

# 品目別の輸出力強化に向けた対応方向

# 目次

概要	・・・1
米	・・・3
青果物・花き・茶	・・・13
畜産物	・・・55
水産物	・・・79
加工食品	・・・125
アルコール飲料	・・・141
林産物	・・・151

# 品目別の輸出力強化に向けた対応方向の概要

- 農林水産物・食品の輸出拡大に向けて、相手国・地域での需要や日本国内での供給面等における各品目の課題に適切に対応できるよう、取組を強力に進めていくことが必要

## ① 米

- 商品や輸出ルートが多様化、生産コストの削減などにより、輸出ターゲット市場を拡大・深掘りする
  - ・中国向け輸出ルートの複線化（精米工場等の追加指定の働きかけや、既存施設を利用した新規参入の促進等）
  - ・高付加価値米や、パックご飯やおかゆ等の加工形態での販売等、商品・売り方を多様化
  - ・コメの生産コスト削減に向けた取組の推進
  - ・多収品種の試験導入等による輸出産地づくりの推進
  - ・より柔軟に輸出用米生産ができるよう制度運用を改正

## ② 青果物・花き・茶

- ジャパンブランドを定着させる取組や、国産供給力の強化を進めていく
  - ・統一マークの活用等により日本ブランドを前面に立てた販売促進
  - ・リレー出荷による周年供給体制の確立
  - ・ニーズに対応した新品種の開発・普及、優良系統への転換
  - ・省力化・収量増・高品質化につながる新栽培技術の開発・導入

## ③ 畜産物

- 日本産畜産物の強みを活かす売り方・食べ方を海外に広めるとともに、国産供給力の強化を進めていく
  - ・統一マークの活用による日本ブランドを前面に立てたプロモーション活動を通じ、日本産畜産物の認知度を向上
  - ・焼き肉やすき焼き等の和牛肉の強みを活かす食べ方を海外に普及し、新たな肉料理市場を創出
  - ・高齢化等により減少しつつある繁殖農家を補完するため、子牛生産を地域で分業し、和牛生産量を維持・拡大
  - ・輸出先国・地域の求める条件等を充たす食肉処理施設の整備等を支援

## ④ 水産物

- 輸出に対応した生産体制の構築や、日本産水産物の特色を活かした市場開拓を進めていく
  - ・人工種苗技術の開発・普及等による安定した養殖生産体制や、運搬船の鮮度保持機能の強化等による輸出向け漁業生産体制を構築
  - ・海外コンサルタント活用やPR活動強化などにより販路を拡大
  - ・水産加工施設におけるHACCP対応や流通・輸出の拠点漁港における高度な品質・衛生管理体制の構築を推進
  - ・輸出向け水産物の水産エコラベル認証スキームを構築

# 品目別の輸出力強化に向けた対応方向の概要

## ⑤ 加工食品

- 日本らしさを徹底利用した需要の深掘りや、食品製造事業者の戦略的な取組の環境整備を進めていく
  - ・世界の料理界での日本食材の活用推進及び日本の「食文化・食産業」の海外展開との一体的な推進
  - ・輸出先国・地域の食品安全規制や表示規制等に関する情報提供、事業者による対応の推進
  - ・重点品目（みそ、醤油、ソース混合調味料、清涼飲料水、菓子）に関する戦略的な取組の支援

## ⑥ アルコール飲料

- 海外の消費者ニーズを踏まえ、日本産酒類のブランド力と品質の向上を進めていく
  - ・地理的表示を活用したブランド力の向上
  - ・品質評価会を通じた製造者の技術及び酒類の品質の向上
  - ・酒類に関する高度な技能や経営に関する実践的な知識を習得させるための講習を実施
  - ・消費者ニーズに応じた商品開発を推進するための新技術の開発・普及
  - ・海外酒類教育機関の日本酒講師候補者を招聘し、日本酒の専門的知識を普及・啓発

## ⑦ 林産物

- 付加価値の高い製品輸出への転換や、輸出先国・地域の拡大を進めていく
  - ・スギやヒノキをはじめとする日本産木材の認知度の向上及び輸出向け製品仕様の作成等によるブランド化の推進
  - ・製品の販路拡大のための現地パートナー（住宅デベロッパー等）の新規開拓、富裕層を対象とした戸建て分野への進出
  - ・新たな輸出先国・地域における市場調査や日本製品の展示などを通じたPR
  - ・木材加工施設の大規模・高効率化による製材、合板等の生産コストの低減や、森林組合等の共同出荷による大口供給体制への転換