

滋賀県農畜水産物輸出戦略の骨子(案)について

1 滋賀県農畜水産物輸出戦略の概要

人口減少に伴う国内市場の縮小やTPPなど、国内外の状況の変化に対応し、今後の滋賀県農畜水産業の振興や地域ブランド力の向上を図っていくためには、滋賀県の誇る近江牛や近江の茶、湖魚等の県産農畜水産物の輸出を促進していく必要があることから、その推進指針となる「滋賀県農畜水産物輸出戦略」を策定します。

<ポイント>

- ・推進期間を平成28年度～平成32年度の5年間に設定
- ・有望であり推進していく品目を設定
 - 輸出実績があり増大を目指す ⇒ **重点品目**
 - 新たに市場進出を目指す ⇒ **チャレンジ品目**
- ・品目ごとに重点地域を設定
 - 輸出実績があり増大を目指す ⇒ **重点国・地域**
 - 新たに市場開拓を目指す ⇒ **チャレンジ国・地域**

2 これまでの経過

- 平成27年8月～9月 県内生産者、事業者を対象としたアンケート調査、聞き取り調査(専門事業者に委託)
- ・輸出経験者は25%。輸出に対する不安感がある。
 - ・今後の輸出やインバウンドに関しては前向き。
 - ・公的支援機関へのニーズは、情報提供や個別支援が多い。

平成27年10月～12月 輸出可能性分析調査(専門事業者に委託)

3 今後の予定(戦略原案)

- 平成28年2月上旬 市町・関係団体等への意見照会
- 3月 県議会環境・農水常任委員会
- 3月下旬 マーケティング戦略推進会議
- 3月下旬 策定・公表

滋賀県農畜水産物輸出戦略の骨子（案）

環境・農水常任委員会資料
平成 28 年(2016 年)1 月 25 日

趣旨・目的

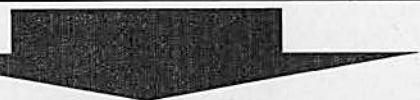
- 人口減少や超高齢化に伴う国内市場の縮小や T P P 発効など国内外の状況に対応していく必要がある。
- 海外では日本の『食・食材』への関心が非常に高まっている。
- 滋賀には『近江牛』『近江米』『湖魚』『近江の茶』をはじめ、歴史と伝統を持ち、高品質でおいしい個性的な食材やそれらを使った食品がたくさん存在する。



これらを好機と捉え、海外市場の需要を獲得するため、
**輸出推進の指針となる戦略を策定し、
農畜水産物の振興、
ひいては滋賀の地域ブランド力の向上につなげる。**

推進期間・対象

- 推進期間：平成 28 年度から平成 32 年度の 5 年間
※状況の変化により適宜見直す。
- 対象産品：・県内で生産された農畜水産物
・それら加工したもの



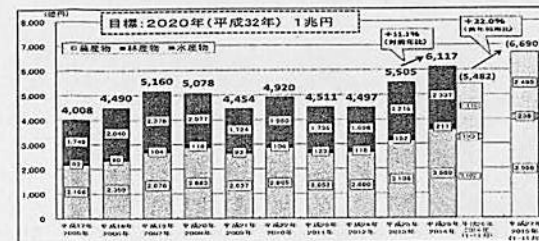
輸出を取り巻く状況

1 世界・我が国の動き

- ・ T P P など国境を越えた経済自由化の流れがアジア圏を中心に加速、輸出入の動きが活発化
- ・ 少子高齢化による人口減少により国内市場は縮小
- ・ 発展途上国の経済成長に伴い、食への関心が高い富裕層が増加（新たな購入候補が増大）
- ・ 健康、安全、おいしい、おしゃれなどの面から日本の食が世界中で人気
- ・ 円安やビザの緩和等により、アジア諸国を中心に訪日外国人が急増（前年比 1.5 倍）
- ・ 2020 年に東京オリンピック、パラリンピックを控え、今後も訪日外国人増加の見込み
- ・ これらを踏まえ、政府の輸出推進政策が強化、前倒し（政府 2020 年目標：1 兆円）

