

# 生鮮青果物の輸出促進について ～東京青果の取組～

2021年4月



東京青果株式会社

# コロナ禍における輸出額の推移（全体）

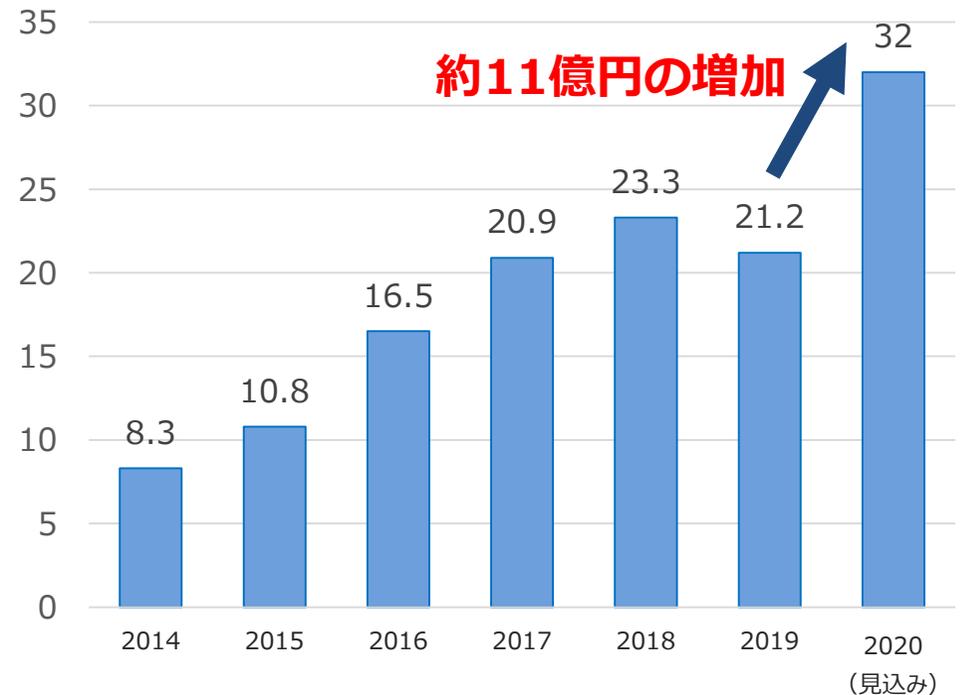
- ◆コロナ禍で食料需要は、**外食・海外旅行が制限される中、家庭向けにシフトし、贅沢消費も拡大。**
- ◆都市のロックダウンが行われる中、船便も活用して**ローカルスーパー向けの中価格帯品の販売促進**等に力を入れた結果、青果物の輸出が**増加**。
- ◆その結果、**2020年の輸出金額**は、2019年の21億円を上回る**32億円(見込み)**となった。

