

経済連情報 2

安全・安心・新鮮でおいしい
静岡県産の農畜産物をお届けします。

● 2025. 2
● NO.1325

「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産に登録 ～静岡県産日本酒ブランド強化の取組～

Main topics

「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産に登録
～静岡県産日本酒ブランド強化の取組～ …01

topics&news

静岡いちごをPR

「静岡いちご」を県知事へ贈呈 ……………03

調味料メーカーとの事業連携

「三島七草」パックに広告を導入 ……………03

静岡いちごの品質と栽培技術の向上をめざして

第35回静岡県いちご果実品評会 ……………04

TACの取組状況を確認

営農経済渉外連絡協議会を開催 ……………04

市場関係者へ旬の味PR

セルリー主産県合同試食宣伝会 ……………05

第21回お米日本一コンテスト

品種賞新設を記念し、県産米配布イベントを実施 …05

水稻生産基盤の強化へ

静岡県米麦協会幹事代表者会議を開催 …06

仕上り、貯蔵性を競う

第59回静岡県貯蔵ミカン品評会

第45回静岡県中晩生柑橘品評会(ポンカンの部) …06

最新研究紹介

J-クレジットの取組に役立てたい!!

茶園での石灰窒素の有効活用法 ……………07

お知らせ

テレビ番組「しずおかごはんが食べたい!」のご紹介 …09

「静岡いちご」特設サイトと

プロモーション動画を公開しました! ……………09

輸出レポート ……………10



▲「静岡いちご」を県知事へ贈呈



▲第59回貯蔵ミカン品評会

「伝統的醸造り」ユネスコ無形文化遺産に登録 静岡県産日本酒ブランド強化の取組

1 はじめに

令和6年12月5日、日本の「伝統的醸造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。「伝統的醸造り」は、日本酒、焼酎、泡盛、本みりんなどのこうじ菌を使った醸造りの技術で、日本の恵まれた気候風土によって発展してきました。

今回のメイントピックスでは、このユネスコ無形文化遺産登録を記念し、県産日本酒の特徴や本会の酒米事業について詳しく紹介します。

II 静岡県産日本酒について

1. 特徴

豊富な水源に恵まれる本県は、古くから多くの蔵元で醸造りが行われてきました。

県産日本酒の大きな特徴は、フルーティーでまろやかな味わいです。県が開発したオリジナルの清酒酵母「静岡酵母」を使用することで、バナナやメロンのような果実香と滑らかな口当たりが生まれ、「静岡酵母」で醸

した酒は、「フレッシュで飲み飽きしない酒」、「雑味のない綺麗な酒」といった評価をされています。

2. 酒造好適米「令和誉富士」

平成10年に誕生した本県初のオリジナル酒造好適米「誉富士」は、現在県内26の酒蔵で使用され、人気の高い品種となりました。しかし、収量性の低さなどの栽培上の課題から県農林技術研究所が新品種の育成をすすめてきました。

令和5年産からは、「誉富士」が新品種「令和誉富士」へと切り替わり、県内での栽培が本格化しています。耐倒伏性に優れ、米粒の厚さの揃いが良いことが特徴で、「誉富士」の酒質の良さを保ちながら収量性の向上が図られています。



▲県産日本酒

3. 地理的表示（GI）の指定

令和5年11月、日本酒の産地名「静岡」が種類の地理的表示（GI）に指定されました。GIは、地域ブランドを保護する国の制度で、製品の強みが見える化され、消費者の信頼性向上や輸出促進などが期待されています。

