

農林水産物輸出インフラ整備プログラム

平成28年11月

I. はじめに

平成28年5月に取りまとめた「農林水産業の輸出力強化戦略」を着実かつ強力に実行していくためには、輸出インフラの整備が鍵となる。農林水産物・食品は、工業製品などと異なり品質が劣化しやすいため、梱包や保管を適切に行うとともに、輸出先の衛生基準に適合する施設を整備することが必要となる。また、保存できる期間に制約があるため、積替えや開封の頻度を減らし、検疫などの輸出関連手続を迅速に行うことにより、可能な限り速やかに届けることも必要である。

このため、既存の輸出拠点の最大限の活用に加え、産地施設にとどまらず、卸売市場や物流センター、さらには輸出手続を円滑・迅速に進めるための施設までを含め、輸出拠点として戦略的かつ重点的に整備していくことが有効と考えられる。また、ハード面のインフラ整備にとどまらず、輸出サポート体制の強化などソフト面のインフラ整備も重要である。

以上の方針に沿って、本プログラムに基づき、農林水産物・食品の輸出拡大に向けたハード・ソフト両面のインフラ整備を進める。

なお、本プログラムは、原則として、毎年見直しを行うものとする。

II. 輸出インフラ整備の考え方と重点方針

1. ハード面のインフラ整備

(1) 総論

農林水産物・食品の輸出拡大に当たっては、輸出先により移動距離や衛生基準が異なることも踏まえ、必要な施設等の整備に当たっては、とりわけ、以下の4つの機能を重視する。その際、生産地から海外市場までとぎれることなく効率的に産品を届けられるよう、全国的な視点で有効と考えられる地点に重点化・集約化を図る。

機能1：輸出先の植物検疫・食品規制・衛生基準に適合する生産・加工・集荷を行う機能

機能2：品質や鮮度を保ち必要な時期にタイミング良く送り出す保管・梱包・積出し機能

機能3：産品の積替えや再梱包の手間・コストを抑えて輸送するための集約化機能

機能4：より短時間に輸出関連手続を進めるためにワンストップ化・迅速化する機能

上記機能のうち、機能1、2は主として産地や加工場等の生産・加工・集荷拠点、機能3は卸売市場や物流センター、空港・港湾等の物流拠点、機能4は産地から空港・港湾までの間で合理的な地点に設置することが想定される。

また、より効果的に輸出を増加させるため、ハード面のインフラ整備を行っている地点で輸出サポートなどソフト面の対策を強化したり、逆に需要開拓や生産者とのマッチング

などソフト面の取組を実現するために施設整備を行うなどハード・ソフトの一体的な取組を重点的に推進する。

(2) 各論

①生産・加工・集荷拠点

(A) ハード面の整備

【農産物－コメ】

◎船便輸送、通関、輸出先における流通・保管など、とう精してから消費者に販売されるまでの期間が長期化することに伴う害虫の発生や酸化による品質低下を防ぐ処理が必要である。

◎今後、長期間高品質な状態を保持するための真空包装設備等の整備を推進する。

【農産物－青果物・花き・茶】

◎植物検疫条件、残留農薬基準、サイズや風味・色などの好みが我が国とは異なる農産物の輸出に向けて、生産・集出荷体制や、これらに対応するための施設を整備する必要がある。また、製品によっては収穫時期と海外市場での需要が高まる時期のずれに対応するとともに、輸出期間の長期化を可能とするため、長期保存を可能とする貯蔵庫の整備も有効である。

◎具体的には、輸出潜在性の高い農産物の産地を中心に、輸出用の農産物を選別する設備、輸出向けの農産物加工施設、収穫した農産物を適温で輸出先ごとに保管するための低温貯蔵庫やCA（空気組成調整）貯蔵庫等を備えた施設、輸出先の植物検疫条件に対応が可能となる施設、高水準な衛生管理体制を備えた施設等の整備を推進する。

【畜産物】

◎特にHACCPに基づく高い衛生水準を求められる米国又はEUに牛肉や豚肉を輸出可能な食肉処理施設は限られており、地域的な偏りも見られる。今後は、意欲ある生産者等が円滑に輸出に取り組めるよう施設整備を進める。

◎地域における関係者の合意に基づき、と畜、解体、カットから輸出まで一貫して行える施設の整備を推進する。

【水産物】

◎水産物は鮮度劣化が早いことから、迅速かつ衛生的に処理を行う必要があり、特に輸出向けのものは、陸揚げから荷さばき、加工、出荷に至る一貫した衛生管理体制の構築が不可欠である。

◎このため、主要な漁港等を中心として密閉型荷さばき所や冷凍・冷蔵設備の整備を行い、品質・衛生管理の高度化や漁獲物の陸揚機能や処理能力の向上を図るとともに、水産加工施設のHACCP対応を推進する。

(B) 施設整備と一体的に行うソフト面の対策

- ◎海外製品に対する競争力を強化するため、高品質化・高付加価値化や生産・物流コスト低減に向けた取組を行う。また、農林水産物を一次加工し、高付加価値化を図る。
- ◎GAPやHACCP等の国際的に通用する取組に対応した施設・体制を構築・運営するため、必要な支援や人材育成を進める。
- ◎輸出に当たっては、国内輸送とは異なる工夫が必要となることから、国内の生産・加工地から海外の販売者までを効率的に、かつ品質を保持して結ぶ実証的取組を促進する。
- ◎拠点周辺の加工事業者等による輸出協議会の形成・活性化を通じ、産地の強みを活かした輸出を促進する。

