

農林水産物・食品の輸出に係る物流検討会 課題と対応

国土交通省 総合政策局 物流政策課・国際物流課
農林水産省 食料産業局 輸出促進グループ
平成26年3月

1. 農林水産物・食品の輸出に係る課題整理

<物流の高品質化>

『なるべく速い輸送』

①輸送時間の短縮のためには航空輸送、コンテナ船直航輸送、国際フェリー・RORO輸送の活用が考えられるが、実態として輸出地点(港湾、空港)が限定的で都市部の輸出地点まで輸送する場合があります。時間を要するため、陸上輸送においてリードタイムの管理が必要。【陸上輸送のリードタイム管理】

『荷傷み(衝撃)が少ない輸送』

②緩衝材を利用する際には追加発生費用と海外市場での需要を考える必要がある。【緩衝材の活用】

『鮮度を保持する輸送』

③海外販路拡大に合わせてコールドチェーンの整備する必要がある。【コールドチェーンの整備】

④鮮度保持には輸送コンテナのみならず包装資材との組み合わせを考える必要がある。【包装資材の活用】

⑤技術開発が進んできている輸送コンテナの性能を考える必要がある。【輸送コンテナの性能】

<物流の効率化>

⑥国内部分においての積載率の向上を図る必要がある。【小口荷物の集荷】

⑦ループ単位での物流の捉え方が必要となる。【往復荷の管理】

<日本産品の販売強化>

⑧海外市場で日本産同士の産地間競争が生じており、オールジャパンでの取組が必要である。【オールジャパン】

⑨どのような国に輸出推進していくのか情報共有しておく必要がある。【輸出重点国の情報共有】

2. 対応方法の方向性

<物流の高品質化>
『なるべく速い輸送』
『荷傷み(衝撃)が少ない輸送』
『鮮度を保持する輸送』

<物流の効率化>
小口荷物の集荷
往復荷の管理

<日本製品の販売強化>
オールジャパン
輸出重点国情報共有

市場で求められる品質、事業者連携による効率化など複数事業者間の**情報の共有**が農林水産物・食品の輸出に係る物流には重要であり、そのうえで個別の取組を推進すべき。



農林水産物・食品の輸出に係る物流における複数事業者間の**情報共有の仕組み作り(マッチングシステム)**が必要。

農林水産物・食品の輸出促進にあたっては、物流面の取組とともに、海外市場における取組を一体的に行うことが重要。



農林水産物・食品の輸出の促進

3-1. マッチングシステムについて(物流の高品質化-1)

リードタイム管理

【取組前の状況】

事例①
加工食品メーカー、卸間の物流における納品作業の効率化、車両待機時間の低減、荷役作業やドライバーの作業環境改善を図ることが必要。

事例②
各メーカーでの作業開始時間が同じであるため、卸店へ配送する時間が同じ時間に集中し、車両待機時間の低減等を図ることが必要。



【取組内容】

事例①(出荷側)
・出荷情報の事前提供
・配送車両の改善



事例①(荷受け側)
事前提供された荷物の優先に受け

事例②(出荷側)
・店別仕分け
・優先出荷
(出荷時間の前倒し)
・配送車両の改善



事例②(荷受け側)
専用荷受け(荷受け時間の前倒し)

【取組結果】

事例①
納品時間短縮、納品待ち、車両待機時間の低減、荷受け作業(現場、事務)の軽減。

事例②
待機時間の低減、回転率向上(大型車での2回転運行が可能となり小中型車両台数の削減)。

→リードタイムの管理が実現

衝撃管理

【衝撃に弱い農作物】

- いちご、桃、ぶどう、梨、トマト等が衝撃に弱い品目とされている。

【衝撃を受けやすい場所】

- 海上輸送においては、コンテナ積み換え時に衝撃を受けやすい。
- 航空輸送においては、航空機の離発着時に加え、空港内取扱時に衝撃を受けやすい。

【衝撃を吸収する資材】

- トレー(ポリエチレン)
耐水、耐薬性に優れる
(出典:積水化成工業株式会社ホームページ) 
- フルーツキャップ
ポリエチレン製でクッション性が高い
(出典:農業資材ドットコム) 
- 下敷き(ポリウレタン)
通気性とクッション性を備えた素材
(出典:SEKISUI PACKホームページ) 
- 気泡緩衝材
空気を内包したビニールシート
(出典:エムエフ株式会社ホームページ) 
- 紙パッキン
商品と包装の間を埋める時に用いる
(出典:ASUKULホームページ) 

その他品目毎に、特殊な緩衝材が開発されている。不要な段ボール等を紙パッキンにする機械が開発されている。

品質管理

【品質管理が必要な農作物目】

- 温度管理が必要な品目
貯蔵最適温度が10℃以下の品目
カリフラワー、イチゴ、パセリ、ホウレンソウ、ハクサイ等
- 湿度管理が必要な品目
適湿度が85%以上の品目
アスパラガス、かぶ、キャベツ、セロリ、ダイコン等
- エチレングスを生成する品目
農産物の成熟・老化を促進させるエチレングスの生成量が多い品目
トマト(完熟)、メロン(ネットメロン)、やまいも等
- エチレングスの感受性が高い品目
エチレングスの影響を受けやすい品目
トマト(緑熟)、ニンジン、ネギ、ブロッコリー等