「静岡酵母」を発酵に用いることや県内で採取した水を使うことなどを条件に県酒造組合による審査を通じた清酒のみがGIに認定されています。

III 本会の酒米事業について

本会食糧部は、酒米の生産から流通までの事業に包括的に取り組んでいます。



▲令和誉富士

います。

J Aや関係機関と連携した計画生産の推進や生産サポート、生産者へ精選した種子の供給などを行っています。

また、パールライス袋井工場では、精米歩合の高い酒米専用の精米機を県内で唯一導入しており、県内で生産される酒米を集荷・精米し、県内の各酒蔵へ供給しています。

本会は高品質な酒米の生産、供給を通じて、生産基盤の維持強化と県産日本酒のさらなる発展に寄与してまいります。

ぜひ静岡県の日本酒をご賞味ください。

問い合わせ先

● 食糧部 食糧課

電話：054128419737

● 静岡県酒造組合

電話：054125513082



▲袋井工場の酒米専用精米機

美味しい静岡県産日本酒のために



「誉富士」の味を多くの人に届ける

焼津酒米研究会
会長

梅原 利浩 氏

平成元年から酒米栽培を始める。「山田錦」や「五百万石」などの栽培に取り組んだ後、焼津市で「誉富士」の産地化に携わる。現在は「令和誉富士」栽培に加え、県内全域に供給する種子の生産も行う。



▲恒例の田植イベントは多くの参加者で賑わう

焼津市の米農家、梅原さんは「令和誉富士」生産者の一人だ。平成17年に試験段階から「誉富士」の栽培に着手、以降は作付けを増やしながらか約20年「誉富士」、「令和誉富士」の栽培に取り組んできた。市内の有志の生産者で結成する焼津酒米研究会では会長を務め、良質な酒米作りの研究や普及活動に汗を流す。現在は9名の会員が約36ヘクタールの田んぼで「令和誉富士」を栽培、県内の酒米栽培面積の約6割を同研究会の生産者が占めている。

研究会で毎年開く地元住民や酒蔵、販売店などを集めた「誉富士」の田植え・収穫イベントは地域の恒例行事だ。消費者や酒蔵との交流や地道なPR活動が実り、多くの人に「誉富士」の味を知ってもらい、ブランド認知向上に大きく貢献してきた。

梅原さんは「静岡の酒といえば誉富士と言われるよう、多くの人に令和誉富士で仕込んだ日本酒を味わってほしい」と期待を込める。

世界で愛される静岡の日本酒を

静岡県酒造組合 副会長
富士錦酒造株式会社 代表取締役

清 信一 氏

神奈川県出身。18代目の代表として富士錦酒造を牽引する。富士山からの伏流水を使用し、永年培われた伝承技法を駆使して仕込む酒は、キレの良いのど越しと柔らかな味わいが特徴。自社田で酒米の栽培も行う。



▲GIロゴマークを披露する清さん（左）

富士宮市柚野に位置する富士錦酒造は、江戸元禄年間（1688～1704年）から続く老舗酒蔵だ。その18代目を継ぐ清さんは、静岡県酒造組合の副会長も務め、県産日本酒の普及拡大に取り組んでいる。1万人以上の地元住民や観光客で賑わうという毎年春の「蔵開き」は、地域を挙げた村おこしの一大イベントだ。地域とともに発展し、愛される酒蔵の姿がそこにある。

清さんは、「伝統産業を続けていくのは大変なこ

と、だからこそ時流を掴み、何が出来るのか常に考えていかなければならない」と語る。GI指定に向けては県内の酒蔵に積極的に働きかけ、足並みを揃えた。昨年9月には、フランス・パリで開かれた日本酒イベントで講演を行い、静岡の地酒の魅力を世界に伝える第一歩となった。伝統的な静岡の酒造りを守り、次世代につなげていくためには、新しい挑戦が必要不可欠。常に革新を続けながら、世界で愛される静岡の日本酒を目指す。

静岡いちごをPR
「静岡いちご」を県知事へ贈呈

静岡県いちご協議会（事務局・野菜花卉課）は12月13日、静岡市葵区の県庁を訪れ、鈴木康友県知事に県産イチゴの主力品種「紅ほっぺ」と「きらび香」を贈呈しました。贈呈式では、同協議会の飯田寿夫会長、「静岡いちご」をPRする「静岡いちご娘」らが出席し、本格出荷を前に今年度の生産状況などを報告しました。飯田会長は「夏の猛暑の影響で生育に苦労したが、今年も無事美味しいイチゴができた。需要期に向け出荷量を増やしていきたい」と話しました。