②物流拠点

(A) ハード面の整備

- ◎積替えや再梱包の回数を減らすため、産地・加工地等から直接産品を搬入できるよう、卸売市場や空港・港湾に近い物流拠点にコールドチェーン対応が可能な荷さばき所や一時保管倉庫を整備する。また、輸出関連手続のワンストップ化につながるようコンテナを積載するためのコンテナヤード等を広域的な集約化の観点も踏まえつつ整備する。
- ◎集荷した産品を一次加工し、付加価値を高めて輸出するため、高水準の衛生管理が可能な加工処理施設を整備する。
- ◎とりわけ、空港や港湾等の近隣に接する卸売市場を拠点に一定規模以上の輸出が行われるよう施設整備を促進する。

(B) 施設整備と一体的に行うソフト面の対策

- ◎生産・加工・集荷拠点と同様、HACCP等の国際的に通用する取組に対応した施設・体制を構築・運営するために必要な対策や人材育成とともに、海外製品に対する競争力強化を図るため集荷力を高めるなど物流コスト低減に向けた取組を進める。
- ◎出荷時に輸出関連手続をワンストップで一括して行えるよう手続の効率化を図る。

③海外拠点

(A) ハード面の整備

- ◎海外での流通コストを削減し、我が国の生鮮品等の魅力を海外消費者に直接伝えるため、生産者等が海外において利用できる産直市場的な施設の設置を進める。
- ◎また、日本食の人気があるアジアや欧米の主要都市において、食に関連して「日本らしさ」を前面に出して売り込みを行う拠点を整備する。例えば、高級加工品を含めテーマを設定しながら日本食文化の展開とパッケージで売り込みを行う。

(B) 施設整備と一体的に行うソフト面の対策

- ◎産直市場的な施設の事業可能性を測るため、現地調査を行う。
- ◎事業を実施する段階では、海外産直市場設置者や輸出を行う事業者に対し、官民ファンドの活用等により事業の円滑化を図る。

2. 輸出サポート体制等の整備（ソフト面のインフラ整備）

(1) 事業者等へのサポート体制の整備

オールジャパンで戦略的なマーケティングやブランディングを行うとともに、生産者・事業者に必要な海外現地需要等の情報を把握・分析し、当該生産者・事業者への助言や商社・物流業者等とのマッチング等をサポートする体制を強化する。

(2) 制度・手続面の整備・改善

日本産農林水産物・食品の品質や特色の魅力発信につなげるため、国際標準化を見据えたJAS規格、GAPやHACCPに関する日本発の国際的に通用する民間規格・認証の仕組みの構築・充実・普及を図る。また、地理的表示、品種登録の活用やこれらを含む知的財産の保護を図る。

その一環として、JAS法に基づく制度のあり方を見直し、生産行程や生産・流通管理の方法等といった多様な規格の制定、国際的に通用する認証や表示により、海外事業者への訴求に向けて戦略的にJASを活用する。

生産者・事業者からの要望等も踏まえ、様々な外交の場等を広く活用して海外の規制の緩和・撤廃に向けた取組の加速化を図る。

省庁が連携して各輸出関連証明書の発行手続の抜本改革に取り組む。

Ⅲ. 当面の具体的整備案件

1. ハード面のインフラ整備

当面、41ヶ所の輸出拠点の形成に取り組むこととし、以下、主要なものを例示する（その他の当面の具体的な整備案件については別紙を参照）。

この他、輸出に取り組む民間事業者への多様な支援として、戦略的かつ重点的に整備される施設の効果をより高めるために、国内の生産・加工地から海外の販売者までを効率的に、かつ品質を保持して結ぶ実証的取組等のソフト面の対策を一体的に実施する。

(1) 生産・加工・集荷拠点

①農産物関係

■青果物・輸出向け梱包作業の自動化でりんごの輸出力を強化

つがる弘前農業協同組合（青森県弘前市）

【主な輸出産品】りんご

【主な輸出先】台湾、ベトナム等

- ◎りんご輸出に際しては、国内向け出荷と異なり、検疫対象害虫の確認や、鮮度保持対応の梱包といった手作業が必要となる。現在、高齢化等で労働力の確保が年々困難となる中、産地では新たな輸出業者からの取引の申込みを断らざるを得ない状況に至っている。
- ◎選果における防除コストの削減と外観品質向上を可能にする、輸出用エアードスターや自動梱包装置、パレタイザーを含む輸出向け集出荷施設の整備を行うことで、防除能力及び出荷能力の向上を図る。

②畜産物関係

■和牛の輸出拠点化

京都市中央卸売市場第二市場（京都府京都市）

【主な輸出産品】和牛等

【主な輸出先】EU、米国、シンガポール等

- ◎現在、和牛輸出のためには輸出先が求める衛生基準を満たす遠方の施設へ牛を輸送する必要があり非効率な状況となっている。
- ◎このため、天井高の不足の解消や高度な衛生管理、温度管理を実現するとともに、対欧米輸出施設認定を取得するため、施設整備を進める。
- ◎施設の整備後は、京都府産和牛を中心に様々なブランド牛を集荷するとともに、販路の多角化などを進めて輸出を拡大する。

