

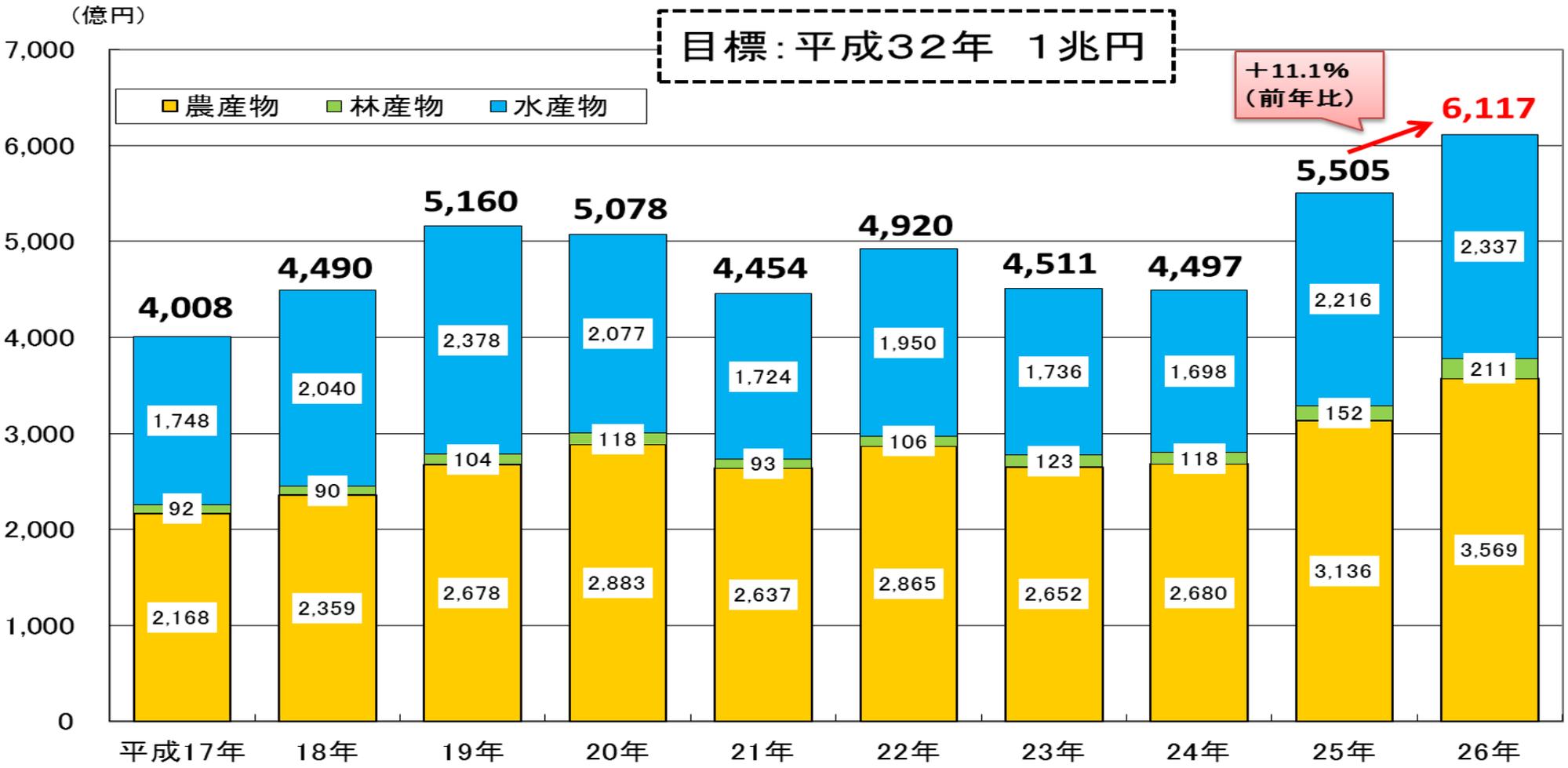
日本産コメ・コメ関連食品の輸出拡大に向けた取組

平成27年4月15日

全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

農林水産物・食品の輸出額の推移

○近年の輸出は、円高や平成23年3月の原発事故の影響などにより、落ち込みが生じていたが、平成26年は、昭和30年に輸出額の統計を取り始めて以来の最高値となった。



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

コメ・コメ加工品の輸出量・額の動向

品目名	平成23年		平成24年		平成25年		平成26年			
									対前年比	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
コメ・コメ加工品	-	122億円	-	126億円	-	150億円	-	169億円	-	12.2%
日本酒(清酒)	14,022キロリットル	88億円	14,131キロリットル	89億円	16,202キロリットル	105億円	16,316キロリットル	115億円	0.7%	9.3%
米菓(あられ・せんべい)	2,915トン	28億円	3,123トン	29億円	3,606トン	35億円	4,012トン	39億円	11.3%	13.1%
コメ(援助米を除く)	2,129トン	7億円	2,202トン	7億円	3,121トン	10億円	4,516トン	14億円	44.7%	38.6%

資料:財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

商業用の米の輸出数量等の推移

	2009年		2010年		2011年		2012年		2013年		2014年	
	数量 トン	金額 百万円	数量 トン	金額 百万円	数量 トン	金額 百万円	数量 トン	金額 百万円	数量 トン	金額 百万円	数量 トン	金額 百万円
輸出合計	1,312 (+1%)	545 (-15%)	1,898 (+45%)	691 (+27%)	2,129 (+12%)	683 (-1%)	2,202 (+3%)	726 (+6%)	3,121 (+42%)	1,030 (+42%)	4,516 (+45%)	1,428 (+39%)