調味料メーカーとの事業連携
「三島七草」パックに広告を導入

名古屋事務所は、生産者の所得向上を目的に、調味料メーカーの理研ビタミンと事業連携し、J Aふじ伊豆三島函南地区の「三島七草」2500パックに同社商品「リケン素材力だし」の広告シールと試供品2本を添付しました。J Aの共選出荷パッケージにおける広告販売は県内初。シールに記載された二次元バーコードからウェブサイトに誘導し、同商品を使った七草のレシピを紹介しました。

取組は、出荷資材高騰などによる生産コスト増加の打開策として、同事務所が七草パックを広告媒体とした協賛による収入の確保を提案。七草販売先やリケン及び産地との協議を経て今年度の販売から実現し、商品は東海地区のユニー系列量販店約100店舗で1月7日の「七草の日」に向けて販売しました。



▲広告シールを貼付した七草パック

同事務所の担当者は「産地の負担が軽減できる取組が広がることや、関係各社がメリットを感じられるよう、消費者への食べ方の提案を通じて販売拡大にもつなげていきたい」と話しました。



▲量販店に並んだ「三島七草」（名古屋市・アピタ鳴海店）

静岡いちごの品質と栽培技術の向上をめざして 第35回静岡県いちご果実品評会

静岡県野菜振興協会（事務局：野菜花卉課）は12月19日、県農業会館で「第35回静岡県いちご果実品評会」を開催しました。

品評会は、生産技術の改善と品質向上が目的。県内各地から「紅ほっぺ」90点、「きらび香」25点、章姫1点の計116点が出品され、最高位の金賞1席・農林水産大臣賞は、JA掛川市の杉山智さんの「紅ほっぺ」が受賞しました。

県農林技術研究所の岩崎敏之所長が審査を務め、県職員や市場関係者、消費者代表ら15人が、形状や色沢、玉揃いなどの外観と食味、肉質



▲外観を審査する関係者ら

賞	JA名	氏名	品種	特別賞	
金賞	1席	JA掛川市	杉山 智	紅ほっぺ	農林水産大臣賞 静岡県農業協同組合中央会会長賞 静岡県京浜地区果実流通協議会会長賞
	2席	JAふじ伊豆 (伊豆の国地区)	永倉 玄太	きらび香	関東農政局長賞 静岡県経済農業協同組合連合会理事長賞
	3席	JA遠州夢咲	栗本 めぐみ	紅ほっぺ	静岡県知事賞 静岡県信用農業協同組合連合会理事長賞
	4席	JA大井川	増田 昌弘	紅ほっぺ	静岡県農林水産業振興会会長賞 静岡県厚生農業協同組合連合会理事長賞
	5席	JAしみず	齋藤 祐貴	紅ほっぺ	静岡県経済産業部長賞 全国共済農業協同組合連合会静岡県本部長賞

などの内容を審査。出品物の最高糖度は「紅ほっぺ」の17度、平均糖度は「紅ほっぺ」が14度、「きらび香」が17度でした。

金賞受賞者は次のとおり（敬称略）。



▲金賞を受賞したいちご



▲金賞1席 杉山智さんの紅ほっぺ

TACの取組状況を確認 営農経済渉外連絡協議会 を開催

生産振興開発課は12月20日、県農業会館で「営農経済渉外（TAC）連絡協議会」を開きました。同協議会は令和6年度第2回目の開催となり、本会とJA全農、県内JAのTAC担当者ら11人が参加しました。

協議会では、JA全農の外園賢司調査役が「全農TAC・出向く活動パワーアップ大会」について報告し、本会からは「茶園地や遊休農地を活用した補完作物の導入提案」について説明しました。