■国内最大級の牛肉・豚肉輸出拠点の輸出能力拡大

(株)ミヤチク都農工場（宮崎県都農町）

【主な輸出産品】牛肉、豚肉

【主な輸出先】EU、米国、香港、シンガポール等

- ◎先駆的に牛肉輸出を開始し、現在、米国に高い輸出実績（宮崎牛は対米牛肉輸出の4割）を有している。今後、さらにEUにも輸出先を拡大するため、新たな施設整備を行い、EU向けの認定を取得する必要がある。また、豚肉についても輸出が行えるよう、新たに輸出対応施設の整備を進める。
- ◎これらの施設整備によって、国内最大級の輸出能力をさらに強化し、輸出量の増大を図る。

③水産物関係

■漁港における高度な品質・衛生管理体制等の整備

境漁港（鳥取県境港市）

【主な輸出産品】サバ類、イワシ類、ブリ等

【主な輸出先】タイ、ベトナム等

- ◎輸出を促進するため、漁港での陸揚げから出荷までの一貫した高度衛生管理体制を構築するとともに、漁港全体の漁獲物処理能力の強化を図る。
- ◎このため、屋根付き岸壁や密閉型荷さばき所、冷凍・冷蔵施設等を一体的に整備する。

(2) 物流拠点

■卸売市場：ハブ国際空港近接の卸売市場の活用

成田市公設地方卸売市場（千葉県成田市）

【主な輸出産品】梨、メロン、さつまいも、水産物等

【主な輸出先】EU、マレーシア、米国等

- ◎現在の成田地方卸売市場は、高度な衛生管理や温度管理等を行える施設が不足している。また、海外の幅広い需要に応えるには集荷力が十分でない。
- ◎このため、空港隣接地に輸出用コンテナを積載可能なコンテナヤードや加工処理施設（EU向け輸出施設認定を目指す）等を備え、迅速・合理的な輸出手続をワンストップで行える新市場を整備し、輸出拠点とする。
- ◎また、集荷力のある外部卸売業者等と連携して同市場に直接集荷する。さらに、加工処理施設も併せて整備し、鮮魚の一次加工品などを輸出する。

■卸売市場：和牛の輸出拠点化

京都市中央卸売市場第二市場（京都府京都市）

[再掲]

■卸売市場：最適な温度管理で高品質な花きを輸出する拠点の整備

大阪鶴見花き地方卸売市場・(株)なにわ花いちば（大阪府大阪市）

【主な輸出産品】花き

【主な輸出先】米国、カナダ、EU等

- ◎切り花の輸出額が増加しているものの、大阪鶴見卸売市場には輸出用の物流施設がないため、日本産ならではの切り花の品質の高さを維持する体制が必要である。
- ◎このため、全国から高品質な花きが集まり、花き流通の要となっている同市場において、温度変化のない荷受を可能にするドックシェルターや、低温で選別できるパッキングセンター、品目毎に温度管理ができる保管庫、病害虫対策のための燻蒸スペースを含む輸出専用集出荷施設の整備を行うとともに、輸出向け包装資材のデザインや規格を統一することで、コールドチェーン体制と日本産花きのブランド構築を図る。

■物流センター：青果物の輸出専用拠点の構築

東京流通センター（東京都大田区）

【主な輸出産品】りんご、梨等青果物

【主な輸出先】台湾、香港等

- ◎現在、大田市場は屋根だけであり、輸出用の低温貯蔵庫もない状況であるため、品質が

劣化しやすい。輸出のため、市場を経由せずに産地から港湾や空港に輸送するとしても、数量が少なく輸送費も割高になる。

- ◎このため、東京港、横浜港、羽田空港に近接する東京流通センター内に、輸出専用の低温集出荷貯蔵施設を整備するとともにHACCP認証を取得し、外国のバイヤーと信頼関係を構築している大田市場の仲卸団体が輸出を行う。
- ◎これによって製品の品質劣化を抑制するとともに、まとまった数量を直接輸出用コンテナに積み込んで物流コストの低減を図る（他に水産物、牛肉、加工品等も扱う予定）。

（3）海外拠点

- ◎海外における産直市場的な取組について、シンガポール、香港、台湾等において、継続可能なモデルの構築のための現地調査等を行う。この一環で、以下のような取組も進める。
 - ・海外の卸・小売事業者、飲食店との取引関係の構築
 - ・海外の消費者への日本食品・食材の情報発信・販売 等
- ◎これらの調査を踏まえ、日本から生鮮品・一次加工品等を直接輸出し、現地において加工・販売する産直市場等の設置を検討する。