2 滋賀の状況

- ・ 滋賀県には、近江牛や近江の茶など、世界に誇れる品質の食材が存在
- ・ 将来の国内消費の減少を見据え、新たな販路の開拓が必要
- ・ 滋賀にも訪日外国人が急増（宿泊者数前年比 75% 増：H26）
- ・ これまで、タイ、マレーシアなどアジアでトップセールスを実施し、滋賀の食材に対して好感度を獲得
- ・ 限定的ではあるが輸出に取り組んでいる事業者もあり、輸出量は増加傾向（近江牛 約 440 頭、茶 0.1 t、米 140 t 等）



我が国の農林水産物・食品の輸出額推移（出展：農林水産省資料）

実態調査の結果

＜●実施時期：2015 年 8 月～9 月（7/ネット郵送）●対象数：356 者（県内農畜水産物の生産、加工、流通事業者、関係団体）●回答数：106 者（回答率 29.8%）＞

- 輸出実態について —輸出に対する不安感が強い—
 - ・ 輸出実績がある生産者は 25%
 - ・ 輸出先は多い順にシンガポール、香港、アメリカ
 - ・ 現在インバウンド対応を実施しているのは 8%
 - ・ ジェトロや滋賀県産業支援プラザなど支援機関の認知度はジェトロ 47%、産業支援プラザ 39%
- 今後の輸出計画等について —今後の輸出やインバウンドには前向き—
 - ・ 今後 3 年間の輸出計画は、28%が前向き（「維持継続」「今後増やす」「今後取組予定」の合計）
 - ・ 輸出している事業者では、83%が輸出拡大志向
 - ・ インバウンドについては、56%が関心あり
- 公的機関に求めるサービスについて —ニーズは情報提供や個別支援—
 - ・ 多い順に「海外市場の情報提供・調査」、「貿易・輸出相談」、「展示商談会等出展支援」
 - ・ 輸出実績のある生産者は「専門家派遣支援」を希望

推進方針

- 海外での需要獲得が有望な品目を『重点品目』と『チャレンジ品目』に位置付け、重点的に取組を進める。
 - 重点品目** 輸出実績があり増大を目指す品目
 - チャレンジ品目** 輸出実績は少ないが新たに市場進出を目指す品目
- 品目ごとに輸出先として有望と考えられる国や地域を『重点国』と『チャレンジ国』に位置付け、重点的に取組を進める。
 - 重点国** 輸出実績があり増大を目指す国・地域
 - チャレンジ国** 輸出実績はないが新たに市場開拓を目指す国・地域
- 琵琶湖をはじめとする豊かな自然環境と人々に育まれた県産食材の特長である『おいしさ』と環境に配慮した『安全・安心』を前面に発信する。
- 食材にまつわる歴史や伝統・文化、水や陶器など滋賀の地域資源を織り交ぜて発信する。（日本遺産なども関連させる）
- 商社、食品量販店、金融機関と連携を取りながら進める。

重点品目

- ◎海外でも人気の高い高級和牛である**近江牛**
- ◎国内消費量が減少し、輸送コストや日持ちの面で有利な**近江の茶**
- ◎生産量が多く、国内市場縮小により販路拡大が求められる**近江米**

チャレンジ品目

- ◎希少でオリジナリティ溢れる**湖魚**やその**加工品**（鮎ずし等）
- ◎本県が誇る「滋賀羽二重繭」**もち米**
- ◎飲みやすくニーズが見込める**ほうじ茶・紅茶**
- ◎高い品質で独自の品種展開等を行い、海外からも求められる**花き**
- ◎希少で高い価値がある**淡水真珠**（びわパール）

※生産量が少なく、輸送面でもコストや品質劣化の課題がある野菜・果物の青果については、インバウンドや国内での流通拡大を目指す。

推進のための取組

1 輸出に向けた環境作り

- ・ 推進体制の整備
- ・ 海外での認知度やブランド力向上
- ・ 品目毎の推進組織育成
- ・ 海外プロモーション等の実施
- ・ GI, HACCP 等取得促進
- ・ HP やパンフレットの多言語化

