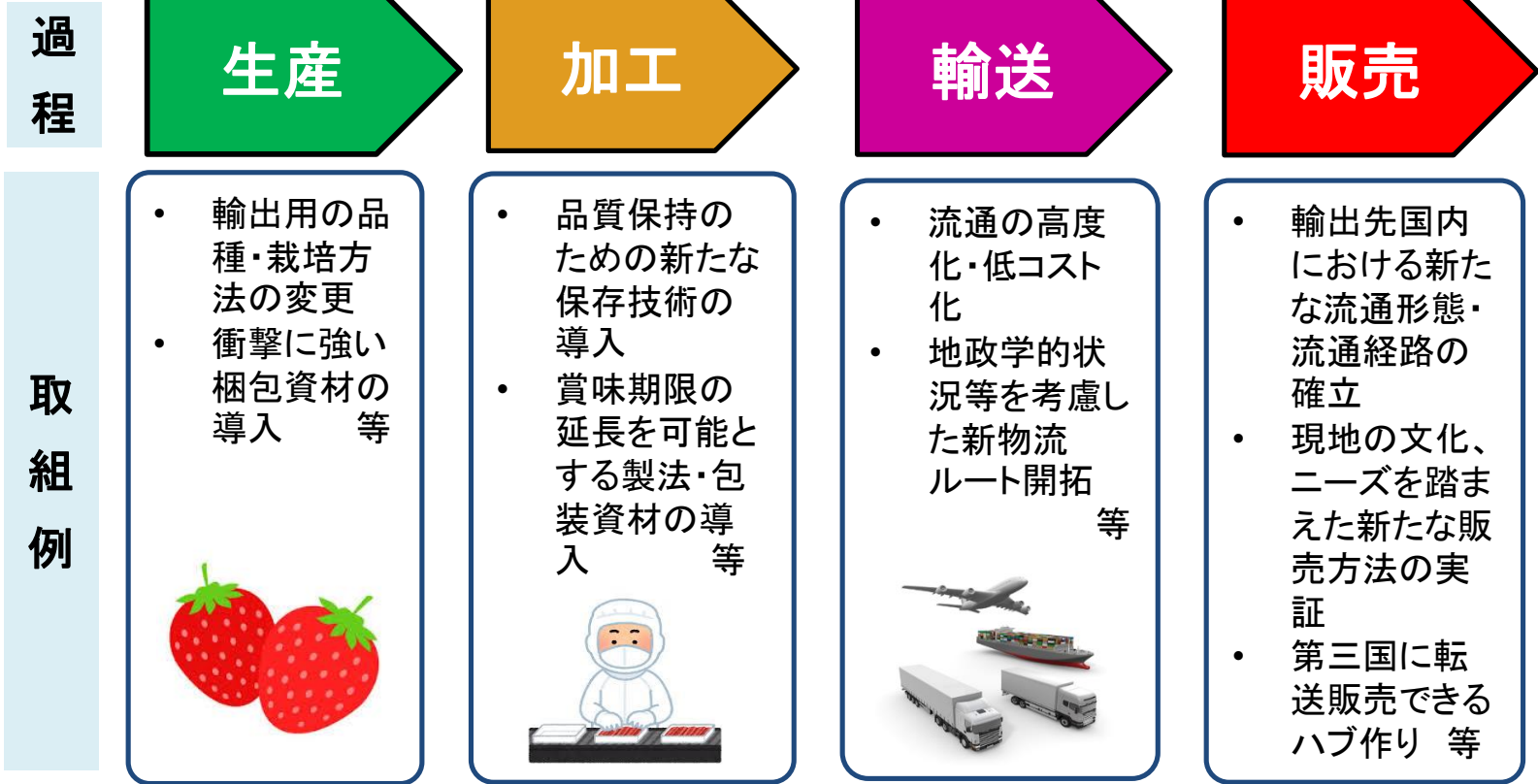


フードバリューチェーントータル実証事業 ～戦略的な海外向け生産・輸出体制の構築に向けて～

- これまで一般的に取り組みられていない新たな技術・手法やその組み合わせにより、更なる輸出拡大のボトルネックを解決する手法の確立を目指す。
- このため、①生産、②加工・貯蔵、③物流、④販売の各段階において、新たな取組の実証を支援。



国産農林水産物・食品の輸出拡大

プロジェクトによっては複数の段階でボトルネック解消に取り組む

各過程において生じる諸課題を解決するための実証的取組を一体的に支援

フードバリューチェーントータル実証事業 ～戦略的な海外向け生産・輸出体制の構築に向けて～

- 「生産」段階では、生産方法論の大きな転換や、生産・販売体制の組み替え等の実証を推進。
- 他の段階でも、加工・貯蔵の新技术・新商品の開発や、新規市場での販売に関する実証を推進し、海外向け生産・輸出体制を形成中。

実証事業例

主たる分野	品目名・国名等	取組の狙い
生産	リンゴ	<u>小玉リンゴ生産</u> （反当たり個数増・単価下げ）を推進。 <u>アジア中間層</u> 向け生産
生産	米	<u>低コスト・多収栽培</u> を3県で推進。 <u>海外業務用米需要価格帯</u> を目指す
生産	青果物	<u>輸出向け栽培</u> （キャベツ・白菜）と <u>輸出向け物流</u> （イチゴ・甘藷）を推進。
加工	茶	<u>産地内統一の商品コンセプト</u> を作り <u>バルク輸出</u> 推進。これに <u>対応する生産も強化</u>
加工	スイートコーン、枝豆	従来国内販売の <u>スイートコーン加工品</u> を海外ニーズに合わせ商品化。冷凍枝豆も同様
加工	カボチャ	秋カボチャの長期保存を可能とし、NZ産が占める <u>香港等の春節期含め周年供給</u>
加工	牛乳（生乳）	輸出向け牛乳の <u>賞味期限を45日に延長</u> 。広域の海外輸送販売を可能に
輸送	桃、甘藷、柑橘、梨、イチゴ等	アジア、北米向けに、 <u>カビ発生防止技術</u> とともに、 <u>荷崩れ防止方法を実証・標準化</u>
販売	アゼルバイジャン	<u>大陸横断鉄道</u> 等で輸送し <u>アゼルからトルコ、コーカサス、ロシア、イラン・中東等へ</u> の商流構築
販売	ミカン	<u>産地横断的にミカンの集荷・海外販売</u> を進めるコンソーシアムを事業体に育成
販売	冷凍鮮魚→米国	魚食白地地域である <u>米国内陸部</u> に対し、鮮魚普及のための商流確立
販売	青果物	生産・販売メンバーを限定、周年供給体制をつくり輸出増を図る <u>「クラブ制」の導入</u> を目指す