香港	481	206	654	249	779	256	916	299	1,207	377	1,744 (+44%)	497 (+32%)
シンガポール	185	79	334	126	598	183	668	208	961	300	1,295 (+35%)	371 (+24%)
台湾	333	115	271	95	183	66	154	50	168	74	407 (+142%)	155 (+110%)
オーストラリア	36	10	125	32	157	38	130	34	189	56	185 (-2%)	59 (+6%)
中国	30	14	96	43	0	0	34	14	46	19	157 (+241%)	76 (+300%)
イギリス	26	15	36	14	57	17	48	18	58	23	112 (+93%)	41 (+77%)
アメリカ	17	28	39	25	46	24	29	16	91	36	81 (-11%)	37 (+3%)
インドネシア	0	0	0	0	15	3	8	3	57	18	74 (+30%)	24 (+30%)
ドイツ	7	4	50	14	55	15	50	14	47	14	60 (+28%)	20 (+39%)
モンゴル	3	2	3	1	4	1	7	2	73	14	51 (-30%)	10 (-32%)
マレーシア	9	4	15	6	22	6	10	3	6	2	49 (+717%)	15 (+647%)
その他	185	67	275	87	213	74	148	65	218	97	301 (+38%)	123 (+27%)

資料：財務省「貿易統計」（政府による食糧援助を除く。）

注1：（ ）内は対前年同期増減率である。

注2：「その他」に含まれる国は、2014年についてはロシア、タイ、オランダなど33ヶ国。

注3：数量1トン未満、金額20万円未満は計上されていない。

海外で流通している日本産コメの例

青森県産 まっしぐら
秋田県産 あきたこまち
岩手県産 あきたこまち
岩手県産 ひとめぼれ
富山県産 コシヒカリ
新潟県産 魚沼コシヒカリ
新潟県産 コシヒカリ
兵庫県産 コシヒカリ
北海道産 きらら397
北海道産 ほしのゆめ
北海道産 ゆめぴりか
宮城県産 ササニシキ
宮城県産 ひとめぼれ
山形県産 あきたこまち
山形県産 つや姫 他

