

令和4年度GFPコミュニティ構築支援加速化委託事業(中国四国農政局)

輸出スタートアップに向けた 輸出物流の基礎について

株式会社パソナ
グローバル事業本部
グローバルフォース部

2024年3月22日

1

はじめに

2

輸送の手段

- (1) 海上輸送と航空輸送について
- (2) 海上コンテナについて
- (3) FCLとLCLについて
- (4) 青果物の貯蔵条件
- (5) 農林水産物・食品の混載実証実験の事例について
- (6) 通関手続きの基本

3

中国四国地域からの農林水産物・食品の輸出

- (1) 中国四国地域の港、空港について
- (2) 中国四国地域の農林水産物・食品の小ロット輸出の現状等

4

さいごに

1 はじめに

この冊子について

【はじめに】

高品質の農林水産物・食品を輸出し、海外の消費者等に選んでいただくためには、物流面においては、輸送中の品質保持や、物流コストの低減を図ることが重要です。

輸出スタートアップの皆様は、国内商社を通じた間接輸出を行うことが一般的であり、輸送方法や輸出港の選択など、直接、輸出物流に関わることはないかもしれません。

しかしながら、輸出物流の基礎を知っておくことは、国内商社さんなどの関係者とのコミュニケーションを円滑にすると考えられることから、輸出スタートアップの皆様に向けて、輸出物流の基礎について、中国四国地域の状況も踏まえながら整理しました。

輸出スタートアップの皆様の取組の参考としていただければ、幸いです。

1

はじめに

2

輸送の手段

- (1) 海上輸送と航空輸送について
- (2) 海上コンテナについて
- (3) FCLとLCLについて
- (4) 青果物の貯蔵条件
- (5) 農林水産物・食品の混載実証実験の事例について
- (6) 通関手続きの基本

3

中国四国地域からの農林水産物・食品の輸出

- (1) 中国四国地域の港、空港について
- (2) 中国四国地域の農林水産物・食品の小ロット輸出の現状等

4

さいごに

2 輸送の手段

(1) 海上輸送と航空輸送について

輸出をする方法については、海上輸送と航空輸送があります。

海上輸送は、大量輸送が可能で、小ロットでも取り扱いはあるものの、ロットが大きければ一般的に航空輸送と比較してコストを低く抑えることができます。その反面、輸送時間が長く、直行便がない場合は様々な港に寄港します。また、海上輸送はコンテナで行うことが一般的です。

航空輸送は、輸送時間が短く、生鮮食品でも鮮度・品質を保持できます。その反面、一般的に海上輸送と比較してコストが割高になります。小ロットでも取り扱ってもらえます。



D社
(地域商社)

基本的には船便で混載輸出していますが、小ロット商品を輸出する場合にはエアーを使うこともあります。

クエ、ウニ、白アマダイや京野菜など、鮮魚や野菜の中で特に高級品を台湾に向けて一部輸出しています。輸出先が台湾なので、近い空港である博多空港を利用しています。

船便による混載は過去は横浜港を活用して輸出していました。便数が多いことと価格がリーズナブルだったことが理由です。



B社
(地域商社)

2 輸送の手段

(2) 海上コンテナについて①

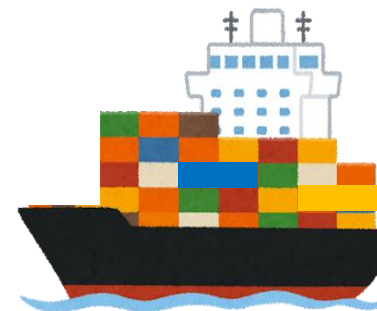
海上コンテナのサイズは、国際標準規格（ISO）で決まっています。
最もよく使われるのが20フィートコンテナ(長さ約6m)と
40フィートコンテナ(長さ約12m)です。



20フィート(6m)



40フィート(12m)



最も一般的なコンテナは、ドライコンテナといって、温度管理ができません。

リーファーコンテナは、冷凍機やヒーター等を内蔵し、断熱処理を施し、温度設定が可能です。冷凍機や断熱材がある分、ドライコンテナよりも内寸が狭くなります。

海上コンテナ種 類とサイズ	外寸			内寸			扉間口		コンテナ自重 (Tare Weight) kg	最大積荷荷重 (Cargo Weight) kg	最大総重量 (Max Gross Weight) kg
	長さ(mm)	幅(mm)	高さ(mm)	長さ(mm)	幅(mm)	高さ(mm)	幅(mm)	高さ(mm)			
20Fドライ	6,058	2,438	2,591	5,899	2,352	2,386	2,340	2,270	2,330	21,670	24,000
									2,400	28,080	30,480
40F8' 6 ドライ	12,192	2,438	2,591	12,033	2,352	2,386	2,340	2,272	4,000	26,480	30,480
40F9' 6 ドライ	12,192	2,438	2,896	12,033	2,352	2,691	2,340	2,577	4,200	26,280	30,480
20F リーファー	6,058	2,438	2,591	5,456	2,270	2,234	2,270	2,198	2,870	21,130	24,000
40F9' 6 リーファー	12,192	2,438	2,896	11,590	2,270	2,508	2,286	2,437	4,600	25,880	30,480

上記コンテナの長さ・高さ・重さなどは参考値で、各コンテナメーカーや船会社によって若干異なります。詳細は都度確認する必要があります。

2 輸送の手段

(2) 海上コンテナについて②

リーファーコンテナは、海上輸送で利用される海上コンテナに冷凍機が装着されたもので、 -30°C ～ $+30^{\circ}\text{C}$ まで 0.1°C 単位で庫内温度を冷凍機やヒーターを使って設定可能です。船舶積載時やコンテナヤード蔵置時には電源供給が必要です。