## 【コロナ禍での販売促進の取組】



シンガポール・香港に対して、輸送コストが安い船便で、キャベツ、大根、白菜などを提案。  
コロナ禍での家庭消費を喚起し、昨年比金額で213%の実績となっている。

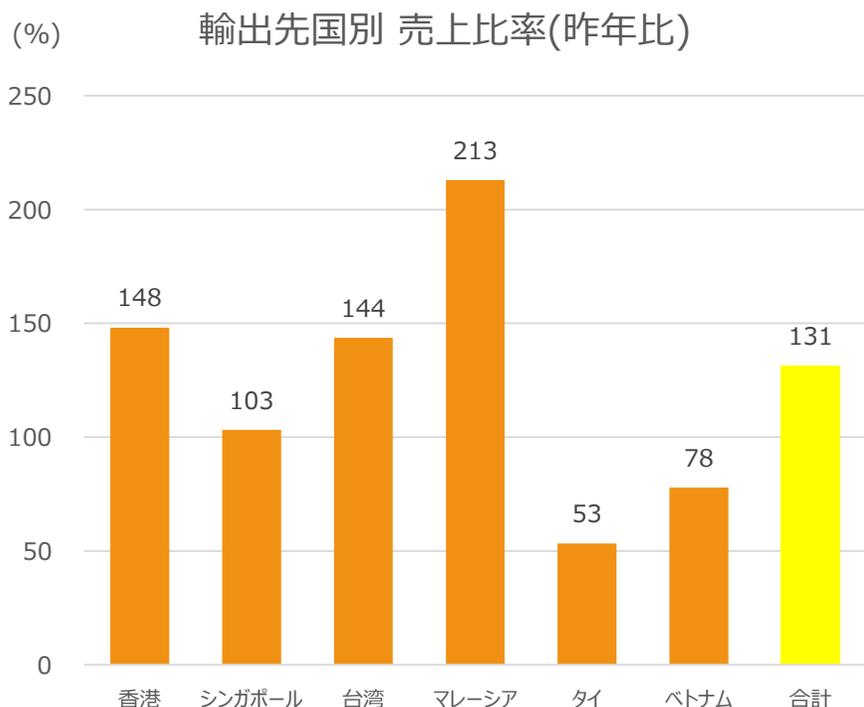
## 輸出金額年次推移（単位：億円）



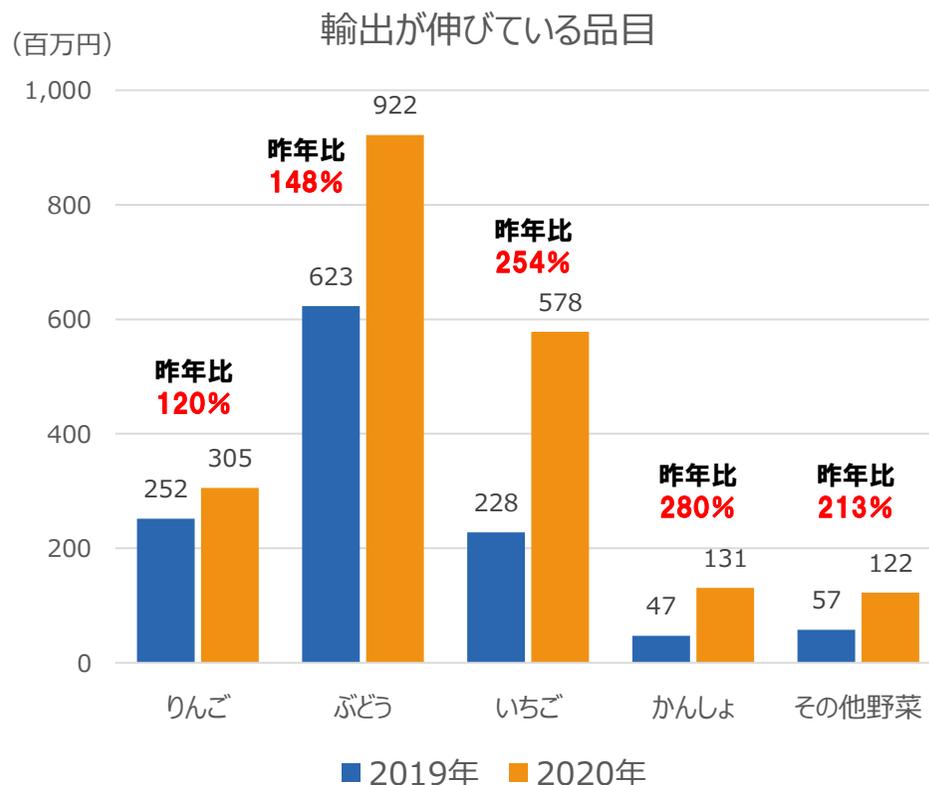
# コロナ禍においても好調な輸出（国別・品目別）

- ◆ 海外への渡航制限により訪日できず、日本ファンの多い香港・台湾向けの需要が好調。
- ◆ 人気のある、もも・シャインマスカットの出荷が本格化したタイミングと中秋節にかかる需要が合致。
- ◆ クリスマス～春節に向けてりんご・いちごなど、その後かんしょや干し柿が加わり順調に進捗。

## 【輸出が伸びている国】



## 【輸出が伸びている品目】



# 輸出における物流面の課題

- ◆ 青果物の梱包材は、輸送期間の短い国内物流を前提に、パレット積みを想定せず、産地ごとに異なる仕様で作られている。
- ◆ 輸出に転用すると、カビ、腐敗、荷崩れ、潰れ等により、ロスが発生し、コスト増の要因となっている。
- ◆ 輸出用として、パレットへの最適な積載方法の開発・普及、輸出用梱包材の開発・普及が必要。

## 【パレットを使用しない輸送】



## 【輸出先国での潰れの写真】



# 課題解決への取組

- ◆ 輸出商社と連携し、**物流面の課題を解決する包材を開発**し、トライアル輸出を実施。
  - 積載効率の改善（かんしょ：パレット当り +20%）
  - 損傷率の改善（みかん：昨年度 7.4% → 今年度1.8%）
- ◆ 外国包材に負けないような**デザイン性のある包材**とし、新規販路を開拓。
- ◆ みかんについては、輸出用包材の規格を整備し、**JIS認証の取得**を推進。

【タイ向けのかんしょ】



【カナダ向けのみかん】



【カナダ向けみかんの売場写真】



※現地バイヤーからは、  
箱のまま陳列販売ができる点が好評。



## ◆ナショナルブランド化

- ・海外では日本の地方の名称は知られておらず、日本産であることをブランド化した方が良い。

## ◆包材や輸出方法の規格化の推進

- ・青果物の品質を維持するとともに、ロスを防ぐためには、輸出向け包材のサイズ・材質や品目に応じた熟度・温度管理を規格化し、産地と輸出事業者が一体として取り組むことが必要。
- ・海外において、日本のような細かい規格は不要。

## ◆選果施設等の整備

- ・青果物の選果施設は、輸出用に包材の規格を変えると、レーンを新設しなければならない。輸送に適した包材を輸出産地に普及させるには、輸出用包材の規格化に合わせた選果施設の整備が必要。
- ・青果物は温度管理が不可欠であり、生産地に加え、輸出される港湾や空港近くでの低温管理可能な物流施設の整備が必要。

## ◆集出荷・検疫施設における省力化投資の促進

- ・台湾向けの桃など、需要があっても特別な検疫処理に手間がかかり出荷できないものがある。
- ・果樹産地では収穫時期が短期に集中し、選果や検疫を担う短期雇用の人手不足が深刻である。IT技術を活用した選果やパッケージ、検疫処理の機器開発や普及など省力化への投資が必要。

## ◆植物検疫における都市近郊施設の活用

- ・輸出向けの植物検疫対応については、産地選果場以外での処理を認めることで人手のある都市近郊の施設での処理が可能となります。