

1億人ではなく
100億人を見据えた
農林水産・食品産業へ

青果物輸出産地セミナー & マッチング in 愛媛

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

小栗 史也

開催概要

セミナーにて中国四国からの青果物輸出の先進事例・今後の可能性を紹介した上で、商社/バイヤーとの商談・他事業者とのネットワーキングを推進。

2/28(水) 1日完結

セミナー(現地開催)
※後日アーカイブ配信

個別商談会

事業者間交流会



- 輸出産地等から、多くの産地が手本としやすい産地づくりの取組・ポイントについて紹介
- 産地支援に関わる商社・コンサル中心に、支援事例・産地形成のポイントを紹介

- 国産青果物を積極的に取扱う商社・バイヤーとの商談を実施
 - 会場にバイヤー毎のブースを作り、現地商談
 - 会場に來れない場合はオンライン商談
- 交流会は、商社・コンサル・物流等を囲む形で商談会の待ち時間に実施

四国・中国地方の青果物輸出拡大に向けて
商談・ネットワーキング促進まで伴走

本日の登壇者

- 農林水産省 園芸作物課
- 農家ソムリエーズ（徳島：なると金時・加工品）
- 阪東食品（徳島：ゆず・ゆず加工品）
- 大平やさい（香川：レタス・とうもろこし等）
- 米子青果（卸売市場：青果物全般）
- 愛媛県庁 食ブランドマーケティング課

本日の参加商社

事業者名	主な輸出先国	事業者概要
PPIH (小売チェーン)	シンガポール・香港・タイ・台湾等	DonDonDonki等の小売店を海外展開し、日本産生鮮品(食品)を積極的に取扱。輸出物流網の最適な体制構築を推進。
Top Weal Limited ウィズ・プロデュース (商社)	香港、マカオ、東南アジア等	Top Weal Limitedは香港を中心に青果物の輸入業を担い、量販店や小売店への卸売業務に従事。ウィズ・プロデュースは青果物を中心に輸出入を担い、大阪を拠点。
Wismettacフーズ (商社)	香港、シンガポール、台湾、マレーシア、タイ、アメリカ等	小玉りんごをはじめ、多様な高品質国産青果物等を中国・香港・東南アジア等に輸出する商社。独自の外装箱(オリジナルブランド)等の工夫も評価が高い。
クラウン貿易 (商社)	米国、欧州、香港、台湾、東南アジア等	欧米、アジア各国の販売特約店を通じて世界中に日本産食品を輸出。ECストア(Umami Insider)を活用した販売や日本産柑橘のブランディング化(Kankitsu Labo)に取り組む。
米子青果 (青果卸・輸出)	香港、台湾、東南アジア等	鳥取県に位置する山陰地方最大の地方青果市場。国内需要の低下や、流通構造変化に対応すべく、新たな販路として輸出を開始。香港・台湾・東南アジア等を中心に輸出を行う。

輸出産地形成の最新トレンド

【国内】生産・流通

- 県単位での産地取り纏め・生産者チームによる直接輸出のチャレンジ
- 地域の原料を活かした加工品開発・コンソーシアムを通じた輸出取組
- 輸出メガファーマーによる複数産地に跨った産地開発・大ロット供給体制
- 輸出を見据えた包材・パッケージの統一・鮮度保持技術の活用・産地バンニング等の物流最適化

【海外】販売・マーケティング

- 規制難易度高×ポテンシャル国：台湾・タイ・米国向けの輸出産地づくり～マーケティング
- ネクストマーケットへの取組着手：EU・カナダ・豪州・中東
- 日本産×有機を活かした海外オーガニック小売・外食店への販路開拓
- 海外バイヤー招へいを通じた野菜・果物の食べ方提案/価値訴求

輸出産地形成取組 ~ネイバーフッド

地域の生産者・メーカーと連携した輸出・加工品開発を推進。かんきつ以外の産品を含めた直接輸出・ベトナム等ポテンシャル国向け輸出にもチャレンジ予定。

輸出産地形成・直接輸出



- 他の生産者・産地のかんきつ類を収集し、共同輸出することでロット拡大・輸送費低減
- 産地全体で売り先を増やすことで、輸出に対するモチベーションを共有・向上
- かんきつ以外の地域産品も含めた直接輸出へのチャレンジも開始（志布志港活用も視野）