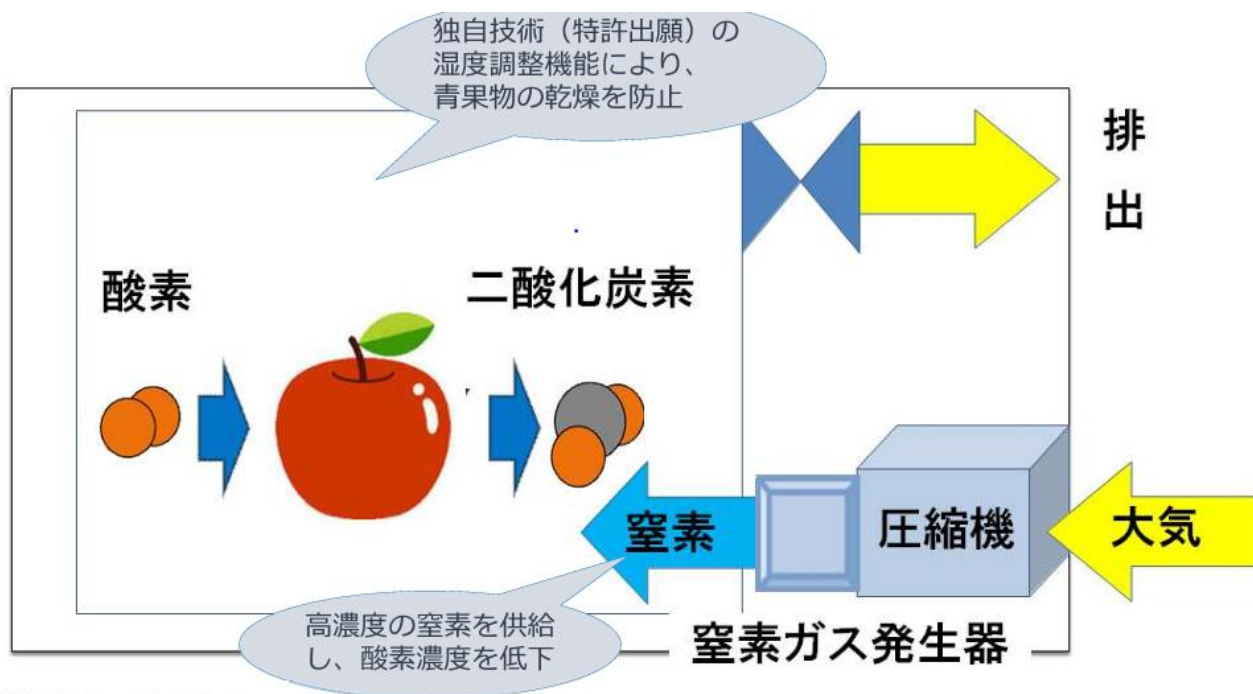


株式会社EFインターナショナル様及び株式会社
ワコーパレット様HPより写真引用

2 輸送の手段

(2) 海上コンテナについて③

CA(Controlled Atmosphere)コンテナは、リーファーコンテナの種類で、温度はもちろん、酸素と二酸化炭素濃度を調整して青果物の貯蔵期間を延ばすことが可能です。タイプによっては窒素をコンテナ内に送り、酸素濃度を抑える、という機能もあります。一般的にエアーより移動日数を要する船便でも、鮮度を保持することが可能となっています。



© 2020. MTI Co., Ltd. All rights reserved.

2 輸送の手段

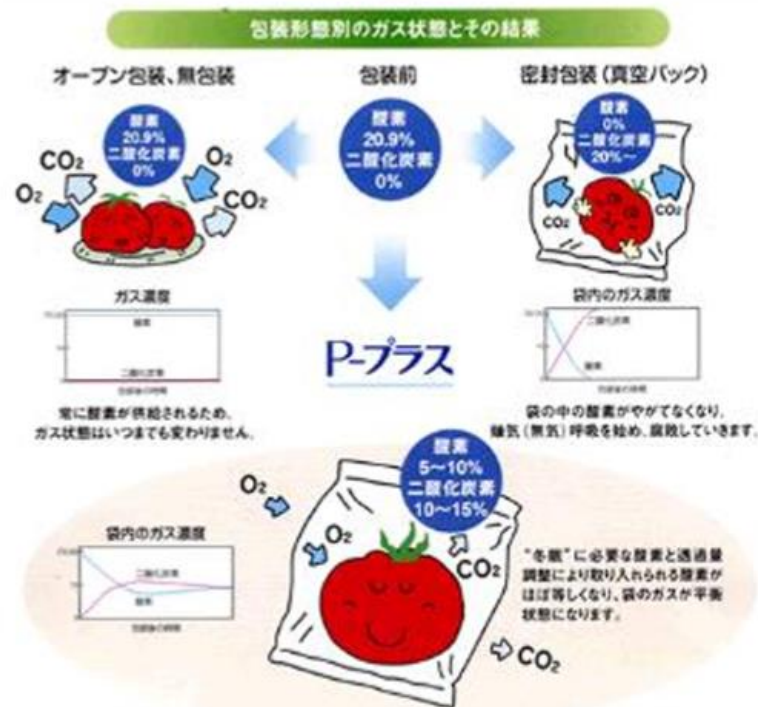
(2) 海上コンテナについて④

CA以外にも新しい技術が発明されています。例えば「P-プラス」は袋内のガス濃度環境を青果物の鮮度保持に最適な条件に調整する機能を持った包装であり、包装後に青果物自身の呼吸による酸素消費、二酸化炭素排出とフィルムのガス透過量のバランスにより最適なガス濃度環境下での平均状態に達する仕組みとなっています。