各JAの担当者からは令和6年度の活動状況を報告し、人材育成などの課題について意見交換しました。



市場関係者へ旬の味PR セルリー主産県合同試食宣伝会

東京事務所は12月13日、大田市場で、JA全農福岡県本部、JAあいち経済連と「セルリー主産県合同試食宣伝会」を開催しました。

3県ともに11月以降順次出荷が始まり、クリスマスや年末の需要期に向け、販売強化を図りました。

この日は、各県のセルリー産地のJAとびあ浜松、JAみなみ筑後(福岡)、JAあいちみなみ(愛知)の担当者が「セルリー炒め」50食を集めた市場関係者に提供しました。

「セルリー炒め」は、調味料メーカーのダイショー(株)との事業連携により同社商品の「青菜炒めの素」を使ったレシピで提供されました。



▲宣伝会のようす

また、14、15日には、都内量販店での店頭販促を実施しました。ミネストローネやポトフなどの温かい料理の食材として提案した他、セルリーを使った料理の食べ比べなどを行い、消費拡大を図りました。



▲店頭販促のようす



▲宣伝会で挨拶する各産地の代表者ら

第21回お米日本一コンテスト 品種賞新設を記念し、県産米配布イベントを実施

県農芸振興課が主催する「第21回お米日本一コンテストinしずおか」が12月19日、静岡市内で開催され、32都府県から40品種、506点の応募のうち上位75点が出品されました。同コンテストでは、今大会より本会が、品種賞（JA静岡経済連賞）を新設しました。県内から出品され、最終審査に進出した「きぬむすめ」、

「にこまる」のうちそれぞれ最上位の生産者に授与するものです。食糧課は品種賞の新設を記念し、県農業会館食堂で県産米フェアを開催しました。12月23日～27日までの期間限定で「きぬむすめ」の新米を提供した他、食堂利用者へメッセルジライスの配布も行いました。



▲お米日本一コンテスト最終審査のようす



▲県産米を配布する食糧課の職員

水稲生産基盤の強化へ 静岡県米麦協会幹事 代表者会議を開催

静岡県米麦協会（事務局：食糧課）は12月10日、県農業会館で幹事代表者会議を開き、県やJAなどの関係者ら22人が参加しました。
会議では、米穀情勢や令和6年産水稲の生育と作柄状況、採種ほ実績、種子需給状況などが報告されました。また、令和6年産水稲の種子価格や採種ほ場の設置計画、安定供給へ向けた「回転備蓄」の導入などについて協議しました。



仕上り、貯蔵性を競う 第59回静岡県貯蔵ミカン品評会 第45回静岡県中晩生柑橘品評会（ポンカンの部）

（一社）静岡県柑橘振興基金協会と柑橘果樹課は1月23日、県農業会館で「第59回静岡県貯蔵ミカン品評会」と「第45回静岡県中晩生柑橘品評会（ポンカンの部）」を開きました。
貯蔵ミカンでは、最上位の優秀賞・農林水産大臣賞に石倉健さん（JAふじ伊豆）、中晩生柑橘（ポンカンの部）では、最高位の優秀賞に澤野郁夫さん（JAしみず）が選ばれました。

貯蔵ミカン品評会には175点、中晩生柑橘品評会（ポンカンの部）には35点の出品がありました。農業・食品産業技術総合研究機構果樹茶業



▲審査のようす

研究部門の塩谷浩カンキツ研究領域長が審査長を務め、同機構や果樹研究センター、市場担当者や消費者代表ら審査員19人が、形状や玉ぞろいなどの外観と、肉質・食味の内容鮮度充実の貯蔵性を審査しました。
同課の担当者は「今年度は猛暑の影響やカメムシによる被害が多く、難しい栽培環境だったが、生産者の努力で厳選された高品質なミカンが揃った。」と話しました。
優秀賞受賞者は次のとおり（敬称略）。