※詳細に関しては、第2回農林水産物・食品の輸出に係る物流検討会 資料2「農林水産物・食品輸出の物流に係る課題と現状の補足」P14を参照

【鮮度保持のための包装資材】

- 湿度保持のための資材
青果物は収穫後も呼吸をしており、エネルギーを獲得している。普通のMA包装と呼ばれる適度な水蒸気透過性を持ったプラスチックフィルムで包装し、鮮度維持をする。
- エチレングス発生に対応する資材
植物の成熟・老化を促進させるエチレングスを吸着する特殊フィルムを用いたフィルムがある。形状は、箱詰め用の小型袋から、青果倉庫用の機器と幅広い。

3-2. マッチングシステムについて(物流の高品質化-2)

<温度管理輸送(航空用冷凍冷蔵コンテナ)>

設定温度帯

高い≧利用料金	4°C~+25°C	0°C~+20°C	0°C~+25°C
高性能保冷定温ボックス	充電式コンテナ CSafeRKN, RKNe1	充電式コンテナ RAPE2	
冷蔵 +2°C~+8°C 冷凍 -20°C以下	保冷コンテナ RKNi2 -20°C~+20°C	保冷コンテナ RAPI2	
↑ 厳格度	サーマルブランケット LD3	サーマルブランケット LD7	
搭載物量 →	急激な温度変化の抑制	急激な温度変化の抑制	多い

出典: JALCARGO資料を基に総合政策局にて作成

<湿度管理輸送:鮮度保持輸送)>

LIKE (Life Keep)とは

- ・庫内温度-5°C~+30°Cで湿度を90%~100%に保つ事で、生鮮物からの水分蒸発を抑制する。
- ・庫内の湿度を100%未満に保つため、水滴が発生しない。

40フィートコンテナ

湿度吹出口

風の流れ

ライフキーパー断面

水面

空気取入口

出典: 日本通運(株) 資料

<空気組成管理輸送(CA※装置付き冷凍冷蔵コンテナ)>

※Controlled Atmosphere

コンテナ内の窒素、二酸化炭素等の濃度を制御し、青果物の呼吸を抑制することで鮮度保持する。

出典: 青果物保鮮装置付き海上コンテナ用冷凍冷蔵ユニットの開発、矢頭義信他、三菱重工技報Vol.35 No.2(1998-3)

<積み卸し効率化輸送(40ftフルサイドウィング海上コンテナ)>

サイド荷役による荷役効率向上を図る。

外寸	長さ 12,192 × 幅 2,438 × 高さ 2,896 (mm)
内寸	長さ 12,032 × 幅 2,318 × 高さ 2,406 (mm)
ウィング全高	3,730 (mm) (開放時)
自重	8,000 (kg)
積載荷重	20,000 (kg)
総重量	28,000 (kg)
内容積	67.100 (m ³)
ウィング駆動方法	バネ + 油圧の併用型 (特許出願中)

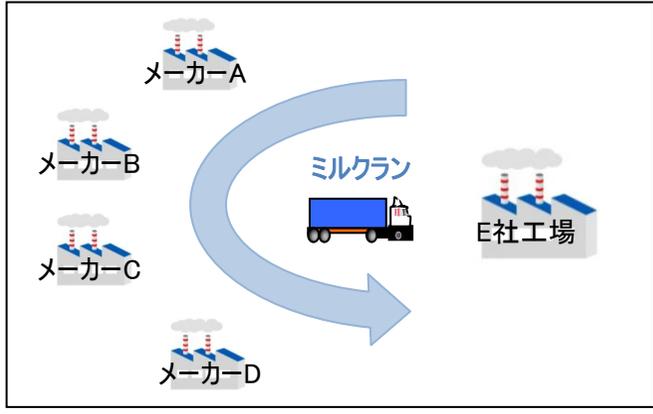
- 40ftフルサイドウィングにより初めて側面からの荷役が実現し、作業がスピーディー。
- ウィングは電動ドライバー及び手動ハンドルにより簡単に開閉するので電源供給不要。またアオリ板も手動で開閉できます。
- ISO標準40ftコンテナ規格に対応しているためトレーラーにも直接積載可能。
- T11型のパレットが20枚積載可能。

出典: 日通商事(株) 商品案内

3-3. マッチングシステムについて(物流の効率化)