※会員輸出銘柄

コメ・コメ加工品の輸出団体(全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会)について

設立:平成26年11月27日

(前身の全国米関連食品輸出促進会から改称し、組織目的を明確化し、オールジャパンの輸出団体として設立)

- 目的: 1. 我が国の良質な米・米関連食品の海外での需要の開拓・拡大を図り、世界のマーケットに届けるため、オールジャパンで取り組むべき共通課題の洗い出し・解決に向けた協力体制を構築すること
2. 輸出の拡大に通じて、我が国のコメ生産者の所得向上に資すること
3. 輸出拡大にむけて、協議会会員間の相互の情報収集、共有を通じ、各種連携を促進し、必要に応じて輸出事業の共同展開に資すること

事業内容: 1. オールジャパンのブランド育成

2. 海外市場開拓調査
3. 産地PR・国内商談会
4. 海外販売促進活動
5. 会員ニーズに基づく共同の取組の促進 等

会員: 会津みどり農業協同組合 | あおば農業協同組合 | 秋田おぼこ農業協同組合 | 株式会社泉屋 | 板橋貿易株式会社 | 伊藤忠食糧株式会社 | 株式会社ヴォークス・トレーディング | 魚沼みなみ農業協同組合 | 内堀醸造株式会社 | 株式会社エスペラントシステム | 王様製菓株式会社 | 有限会社大坂商店 | 株式会社岡永 | 月山酒造株式会社 | カッパ・クリエイトホールディングス株式会社 | カワモトフーズ株式会社 | 北越後農業協同組合 | 木徳神糧株式会社 | 金紋秋田酒造株式会社 | 元気寿司株式会社 | 幸福米穀株式会社 | ごしょつがる農業協同組合 | 株式会社佐浦 | 株式会社C&D | JFC ジャパン株式会社 | 株式会社シェンロンインターナショナル | ジョイントファーム株式会社 | JA庄内みどり | 株式会社ショクレン北海道 | 新あきた農業協同組合 | 株式会社神明ホールディング | 株式会社神明精米 | 鈴茂器工株式会社 | 関谷醸造株式会社 | 全国米穀販売事業共済協同組合 | 一般社団法人全国包装米飯協会 | 全国米菓工業組合 | 千田みずほ株式会社 | 全国農業協同組合連合会 | 大栄産業株式会社 | 大京食品株式会社 | たいまつ食品株式会社 | 出羽桜酒造株式会社 | 天山酒造株式会社 | 豊栄農業協同組合 | 有限会社長崎清兵衛商店 | 株式会社永谷園 | 白鶴酒造株式会社 | 花の舞酒造株式会社 | 株式会社兵庫大地の会 | 兵庫六甲農業協同組合 | ホクレン農業協同組合連合会 | 株式会社まいすたあ | 株式会社増田徳兵衛商店 | 株式会社ミツハシ | みな穂農業協同組合 | みやぎ登米農業協同組合 | 宮坂醸造株式会社 | 株式会社むらせ | 山形県食糧株式会社 | 山形もがみ農業協同組合 | 合資会社大和川酒造店 | 株式会社ゆのたに | 株式会社吉田屋 | 株式会社吉野家ホールディングス | 株式会社ローソン | 株式会社和醸 | 株式会社Wakka Japan |

【統一ロゴマークの開発】



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



【QRコードから特設WEBサイトへ誘因】

特設WEBサイト



【WEBサイト】



桜咲く春、日差しあふれる夏、作物が豊かに実る秋、雪深き冬—。
日本ならではの「四季」と、日本人ならではの、ものづくりへのこだわりが生んだJAPAN QUALITY、それが「日本のおいしい米」です。米づくりは、決して簡単な作業ではありません。
日本人はその勤勉さ、正確さで、小さな苗を半年間かけて守り育て、厳しい管理のもとで米にします。それをおいしいご飯に炊き上げて食べる。その驚くべき秘密をご紹介します。