▲優秀賞（農水大臣賞）の貯蔵ミカン



▲優秀賞のポンカン

第59回 静岡県貯蔵ミカン品評会

賞	JA名	氏名	品 種	備 考
優秀賞	JAふじ伊豆（なんすん地区）	石倉 健	寿太郎	農林水産大臣賞
	JAみっかび	高橋 誠	陽一郎	農林水産省農産局長賞
	JA静岡市	西川 雅祥	青 島	農林水産省関東農政局長賞
	JAとびあ浜松	杉山 行宏	青 島	静岡県知事賞
	JAふじ伊豆（なんすん地区）	渡邊 善行	寿太郎	静岡県経済産業部長賞
	JA大井川	渡邊 龍之	青 島	日本園芸農業協同組合連合会会長賞
	JAみっかび	山本 真	陽一郎	静岡県京浜地区果実流通協議会長賞

第45回 静岡県中晩生柑橘品評会（ポンカンの部）

賞	JA名	氏名	品 種	備 考
優秀賞	JAしみず	澤野 郁夫	太 田	農林水産省関東農政局長賞

農林技術 研究所 だより

J-クレジットの取組に役立てたい!! 茶園での石灰窒素の有効活用法

一 はじめに

茶栽培におけるJ-クレジットの
方法論として、石灰窒素の活用が認
められています。この方法論では、
年間窒素施用量の24%以上を石灰窒
素由来の窒素に代替することで、年
間窒素施用量に 471×10^3 を乗じた二酸
化炭素量をクレジット取引に供する
ことができます。

一方、生産現場では石灰窒素等の
石灰分を含む肥料を施用すると、「葉
が硬くなるのでは？」と不安視する
意見を聞くことがあります。そこで、
石灰窒素を施用した場合、茶の品質
にどのような影響があるのかを調査
しました。また、併せてより効率的
な使い方を検証しましたので紹介さ
せていただきます。

二 石灰窒素の収量・品質への影響

石灰窒素を苦土肥料とともに春
又は秋に施用した場合（37%代替）、
また春と秋両方で施用した場合（58

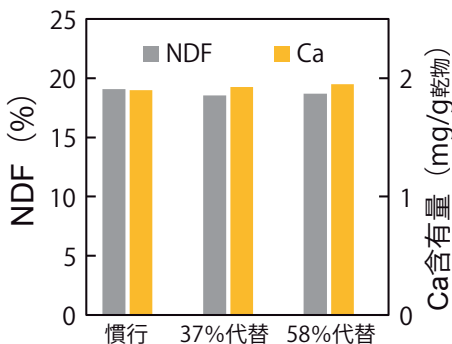


図1 石灰窒素の代替が一番茶のNDF
及びCa含有率に及ぼす影響

%代替の、一番茶の繊維含有率（通
称「NDF」）とカルシウム含有率
を図1に、一番茶の収量指数を図2
にお示しします。代替率は、年間窒
素施用量に占める石灰窒素由来の窒
素の割合を示します。
まず、生産現場で懸念されている
「石灰窒素の施用による茶の硬化」
について、茶芽の硬度の指標である
NDFは慣行栽培と比較して統計的

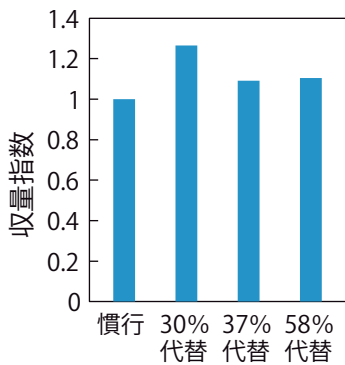


図2 石灰窒素の代替が一番茶の収量に及ぼす影響

試験区	全窒素含有率
慣行	5.4
30%代替	5.4
37%代替	5.5
58%代替	5.7

な有意差はありませんでした。ま
た、茶葉の硬化に伴って含有率が高
まるカルシウムも慣行栽培と比較し
て統計的な有意差はありませんでし
た。この結果から、石灰窒素を苦土
肥料とともに施用しても、茶の硬化