2. 輸出サポート体制等の整備（ソフト面のインフラ整備）

（1）事業者等へのサポート体制の整備

- ①オールジャパンの輸出に向けたブランディング・プロモーション、サポート体制の整備
生産者の所得向上につながる日本産農林水産物・食品のブランディングやプロモーション、輸出事業者へのサポートを早急に強化するため、農林水産物・食品の輸出促進にミッションを特化したオールジャパンのブランディング・プロモーション、サポート体制（「日本版SOPEXA（仮称）」）を整備する。この組織は、JETROの組織を活用しつつ、将来民営化することを視野に、意思決定の独立性、民間企業等の外部人材の登用、成果主義の導入により、事業を遂行する。

②地域等の取組の促進

具体的な産品を輸出する際に、共同で集荷・発送する等、輸出向けの生産・流通体制の整備、輸出に係る手続・決済代行等の機能を有する全国団体や地域商社、農業協同組合（JA）等の取組を促進する。

③官民ファンドの活用

海外の産直市場の設置者や輸出を行う事業者等に対して、農林漁業成長産業化ファンド（A-FIVE）の支援事業者の仕組みの活用等により事業の円滑化を図る。

④技術的サポート体制の整備

輸出先の規制に対応した防除体系、栽培方法、選果等のノウハウの普及のため、検疫や防除・生産技術の専門家を組織化し、輸出に取り組む意欲的な産地に対する技術的サポートを実施する。

(2) 制度・手続面の整備・改善

①規格・認証や知的財産に関する制度の活用促進と規制の緩和・撤廃

- ◎ J A S 法に基づくこれまでの制度のあり方を見直すこととし、関係法案の次期通常国会提出を検討する。
- ◎ 日本発の G A P や食品安全管理規格を構築するとともに、仕組みの充実や認証の国際規格化を促進する。
- ◎ 輸出の円滑化や海外の事業者との取引促進のため、G A P や H A C C P 等に関する国際的に通用する規格・認証の取得を推進する。
- ◎ 諸外国と相互に地理的表示 (G I) を保護できる制度を整備するとともに、G I マークの海外における商標登録を推進する。
- ◎ アジアを中心に U P O V (植物新品種保護国際同盟) 9 1 年条約への加盟を強く働きかけるとともに、日本品種の海外流出防止のため、海外での植物品種の登録を促進する。
- ◎ 海外での知的財産権 (特許、商標、意匠等) の取得や知財トラブルへの対応を進める。
- ◎ 在外公館や J E T R O 在外事務所等が、農林水産品・食品の輸出に関連して事業者等が直面する課題について、事実関係を確認するとともに、輸出先の政府に改善を働きかける体制を整える。

②輸出関連手続の改革

- ◎ N A C C S (輸出入・港湾関連情報処理システム) により一元処理できる証明書の範囲の拡大
- ◎ 証明書窓口・受領場所の拡大
- ◎ 衛生証明書関係の発行手続の簡素化、迅速化
- ◎ 主要空港の税関や植物防疫所・動物検疫所は 2 4 時間 3 6 5 日体制で対応 (それ以外の場所でも事業者の要請に応じて早朝・夜間、土日・祝日も柔軟に対応)

