

国・地域名

**フィリピン**

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>人口・経済発展状況等</b></p> <p>〔参考：日本〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●人口：1億2,671万4千人（2017年11月確定値、総務省統計局）</li> <li>●実質GDP成長率：1.7%（2017年度、内閣府）</li> <li>●1人あたりGDP（名目）：3万8,440ドル（2017年度、IMF）</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 人口 <b>1億530 万人</b></li> <li>・ 実質GDP成長率 <b>6.7 %</b></li> <li>・ 1人あたりのGDP（名目） <b>2,976 ドル</b></li> <li>・ 在留邦人 <b>1万6,570 人</b></li> <li>・ 訪日外客数 <b>42.4 万人</b></li> <li>・ 日本食レストラン数 <b>466 店</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>2017年、国際通貨基金（IMF）</li> <li>2017年、国際通貨基金（IMF）</li> <li>2017年、国際通貨基金（IMF）</li> <li>外務省「海外在留邦人数調査統計」平成30年要約版</li> <li>2017年、日本政府観光局（JNTO）</li> <li>2018年、マニラ首都圏近郊 「マニラ生活電話帳」（日刊マニラ新聞） 系列店の重複含む</li> </ul> |
| <p><b>日本からの農林水産物輸出状況</b><br/>（平成29年農林水産物・食品の輸出実績、農林水産省）</p>  | <p><b>10位 144億円 うち農産物48億円(33.1%)、林産物74億円(51.4%)、水産物22億円(15.5%)</b></p> <p><b>輸出額の多い品目： 合板、製材、さば、ソース混合調味料、スープブロス、いわし</b></p>  |   |
| <p><b>味覚、嗜好上の特徴</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ インスタントラーメンなど乾麺は、間食として食べられている。</li> <li>・ コメが主食。コメに合う煮物や炒め物が食卓の中心で、味付けは濃いものが好まれている。薬味として酸味、辛味を利用するが多い。</li> <li>・ スペイン料理の影響が濃い。</li> </ul>   |   |
| <p><b>制度的制約</b></p>  | <p>&lt;動物検疫&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 牛肉は輸出可能。2018年6月現在、11カ所の食肉取扱施設が認定されている。食肉衛生証明書が必要。</li> </ul> <p>&lt;植物検疫&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 精米、玄米、りんご、なしが輸出可能（輸入許可証を取得し、植物検疫証明書を添付）。</li> </ul> <p>&lt;原発関連規制&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 福島、茨城（2県）：牛肉、野菜・果実、植物、種苗等は指定検査機関作成の放射性物質検査報告書が必要。</li> <li>・ 2県以外：上記品目は産地証明書が必要。</li> <li>・ 福島：ヤマメ、イカナゴ、ウグイ、アユは輸入停止、それ以外の水産物は指定検査機関作成の放射性物質検査報告書が必要。</li> <li>・ 茨城、栃木、群馬（3県）：水産物は指定検査機関作成の放射性物質検査報告書が必要。</li> <li>・ 福島および3県以外：水産物は産地証明書が必要。</li> </ul> |   |
| <p><b>商流・物流・商習慣</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生鮮食品の多くは、中国、米国、タイから輸入されている。</li> <li>・ 外食産業では外資規制があるため、日系企業が進出する場合、現地企業とのフランチャイズ契約等により進出しているケースがある。</li> <li>・ 慢性的な交通渋滞により、物流は安定的といえない。</li> <li>・ コールドチェーンはあるものの、炎天下のなか、商品を外気にさらしたままにするなど問題点もある。</li> </ul>  |   |
| <p><b>日本食普及状況等</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康ブームの影響で、味噌など日本の伝統的な調味料がフィリピン人にも受け入れられ始めた。大豆由来の調味料はフィリピン伝統の調味料と親和性が高い。</li> <li>・ 緑茶は飲料だけでなく、菓子にも利用される。</li> </ul>   |   |