ミルクラン

既に取り組みされている物流効率化(小口荷量集荷)の事例から実現に向けたポイントを分析。

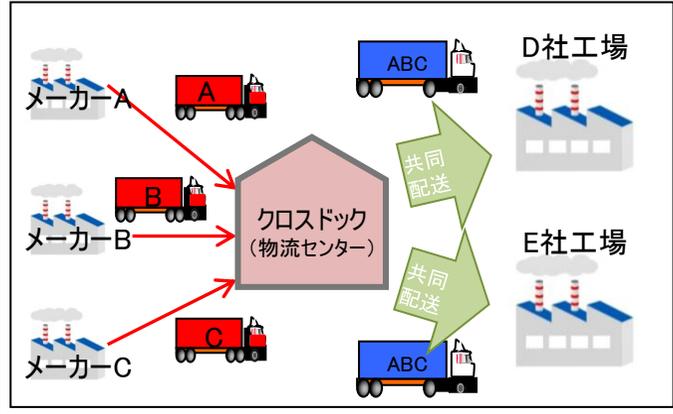


- 【ポイント】
- 複数のメーカーが同じ行き先向けの荷を持っている。
 - 全メーカーが混載しても問題ない商品を扱っている。
 - メーカー同士が比較的近距离にいる。
 - メーカー同士の営業時間が比較的同じである。(集荷時間に制約がない。)
 - 全メーカーに同程度の荷降ろし、荷積みの施設、設備がある。(トレーラーの受入に制約がない等) 等

- 【ミルクランによって考えられるメリット】
- 復路での空荷輸送が低減する。
 - トラックを集約することにより積載率が向上する。
 - 工場においてメーカー毎による荷受け作業がなくなり、一括納品により荷受け作業が効率化される。
 - 「メーカーが個々に届ける物流」から「荷主が取りに行く物流」への転換により、情報の一元管理が可能になる。

クロスドックを活用した集約型物流

既に取り組みされている物流効率化(小口荷量集荷)の事例から実現に向けたポイントを分析。

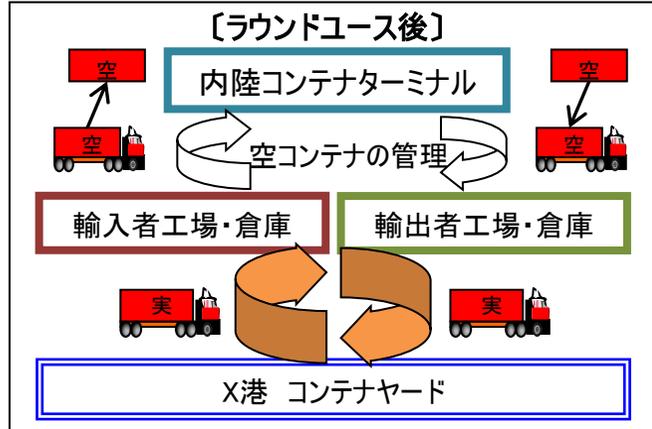


- 【ポイント】
- 複数のメーカー→(複数の)仕向地へ輸送する荷がある。
 - 混載で共同配送しても問題がない商品を扱っている。
 - 複数メーカーから入庫した商品を仕向地別に仕付けるスペースを備えた倉庫がある。
 - 新たに発生するクロスドックを運営する者が必要になる。
。 等

- 【クロスドック中継によって考えられるメリット】
- クロスドック中継後の共同配送により積載率が向上する。
 - クロスドック中継後の各社の生産情報を即時に把握し、必要な時に必要な分だけ配送することが可能となる。
 - 突発的な需要変動や、緊急事態等への対応が可能となる。

コンテナラウンドユース

既に取り組みされている物流効率化(往復荷の管理)の事例から実現に向けたポイントを分析。



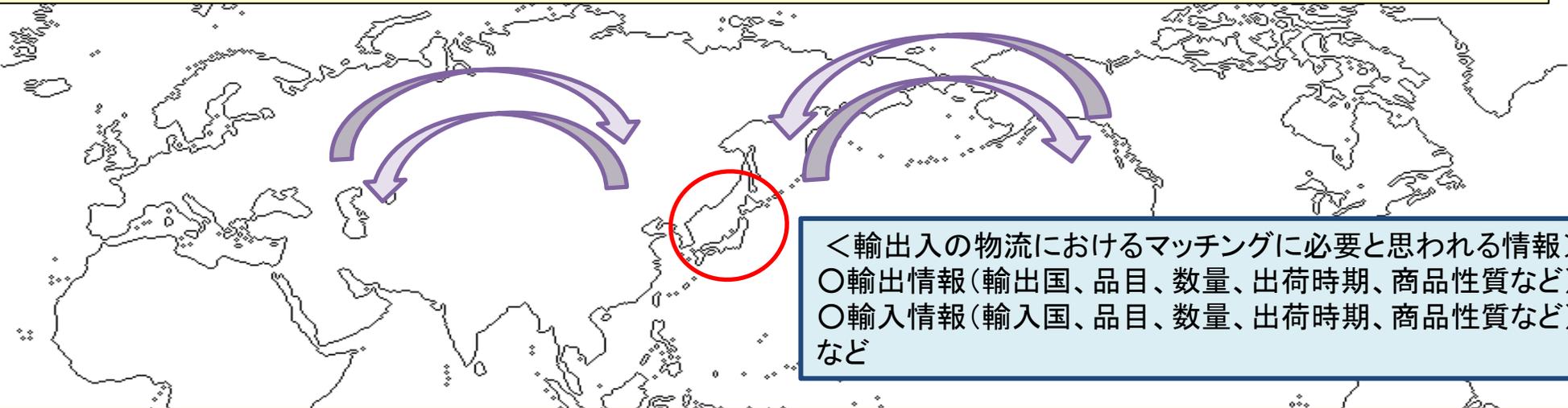
※内陸コンテナターミナルを使わずに、輸入者の工場・倉庫から輸出者の工場・倉庫へ直接空コンテナを輸送するケースもある。