現在、水蒸気透過性の高い結露防止仕様の進化版P-プラスが販売されています。



写真提供) 住友ベークライト株式会社



写真提供) 住友ベークライト株式会社

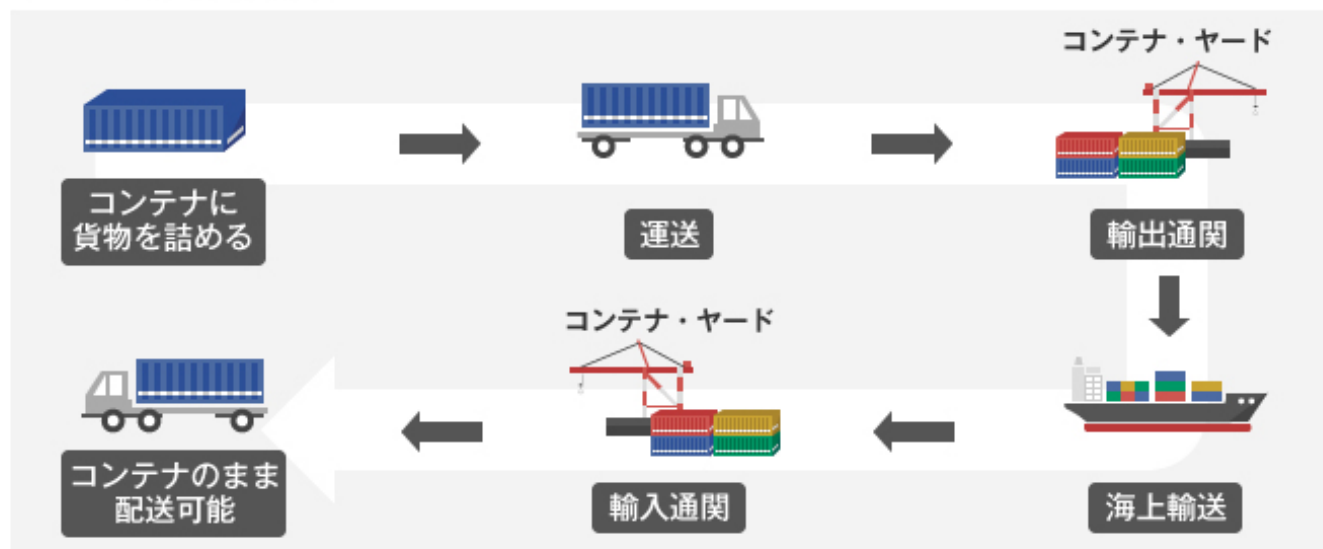
2 輸送の手段

(3) FCLとLCLについて①

FCL(Full Container Load)とは、一つのコンテナを貸切の状態です。商品が、輸出者の倉庫や工場にコンテナに積み込むか、港の物流業者の倉庫に輸送し、そこでコンテナに積み込みます。

コンテナに積み込む商品の積載率を上げるほど、単位当たりの輸送コストを抑えることができます。

▼ ～ FCLの流れ ～ (イメージ)



注)輸出入通関はコンテナ・ヤード以外で実施される場合もあります

2 輸送の手段

(3) FCLとLCLについて②

LCL(Less than Container Load)とは、一つのコンテナに、複数の荷主の商品を積み込む輸送方法です。

港にあるCFS(= Container Freight Station)と呼ばれる倉庫に、複数の輸出者がそれぞれ商品を輸送し、そこでコンテナに積み込みます。全ての混載商品が積み込まれてから輸出するので、その分、時間を要します。

例えば、2～3パレット程度の小さいロットの商品であれば、前述のFCL(一つのコンテナを貸切る)で輸送するよりも、LCLで輸送したほうが海上運賃や諸経費のトータルコストを抑えることができます。なお、「これより大きいロット」であればFCLのほうが低コストと一概に言うことができず、その都度、見積もりをとって比較する必要があります。

LCL

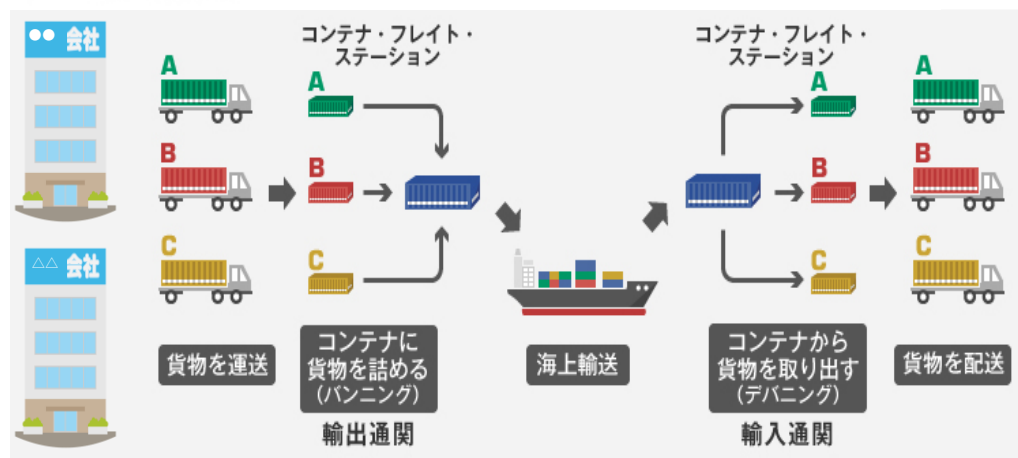
荷主A

荷主B

荷主C

荷主D

▼ ~ LCLの流れ ~



2 輸送の手段

(4) 青果物の貯蔵条件

青果物については、品目により貯蔵するための最適温度や最適湿度が異なります。また、青果物の呼吸により発生するエチレン(植物の老化や成熟を促進する作用のあるガス状の植物ホルモン)の生成量・感受性等も異なります。

温度)ほとんどの農林水産物・食品は、適正な温度で貯蔵することで品質がより長く保たれます。輸送時も冷蔵・冷凍コンテナ等を利用することで、温度設定が可能です。

湿度)温度の次に重要な因子が湿度で、一般的に湿度が高いほうが水分損失が少ないために野菜の保存には有利です。特に低温で湿度が制御できない場合には乾燥が進むことが多いので、適切な湿度を与えることが望ましいとされます。ただし、カボチャやタマネギ、ニンニク等湿度が低いほうが良い品目もあるので注意が必要です。

エチレン)エチレンは、植物の老化や成熟を促進する作用のあるガス状の植物ホルモンで、一部の青果物の鮮度に大きく影響を及ぼします。品目によってエチレンの生成量、影響の受け方(感受性)も異なります。

- 航空・海上輸送ともに、混載での輸送を実施する場合には、混載する品目それぞれの貯蔵条件を考慮し、組み合わせを考え、品目毎に養生など措置をとる必要があります。
- 同一の品目でも、品種や栽培条件、収穫時期等により貯蔵条件は異なります。