加工品開発



- 近隣地域を中心とした企業・団体とのコラボレーションによって2次産品開発に成功
- 賞味期限が長く、輸出の増加に大きな助けとなる
- 規格外品を活用できる「まる搾りみかんジュース」は国内外で高い評価を獲得

輸出産地形成取組 ～アグベル

山梨に加えて茨城において輸出産地づくりを拡大。自社生産拡大+他の生産者の集荷による大口供給体制の整備を推進。根域制限栽培も開始。

生産の拡大に向けて以下2点を山梨県内/県外それぞれで実行中

茨城県桜川市の耕作放棄地を農地再生

今後茨城にて**約10ha**開園



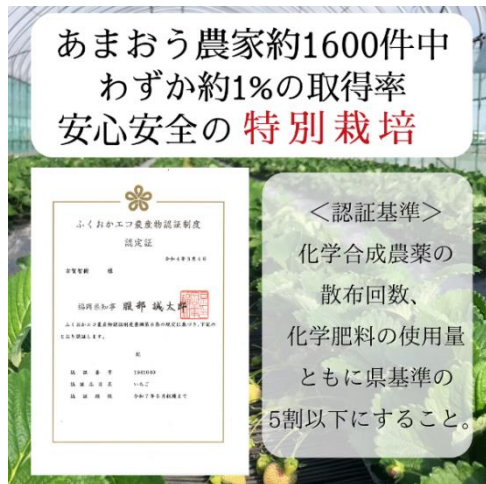
新たな生産方法の開拓

10年後には自社生産**100ha**の生産を目指す



輸出産地形成取組 ～うるう農園

アジア地域で最も残留農薬基準値が厳しい台湾への輸出を想定した防除体系の構築を進める。輸出向け生産団体“福岡ストロベリーパーク”立上を目指す。



- あまおうの約50tを特別栽培（化学農薬、化学肥料5割以下）で生産
- 花咲き後～2月まで化学農薬不使用とする栽培方法
- 台湾の農薬規制に対応した栽培を実施する
あまおう農家は1600件中、弊社含め数件程度
- 商社と連携しつつ、台湾向け先進事例である他県のいちご生産団体の産地視察を実施
- 県内のあまおう農家を招集し、独自の基準を設け、高い品質を保ったいちごの生産を目指す

野菜の食べ方・価値提案 ～香港・米国等のバイヤー招へい

アフターコロナで海外バイヤー招へいも解禁されており、産地視察に加えて、野菜のメニュー検討・試食会を行い、品質の良さ・メニューでの引き立たせ方を共有。



有機輸出チーム ~GFPLレベルアップコース

海外では有機需要が高く、チームとして、シンガポール・台湾の欧米系スーパー・高級外食店での“添え物”としての野菜導入に向けた取組を進めている。



包材/梱包規格の統一・商品パッケージの工夫

梱包規格統一を通じた①梱包資材強度の改良②コンテナ積載・輸送効率化③輸送時のズレ発生による潰れ防止等を目指す。商品パッケージを通じたブランディング・鮮度維持も推進。



- 資材メーカー協力の元、梱包資材強化、輸送時にズレが発生しにくい構造に資材を改良
- 梱包規格統一で、複数産地、複数品目の商品を同一形状の梱包でパレタイズ出来る為、積載効率が向上
- 今回は港湾周辺倉庫にてリパック・パレタイズ作業を行ったが、将来的には産地でのリパック・パレタイズ実施を目指す
- リパック・パレタイズ時のオペレーション負荷軽減と梱包強度改良が最大の課題
- 日本産果実マークを活用した商品パッケージを通じたブランディングの在り方・鮮度保持手法の検討も進む



外食・中食での日本産果物の活用

スイーツを軸に、中食・外食等での新たな販路開拓が必要。カフェ店や寿司・日本食店等でのデザートメニュー化を狙う。

テイクアウトスイーツ



和風スイーツ（大福等）



日本食店等でのスイーツ



カフェメニュー



カフェ等のドリンクメニュー



ホテル等のバイキング



青果加工品の商品開発・輸出

規格外品の活用も見据えて、地域のメーカーも巻き込みつつ、日本の技術を活かした青果加工品の輸出を図るべき。

飲料(ジュース・ワイン・炭酸飲料等)



冷凍果物



ピューレ・ペースト



パウダー



アイスクリーム



ドライフルーツ