- 【ポイント】
- 《輸入・輸出者間》
- 連携を前提として輸入者と輸出者が存在する。
 - 同じ港を使っている。
 - 同じ船会社を使っている。
 - 各社の業務に支障のない範囲でお互いに波動調整が出来る。
 - コンテナサイズ・クオリティが同じ。
- 《船社・輸入／輸出者間他》
- コンテナ管理の責任を取り決める。
 - 内陸でのコンテナ滞留時間を取り決める。
 - 内陸コンテナターミナルが船主の近隣か港と荷主を結ぶ通過地点上にある。
等

- 【コンテナラウンドユースによって考えられるメリット】
- 往復で荷を確保することによる空輸輸送が低減する。

3-4. マッチングシステムについて(連携に必要な情報)

輸出入時における国内外市場で必要となる情報(鮮度など)や国内物流で効率化を図るための情報(発生荷量など)など複数事業者間でマッチングするために必要と思われる情報を整理。



＜輸出入の物流におけるマッチングに必要と思われる情報＞
 ○輸出情報(輸出国、品目、数量、出荷時期、商品性質など)
 ○輸入情報(輸入国、品目、数量、出荷時期、商品性質など)
 など

＜国内物流におけるマッチングに必要と思われる情報＞

リードタイム管理	ミルクラン	クロスドック活用集約型物流	コンテナラウンドユース
○出荷情報(品目、数量、配送先、納品日、出発時間など) ○配送先情報(営業時間、着時間など) など	○出荷情報(ロケーション、品目、数量、配送先、営業時間、出荷時期、商品性質、荷下ろし・荷積みの施設・設備、着発時間など) ○配送先情報(ロケーション、営業時間、着時間など) など	○出荷情報(ロケーション、品目、数量、配送先、出荷時期、商品性質、出発時間など) ○クロスドック情報(配送先を踏まえたロケーション、スペース、着発時間など) ○配送先情報(着時間など) など	○輸入者・輸出者情報(品目、数量、船会社、利用港、コンテナサイズ・クォリティ、出荷時期、着発時間など) ○内陸コンテナターミナル情報(輸出入者・港湾所在地を踏まえたロケーション、スペース、滞留時間など) など

➡ 事業者のマッチングへの取組を促進するためには、これら情報の一元的な整理が必要。

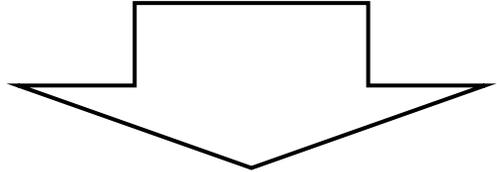
3-5. マッチングシステムについて(仕組み作りイメージ)

農林水産物・食品の輸出にあたり、関係者間で新たに連携を構築または既存の連携を強化する場合、マッチング作業の繁雑さ、情報取得困難さなどを考慮して、情報を段階的に整理。

ステップ1

公表ベースの貿易情報や国内での荷量発生情報などで概略的に情報を把握可能
【一般開放】 『ビジネスのきっかけづくり』

過去の情報を活用



ステップ2

各事業者が所有する出荷時期などの詳細な情報を任意の事業者間において把握可能
【個別事業者間開放】 『ビジネス化』

現在・未来の情報を活用

- 今回の検討会では「ステップ1」についてのイメージを提案。
 - ・国内物流の広域的なマッチング → 各都道府県における発生荷量等を整理。
 - ・鮮度保持した輸出入貨物のマッチング → 鮮度保持を念頭に置き輸入品目、商品性質等を整理。
- ステップ2については、ビジネス化に向けた出荷等の情報に加え、事業者が海外消費者ニーズ等を把握したのち国・品目別に情報共有できるような仕組みを検討する予定(掲示板のようなイメージ)。

3-6 . マッチングシステムについて(流通経路の整理)

農林水産物・食品を輸出するまでには色々な流通パターンが存在するため、流通パターンにより、国内物流の広域的なマッチングの利用ターゲットを念頭に置いて整理し、各ターゲットに利用してもらうことを想定。

【流通経路例】

※ ← 注文・お金の流れ → 商品の流れ(物流事業者が関与)

