

バリューチェーン構築のためのボトルネック解消実証 ～戦略的な海外向け生産・輸出体制の構築のための実証支援～

- これまで一般的に取り組みさ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消する手法の確立を目指す。
- このため、①生産 ②加工 ③輸送 ④販売の各段階におけるボトルネックを解消する実証を支援。

過程

生産

加工

輸送

販売

取組例

- ・ 輸出用の品種・栽培方法の変更
- ・ 衝撃に強い梱包資材の導入 等



- ・ 品質保持のための新たな保存技術の導入
- ・ 賞味期限の延長を可能とする製法・包装資材の導入 等



- ・ 流通の高度化・低コスト化
- ・ 地政学的状況等を考慮した新物流ルート開拓 等



- ・ 輸出先国内における新たな流通形態・流通経路の確立
- ・ 現地の文化、ニーズを踏まえた新たな販売方法の実証
- ・ 第三国に転送販売できるハブ作り等

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

バリューチェーン構築のためのボトルネック解消実証 ～戦略的な海外向け生産・輸出体制の構築のための実証支援～

- 「販売」段階では、輸出が白地に近い国・地域の市場開拓、地理的利点を生かした商流確立、マーケットインの発想での商品販売等に関する実証を推進。
- 他の段階でも海外向け生産・輸出体制の形成、包材規格化、輸送の新技术の開発等を推進。

参考事例

主たる分野	品目名・国名等	取組の狙い
生産	小豆	小豆の <u>欧州向け有機生産</u> 、常温海上輸送での品質保持と新規販路開拓を推進。
生産	シイタケ	シイタケの <u>輸出向け生産</u> ・ <u>物流</u> (梱包資材の開発)、新規販路開拓を推進。
加工	シイタケ	戻し時間が短く低コスト生産できる <u>低温乾燥</u> シイタケを輸出向けに増産を図る。
加工	餡(菓子原料)	業務用餡の <u>輸送条件を整備</u> して <u>褐変を防止</u> 。賞味期限を30日から1年に延長。
輸送	リンゴ・柑橘・桃・ブドウ	潰れ等のない <u>ロス</u> の <u>少ない効率的な輸送</u> が可能な <u>輸出用梱包材の規格化</u> を推進。
輸送	甘藷	<u>海上輸送中に品質保持処理</u> し、腐敗によるロス削減と着荷後の長期保持を実現。
販売	アゼルバイジャン	<u>アゼルバイジャンを拠点に【原料輸出→現地加工→第三国輸出】モデル</u> を構築。周辺国(トルコ・中東・コーカサス・ロシア・欧州等)への商流を確立する。
販売	マレーシア・スリランカ	マレーシア・スリランカを拠点とし、 <u>現地企業とのタイアップ</u> により、周辺国(インドネシア・中東等イスラム圏、インド・中東等)への商流を構築する。
販売	冷凍食品(スイーツ)	<u>輸入許可取得から冷凍輸送・現地加工まで実証</u> し、冷凍食品の物流・商流を構築。
販売	甘藷	<u>収穫タイミングによる品質劣化</u> の影響を避ける条件を実証。東南アジアでの <u>現地中間層向け</u> 販路開拓、香港・シンガポールでの <u>スーパー以外の新規商流</u> 確立。
販売	香港・無人販売	香港の主要商業・観光施設にて次世代型自動販売機での <u>無人販売を事業化</u> する。
販売	日本酒	越境ECを通じて世界各地での <u>日本酒の小口販売</u> を実証する。