2 輸送の手段

(4) 青果物の貯蔵条件

野菜の最適貯蔵条件一覧表

品目名	貯蔵最適温度(℃)	貯蔵最適湿度(%)	貯蔵限界 (目安)	エチレン 生成量	エチレン 感受性	低温貯蔵とフィル ム包装の組合せ
アスパラガス	2.5	95~100	2~3 週	極少	中	有効
イチゴ	0	90~95	7~10 日	少	低	有効
エダマメ	1		20 日			有効
オオバ (青シソ)	8	100	2 週		中	有効
オクラ	7~10	90~95	7~10 日	少	中	有効
カブ	0	98~100	4 月	極少	低	有効
カボチャ	12~15	50~70	2~3 月	少	中	不要
カリフラワー	0	95~98	3~4 週	極少	高	
キャベツ (早生)	0	98~100	3~6 週	極少	高	有効
キャベツ (秋冬)	0	98~100	5~6 月	極少	高	有効
キュウリ	10~12	85~90	10~14 日	少	高	有効
ゴボウ	0~2		3~4 月			有効
サツマイモ	13~15	85~95	4~7 月	極少	低	有効
サトイモ	7~10	85~90	4 月			穴あき袋
サヤインゲン	4~7	95	7~10 日	少	中	有効
サヤエンドウ	0	90~98	1~2 週	極少	中	
シュンギク	0	95~100	14 日	少	高	有効
ショウガ	13	65	6 月	極少	低	有効
スイカ	10~15	90	2~3 週	極少	高	不要
スイートコーン	0	95~98	5~8 日	極少	低	有効
セルリー	0	98~100	1~2 月	極少	中	有効

2 輸送の手段

(4) 青果物の貯蔵条件

野菜の最適貯蔵条件一覧表

品目名	貯蔵最適温度(℃)	貯蔵最適湿度(%)	貯蔵限界 (目安)	エチレン 生成量	エチレン 感受性	低温貯蔵とフィル ム包装の組合せ
ソラマメ	0	90～95	1～2 週			
ダイコン	0～1	95～100	2～3 月	極少	低	
ダケノコ	0		30 日			
タマネギ	0	65～70	1～8 月	極少	低	不要
トマト(完熟)	8～10	85～90	1～3 週	多	低	
トマト(緑熟)	10～13	90～95	2～5 週	極少	高	
ナス	10～12	90～95	1～2 週	少	中	有効
ニラ	0	95～100	1 週	少	中	有効
ニンジン	0	98～100	3～6 月	極少	高	有効
ニンニク	-1～0	65～70	6～7 月	極少	低	不要
ネギ	0～2	95～100	10 日	少	高	有効
ハクサイ	0	95～100	2～3 月	極少	中～高	有効
パレイショ (未熟)	10～15	90～95	10～14 日	極少	中	穴あき袋
パレイショ (完熟)	4～8	95～98	5～10 月	極少	中	穴あき袋
パセリ	0	95～100	1～2 月	極少	高	有効
ピーマン	7～10	95～98	2～3 週	少	低	有効

2 輸送の手段

(4) 青果物の貯蔵条件

野菜の最適貯蔵条件一覧表

品目名	貯蔵最適温度(℃)	貯蔵最適湿度(%)	貯蔵限界 (目安)	エチレン 生成量	エチレン 感受性	低温貯蔵とフィル ム包装の組合せ
ブロッコリー	0	95～100	10～14 日	極少	高	有効
ハウレンソウ	0	95～100	10～14 日	極少	高	有効
メロン (ネットメロン)	2～5	95	2～3 週	多	中	
メロン (その他)	7～10	85～95	3～4 週	中	高	
ヤマイモ (ナガイモ)	2～5	70～80	2～7 月	極少	低	有効
ヤマイモ (ダイジョ)	15～16		6 月			
レタス	0	98～100	2～3 週	極少	高	有効
レンコン	0	98～100	1.5 月			有効

参考：カリフォルニア大学ポストハーベストセンター等

注：国内外における最新の研究データを参考に、随時更新しています。空欄は参考にした論文に測定データ等の記述が無いものです。

注：野菜は、工業製品と違って、品種間差、個体差が大きく、ここに挙げたデータは、品種変遷や、品質評価の変化などがあれば、将来的には変化する可能性もあります。

「農林水産物・食品輸出の手引き～国際輸送の鮮度保持技術・事例を中心に～」より

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/torikumi_zirei/attach/pdf/index-6.pdf

2 輸送の手段

(5) 農林水産物・食品の混載実証実験の事例について① (近畿地方整備局)

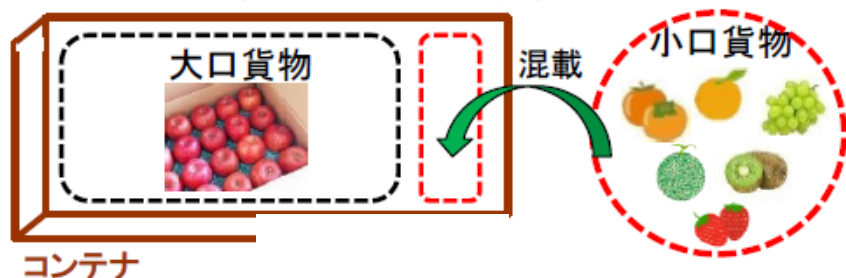
令和4年度、近畿地方整備局では、阪神港からの海上輸送を通じて農産物等の輸出を促進するため、単独では十分な物量が確保できず輸出されにくい小口貨物と、通年で安定した物量が輸出されている大口貨物とを混載し、小口貨物の梱包方法の有効性や安定的な輸出の可能性等を検証する海上混載輸送試験を2回実施しています。

【輸送試験のポイント】

香港においてニーズが高いものの、単独では十分な物量が確保できず小口貨物となっている青果物(※)を、安定して輸出されている大口貨物であるリンゴとあわせて、1本のリーファーコンテナに混載する。その際、リンゴから発生するエチレンガスから小口貨物を保護するため、鮮度保持カバーによりパレット単位で覆う。鮮度保持カバー等の有効性や堺青果センターから到着地(香港港)までのコールドチェーンの状況を確認するため、到着地での商品状態をバイヤーの目で確認するとともに、輸送時の状況(温度、湿度等)を測定して分析する。