1		<p>【利用の可能性があるターゲット】</p> <table border="1"> <tr> <td>生産事業者</td> <td>荷受</td> <td>物流事業者</td> </tr> <tr> <td>事業団体</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	生産事業者	荷受	物流事業者	事業団体		
生産事業者	荷受	物流事業者						
事業団体								
2		<p>【利用の可能性があるターゲット】</p> <table border="1"> <tr> <td>生産事業者</td> <td>荷受</td> <td>物流事業者</td> </tr> <tr> <td>事業団体</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	生産事業者	荷受	物流事業者	事業団体		
生産事業者	荷受	物流事業者						
事業団体								
3		<p>【利用の可能性があるターゲット】</p> <table border="1"> <tr> <td>生産事業者</td> <td></td> <td>物流事業者</td> </tr> <tr> <td>事業団体</td> <td>商社</td> <td></td> </tr> </table>	生産事業者		物流事業者	事業団体	商社	
生産事業者		物流事業者						
事業団体	商社							
4		<p>【利用の可能性があるターゲット】</p> <table border="1"> <tr> <td>生産事業者</td> <td></td> <td>物流事業者</td> </tr> <tr> <td></td> <td>商社</td> <td></td> </tr> </table>	生産事業者		物流事業者		商社	
生産事業者		物流事業者						
	商社							
5		<p>【利用の可能性があるターゲット】</p> <table border="1"> <tr> <td>生産事業者</td> <td></td> <td>物流事業者</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	生産事業者		物流事業者			
生産事業者		物流事業者						

3-7. マatchingシステムについて(国内物流の広域的なMatching)

