

世界の人々との交流拡大を目指し、地域外交の深化や通商の促進、国際競争力の高い観光地域づくりを進める静岡県。今回は、県内産農林水産物の海外販路拡大に関する取り組みと展望を紹介する。

食材の宝庫を世界へアピール！

農芸品の海外販路拡大戦略

海外販路の拡大

本県は食材の宝庫だ。生産される農林水産物の数は花を含め1143品目と全国トップクラスを誇るが、海外で広く認知されているとまでは言えない。

そこで県は昨年度から海外に販路を開拓・拡充する事業者の支援を目的に「県産品海外販路拡大チャレンジ事業」の取り組みを始めた。昨年度、同事業を実施したある企業は、「現地のバイヤーと直接、話をする事でニーズを知ることができ、成約につながった」と手応えを感じており、今年も継続して輸出に取り組んでいる。

同事業は平成28年度に「ふじのくにマーケティング戦略」で示された、「県産品の販路を開拓・拡大するには、生産者と実需者・バイヤーをつなぎ、商品力と販売力を高める商社機能（プラットフォーム）を強化する必要がある」という方向性を踏まえて進められている。事業の柱は、県産品を幅広く輸出する事業者の取り組み支援と、輸出促進機能を担う商社機能の形成だ。今年度は製茶業、食品製造業、食品卸業等の9事業者がチャレンジ事業に取り組んでいる。外部有識者による委員会が指導・助言をしたチャレンジプラン（事業計画）をもとに、主にアジア地域をターゲットとして、販路

拡大を進めている。継続的な取り組みとなるよう、事業実施後には再度委員会がフォローアップを行う。

さらに、県は生産者団体や企業で構成する「しずおか農林水産物海外市場開拓研究会」を組織し、輸出に関する情報提供を行っている。その他、地域商社の（株）沖縄県物産公社に職員を派遣し、香港や台湾への販路開拓に取り組むなど、県内事業者の海外展開を支援している。

事業を点から面へ

水産物は、近年、国際的な需要の高まりを見せている。本県では対EU、対米HACCP等、各国

の輸出に対応した高度衛生管理型施設の整備促進や、各国の輸出規制に関する情報収集・県内事業者に対する情報発信を行いながら、水産物の輸出に挑戦する事業者の掘り起こしに努めている。

同時に、県内の関係団体と連携し、県産品のテスト輸出や海外バイヤーへのPRも行うなど、海外での静岡ブランド確立の試みも実施している。こうした取り組みや欧米や中国、東南アジアでの日本食ブームも相まって、近年、輸出に関心のある県内事業者は確実に広がりを見せており、前述のチャレンジ事業にも大きな関心が寄せられている。

農産物のうちお茶については、これまでアメリカとEUに静岡茶サポーターデスクを設置し、欧米への輸出拡大を支援してきた。近年アジアでも緑茶需要が拡大している。またお茶以外の農産物の認知度も上がっていることから、今後はアジアに軸足を置く当該チャレンジ事業を活用して一層

の販路拡大を図る構えだ。

こうした農林水産物の需要拡大や認知度向上の背景には、国際見本市やイベント等に県や事業者が積極的に出展し、県産品のPRを展開してきた努力がある。今後は持続的なマーケティング戦略によって、事業をつなぎ、点から線へ、線から面へと広がっていく必要がある。

輸出コストを大幅削減

海外販路拡大において、ネックとなるのは少ロット輸出によるコスト高だ。この課題をクリアするため、県の農林技術研究所と港湾局が協力して、高規格リーフアイコンテナを用いた船便による生鮮品の輸出実証試験を昨年度から始めた。

実証試験は日本からの輸出货量が増加傾向にあるシンガポールにイチゴ、温室メロン、トマト、チンゲンサイ、ワサビなど、計18品目を輸送して行った。船便では食物が凍らない限界温度（10℃）

を精密に制御できるコンテナを使用し、品質の劣化を航空便と比較した。輸送に要した時間は、航空便の2日に対し、船便は18日。結果は、葉物野菜を除く品目と、葉物野菜でもレタスと葉ネギは、船便でも品質にほとんど差がなかった。

精密温度制御のコンテナを使用すれば、航空便と同様の鮮度を保った上で、大量の生鮮品が輸出可能になる。それによって輸送コストは航空便の4分の1程度まで削減でき、少ロットの品目を混載し、コンテナの積載率を上げれば、さらにコストを抑えることができると同研究所は見ている。

県産品を幅広く輸出する事業者の支援、輸出促進機能を担う商社機能の形成、そして船便による輸出コストの大幅削減が実を結べば、本県の農芸品の海外販路は確実に拡大し、世界での認知度も高まるだろう。



県産品を活用したアジアでの試食展示会。現地メディアに取り上げられ商談につながった。



台北・新光三越にて静岡無農薬抹茶の試飲・販売プロモーション。



全国でも有数の水揚量を誇る本県の水産物。EUや米国等、輸出先も広がりを見せている。



海外事業者には有機のお茶を紹介する生産者。



シンガポールにて現地スタッフと一緒に船便と航空便の農産物の品質を比較。