※輸送青果物(試験対象):みかん、メロン、キウイ、シャインマスカット、柿、イチゴ ※イチゴは第2回試験のみ

混載(大口貨物+小口貨物)のイメージ



貨物の品目・産地

貨物種類	第1回	第2回	産地
小口貨物	みかん		和歌山県
	メロン		高知県
	キウイ		香川県
	シャインマスカット		長野県
	柿		奈良県
	—	イチゴ	佐賀県
大口貨物	リンゴ		青森県

2 輸送の手段

(5) 農林水産物・食品の混載実証実験の事例について① (近畿地方整備局)

【輸送試験結果・今後の課題】

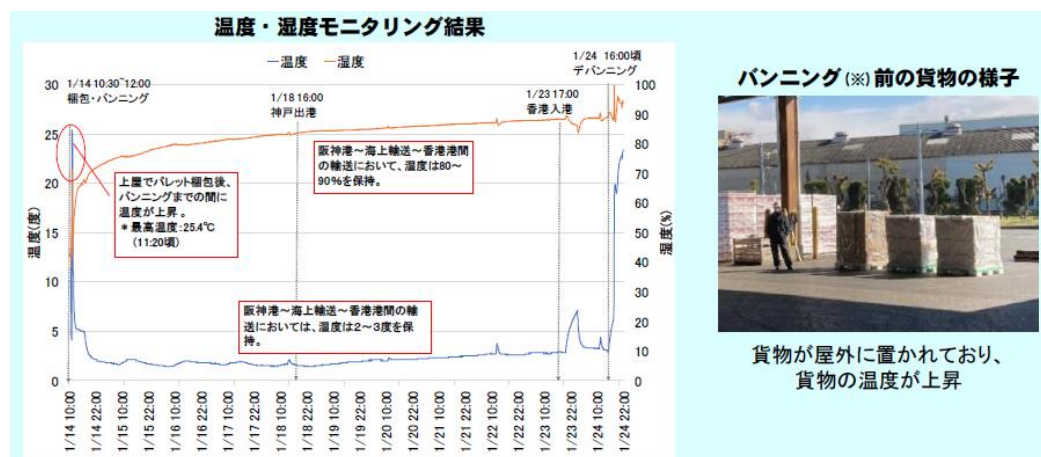
現地バイヤーからほとんどの商品が販売に支障のない品質を確保しているとの評価を得られたことなどから、鮮度保持力バー等の有効性を含め、小口貨物の混載輸送の可能性が確認された。

他方、農産物のコンテナ詰め込み時に、コールドチェーンの途切れが確認された。今後の課題として、農産物等の輸出促進に向けて途切れないコールドチェーンの構築が求められるとともに、今後さらに小口混載輸送を広げていくための関係者と連携した輸送体制の構築が求められる。

【商品の確認結果】

香港港で現地バイヤーが品質を確認した結果、ほとんどの商品は販売に支障のない品質を確保しているとの評価を受けた。
なお、一部で劣化・ロスが生じていたものの、一般的な輸送で生じる劣化・ロスの範囲内であった。

【貨物の状況の確認結果】



2 輸送の手段

(5) 農林水産物・食品の混載実証実験の事例について② (中国地方整備局)

令和6年1月には、中国地方整備局が、小口の冷凍・冷蔵品を一つのリーファーコンテナで輸送する実験を行っています。
これは、山陰地域で生産された農林水産物・食品は、神戸港等まで陸上輸送した後、他地域の貨物と一緒に海外へ輸出されるケースが多く、近隣の境港を活用できていない実態や、トラック運送業界の2024年問題への対応も踏まえ、この非効率な輸送の状況を解消し、更には、山陰地域で生産された農林水産物・食品を生産地に近い境港からの利用を促進し生産者の競争力を高めるために行われたものです。(現時点では結果は公表されていません。)

品目: 冷凍品・・・水産品、水産加工物、菓子 等

冷蔵品・・・青果、日本酒、調味料 等

冷凍・冷蔵コンテナ(リーファコンテナ)

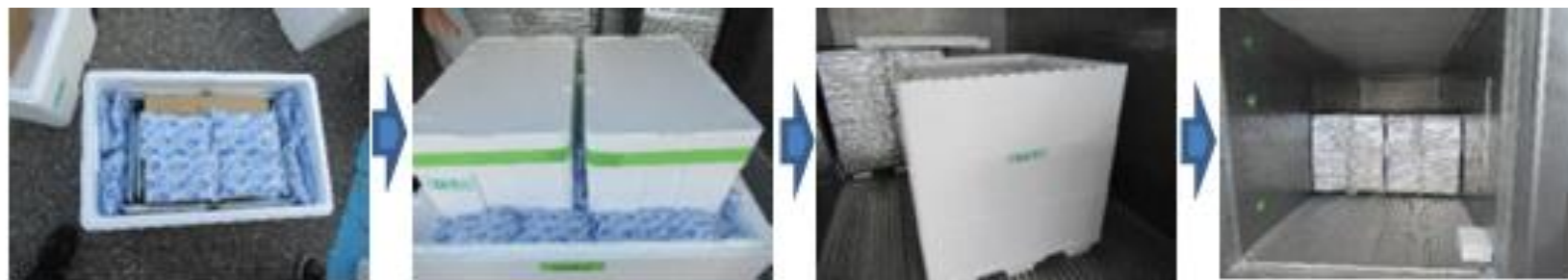
・サイズ20フィート ・設定温度-20度

・冷凍品梱包2タイプ(段ボール、発泡スチロール、アルミ加工カバー、以下温度の合わせた保冷剤)

・温度帯0度±5度程度(梱包A)、温度帯5度±5度程度(梱包B)



輸送ルート: 境港～神戸港～香港 (境港へ寄港する国際フィーダー航路を活用)



