Oisix ra daichi

食品輸出のチャレンジにおいて 直面した課題

~「食の輸出は細部に宿る」~

2019年4月25日

オイシックス・ラ・大地株式会社





課題①:香港向けの関東4県産青果の放射能検査証明

チャレンジの現状

- オイシックス香港 (hk.oisix.com) は、 2010年に事業を開始、 野菜・果物を中心お日本のお子 本の食品を香港のお子 様にオンライン販売・ 宅配している。



- 2018年7月より、関東4県(茨城、栃木、群馬、千葉) 産の野菜・果物について輸入が解禁されたが、放射性物 質検査証明の提出が必要となっている。
- 毎回の出荷ごとに、指定の放射性物質検査機関が発行する放射性物質検査証明書を提出する必要があるが、根菜以外の生鮮品を多品目・高頻度で輸出する場合、検体採取から検査結果が出るまでの時間を考えても、毎回の検査費用を考えても、事実上不可能で、現在も4県産青果物については販売を再開できていない。
- 「同一のロットの商品が複数回にわたって輸出される場合、初回輸出時の放射性物質検査報告書を2回目以降の輸出時に再利用することができる」となっているが、同一ロットとは、青果物であれば、原則として同一の集出荷施設・選別施設で、ある1日に選別・荷造りされた同一種類の青果物とされているため、圃場が同一であっても出荷ごとに放射性物質の検査を行う必要がある。





課題②:香港向けの加工食品の動物検疫の要否確認

チャレンジの現状

- 「オイシックス香港」 では、野菜・果物だけ でなく、様々な日本産 の加工食品も販売して いる。
- 特に調理肉の入った、 惣菜やレトルト食品な どの加工食品は、安全 面でも美味しさの面で も人気となっている。



- 香港への「肉加工品」の輸出には動物検疫が必要とされているが、調理肉や肉片、肉エキスが含まれる加工食品のうち、どの商品が「肉加工品」に当たり、どの商品が「肉加工品」にあたらない惣菜なのか、定義が明文化されていない。
- このため、極少量でも肉片や肉エキスが入っている商品については、動物検疫の必要な「肉加工品」に当たるのか、該当せず動物検疫を要しない惣菜なのか、すべての商品SKU毎に、日本側の動物検疫所に事前確認する必要があり、その間、販売を待たなければならない。
- また、輸出業者によれば、この動物検疫の要否の判断は動物検疫所によって異なる。
- なお、動物検疫が必要とされる商品については、弊社の 通常オペレーションである、個別のお客様毎の注文箱で の出荷はできず、当該商品をまとめて出荷して動物検疫 を受けて輸出をし、現地で仕分けを行うことが必要。





課題③:中国向けの食品輸出のための詳細要件

チャレンジの現状

- ・中国の消費者の間で大変ニーズの大きい、日本からの安全安心な積極的に輸出・販売していまたい。

- 輸出について特段の制限がないとされている商品についても、輸出業者が中国側の検疫担当部局に事前確認をすると、規制の根拠が必ずしも定かではない条件により通関は不可と言われるために、事実上輸出できなくなってしまう。
- これまでに輸出業者より伝えられた条件としては、以下 のような例がある。
 - ✓ 当該商品の(産地ではなく)日本国内での物流ルート が輸入禁止10都県を通ってはならない。
 - ✓ 乳幼児 (~6ヵ月) 向け食品について、パッケージに 乳幼児または女性のイメージがあってはならない。
 - ✓ 水産品について、メーカーの日本国内での認定加工施設登録に加えて、中国側でも輸入者による国外生産企業登録が必要で、最低2か月を要する。





課題④:EU向けのホタテ等の二枚貝の生産海域指定

チャレンジの現状

- 三陸の生産者は、復興 のシンボリックな事例 として、ホタテや牡蠣 をフランスやスペイン へ輸出することに意欲 的。

- EU向けに輸出されるホタテ等の二枚貝については、 都道府県知事による生産海域指定が必要で、現状、北 海道、青森の海域のみが指定されている。
- 生産者がHACCPの取得等、EU向けの輸出に必要な努力をしても、三陸が海域指定されていないために、輸出をすることができない。
- 水産庁のホームページには、「新たな生産海域の指定等については、生産海域が属する都道府県にご相談ください。」と記載されているが、生産者としてどのようなアクションを取り得るのかは明確でない。

Oisix ra daichi



全般

課題⑤:りんごの輸出用の貯蔵体制

チャレンジの現状

- 現在、青森のリンゴの みを輸出しているが、 他の産地にも広げて輸 出拡大をしていきたい。

- リンゴについて、長期保存可能な低温貯蔵設備を備えているのがほぼ青森だけのため、周年出荷による輸出ができるのは青森のみになっている。これが他地域にも広がれば(品種、収穫時期の工夫は必要だが)輸出は拡大しうる。
- さらに、長期保存可能な設備について、新たな技術(スマートフレッシュ鮮度保持剤等)を活用することでコストを下げることが可能であり、青森以外の地にも適した方法で輸出の可能性を拡大しうる。