リードタイム管理、ミルクラン、クロスドック活用集約型物流、コンテナラウンドユースの実現に向けた、複数事業者間における情報の活用。

※各種データは一部を掲載

栃木県

平成25年産水陸稲の収穫量

収穫量(子実用)	364,500 t
----------	-----------

茨城県

平成25年産水陸稲の収穫量

収穫量(子実用)	414,400 t
----------	-----------

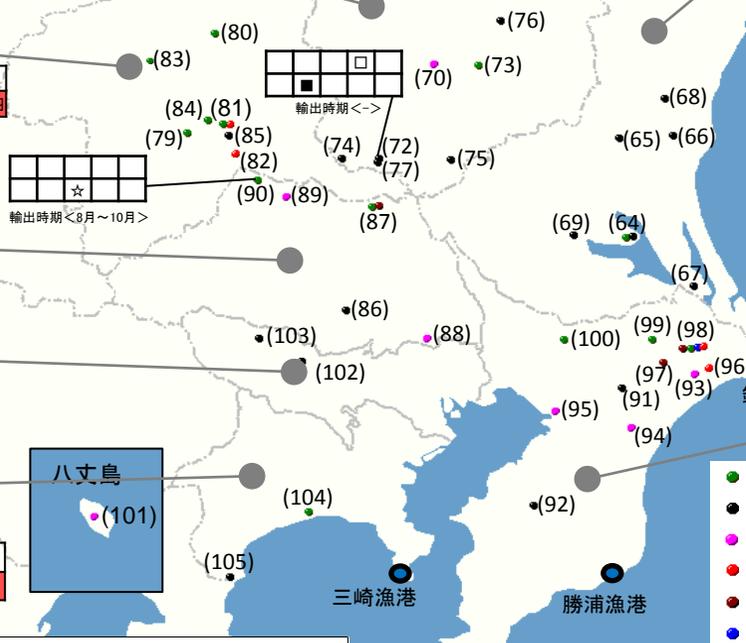
平成24年産花き出荷量

花壇用苗もの類	切り花類	鉢もの類
-	63,600 千本	4,240 千鉢

平成25年茨城県旬別卸売市場出荷量

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ほたて	3,972.9	3,789.3	1,527.2	2,009.5	1,377.8	3,697.3	1,789.2	1,690.6	1,870.4	1,870.4	1,870.4	1,870.4
かまゆ	431.6	892.7	933.3	1,033.1	1,033.1	1,033.1	1,033.1	1,033.1	1,033.1	1,033.1	1,033.1	1,033.1
かまゆ	204.8	366.6	556.1	889.0	889.0	889.0	889.0	889.0	889.0	889.0	889.0	889.0
ほたて	189.8	280.0	382.8	274.7	274.7	274.7	274.7	274.7	274.7	274.7	274.7	274.7
ほたて	162.7	239.1	196.7	196.7	196.7	196.7	196.7	196.7	196.7	196.7	196.7	196.7
その他	612.5	866.2	1,102.8	1,043.0	1,043.0	1,043.0	1,043.0	1,043.0	1,043.0	1,043.0	1,043.0	1,043.0
合計	5,583.1	6,483.4	5,199.6	6,282.4	5,199.6	6,282.4	5,199.6	6,282.4	5,199.6	6,282.4	5,199.6	6,282.4
ほたて	437.8	5,911.5	1,681.1	3,418.1	3,418.1	3,418.1	3,418.1	3,418.1	3,418.1	3,418.1	3,418.1	3,418.1
かまゆ	1,043.5	2,726.8	1,043.5	1,043.5	1,043.5	1,043.5	1,043.5	1,043.5	1,043.5	1,043.5	1,043.5	1,043.5
ほたて	314.8	325.9	374.3	374.3	374.3	374.3	374.3	374.3	374.3	374.3	374.3	374.3
かまゆ	202.7	819.8	341.8	2,244.4	2,244.4	2,244.4	2,244.4	2,244.4	2,244.4	2,244.4	2,244.4	2,244.4
ほたて	723.4	1,177.0	1,037.1	1,037.1	1,037.1	1,037.1	1,037.1	1,037.1	1,037.1	1,037.1	1,037.1	1,037.1
合計	7,011.1	8,939.6	5,609.2	9,404.5	5,609.2	9,404.5	5,609.2	9,404.5	5,609.2	9,404.5	5,609.2	9,404.5
ほたて	5,335.0	2,157.9	1,254.0	2,831.0	2,831.0	2,831.0	2,831.0	2,831.0	2,831.0	2,831.0	2,831.0	2,831.0
かまゆ	1,691.8	4,906.7	1,817.5	1,817.5	1,817.5	1,817.5	1,817.5	1,817.5	1,817.5	1,817.5	1,817.5	1,817.5
ほたて	3,870.0	3,870.0	3,870.0	3,870.0	3,870.0	3,870.0	3,870.0	3,870.0	3,870.0	3,870.0	3,870.0	3,870.0
ほたて	296.3	1,044.4	429.3	429.3	429.3	429.3	429.3	429.3	429.3	429.3	429.3	429.3
ほたて	278.2	3,989.7	1,989.7	1,989.7	1,989.7	1,989.7	1,989.7	1,989.7	1,989.7	1,989.7	1,989.7	1,989.7
その他	1,113.8	1,039.6	1,388.5	1,388.5	1,388.5	1,388.5	1,388.5	1,388.5	1,388.5	1,388.5	1,388.5	1,388.5
合計	4,984.6	10,916.1	7,016.3	10,916.1	7,016.3	10,916.1	7,016.3	10,916.1	7,016.3	10,916.1	7,016.3	10,916.1

【関東地域】



群馬県

平成25年畜産品

乳用牛	肉用牛	豚	採卵鶏	ブロイラー
38,400 頭	64,100 頭	613,300 頭	77 千羽	1,658 千羽

平成25年産水陸稲の収穫量

収穫量(子実用)	89,600 t
----------	----------

埼玉県

平成25年度一番茶

生葉収穫量	荒茶生産量
1,830 t	391 t

東京都

平成24年産花き出荷量

花壇用苗もの類	切り花類	鉢もの類
15,300 千本	72,200 千本	-

神奈川県

平成25年畜産品

乳用牛	肉用牛	豚	採卵鶏	ブロイラー
7,860 頭	4,740 頭	69,000 頭	58 千羽	-

千葉県

平成24年産花き出荷量

花壇用苗もの類	切り花類	鉢もの類
59,600 千本	206,500 千本	9,950 千鉢

平成25年畜産品

乳用牛	肉用牛	豚	採卵鶏	ブロイラー
36,200 頭	38,900 頭	664,300 頭	145 千羽	1,803 千羽

平成24~25年三崎漁港水揚げ量

品目	平成24年	平成25年
だいにん	1,475.9	1,942.3
だいにん	1,176.1	1,177.2
キャベツ	600.5	735.1
ねぎ	386.9	599.3
きゅうり	306.5	557.3
その他	939.3	1,332.3
合計	5,123.4	6,343.5