2 事業者への支援

- ・ 貿易関連情報の提供、個別相談
- ・ 新規取組の発掘
- ・ ビジネスチャンスの創出
- ・ ジェトロ事務所の県内誘致
- ・ セミナー、相談会の開催
- ・ 海外展示商談会等への出展支援
- ・ 海外バイヤーの招聘

3 多様な主体との連携

- ・ 観光はじめ他産業との連携
- ・ 日本酒や菓子等加工事業者との連携
- ・ 食関係、県ゆかりの関係者との連携
- ・ 「滋賀の食」トータルでの売込
- ・ 各界関係者等と連携したプロモーション展開

滋賀県農畜水産物輸出戦略の骨子（案）

近江牛

現状と課題

- 海外では日本産牛への関心が高い。
- 近江牛の輸出量は約440頭で、年々増加している。
- 神戸牛と違い近江牛の知名度が低く、新興和牛との価格差が小さい。
- 近江牛としてのPRが不足している。
- 海外では食肉カット技術が進んでおらず、主に高級部位のみが輸出に回っている。
- 各国の輸出施設認定制度により、滋賀食肉センターから輸出できる国が限定されている。（現状6か国・地域）
- 輸出へ取り組む事業者が限定的。

方針 ◎高級ブランドとして他産地牛との差別化を意識しながら、**滋賀食肉センターの設備機能も踏まえつつ輸出を推進**

重点国 >>>

シンガポール タイ
フィリピン ベトナム

チャレンジ国 >>>

ブラジル ミャンマー

- ◎日本三大和牛や歴史を強調した現地プロモーションを実施。
- ◎カット技術や食べ方とセットにして提案。
- ◎輸出とインバウンド好循環が生まれるよう取り組む。

★シンガポールは、近江牛最大の輸出国で国民の生活レベルや外食比率も高い。国内認定と畜場も少なく滋賀県が有利。
★タイは、経済成長が著しく在留邦人も多いため、日本食レストランでの需要が伸びており、今後有望。
★フィリピンは、人口が多く牛肉消費量も多い。日本から牛肉の輸入が解禁されて日が浅く、認定と畜場も少ないが有利。
★ベトナムは、牛肉輸入解禁から日が浅く開拓の余地が大きい。TPP発効後は3年目に関税が撤廃される見込み。

★ブラジルは、近年日本からの牛肉輸入が解禁される見込みであり、真新しい市場を開拓できる。食肉消費量が多く、リオ・グランデ・ド・スール州とは姉妹提携を結んでおり、日系人も多い。認定施設としても求められるレベルが高く、滋賀県が有利。
★ミャンマーも、輸入解禁されたばかりで市場開拓のスタートダッシュが切れる。経済成長が見込まれ今後有望。

近江の茶

現状と課題

- 茶商や商社を通じた無農薬茶の輸出が、欧米、香港、豪州向けに0.1t程度行われている。
- 仕向先国の使用農薬の違いにより、残留農薬基準が障壁になっている。
- 本県産茶はブランドとして知られていない。
- 量・実績のある他産地からの輸出が進んでおり、競合による価格低下が懸念される。
- 東南アジアでは加糖の飲料が主体であり、苦い緑茶を飲む習慣が根付いていない。
- 茶はストック商品であるため、相場や為替の変動を見たタイムリーな取引が必要。
- 輸出へ取り組む事業者が限定的。

方針 ◎海外での日本食ブームや健康志向の高まりを追い風に、**日本茶の高品質ブランドとして輸出を推進**

◎目標数量を、10tとする。（現状0.1t）

重点国 >>>

香港 EU
アメリカ オーストラリア

チャレンジ国 >>>

東南アジア

- ◎仕向先国に合わせた残農基準クリアに向け試験研究を進める。
- ◎日本での有名産地銘柄もまだ海外では定着していないため、歴史あるブランドとして「近江の茶」の認知度を高める。
- ◎国際的に認知されている忍者等の統一マークなどで差別化を図る。
- ◎相手国・地域にマッチした飲み方をセットにして提案する。

★経済レベルが高く、日本文化への関心や健康志向も強い国として、左記4か国（地域）を重点に進める。
★「禅」「わびさび」「茶道」「忍者」「アニメ」など日本独自の文化に関心を持つ層を主なターゲットとする。
★茶器（信楽焼等）等の文化と一体でPRをすすめる。