当面の具体的整備案件リスト

No.	分野	拠点施設	取組内容	主な輸出品目	主な輸出先
1	農産物 (青果)	つがる弘前農業協同組合 (青森県弘前市) 【集出荷施設】	・りんご輸出に際しては、国内向け出荷と異なり、検疫対象害虫の確認や、鮮度保持対応の梱包といった手作業が必要となる。現在、高齢化等で労働力の確保が年々困難となる中、産地では新たな輸出業者からの取引の申込みを断らざるを得ない状況に至っている。 ・選果における防除コストの削減と外観品質向上を可能にする、輸出用エアータスターや自動梱包装置、パレタイザーを含む輸出向け集出荷施設の整備を行うことで、防除能力及び出荷能力の向上を図る。	りんご	台湾、香港、シンガポール、中国、タイ、ベトナム、マレーシア、カンボジア、インドネシア
2	農産物 (青果)	株GRA(宮城県山元町) 【植物工場】	・本事業者は、宮城県山元町の復興から活動を始め、いちごをハウス栽培。「とちおとめ」、「もういっこ」を「ミガキイチゴ」の統一ブランドで販売。 ・輸出に際しては、 ①安定供給の難しさ(長期保存できない) ②輸送コスト低減化(長期保存できず、かつ栽培規模が小さいため、大ロット化が難しい) ③残留農薬基準対応(基準の違いから、台湾向け栽培が難しく需要に対応できない) が課題であるため、氷温貯蔵庫を備えた輸出対応型減農薬栽培施設を整備する。 ・これにより、以下を実現する。 ①収量増需要を逃さない(収量増と氷温貯蔵庫による鮮度保持(2~3日)が可能になり、ニーズに応じて11月から6月まで切れ目なく出荷) ②輸送コストを抑える ③減農薬栽培により台湾向けの輸出を増加させる。	いちご	香港、台湾、シンガポール、マレーシア、タイ
3	農産物 (青果)	株くしまアオイファーム(宮崎県串間市) 【集出荷貯蔵施設】	・現状の施設では、かんしょ貯蔵施設の容量が限られており、需要に応じて輸出货量を増やすことが困難。 ・また、洗浄・選別作業は個々の農家が行う場合が多いが、海外で需要が多い小サイズのもの選別や洗浄に手間がかかり、集出荷量を増やす上での大きな妨げ。 ・さらに、小ロットで輸出する場合、他の作物の貯蔵適温(概ね5℃以下)のコンテナに混載せざるを得ないため、品質が劣化。(かんしょの適温は13℃) ・このため、大サイズ(国内向け)、小サイズ(輸出向け)の仕分け作業を一手に行う洗浄・選別施設を整備することで、農家の労力を軽減し、出荷規模を拡大するとともに、貯蔵施設の整備により集出荷能力を増強することで南九州におけるかんしょ輸出の拠点を形成する。 ・これにより、出荷ロットの確保も可能となり、単独コンテナでの出荷で品質劣化の防止を図る。	甘藷	香港、台湾、シンガポール、タイ、マレーシア
4	農産物 (コメ)	いしのまき農業協同組合 (宮城県石巻市) 【カントリーエレベーター】	・産地では、現在、直播や農地集積などの低コスト生産の取組により海外の中間層を狙える価格(300~600円/kg)の実現を図っている。また、輸出にも通用するJ-GAP Advanceを取得し、海外での販売に当たって安全・安心を訴求できるよう取り組んでいる。 ・これらを前提に、輸出先のニーズに応じて出荷できるよう、精米設備、真空包装設備を備えた輸出用サイロを整備し、輸出用米を明確に区分管理。 ・これによって、国内と残留農薬基準が異なる輸出先に対するコメの区分が可能となり、また、船便輸送、通関、輸出先における流通・保管など、消費者に販売されるまでの長期間にわたった貯穀害虫の防止、酸化による品質低下解消等が可能となる。 ・加えて、販売時にはタンパク質などの品質データを付すことで、付加価値をさらに付けることを進める。	コメ	シンガポール、香港、台湾
5	農産物 (茶)	(農)愛知てん茶組合(愛知県西尾市) 【集出荷施設】	・輸出事業者(茶商)からは、輸出相手国ごとに異なる残留農薬基準への対応、海外消費者の好みに合わせた色、風味などきめ細やかに対応した様々なてん茶が求められており、多様なてん茶を集荷・区分管理することが必要。 ・本組合の冷蔵倉庫は県内の3カ所に分散しており、手狭で作業効率が悪いことから、茶商からの個別の注文に応えるために作業効率を高め、物流コストを削減することが必要。 ・今回、移動式ラックを有した集出荷施設の整備により、使用農薬ごとや品種・品質ごとにてん茶を区分して管理でき、茶商のニーズに対応可能な集出荷体制を確立。集出荷を一元的に行うことにより、物流コストを削減する。	茶	米国、EU、台湾
6	畜産物 (牛肉・豚肉)	岩手畜産流通センター(岩手県紫波町) 【産地食肉センター】	・東北地方には輸出施設認定を受けた豚肉処理施設がなく、東北からの豚肉輸出拡大が容易ではない。実際、岩手畜産流通センターでは、牛肉の処理施設は既にHACCPに対応し米国向けに輸出しているが、豚肉はHACCP対応を求められない香港にのみ輸出できている状況。 ・同センターにシンガポール向けHACCP対応型豚肉輸出施設を整備し、東北の各生産地から銘柄豚等を広く集荷することで輸出拡大を図る。	豚肉 (牛肉)	【豚肉】 香港、シンガポール 【牛肉】 香港、米国、シンガポール、タイ、メキシコ、NZ、ベトナム、マカオ、カナダ、ロシア