平成25年千葉県旬別卸売市場出荷量

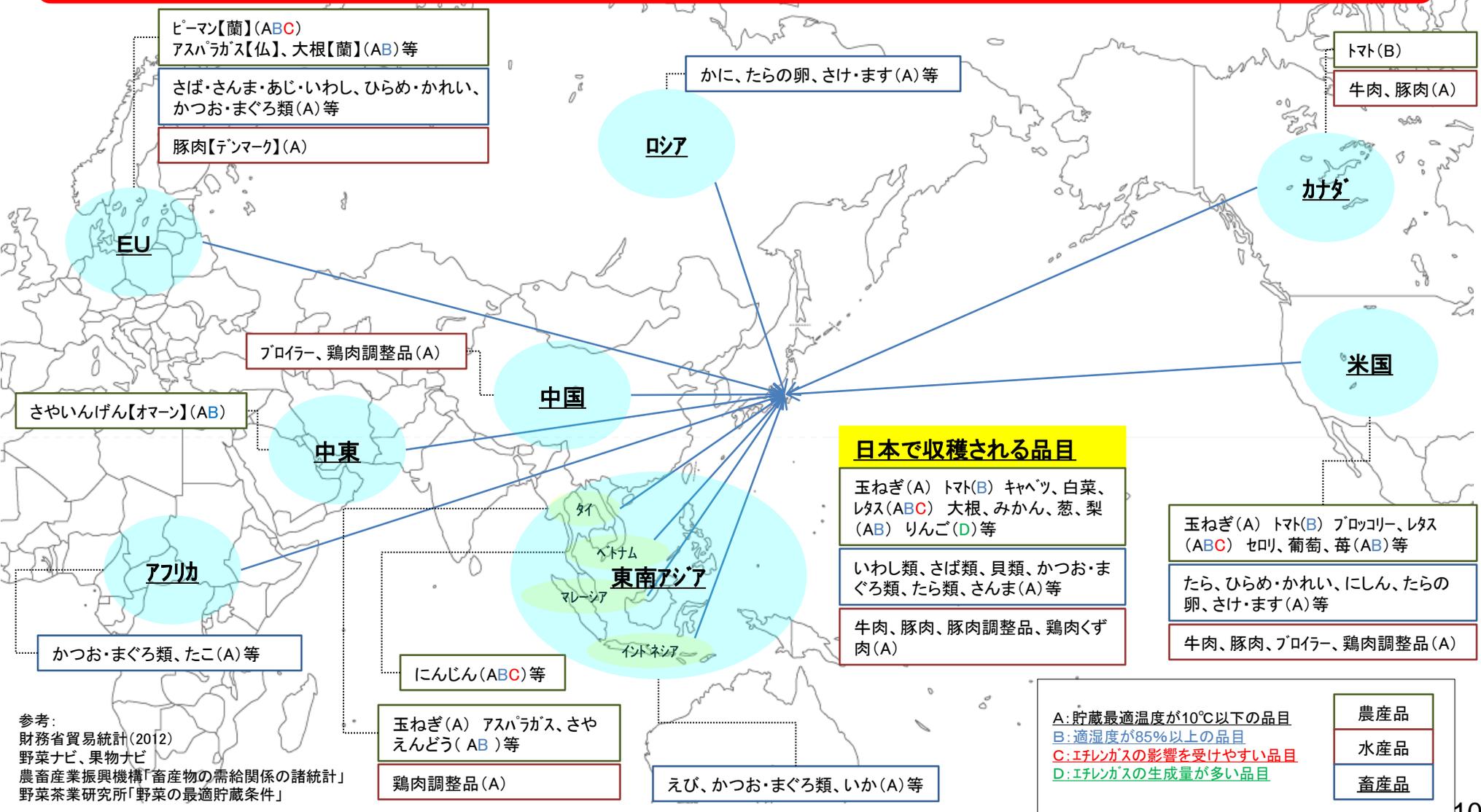
品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
キャベツ	1,089.9	2,090.2	1,089.9	1,089.9	1,089.9	1,089.9	1,089.9	1,089.9	1,089.9	1,089.9	1,089.9	1,089.9
すいか	2,090.2	2,090.2	2,090.2	2,090.2	2,090.2	2,090.2	2,090.2	2,090.2	2,090.2	2,090.2	2,090.2	2,090.2
だいにん	1,828.1	1,828.1	1,828.1	1,828.1	1,828.1	1,828.1	1,828.1	1,828.1	1,828.1	1,828.1	1,828.1	1,828.1
ほたて	463.0	463.0	463.0	463.0	463.0	463.0	463.0	463.0	463.0	463.0	463.0	463.0
かまゆ	300.0	1,824.1	1,824.1	1,824.1	1,824.1	1,824.1	1,824.1	1,824.1	1,824.1	1,824.1	1,824.1	1,824.1
トマト	281.1	493.0	493.0	493.0	493.0	493.0	493.0	493.0	493.0	493.0	493.0	493.0
その他	1,432.2	2,855.8	1,432.2	1,432.2	1,432.2	1,432.2	1,432.2	1,432.2	1,432.2	1,432.2	1,432.2	1,432.2
合計	5,760.3	12,275.5	5,760.3	12,275.5	5,760.3	12,275.5	5,760.3	12,275.5	5,760.3	12,275.5	5,760.3	12,275.5

出典：青果物卸売市場調査、産地水産物流通統計調査、花木等生産状況調査、作況調査、畜産統計調査

3-8. マッチングシステムについて(鮮度保持した輸出入貨物のマッチング)

鮮度保持輸送を念頭に置いた輸出入(往復荷)確保に向け、農林水産物・食品の輸入品及び国内産品の品目、商品性質を整理。

輸入者より鮮度保持させることが求められる場合、輸出入(往復荷)を確保するため、日本への輸入品及び海外への輸出品性質(輸送方法)のマッチングの検討が可能。



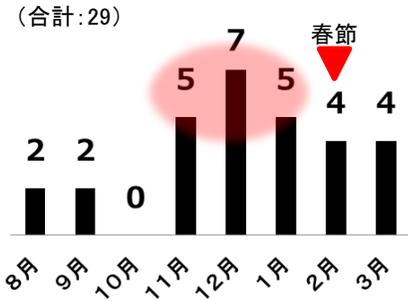
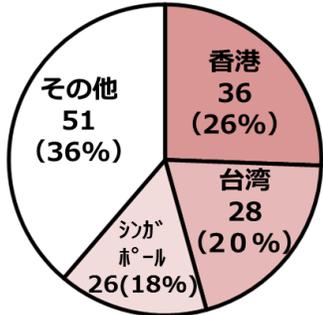
4. 日本産品の販売強化について(オールジャパンでの輸出取組)