★東南アジアでは、まだ他産地の緑茶輸出が少なく、販路開拓に期待できる。
★飲みやすい加糖や、簡単に淹れられる粉末茶など、新しい飲み方とセットで普及を図っていく。

近江米

現状と課題

- 国内市場で「コメ余り」の状況が続いている。
- 海外路線の機内食に一部採用されている。
- 他にも香港、シンガポール、豪州、フランス等に輸出実績があるが、量は少ない。
- 世界的に流通しており、他産地との価格差が大きい。
- 輸送コストがかかる。
- 米はストック商品であるため、相場や為替の変動を見たタイムリーな取引が必要。

方針 ◎一般家庭用としてではなく、ある程度の高値で取引できる**日本食レストランが多く存在する国・地域へ主に業務用として輸出を推進**

重点国 >>>

香港 シンガポール
アメリカ タイ

チャレンジ国 >>>

EU 中国

- ◎日本食レストランや寿司店に求められる品種の輸出を促進する。（にぎり寿司に好適な「日本晴」など）
- ◎大手米穀卸業者や農業機械メーカー等が現地精米工場設置を進めており注視する必要がある。

★香港へは、すでに全農滋賀県本部から輸出実績があり、量の拡大を進める。
★シンガポール、アメリカ、タイへは、全農滋賀県本部と取引のある米穀卸業者から輸出実績あり。

★イギリス、フランス等では、本物志向の寿司店などが増えており、寿司好適米の売り込みに期待される。
★中国に対しては全農（全国組織）が中心となって交渉中。門戸が開かれた際には、富裕層が利用する日系百貨店やスーパー等において「安全・安心」を前面に出した近江米の販売に期待できる。

チャレンジ品目

湖 魚

方針

- ◎琵琶湖の固有種として差別化を図りやすく希少な珍味として輸出を推進。
- ◎冷凍品や付加価値のある加工品（佃煮等）を中心に輸出を推進する。
- ◎アジアなど淡水魚食文化の盛んな地域への輸出を推進する。

チャレンジ国 >>>

アジア アメリカ

鮎 ず し

方針

- ◎特徴的な香りを持つ滋賀県独自の発酵食品として、広く世界へ向けて発信していく。
- ◎海外での話題性を日本で知名度アップにつなげる。
- ◎発酵食品を好むヨーロッパ等へ輸出を推進。
- ◎日本酒・ワイン等との取り合わせや新しい食べ方を提案する。

チャレンジ国 >>>

EU アジア アメリカ

も ち 米

方針

- ◎本県が誇る「滋賀羽二重」の魅力を世界に発信。西洋にはない「餅」の食感が受け入れられ、大ヒットする可能性も秘められている。
- ◎当面は切餅等に加工し輸出。
- ◎イベントとしての餅つきや和菓子への利用など、関連業界と連携して「餅文化」を伝える。

チャレンジ国 >>>

EU アメリカ

ほうじ茶・紅茶

方針

- ◎ほうじ茶は香りが高いうえに苦味が少なく飲みやすいので、緑茶とは異なるコンセプトで輸出促進を図る。
- ◎緑茶用茶葉で作った紅茶を英国など本場へ輸出し評価を問う。
- ◎緑茶とのコンセプトの違いを明確にした上で、販売ターゲットやPR方法を検討する。

チャレンジ国 >>>

EU アメリカ
東南アジア

花 き

方針

- ◎オリジナル品種のバラが広く輸出されている。世界に通用する独自の魅力があることから、高ブランド製品としてさらなる輸出拡大を進める。
- ◎輸出に取り組む事業者は限定的だが、将来的にはこれに追随する事業者の育成を進める。

チャレンジ国 >>>

EU アメリカ
東南アジア 中東

淡 水 真 珠

方針

- ◎豊かな水をたたえる琵琶湖で作られた滋賀の誇る産品であり、富裕層を中心に、広く輸出を推進していく。
- ◎無核の淡水真珠は芯まで真珠層からなり、掬型など自然の造形美を持つが、まだあまり知られていない淡水真珠の魅力を積極的にPRする。