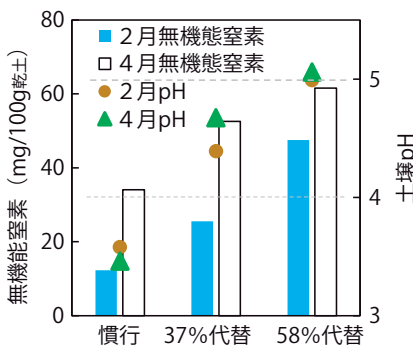


図3 土壌中の無機態窒素濃度とpHに
及ぼす石灰窒素代替率の影響（2月施用）

が進んでしまう現象は確認されませ
んでした。また、茶の収量は、試験
区間で有意差は認められなかったも
の、石灰窒素を用いた試験区で多
い傾向にあり、収量指数が最も高か
ったのは、代替率が30%の試験区で
した（図2）。また、茶葉中の窒素
含有率も慣行区と石灰窒素施用区と
の間に有意差は認められず（表1）、
官能審査の評価も同等でした。

私が紹介します!



静岡県農林技術研究所
茶業研究センター 茶環境適応技術科
上席研究員

白鳥 克哉

三石灰窒素の土壌への影響

石灰窒素は、硝化抑制機能による肥効の長さが特徴です。2月に石灰窒素を施用した場合、慣行栽培に比べて、一番茶期までの土壌中の無機態窒素濃度が高く維持され、土壌pHも基準内(pH 4.5)に矯正することが可能でした(図3)。ただし、石灰窒素による窒素代替率が58%の場合は、土壌pHが施肥基準の5を若干上回ることがありましたので、施用前に土壌分析によりpHを確認し、適切な施用量を検討するのが望ましいと考えられます。

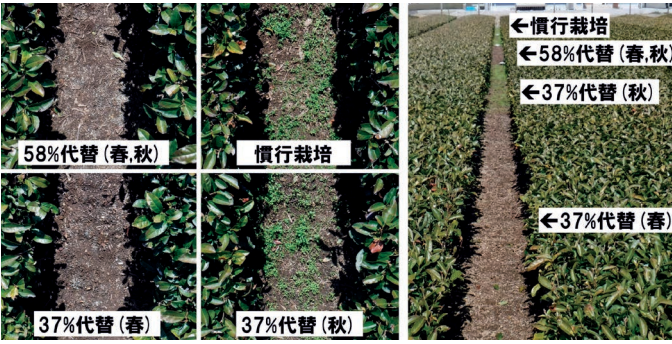


図4 石灰窒素の雑草抑制効果に対する施用時期と代替率の影響(2月施用3月撮影)

また、春肥に石灰窒素を施用した区と慣行栽培した区のうち間土壌を、春肥施用後の3月に観察したところ、慣行栽培区に比べて石灰窒素施用区は雑草の繁茂程度がかなり低くなることわかりました(図4)。石灰窒素に含まれるシアナミドには種子の発芽抑制効果があると報告されていることから、雑草の種子の発芽が抑制されたためと考えられます。同量の石灰窒素を秋肥に施用した37%代替区では、雑草の繁茂が慣行栽培と同程度認められたため、石灰窒素による雑草の抑制効果は、施用後1カ月程度であろうと考えられます。なお、注意点として、石灰窒素は発芽を抑制する効果はありますが、発芽済みの雑草の成長を抑制することはできません。このため、石灰窒素を活用した場合、除草労力を軽減させることは可能だと考えられますが、除草回数を減らせるわけではないことに留意してください。

現在、石灰窒素の肥効の長さとしてアルカリ効果(土壌pHを高めること)で有機物の分解を促進する効果)を期待して、中切り後の石灰窒素施用の効果を検証しています。加えて、雑草の発芽抑制効果を確認するため、中切り後の樹冠下の雑草繁茂対策として、石灰窒素を全面施用(うね間と樹冠下両方に茶株面上から肥料を施用)する方法の有効性について検

証しております。

中切り後の石灰窒素の全面施用が、翌年度の一番茶・二番茶に与える影響はまだ調査できておりませんが、令和7年度に調査予定ですので、結果につきましては今後整理して報告させていただきます。