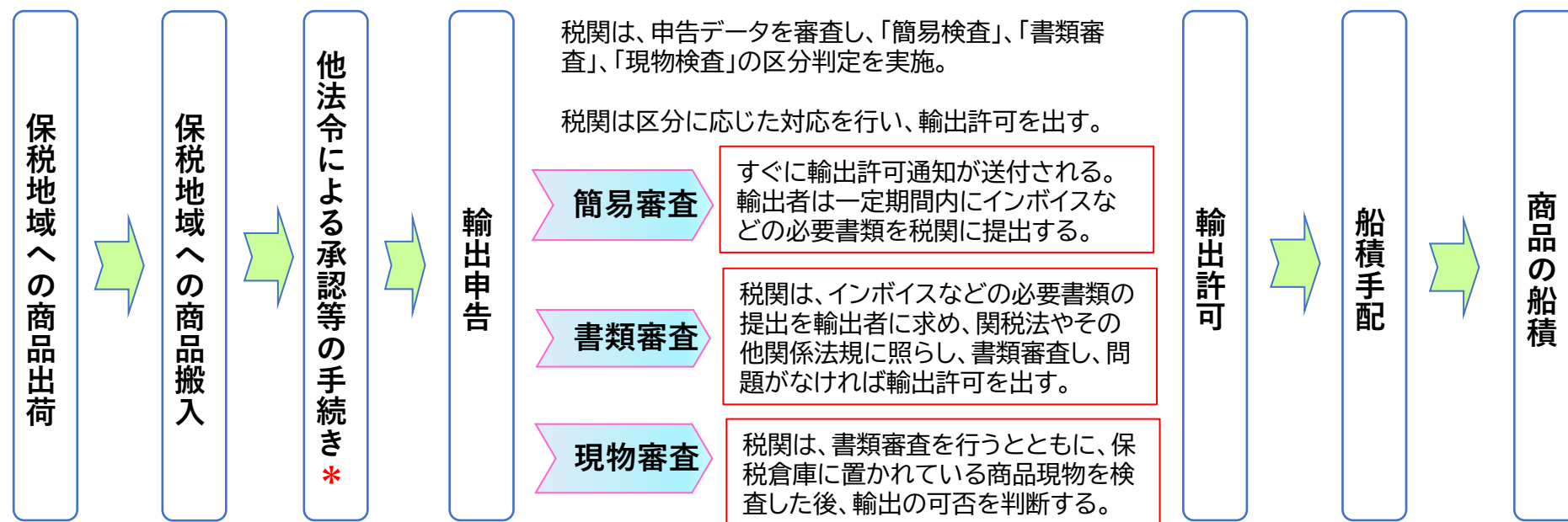
冷蔵品梱包から冷凍コンテナへ積み込みの様子(温度帯に応じて保冷剤の量を調整)

データロガーを各ポイントに設置し、衝撃、温度や湿度の推移を測定

2 輸送の手段

(6) 通関(輸出)の流れについて

商品を輸出する際には、税関に対して、輸出の申告をして、許可を得る必要があります。輸出申告については、輸出者自身が行うこともできますが、通常、関係法令を熟知した通関業者やフォワーダーに依頼します。



* 関税法以外の法令で輸出規制がある場合には、税関への申告の前に関係省庁から承認等を取得する。
植物検疫については、集出荷場や市場等での検査(集荷地検査)も実施している。

1

はじめに

2

輸送の手段

- (1) 海上輸送と航空輸送について
- (2) 海上コンテナについて
- (3) FCLとLCLについて
- (4) 青果物の貯蔵条件
- (5) 農林水産物・食品の混載実証実験の事例について
- (6) 通関手続きの基本

3

中国四国地域からの農林水産物・食品の輸出

- (1) 中国四国地域の港、空港について
- (2) 中国四国地域の農林水産物・食品の小ロット輸出の現状等

4

さいごに

3 中国四国地域からの農林水産物・食品の輸出

(1) 中国四国地域の港、空港について①

中国四国地域内の港における、航路名、便数と主な海外寄地は以下のとおりです。

中国四国地域内の港や空港からは中国、台湾や韓国向けの便が多く、輸出先がこれらの国・地域の場合は、中国四国地域内の港や空港の利便性を享受することができます。

一方、一般的に、地方港については、神戸港や横浜港などのいわゆる5大港と比較し、便数が少ないため運賃が割高であり、また、保税地域に冷凍・冷蔵施設が少ない、冷凍・冷蔵品の混載サービスが少ない、航路が限定的といわれています。こうしたことから、中国四国地域の農林水産物・食品については、5大港を利用するケースも少なくないといわれています。

港

港名	航路名	便数/週	主な海外寄地
境港	韓国	3	釜山、釜山新、
	中国	2	上海、寧波、天津新、青島
浜田港	韓国	1	釜山
水島港	韓国	8	釜山、釜山新、蔚山、浦項
	中国	6	天津新、大連、青島、寧波、上海
	台湾・香港	1	基隆、台中、高雄、香港
福山港	韓国	4	釜山、釜山新、蔚山、浦項
	中国	6	天津新、大連、青島、寧波、上海等
	台湾・香港	1	基隆、台中、高雄、香港

3 中国四国地域からの農林水産物・食品の輸出

(1) 中国四国地域の港、空港について①

港名	航路名	便数/週	主な海外寄地
広島港	韓国	10	釜山、釜山新、蔚山、浦項
	中国	7	天津新、大連、青島、上海、太倉
	台湾・香港	1	基隆、台中、高雄、香港
	北米	1	ロングビーチ、バンクーバー、エバレット
徳山下松港	韓国	6	釜山、釜山新、蔚山
	中国	1	上海
	東南アジア	2	レムチャバン、バンコク、ダナン、ハイフォン
岩国港	韓国	3	釜山、釜山新、蔚山
	東南アジア	1	ホーチミン
	中国	1	上海
三田尻中関港	韓国	1	釜山
	中国	2	天津新、大連、青島、上海
下関港	韓国	2	釜山
松山港	釜山	5	釜山、釜山新
	台湾・釜山	1	釜山、基隆、台中、高雄
	上海	1	上海
	台湾・香港	1	台湾、香港