チャレンジ国 >>>

EU アメリカ
アジア 中東

6次産業化産品等

方針

- ◎6次産業化などによって開発された加工品（漬物、ドレッシング等）のうち、独自の特長を持ち差別化が図れる産品を推進していく。
- ◎産品の特長を際立たせ、対象国に合った食べ方や利用法などと提案する。

チャレンジ国 >>>

産品の種類に応じて検討

あなたの知らない滋賀県の美味しい食材が大集合！

おいしがうれしが Marché

マルシェ

滋賀でしか食べられへんもんみんなを持っていくから、
この機会に食べてみて！！

日時 2016年 **1月30日(土)**、**31日(日)**
[11:00~17:00] [10:00~16:00]

場所 **有楽町駅前広場**

滋賀の美味しい食をまるごと販売！

- ◆販売品目 近江の野菜、近江米、近江の茶、近江牛、琵琶湖の魚貝、漬物、和菓子 など
- ◆出展数 20ブース、キッチンカー2台 ※詳しくは裏面で。

アンケートにお答えいただいた方には、オリジナルエコバックをプレゼント！
お買い物いただいた方には、もれなく滋賀の特産品が当たる抽選会に参加いただけます！

滋賀の美味しい食を感じるイベントがいっぱい！

- ★ 三日月知事とフレンチシェフ船岡氏がステージ上でクッキングトーク！〔31日 11:00頃〕
- ★ 滋賀の美味しい食を体感！郷土料理、船岡シェフオリジナル料理を数量限定で振る舞います！