四 おわりに

J-クレジットに取り組む場合、実施する取組による温室効果ガス削減量の計算が必要になります。そこで、当センターでは石灰窒素の施用によって削減される温室効果ガスの簡易計算シートを作成しました(図5)。J-クレジットの取引に取り組みたいと考えている事業者のうち、本計算シートの活用を希望される方や、石灰窒素を活用した施肥設計を希望される指導機関の方々は、茶業研究センターまで連絡してください。

連絡先
 菊川市倉沢一七〇六一—
 静岡県農林技術研究所茶業研究
 センター茶環境適応技術科
 ES-kenkyu@pref.shizuoka.lg.jp

石灰窒素の活用による温室効果ガス削減量計算シート

【入力項目】 年間窒素施用量 40 kgN/10a 石灰窒素施用量 25 kg/10a	【計算結果】 温室効果ガス削減量の計算可否 計算可能です 石灰窒素由来の窒素施用量の割合 31.3 % ベースラインの温室効果ガス排出量 0.48 t-CO ₂ /10a 石灰窒素を活用した場合の温室効果ガス排出量 0.29 t-CO ₂ /10a 温室効果ガス削減量 0.19 t-CO ₂ /10a
【任意入力項目】 以下の項目は、J-クレジットの方法論 AG003 を活用した取組を検討する際の参考データ出力を希望する場合にご入力ください 想定している CO ₂ 排出削減量取引単価 5000 円/t-CO ₂ 相対している AG003 取組面積 反 (10a) ※入力しやすい単位の欄にご入力下さい 4 町歩 (ha) 平米 (m ²)	【計算結果】 10a(1反)あたりの取引金 942 円/10a ※審査料等の AG003 実施に必要な経費は差し引かれていません 想定取組面積に対応した取引金額 左側で「反 (10a)」の欄に面積を入力した場合… 円 左側で「町歩 (ha)」の欄に面積を入力した場合… 37,678 円 左側で「平米 (m ²)」の欄に面積を入力した場合… 円

図5 石灰窒素の活用による温室効果ガス削減量の計算シートと計算例

「しずおかごはんが食べたい！」(テレビ静岡)

担当:食糧部 食糧課(TEL:054-284-9737)

静岡県産米麦流通連絡協議会(事務局:食糧部)は、テレビ番組「しずおかごはんが食べたい！」(テレビ静岡・全11回放送)に協賛し、県産米のPRを行っています。

令和6年度の第9回目(1月18日)の放送では、タレントの村上佳菜子さんと光田有志アナウンサーが掛川市と菊川市から「掛川こしひかり」を紹介しました。

番組では、ビデオメッセージで出演したJA掛川市の生産者、長谷川盛一さんは「掛川こしひかりは、強い粘りとかみしめるほどに広がる旨味と甘みが特徴で、とても美味しいです。」と話し、「掛川こしひかり」の美味しさをPRしました。



掛川こしひかり 生産者
長谷川 盛一さん



地域密着のおもしろローカルスーパー



掛川こしひかり

information

「静岡いちご」特設サイトと プロモーション動画を公開しました!

静岡県いちご協議会(事務局:野菜花卉課)は1月11日、今年度の「静岡いちご」プロモーション動画と特設サイトを公開しました。

イメージキャラクターは、県内出身タレントの池田美優(みちよば)さんが5年連続で務め、「静岡いちご」の主力品種「紅ほっぺ」と「きらび香」をPRします。プロモーション動画はテレビCMとして県内で放映される他、本会公式YouTubeチャンネルでも5月末までの期間限定で配信中です。ぜひご覧ください!