3 中国四国地域からの農林水産物・食品の輸出

(1) 中国四国地域の港、空港について①

港名	航路名	便数/週	主な海外寄地
高松港	上海	1	上海
	青島・大連・新港(天津)	1	新港(天津)・大連・青島
	釜山	4	釜山
三島川之江港	韓国	4	釜山、釜山新、上海
	中国	1	上海
徳島小松島港	韓国	3	釜山、釜山新、蔚山
高知港	韓国	3	釜山、釜山新、蔚山
今治港	韓国	5	釜山、釜山新、蔚山

※大竹、宇部、宇野、呉は外貿航路持たず※R6年1月時点の情報

空港

空港名	航路名	便数/週
岡山桃太郎空港	台湾(台北)	7
広島空港	台湾(台北)	4
高松空港	台湾(台北)	7
松山空港	台湾(台北)	6
	韓国(ソウル)	7
	韓国(釜山)	3

※すべて直行便 ※R6年3月時点の情報

3 中国四国地域からの農林水産物・食品の輸出

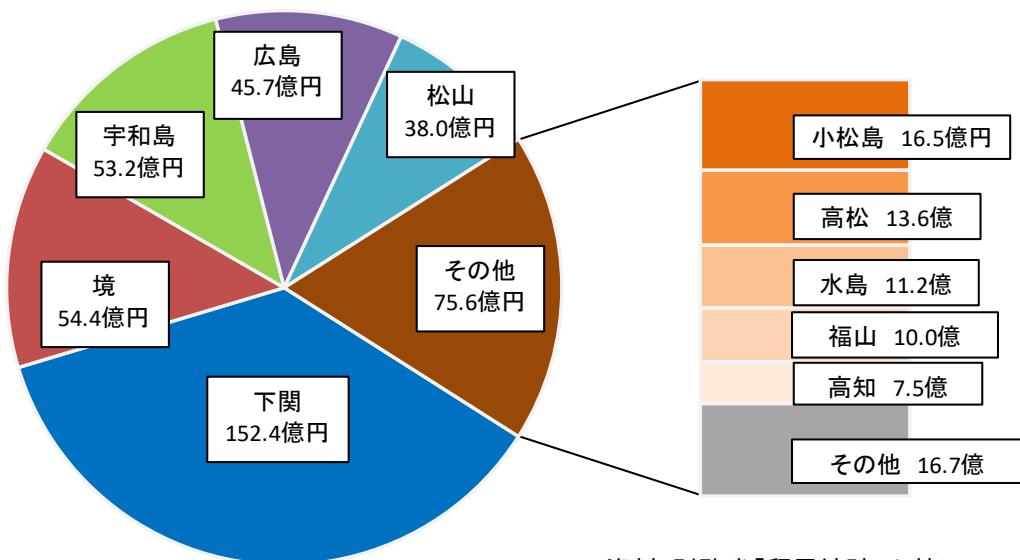
(1) 中国四国地域の港、空港について②

中国四国地域内の税関別の輸出額について

中国四国地域内の税関ごとの2023年の農林水産物・食品の輸出額については、上位1位が下関で152.4億円、2位が境で54.4億円、3位が宇和島で53.2億円、4位が広島で45.7億円と続きます。

(単位：%)

管内上位10税関の輸出額(2023年)



資料:財務省「貿易統計」を基に
中国四国農政局作成

管内上位10税関の2023年の輸出額の内訳(比率)

	加工食品	畜産物	穀物、米等	野菜・果実等	その他農産物	林産物	水産物
下関	3.6	30.4	1.3	0.4	33.0	0.1	31.2
境	2.9	0.0	0.0	0.0	0.0	85.7	11.4
宇和島	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0
広島	45.2	28.1	10.6	1.6	3.1	3.4	8.0
松山	15.1	0.3	0.1	1.8	9.1	11.7	61.8
小松島	10.6	14.3	0.2	1.0	0.0	70.4	3.5
高松	0.8	67.3	1.9	0.6	1.0	1.8	26.6
水島	1.6	1.8	3.0	0.6	1.6	50.4	41.0
福山	50.0	6.5	12.1	0.7	5.2	1.9	23.6
高知	0.4	0.6	0.0	22.3	60.5	15.0	1.2
中四計	10.0	17.1	2.5	1.0	14.8	18.5	36.1

3 中国四国地域からの農林水産物・食品の輸出

(2) 中国四国地域の農林水産物・食品の小ロット輸出物流の現状等

中国四国地域の農林水産物の小ロットの輸出物流の現状等について、管内の事業者にお聞きしました。

物流会社のため、顧客ニーズに応じて小ロット商品を輸送しています。荷主が同一または複数であるケースも、複数商品が混載しているケースもニーズがあればそれに対応しています。

一般論として、輸出者自身で、輸出先・輸出時期が同じ混載相手を見つけることは手間がかかるため、非常に大変です。



A社
(物流業者)

行政が取りまとめた下関の複数商品を荷主として輸出しています。主導は下関市で、市がイベント等を開催する際に物流を担当することが多いです。商品を買取することもあります。無償で商品を受け取り、物流費用だけ請求することもあります。商品に対して利益が出ているわけではないので、地域貢献に対して対価をいただいている、という理解である種のボランティア事業を年に1回程度実施しております。



B社
(地域商社)

(それ以外の商品では、)最寄りの門司港や博多港を使うことが多く、中国・台湾・シンガポールが主な輸出先です。1商品のボリュームは通常2~3パレットです。混載の組み合わせについては、温度管理が不要なものでは、常温保存の加工食品です。温度管理が必要なものでは、冷蔵保存の酒と食品といった組み合わせです。フォワーダーの混載サービスを利用する際は、どこの港から、どこ行きのものが、どのタイミングで出航するか、複数のフォワーダーに電話等で確認しています。地方港では混載相手を見つけることが困難または、混載相手が見つかったとしてもコンテナを満載にすることが困難な場合があるので、商品を地方港から5大港に送り、そこで積み替え(混載)をして輸出した方がコストが抑えられることがあります。

3 中国四国地域からの農林水産物・食品の輸出

(2) 中国四国地域の農林水産物・食品の小ロット輸出物流の現状等

中国四国地域の農林水産物の小ロットの輸出物流の現状等について、管内の事業者にお聞きしました。



C社
(水産加工
業者)