これまで

重点国・重点品目を設定せず、事業者への輸出機会の提供が中心。

産地単位で、輸出しやすく、商流が既に確立している国・地域に輸出が集中し、現地で産地間の過当競争や叩き売りが発生。

【例】
香港、台湾、シンガポールへ事業が集中(図1)、さらに香港の春節前に県のイベントが集中(図2)。

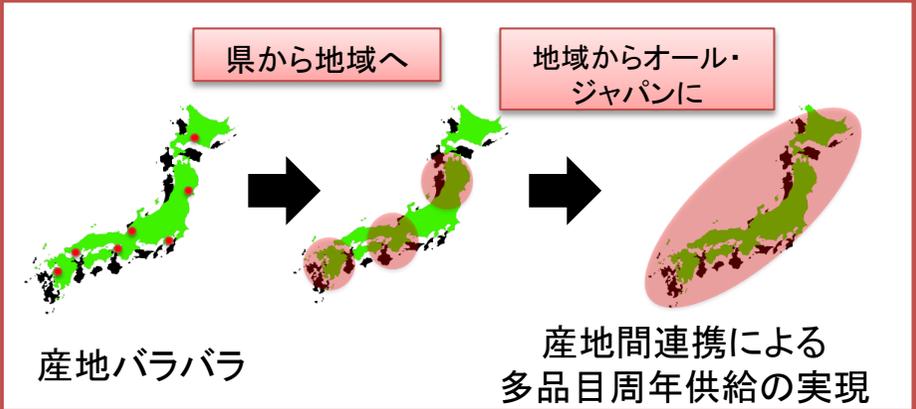


(図1) 2012年度販売促進事業実施先国(延べ数)

(図2) 香港における2012年度果実の月別販促補助事業実施数

これから

オールジャパンで、重点品目を重点国・地域へ積極的に輸出



品目別輸出団体の育成・支援

SOPEXA(フランス食品振興会)やUSMEF(米国食肉輸出連合会)、NSC(ノルウェー水産物審議会)等を参考にしつつ、品目別に輸出促進の指令塔・マーケティングを行う団体を育成・支援。

(品目例)

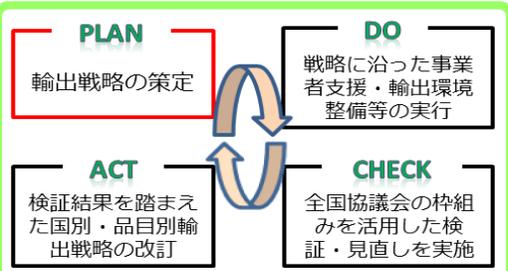
- 牛肉
- 茶
- 日本酒
- 水産物
- 等

国別・品目別輸出戦略

農林水産物・食品の輸出額を

2020年までに1兆円規模へ拡大

1兆円



約4,500億円

水産物 1,700億円
加工食品 1,300億円
コメ・コメ加工品 130億円
林産物 120億円
花き 80億円
青果物 80億円
牛肉 50億円
茶 50億円

【2012年】

中間目標
7,000億円

EU、ロシア、東南アジア、アフリカなど

EU、ロシア、東南アジア、中国、中東、ブラジル、インドなど

台湾、豪州、EU、ロシアなど

中国、韓国など

EU、ロシア、シンガポール、カナダなど

EU、ロシア、東南アジア、中東など

EU、米国、香港、シンガポール、タイ、カナダ、UAEなど

EU、ロシア、米国など

ブランディング、迅速な衛生証明書の発給体制の整備など

「食文化・食産業」の海外展開に伴う日本からの原料調達増加など

現地での精米や外食への販売、コメ加工品（日本酒等）の重点化など

日本式構法住宅普及を通じた日本産木材の輸出など

産地間連携による供給体制整備、ジャパン・ブランドの育成など

新規市場の戦略的な開拓、年間を通じた供給の確立など

欧米での重点プロモーション、多様な部位の販売促進など

日本食・食文化の発信と合わせた売り込み、健康性のPRなど

水産物 2,600億円
加工食品 2,300億円
コメ・コメ加工品 280億円
林産物 190億円
花き 135億円
青果物 170億円
牛肉 160億円
茶 100億円

【2016年】

水産物 3,500億円
加工食品 5,000億円
コメ・コメ加工品 600億円
林産物 250億円
花き 150億円
青果物 250億円
牛肉 250億円
茶 150億円

【2020年】