудования и решениям в области логистики, таким как доставка в холодильных контейнерах, японские фрукты остаются сочными, а овощи — свежими и хрустящими. Секрет этого — в «холодильной цепи», благодаря которой продукция находится при оптимальной температуре на протяжении всего пути от поля до прилавка. Поддержание необходимой температуры позволяет доставлять потребителям самые качественные фрукты и овощи.



Бережное отношение садоводов гарантирует безопасность фруктов и овощей

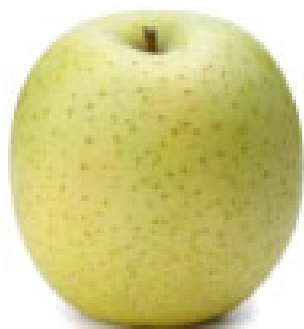
1. Экологичное сельское хозяйство — действующий японский стандарт

Японские потребители очень требовательно относятся к безопасности пищевой продукции. Свежие фрукты и овощи не являются исключением, и при их выращивании крайне важно использовать соответствующие пестициды и удобрения. Действующий стандарт в сельском хозяйстве — использование экологичных пестицидов. Кроме того, разработаны различные эффективные методы борьбы с вредителями без использования химических пестицидов. Несмотря на то что использование экологичных пестицидов означает большую трудоемкость, оно позволяет потребителям получать безопасную продукцию. Это еще одна область, в которой японские агрономы готовы прилагать дополнительные усилия.

В Японии была введена система разрешительных списков, задающая стандарты содержания остаточных сельскохозяйственных химикатов в продуктах питания и запрещающая продажу продукции, в которой эти стандарты превышены. Мы уверены, что вы сможете без опаски наслаждаться японскими фруктами и овощами, зная, что они соответствуют этим высоким требованиям.



Яблоки



В Японии выращивается множество сортов яблок. Среди них *Фуджи*, *Орин*, *Муцу*, *Сэкай-ити* и *Кинсэй*. Многие по достижении спелости становятся ярко-красными, некоторые остаются бледно-зелеными или имеют вертикальные полосы. Плоды отдельных сортов могут весить до килограмма. Японские сорта яблок различаются не только цветом и размерами, но и оттенками вкуса — терпкими и сладкими. Можете сравнить их сами. В известной пословице говорится: в день по яблоку съедать — век болезней не видать. Ведь яблоки хорошо известны своими полезными свойствами.



Мандарины



Мандарины — самый популярный фрукт в Японии. На обеденном столе японцев можно часто заметить корзинку мандаринов: все члены семьи любят это полезное лакомство. Шкурка мандарина мягкая, ее легко снять без помощи ножа. Каждая долька покрыта тонкой кожицей, так что вы не запачкаете рук. Кроме того, японские мандарины не содержат косточек, богаты витамином С, а их вкус сохраняет баланс между кислым и сладким оттенками.

Клубника



Япония занимает третье место в мире по производству клубники и первое — по ее потреблению в необработанном виде. Японская клубника очень ароматна и, как правило, отличается интенсивным сладким вкусом без чрезмерно кислого оттенка, поэтому особенно хороша в свежем виде. Существует много сортов клубники: от мелкой и сладкой до крупной (каждая ягода может весить до 40 граммов). С появлением новых сортов и распространением теплиц время урожая клубники в Японии выросло: теперь ее собирают с октября по июнь. В 100 граммах клубники содержится 80 мг витамина С. Чтобы получить его суточную дозу, достаточно съесть примерно пять ягод. Благодаря этому клубника является ценным источником витаминов зимой, когда свежие фрукты становятся менее доступны.



Дыни



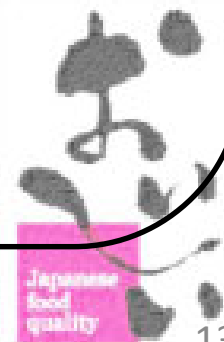
Дыня — один из наиболее благородных фруктов. В Японии выращивают множество сортов дынь, в том числе ценный сорт Earl's Melon (мускусная дыня), Andes с интенсивным узором на корке и Куинси с оранжевой мякотью. Все они отличаются тонким ароматом, сладким вкусом и сочной, тающей во рту мякотью. Мускусные дыни Earl's Melon выращивают в особых условиях — в пластиковых или стеклянных теплицах, при этом у каждого растения оставляют только один плод. За ними бережно ухаживают, а поверхность дыни полируют, словно драгоценный камень, чтобы получить превосходные, первозданно прекрасные плоды.



Японский ямс



Японский ямс — тонкий цилиндрический клубень. Чаще всего его натирают и добавляют в блюдо под названием *тороро*. Мелко нарезанный хрустящий ямс также станет прекрасным дополнением к салату. Как правило, клубнеплоды нуждаются в тепловой обработке, но японский ямс можно употреблять в пищу сырым. Для его выращивания нужна не только плодородная почва, но и климат, отличающийся большим перепадом между дневной и ночной температурой. Только в таких природных условиях можно вырастить белый японский ямс превосходной формы и с нежной текстурой.



Батат



В мире существует три-четыре тысячи сортов батата, в одной только Японии их выращиваются десятки. Ароматный, вкусный японский батат содержит много сахара. Его можно запекать, варить или обжаривать, чтобы приготовить темпуру. Батат богат пищевыми волокнами, которые помогают поддерживать здоровое пищеварение. Существуют особые сорта японского батата, из которых делают сладости, *сётю* (спиртной напиток) и другие продукты.