No.	分野	拠点施設	取組内容	主な輸出品目	主な輸出先
7	畜産物 (牛肉)	株式会社栃木県畜産公社(栃木県芳賀町) 【産地食肉センター】	・関東圏内には米国・EU向けの牛肉輸出施設は群馬県の1施設しかなく、とちぎ和牛などの輸出は、その施設に依存している状況。 ・一方、群馬県の食肉センターの受入は飽和状態であるため、とちぎ和牛等の関東圏の牛肉輸出をさらに拡大していくために、関東圏内に新たな輸出拠点を確保する必要がある。 ・潜在的な輸出ポテンシャルを有する関東圏内の新たな輸出拠点を栃木県内に整備し、各生産地の銘柄牛等を広く輸出する。	牛肉	米国、EU、シンガポール、香港、タイ
8	畜産物 (牛肉) 物流 (卸売市場)	京都市中央卸売市場第二市場(京都府京都市) 【卸売市場】	・現在、和牛輸出のためには輸出先が求める衛生基準を満たす遠方の施設へ牛を輸送する必要があり非効率な状況。 ・このため、天井高の不足の解消や高度な衛生管理、温度管理を実現するとともに、対欧米輸出施設認定を取得するため、施設整備を進める。 ・施設の整備後は、京都府産和牛を中心に様々なブランド牛を集荷するとともに、販路の多角化などを進めて輸出を拡大する。	牛肉	EU、米国、シンガポール等
9	畜産物 (牛肉・豚肉)	株式会社ミヤチク都農工場(宮崎県都農町) 【産地食肉センター】	・先駆的に牛肉輸出を開始し、現在、米国に高い輸出実績(宮崎牛は対米牛肉輸出の4割)を有している。今後、さらにEUにも輸出先を拡大するため、新たな施設整備を行い、EU向けの認定を取得する必要がある。また、豚肉についても輸出が行えるよう、新たに輸出対応施設の整備を進める。 ・これらの施設整備によって、国内最大級の輸出能力をさらに強化し、輸出量の増大を図る。	牛肉 豚肉	【牛肉】 EU、米国、香港、マカオ、シンガポール、フィリピン、タイ、カナダ 【豚肉】 香港、シンガポール等
10	畜産物 (鶏肉)	宮崎くみあいチキンフーズ株式会社(宮崎県川南町) 【食鳥処理施設】	・国内最大規模の鶏肉の輸出拠点を整備するとともに、既存の商流等を有効に活用し、アジア(香港、ベトナム等)への輸出を展開する。 ・輸出拡大に向けては、他国産の鶏肉との差別化や競争力強化が必要であるため、対象国の基準に照らした高水準な処理・衛生レベルの向上が喫緊の課題である。こうした課題に対応する形で施設を整備する。 ・本取組は、将来的に国内市場が頭打ちになることが見込まれるなか、宮崎県の鶏肉生産の基盤強化にも資する。	鶏肉	香港、ベトナム、カンボジア
11	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	常呂漁港・サロマ湖漁港(北海道北見市・湧別町) 【漁港】	・本地区においては、サロマ湖地域で生産される輸出向けホタテを常呂漁港等にて陸揚し、中国、北米、EU等へ輸出している。 ・ホタテの安定的な供給及び漁港での陸揚から出荷までの高度衛生管理体制の構築を通じて輸出拡大を図るべく、サロマ湖口の航路等の整備や、常呂漁港における荷さばき所や屋根付岸壁等の関連施設の一体的整備を行い、地区全体の漁獲物処理能力を強化する。	ホタテ	中国、北米、EU
12	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	羅臼漁港(北海道羅臼町) 【漁港】	・サケ・マス類等を中国、韓国等へ輸出するための陸揚から出荷までの高度衛生管理体制は構築されているが、係留施設の不足により、陸揚の待ち時間が発生しているため、鮮度が低下し、輸出対象魚種の輸出量が抑制されている。 ・このため、係留施設等の整備により、鮮度の向上を図り、当地区からの輸出量の増加を図る。	サケ・マス類	中国、韓国
13	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	斜里漁港(北海道斜里町) 【漁港】	・サケ・マス類等の中国、東南アジア、EU等への輸出を促進するため、密閉型荷さばき所や屋根付岸壁等の関連施設を一体的に整備。 ・漁港での陸揚から出荷までの高度衛生管理体制を構築する。	サケ・マス類	中国、東南アジア、EU
14	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	尾岱沼漁港(北海道別海町) 【漁港】	・ホタテ、サケ・マス類等の中国、米国等への輸出を促進するため、屋根付岸壁や清浄海水取水施設等の関連施設を一体的に整備。 ・漁港での陸揚から出荷までの高度衛生管理体制を構築する。	ホタテ、サケ・マス類	中国、米国
15	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	銚子漁港(千葉県銚子市) 【漁港】	・サバ類、イワシ類等のタイ、ベトナム、エジプト等への輸出を促進するため、製氷・貯氷施設を整備。 ・漁港での陸揚から出荷までの高度衛生管理体制を構築するとともに、漁港全体の漁獲物処理能力の強化を図る。	サバ類、イワシ類	タイ、ベトナム、エジプト
16	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	三崎漁港(神奈川県三浦市) 【漁港】	・マグロ類等のシンガポール、香港、タイ、ベトナム等への輸出を促進するため、冷凍マグロ用の密閉型荷さばき所等を整備。 ・漁港での陸揚から出荷までの高度衛生管理体制を構築する。	マグロ類	シンガポール、香港、タイ、ベトナム
17	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	焼津漁港(静岡県焼津市) 【漁港】	・カツオ類、マグロ類等のタイ、中国、米国、EU等への輸出を促進するため、密閉型荷さばき所や冷凍及び冷蔵施設等の関連施設を一体的に整備。 ・漁港での陸揚から出荷までの高度衛生管理体制を構築するとともに、漁港全体の漁獲物処理能力の強化を図る。	カツオ類、マグロ類	タイ、中国、米国、EU
18	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	境漁港(鳥取県境港市) 【漁港】	・輸出を促進するため、漁港での陸揚から出荷までの一貫した高度衛生管理体制を構築するとともに、漁港全体の漁獲物処理能力の強化を図る。 ・このため、屋根付き岸壁や密閉型荷さばき所、冷凍・冷蔵施設等を一体的に整備する。	サバ類、イワシ類、ブリ類	タイ、ベトナム