冷凍牡蠣について、香港や台湾など東南アジアを中心に輸出しています。大半は、1回の輸出口ットが1コンテナを満たさないため、商社に依頼して混載便で輸出していますが、最寄りの港ではなく、陸送の上、横浜港や神戸港から輸出しています。コンテナに混載する商品は、野菜、肉やアイス等だと聞いています。1回の輸出口ットが1コンテナを満たす場合は、商社に依頼せず、最寄りの福山港や神戸港から輸出しています。最寄りの港の混載サービスを利用しない理由は、希望する行先への直行便がないこと、冷凍コンテナが少ないこと、トータルコストが高くなることです。

冷凍加工品、食に関わる伝統工芸品、調味料や海苔等の海産物について、自社店舗がある香港やマレーシアに輸出しています。輸血量については20ftコンテナで換算すると、船便のドライ品は混載含めて1-2本/月程度、冷凍加工食品は1本/2-3か月程度、エアーは2本/月程度です。冷凍加工食品の場合は、基本的に自社商品を混載しコンテナを埋めています。品目が600~1,000程度になることが多いです。冷凍加工食品と混載する主な組み合わせは鶏肉や豚肉です。赤身やアイスクリームなどは冷凍でも温度帯が異なる場合があるので注意が必要です。使用する港は、主に神戸港ですが、広島港を活用する場合もあります。広島港で利用するフォワーダーには、弊社専用のチームがあるため、混載する商品の点数が多くとも手続きがスムーズであり、対応も良いので広島港を活用しています。なお、小ロット輸出が多くなることが想定されており、商社同士でコンテナを埋めるよう連携しています(コーロード)。

一般論として、中四国管内の地方港は一般的にリピート商品の取り扱いが多いため、リピート商品以外の知見がフォワーダー内に少なく、手続きがスムーズではないと経験豊富な人材が少ない。



D社
(地域商社)

1

はじめに

2

輸送の手段

- (1) 海上輸送と航空輸送について
- (2) 海上コンテナについて
- (3) FCLとLCLについて
- (4) 青果物の貯蔵条件
- (5) 農林水産物・食品の混載実証実験の事例について
- (6) 通関手続きの基本

3

中国四国地域からの農林水産物・食品の輸出

- (1) 中国四国地域の港、空港について
- (2) 中国四国地域の農林水産物・食品の小ロット輸出の現状等

4

さいごに

中国四国地域における小ロットの農林水産物・食品を輸出する場合の注意点

【ドライコンテナを活用する場合の注意点】

温度、湿度や海水温等の影響を直接受けます。また船の大きさや積載状況によって、例えば直射日光が当たるコンテナや逆に当たらないコンテナ等が出てきます。特に航路における地域差による温度変化によって発生する結露やカビの発生などのリスクが生じます。そこで以下の内容等で対策する必要があります。

- ・なるべく温度差の少ない航路、季節や輸送期間が短い航路の便を活用する。
- ・乾燥後に運ぶ商品の場合は、事前乾燥を十分に実施する。
- ・水分含量の多い木製パレットより、プラスチック製パレットを活用する。
- ・温度差が少ない場所に積載するように船会社に要望する。(通らない可能性もあり)
- ・乾燥剤や結露防止シートなどを活用する。
- ・出発地や到着地でコンテナヤードでの滞留期間をなるべく短くする。

など

4 さいごに

中国四国地域における小ロットの農林水産物・食品を輸出する場合の注意点

【リーファコンテナを活用する場合の注意点】

小ロット商品を輸出する際、エアーと船便がありますが、船便で混載輸出する場合は温度管理の有無だけでなく、港における冷蔵・冷凍施設、冷凍・冷蔵コンテナ向けの電源数、直行便の有無等を考慮した上で港を選ぶ必要があります。また商社やフォワーダーに混載を依頼する場合、混載商品によっては臭いが移るなどの問題が生じたり、通関手続きで遅延が生じる可能性もあるので、どのような商品が混載相手になるか等の情報を事前に商社やフォワーダーからヒアリングし、自身の商品にあった混載相手を手配する企業を選ぶことが大切です。

【CAコンテナを活用する場合の注意点】

「低温にするために空気を循環させる必要があり、庫内に貨物積載の高さに制限があるため、整列させて積込むこと」、「蒸発器への霜の付着と庫内温度の維持が困難になるため、水分の持込みには注意すること」、「未冷却貨物や冷凍不十分貨物の積載には注意すること」が挙げられます。

中国四国地域における小ロットの農林水産物・食品を輸出する場合の注意点

D社からのアドバイス

「輸出することに関しては難しいことではない。気構えずにフランクに取り掛かって欲しい。」

専門家にアドバイスをもらいながら進めると良いですが、一方で知識量等が豊富でない方々がいるのも現状ですので(一部の)専門家やコンサルティングは気を付けて欲しいです。通関の基本知識、商品知識や理解力のある方々をパートナーとして迎えるのが良いです。

フォワーダーを利用して混載輸出する場合はフォワーダー選びについて以下の6点に気を付ける必要があるとアドバイスいただきました。

1. 現地に代理店があるか
2. 現地の情報が最新であるか(法令等のキャッチアップできているか)
3. 商品を過去に取り扱った経験があるか
4. 値段がリーズナブルか(仲介会社が多いと高くなる)
5. 親身になってくれるか
6. フォワーダーの知識レベルが一定以上あるか

注意事項と免責事項について

【注意事項】

本事業は、中国四国農政局の委託により、株式会社パソナが実施したものであり、本報告書の内容は中国四国農政局の見解を示すものではありません。

【免責事項】

・中国四国農政局及び委託事業者である株式会社パソナとその関連会社は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の、付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、原因の如何にかかわらず、一切の責任を負うものではありません。これは、たとえ、中国四国農政局及び委託事業者である株式会社パソナとその関連会社がかかる損害の可能性を知らされていた場合も同様とします。

・本報告書の記載内容、情報については、その正確性、完全性、目的適合性等を保証するものではありません。中国四国農政局及び委託事業者である株式会社パソナとその関連会社は、本報告書の論旨と一致しない他の資料を発行している、または今後発行する可能性があります。