米篇：豊かなる自然の恵み

雪解けの清らかな水が里を潤す春は、稲を田んぼに植える「田植え」の季節。小さな苗が、広い田んぼに整然と植えられていく様は、

日本の風物詩でもあります。

この日から収穫までの半年間、米生産者は、手間ひまを惜しまず、病害虫、台風などの天候の変化から、稲を守り育てます。

秋、たわわに実り、頭を垂れた稲穂が黄金色に輝く「稲刈り」の季節。

ていねいに大切に育てられた稲を収穫して、日本のおいしい米が誕生します。



精米編：白く輝く美しき米粒

収穫した米を、透き通るような白米にするのが「精米」。

米の風味を決定する非常に重要なプロセスです。

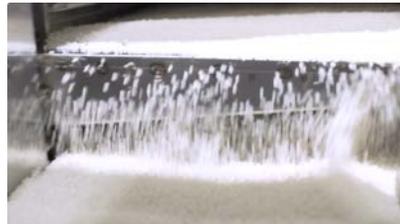
はじめに厳しい品質検査を行い、安全な「もみ」を選別、その殻を取り「玄米」の状態にします。

異物や色や形の悪い米粒を特殊な光線で判別し、

空気で吹き飛ばして取り除き、磨きをかけて仕上げると白米になります。日本な

らではの高い技術を駆使して、美しく、粒がそろった、

高品質な白米は、「JAPAN QUALITY」の証明です。



ごはん篇：変幻自在の和食の根幹

美しく磨き上げられた白米は、
ふっくらとした艶やかな「ごはん」となります。
甘く、瑞々しく、香ばしい、極上のおいしさをもつ「ごはん」。
またその味わいと食感は、和食はもちろん、洋風、中華、カレーなど
世界の多彩なおかずと相性良く合わせることができます。
また、冷めてもおいしく、弁当やおにぎりとしても食べられています。「ごはん」の
食べ方は、日本が世界に誇る魅力的な食のスタイルです。



日本酒篇：米から生まれた奇跡の一滴

酒造りは、まず酒のための米、酒米をつくることから始まります。収穫後、安全性を検査した後、異物や、色、形の悪いものを取り除いて精米。米を蒸し、米麴を造り、酵母を育み、段階的に仕込みを拡大しながら、時間をかけて発酵させます。

日本の四季に合わせた緻密な温度管理、複雑な工程、杜氏の経験といった「JAPAN QUALITY」を積み重ねることで、精米から約60日から80日後に生まれる一滴。日本にしかない、丹精を込めて造り上げた“SAKE”です。



【統一ロゴマーク国内発表会】

■ 日本産米輸出拡大 統一ロゴマーク発表会

■ 日時：2015年3月13日(金) 12:40~13:10

■ 対象：国内メディア約30社

■ 出席者：全日本コメ・米関連食品輸出促進協議会 木村良会長
林芳正農林水産大臣
クリエイティブディレクター 水野学氏



【統一ロゴマークを用いた海外におけるプロモーション活動】

■シンガポール “World Japanese Rice Fair” in Singapore

① プレス向け発表会

■日 時：2015年3月16日(月) 13:00～13:40

■対 象：海外メディア約20社

② 食関連事業者・インフルエンサー向け試食会

■日 時：2015年3月16日(月)

■対 象：食関連事業者・インフルエンサー70名程度



■上海“World Japanese Rice Fair” in Shanghai

① 現地バイヤー、レストラン関係者向けセミナー

■日 時：2015年3月20日(金) 13:00～16:00

■講 師：全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会 専務理事 米田実
白鶴酒造株式会社 生産本部部長 松永将義
日本食料理店「稻ぎく」料理長 山田尚久

② 百貨店での一般消費者向けフェア「JAPAN FAIR」

■日 時：2015年3月16日(月)～3月22日(日) 11:00～20:00

■場 所：上海梅龍鎮伊勢丹BF1(上海市南京西路1038号)