いっだって、
私のパワーは、
甘くて美味しいから



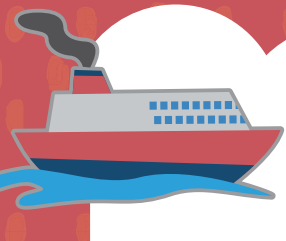
きらび香 静岡いちご協議会 紅ほっぺ



▲動画はこちらから



▲特設サイトはこちらから



Export

輸出レポート

Report



本会は、シンガポール、香港、米国などを中心に県産農産物の輸出拡大に取り組んでいます。しかし昨今、主要な輸出先国での価格競争が激化する中、新たな市場への進出が求められています。そこで、中東市場への販路開拓を目指し、昨年12月上旬にカタール・ドーハで開催された「湾岸諸国青果物商談・プロモーション」に参加しましたので報告します。

概要

イベントは、本会が加盟する「日本青果物輸出促進協議会」が主催し、商談会をはじめ、現地レストランでのフェア開催と視察、輸送実験、市場調査などを実施しました。本会の他、5つの事業者が参加し、イチゴ、ミカン、メロンなどの青果物をPRしました。

参加事業者

JA静岡経済連、熊本県農畜産物輸出促進協議会、(株)Uluu Japan（福岡県）、(株)日下農園（浜松市）、カネブン青果(株)（東京都）

DAY1 12/7 市場調査

現地量販店を視察し、農産物価格や産地、需要傾向などを調査しました。カタールの量販店では日本産青果物の流通はほとんど見られず、アフリカやヨーロッパなど近隣諸国からの輸入が中心。日本産の煎茶・抹茶はごく一部の店舗では取り扱いがあるものの売り場は狭い印象でした。



DAY2 12/8 大使館訪問、レストランフェア視察

ドーハの日本国大使館を訪問し、カタールの経済情勢や食料事情などの説明を受けました。また、現地の日本食レストランでのフェアを視察し、3つの店舗で出展事業者の青果物を使用した特別メニューを試食しました。シェフからは青果物のフィードバックをいただき、お客様のニーズや求める食材などについて質問しました。



▲大使館訪問の様子



▲日本食レストラン「MORIMOTO」



▲熊本産メロンを使用したデザート

DAY3 12/9 商談会

商談会は、量販店バイヤーやレストラン関係者向けの第1部、王族、VIPなどゲスト向けの第2部に分けて行い、本会からはイチゴ（紅ほっぺ、きらび香）、ミカン、メロン、煎茶（揉一ひとえ）を提案し、いずれの品目も味・品質ともに高い評価をいただきました。



▲第1部



▲第2部

まとめ

- ・量販店での青果物の販売価格は日本国内との極端な差はない。また、近隣諸国産が大半を占めており日本産の販売は輸送コストを加味した価格面が課題。販売方法には工夫が必要。
- ・現地の日本食レストランでは、魚・牛肉、米、わさびなどで日本産を使用しているが、デザートに使う食材はコストを落とす傾向がある。
- ・商談会で提案した静岡県産の品目はいずれも味・品質ともに高い評価を得た。
- ・煎茶は試飲が好評で、レストラン向けの業務需要で販路開拓の可能性はある。

Qatar Summary

名称：カタール国
 面積：11,427km²（秋田県よりやや小さい）
 人口：約300万人（内カタール人は約1割）
 言語：アラビア語（公用語）、英語
 経済：石油、天然ガスに依存したモノカルチャー経済
 1人あたりGDP：約82,000ドル（日本は約35,000ドル）
 対日輸出：1兆7,390億円（石油、LNGなど）
 対日輸入：1,639億円（自動車、鉄鋼管など）



担当：営業部 流通開発課 (TEL:054-284-9728)

いっ
だって

私のパワーは 甘くて 美味しい から

大粒果実に甘みとコクが寄りなす
絶妙なバランス
紅色がととも鮮やかな静岡いちごの代表格

CHARGE!!
おつかれの夜は
紅ほっぺ

静岡県いちご協議会

いっ
だって

私のパワーは 甘くて 美味しい から

CHARGE!!
忙しい朝は
きらび香

宝石のような輝きと
甘さ際立つフルーティな香り
口当たり滑らかな静岡いちごの至高の一粒

静岡県産いちご
きらび香
静岡県いちご協議会

担当：みかん園芸部 野菜花卉課 (TEL：054-284-9714)