No.	分野	拠点施設	取組内容	主な輸出品目	主な輸出先
19	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	浜田漁港(島根県浜田市) 【漁港】	・サバ類等の中国、韓国、東南アジア等への輸出を促進するため、密閉型荷さばき所や冷凍及び冷蔵施設等の関連施設を一体的に整備。 ・漁港での陸揚から出荷までの高度衛生管理体制を構築するとともに、漁港全体の漁獲物処理能力の強化を図る。	アジ、ブリ類、サバ類	中国、韓国、東南アジア
20	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	下関漁港(山口県下関市) 【漁港】	・フグ、ハギ類等の米国、シンガポール、韓国等への輸出を促進するため密閉型荷さばき所等を整備し、陸揚から出荷までの高度衛生管理体制の構築を図る。	フグ、ハギ類	米国、シンガポール、韓国
21	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	博多漁港(福岡県福岡市) 【漁港】	・タイ類、サバ類、太刀魚等の韓国、タイ、東南アジア等への輸出を促進するため、密閉型荷さばき所等を整備し、陸揚から出荷までの高度衛生管理体制を構築する。	タイ類、サバ類、太刀魚、	韓国、タイ、東南アジア
22	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	長崎漁港(長崎県長崎市) 【漁港】	・サバ類、ブリ類等の中国等への輸出を促進するため、密閉型荷さばき所等を整備し、陸揚から出荷までの高度衛生管理体制を構築する。	サバ類、ブリ類	中国
23	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	枕崎漁港(鹿児島県枕崎市) 【漁港】	・カツオ類等のタイ、インドネシア等への輸出を促進するため、密閉型荷さばき所等を整備し、陸揚から出荷までの高度衛生管理体制を構築する。	カツオ類	タイ、インドネシア
24	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	薄井漁港(鹿児島県長島町) 【漁港】	・ブリ類を米国、EU等へ輸出するための陸揚から出荷、加工場までの衛生管理体制は一体的に構築されており、今後、輸出量を増加させるために必要となる陸揚用の浮き棧橋等を整備する。	ブリ類	米国、EU
25	水産物 (冷凍魚・鮮魚等)	調川港(長崎県松浦市) 【港湾背後】	アジ・サバ類、イワシ類等の中国、韓国等への輸出を促進するため、密閉型荷さばき所や冷凍及び冷蔵施設等の関連施設を一体的に整備。陸揚から出荷までの高度衛生管理体制を構築するとともに、漁港全体の漁獲物処理能力の強化を図る。	アジ・サバ類、イワシ類	中国、韓国
26	水産物 (加工)	上印同和食品(株)(北海道網走市) 【水産加工施設】	現在、ホタテ工場で冷凍ホタテ貝柱について対米、対EU・HACCP認定を取得し、米国、EU等に輸出しているが、鮭生産工場で生産しているサケ・マス加工品については、国内販売のみ。更なる販路拡大を図るため、EUへの輸出を計画。このため、本事業により、対EU・HACCPに対応した施設への改修を行う。	冷凍サケ・マス(ドレス・フィレ)	EU
27	水産物 (加工)	(株)山神(青森県青森市) 【水産加工施設】	現在、対米・HACCP認定を取得し、青森県産の養殖原料を使用して米国、中国にポイルホタテ及び冷凍貝柱を輸出しているが、更なる輸出拡大を図るため、EUへの輸出を計画。このため、本事業により、対EU・HACCPに対応した施設への改修を行う。	ホタテ冷凍卵付貝柱、冷凍貝柱	EU、米国等
28	水産物 (加工)	(有)田向商店(青森県青森市) 【水産加工施設】	現在、アブラツノザメの冷凍フカヒレ・冷凍フィレ及び冷凍ヤリイカをシンガポールに輸出しているが、アブラツノザメ加工品(煮付、蒲焼)については国内販売のみ。更なる販路拡大を図るため、米国等への輸出を計画。このため、本事業により、対米・HACCPに対応した施設への改修を行う。	冷凍アブラツノザメ加工品(煮付・蒲焼)	米国、シンガポール
29	水産物 (加工)	(株)オフィス弁慶(青森県八戸市) 【水産加工施設】	現在、冷凍サバ、冷凍金目鯛等を中国、タイ、シンガポール等に輸出しているが、サバ・イカ加工品(シメサバ及びイカ塩辛)に関しては国内販売のみ。更なる販路拡大を図るため、米国等への輸出を計画。このため、本事業により、対米・HACCPに対応した施設への改修を行う。	冷凍シメサバ、イカ塩辛	米国、中国等
30	水産物 (加工)	浜清水産(株)(茨城県ひたちなか市) 【水産加工施設】	現在、マダコ(輸入品)、ミズダコ(国産)を原料に蒸し蛸を生産しているが国内販売のみ。更なる販路拡大を図るため、米国等への輸出を計画。このため、本事業により、対米・HACCPに対応した加工場を新設する。	冷凍蒸し蛸	米国、タイ、シンガポール等
31	水産物 (加工)	ダイカツ水産(株)(茨城県大洗町) 【水産加工施設】	現在、アジ及びホッケの干物を米国に輸出しているが、ギンザケ熟成切り身に関しては国内販売のみ。更なる販路拡大を図るため、米国等への輸出を計画。このため、本事業により、対米・HACCPに対応した施設への改修を行う。	冷凍ギンザケ熟成切り身	米国、中国、タイ等