〔30日〕シジミ汁・氷魚の釜揚げ



〔31日〕びわ湖ロール



滋賀のスーパードボソン



滋賀発のブランド米
「みずかがみ」のゆるきや
「みずかがみん」も登場！

みずかがみん



【船岡シェフ】故郷の滋賀県をこよなく愛する。ミシュランガイド掲載店「ビストロ・ノミエ DUMAS」のシェフ

おいしがうれしがマルシェ

検索

【問い合わせ先】 滋賀県食のブランド推進課 TEL 077-528-3892

● 出店者と販売予定商品 ●

(株) 千成亭 近江牛、 近江牛串ステーキ、 近江牛カレー（レトルト）、 近江牛ハンバーグ	滋賀県漁業協同組合連合会 氷魚（ひうお）、 コアユ、ピワマス、 琵琶湖産シジミ、 ピワマス缶詰め	滋賀県淡水養殖漁業協同組合（株）鮎郷 コアユ（天然）の天ぷら、 大アユ山椒、 鮎ずし	滋賀県水産後継者連絡協議会 コアユ（天然）鮎炊き、 アユのアヒージョ	JAおうみ富士 おうみんち 近江米「みずかがみ」（環境こだわり認証） なばな、春菊、なばな煮、 メロンワイン、 メロンジュース、いも焼酎、 メロンゼリー、ボン菓子、 ブロッコリー、里芋、 キャベツ、大根、人参、 ヤーコン、レモン	JA草津市 愛彩菜、烏丸レンコン、 水菜、青ネギ、プレミアム コシヒカリ、 草津メロン奈良漬、 愛彩菜ドレッシング、 あおばな商品、愛彩菜鮎、 草津メロン鮎、 草津メロン羊羹
JAグリーン近江 日野菜、日野菜漬物、 日野菜ピクルス、 日野菜ドレッシング	JAこうか 近江の茶（「琵琶湖かぶせ」「極煎茶 最澄」、 朝宮茶、土山茶、 和紅茶など）、 お茶ジャム、忍葱、忍之 里芋、忍忍人参、水口 かんぴょう、弥平とうがらし、 お茶ペットボトル、近江米 「コシヒカリ」（特別栽培）、 近江米「キヌヒカリ」	滋賀県青年農業者クラブ連絡協議会 近江米（環境こだわり認 証）、ごぼう、玉ねぎ、 小松菜、ぼん菓子 （黒ぼん、黒茶ん、玄米 ぼん、白米ぼん）、地酒	高島市産業連携推進協議会 鯖寿司、焼鯖寿司、 無農薬米使用大福各種、 羽二重餅各種、 しいたけ（マキノ産原木）	栗見出在家魚のゆりかご水田協議会 近江米「コシヒカリ」（環境 こだわり認証）、 魚のゆりかご水田米（滋 賀県認証）、 魚のゆりかご水田米のク キー	たかしま生きもの田んぼ米販売部会 近江米（環境こだわり認 証）、 大豆「みずくり」、味噌 （たかしま生きもの田んぼ 米使用）、納豆
浅小井農園（株） ミディマト、トマト酢、 ミネトローネ、 近江牛カレー、 ピーフハヤシ、ドライトマト	湖国の野菜（株）横江ファーム 小松菜、水菜、白さい菜 （山東白菜）、 三太郎大根、 霜降りほうれん草、 「かける小松菜」だし風味 ソース、 加熱しても変色しない驚 きの「小松菜ペースト」	（株）みやもと農園 ほうれん草、水菜、小松 菜、チンゲン菜、カーボロ ネロ、芽キャベツ、春菊、 ルッコラ、サニーレタス、 グリーンリーフ、サラダセット、 さといも、安納芋、極太 白ねぎ、ラディッシュ、 青ねぎ ※全て減農薬	近江・甲賀（有）るシオールファーム 近江米「シルキーQueen」、 近江米「きぬむすめ」、 近江玉ねぎドレッシング （2015モンドセレクション 金賞受賞）、 滋賀羽二重おかし、 白ネギ ※全て環境こだわり認証	（有）フクハラファーム 近江米「コシヒカリ」、 近江米「にこまる」、 黒米、 純米吟醸美田悠久	（株）近江園田ふあーむ 近江米「コシヒカリ」（環境 こだわり認証）、 食べ比べ近江米（300g 真空パック）、 古代米米粉、 古代米ボン菓子各種
farmハレノヒ 朝採りいちご 「章姫」「やよいひめ」、 いちごの手作りジャム（無 添加）、 いちごドライチップス（無添 加）	竜王ふなずし工房 こだわり認証ふゆみずたん ぼ、 県産丹波黒豆、 ふなずし（県産米使 用）	道の駅 浅井三姉妹の郷 近江米「湖北のコシヒカ リ」（環境こだわり認証）、 近江米「湖北シルキー Queen」（環境こだわり認 証）、 もち米「滋賀羽二重糯」、 農家がつくるボン菓子、 かきもち、黒いり豆、 白いり豆	土山町農業後継者クラブ 近江の茶（環境こだわり 認証）、かぶせ茶、煎茶、 ほうじ茶	道の駅 せせらぎの里こうら いちご、ゆず味噌、 ゆずボン酢、 こうらの天然水	農事組合法人 グリーンティ土山 特上かぶせ茶、 上かぶせ茶、上煎茶、 紅茶、日干番茶
愛荘町東円堂生産グループ 米粉菓子（アレルギー対 応）、近江米（環境こた わり認証）、いちご、 ジャム（無添加）、味噌、 甘酒、米麹、 きな粉（みずぐり）、 豆腐（みずぐり）	つどいきんたろう村農園 園きっちゃんたろう 近江米「コシヒカリ」 （減農薬）、みそ、 きなこ（無農薬）、 ぼたもち、漬物、黒大豆、 大豆（オオツル）、米粉、 干し柿、キャベツ、大豆 （みずぐり）	（株）菓匠 禄兵衛 名代草餅（自家栽培の よもぎ使用）、金のでっち 羊羹、木之本餅、 豆大福、大納言どら焼き	おいしがうれしが Marché マルシェ		

※ 環境こだわり農産物とは…

「農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下にして栽培する」「琵琶湖や周囲の環境に優しい技術で栽培する」などを守って作られた農産物を滋賀県が認証したもの

**他にも
都内人気マルシェに
出展します！**

- 青山ファーマーズマーケット（青山・国際連合大学前広場）
日時／2月6日（土）、13日（土）、14日（日） 各10時～16時
- 交通会館交通会館マルシェ（東京交通会館1階ビロティ）
日時／2月7日（日）、20日（土）、21日（日） 各11時30分～17時30分