No.	分野	拠点施設	取組内容	主な輸出品目	主な輸出先
32	水産物 (加工)	株式会社大國屋(千葉県銚子市) 【水産加工施設】	現在、冷凍サバ、冷凍イナダをベトナム、インドネシア、タイ等に輸出している。更なる販路拡大を図るため、米国等への輸出を計画。このため、本事業により、対米・HACCPに対応した施設への改修を行う。	冷凍サバ、冷凍イナダ等	米国、カナダ、ベトナム、インドネシア等
33	水産物 (加工)	極洋フレッシュ株式会社(東京都江戸川区) 【水産加工施設】	現在、マグロタタキなどのマグロ加工品を生産しているが国内販売のみ。更なる販路拡大を図るため、米国等への輸出を計画。このため、本事業により、対米・HACCPに対応した施設への改修を行う。	冷凍マグロタタキ	米国、韓国、中国等
34	水産物 (加工)	株式会社オリエンタルフーズ(静岡県静岡市) 【水産加工施設】	現在、冷凍マグロ(ロイン、サク)を商社経由で韓国に輸出している。マグロ加工品(ネギトロ、マグロステーキ等)の自社販路拡大を図るため、米国及びEUへの輸出を計画。このため、本事業により、対米、対EU・HACCPに対応した加工場を新設する。	冷凍ネギトロ、冷凍マグロステーキ	米国、EU
35	水産物 (加工)	丸啓鯉節株式会社(静岡県御前崎市) 【水産加工施設】	現在、削り節、節類粉末などをロシア、台湾等に輸出している。対米・HACCP認定を取得することにより、更なる輸出拡大を計画。このため、本事業により、対米・HACCPに対応した施設への改修を行う。	削り節、だしパック等	米国、ロシア、中国等
36	水産物 (加工)	株式会社大森淡水(宮崎県宮崎市) 【水産加工施設】	現在、うなぎ蒲焼きなどのうなぎ加工品を製造しているが国内販売のみ。更なる販路拡大を図るため、うなぎ蒲焼缶詰、うなぎ蒲焼レトルト等の米国への輸出を計画。このため、本事業により、対米・HACCPに対応した施設への改修を行う。	うなぎ蒲焼缶詰、うなぎ蒲焼レトルト、うなぎ肝缶詰	米国
37	水産物 (加工)	株式会社マルモ(鹿児島県鹿児島市) 【水産加工施設】	現在、削り節、だしパックを製造しているが、国内販売のみ。更なる販路拡大を図るため、削り節、だしパックについて米国等への輸出を計画。このため、本事業により、対米・HACCPに対応した施設への改修を行う。	削り節、だしパック	米国、シンガポール、韓国等
38	水産物 (加工)	株式会社下園薩男商店(鹿児島県薩摩川内市) 【水産加工施設】	現在、ウルメイワシ等の丸干しを香港、インドネシアへ輸出している。更なる販路拡大を図るため、米国等への輸出を計画。このため、本事業により、対米・HACCPに対応した加工場を新設する。	丸干し製品、冷凍イワシ等	米国、シンガポール等
39	物流 (卸売市場)	成田市公設地方卸売市場(千葉県成田市) 【卸売市場】	・現在の成田地方卸売市場は、高度な衛生管理や温度管理を行える施設が不足している。また、海外の幅広い需要に応えるには集荷力が十分でない。 ・このため、空港隣接地に輸出用コンテナを積載可能なコンテナヤードや加工処理施設(EU向け輸出施設認定を目指す)等を備え、迅速・合理的な輸出手続をワンストップで行える新市場を整備し、輸出拠点とする。 ・また、集荷力のある外部卸売業者等と連携して同市場に直接集荷する。さらに、加工処理施設も併せて整備し、鮮魚の一次加工品などを輸出する。	梨、メロン、さつまいも、水産物	EU、マレーシア、米国
40	物流 (卸売市場)	株式会社なにわ花いちば(大阪府大阪市) 【集出荷貯蔵施設】	・切り花の輸出額が増加しているものの、大阪鶴見卸売市場には輸出用の物流施設がないため、日本産ならではの切り花の品質の高さを維持する体制が必要である。 ・このため、全国から高品質な花きが集まり、花き流通の要となっている同市場において、温度変化のない荷受を可能にするドックシェルターや、低温で選別できるパッキングセンター、品目毎に温度管理ができる保管庫、病害虫対策のための燻蒸スペースを含む輸出専用集出荷施設の整備を行うとともに、輸出向け包装資材のデザインや規格を統一することで、コールドチェーン体制と日本産花きのブランド構築を図る。	花き	米国、カナダ、EU等
41	物流 (流通センター)	株式会社東京流通センター(東京都大田区) 【流通センター】	・現在、大田市場は屋根だけであり、輸出用の低温貯蔵庫もない状況であるため、品質が劣化しやすい。輸出のため、市場を経由せずに産地から港湾や空港に輸送するとしても、数量が少なく輸送費も割高になる。 ・このため、東京港、横浜港、羽田空港に近接する東京流通センター内に、輸出専用の低温集出荷貯蔵施設を整備するとともにHACCP認証を取得し、外国のバイヤーと信頼関係を構築している大田市場の仲卸団体が輸出を行う。 ・これによって製品の品質劣化を抑制するとともに、まとまった数量を直接輸出用コンテナに積み込んで物流コストの低減を図る(他に水産品、牛肉、加工品等も扱う予定)。	りんご、梨等青果物	台湾、香港等