令和4年度輸出環境整備緊急対策委託事業 (海外模倣品対策(流出侵害品種の救済措置等))

Nomura Research Institute Singapore Pte. Ltd.
Nomura Research Institute Consulting and Solutions India Pvt. Ltd
Nomura Research Institute America, Inc.
株式会社野村総合研究所

2024年3月22日







目次

- 1.世界の果実生産の動向と消費国の動向
 - 1-1. ブドウ (生食用) 1-1-1. 生産・貿易・消費動向
 - 1-2. かんきつ 1-2-1. 生産・貿易・消費動向
 - 1-3. 日本なし 1-3-1. 生産・貿易・消費動向
 - 1-4. カキ 1-4-1. 生産・貿易・消費動向
 - 1-5. りんご 1-5-1. 生産・貿易・消費動向
 - 1-6. いちご 1-6-1. 生産・貿易・消費動向
 - 1-7. カンショ 1-7-1. 生産・貿易・消費動向

2.本事業総括

- 2-1. ライセンスビジネスのミッション・ビジョン・バリューコラム) ライセンスビジネスの想定時間軸
- 2-2. ライセンスビジネスで想定されるビジネスモデル

1-1. ブドウ (生食用) 1-1-1. 生産·貿易·消費動向

ブドウの品種は世界で10,000種以上。生食用/ワイン用での分類や果皮の色によって分類可能であり、 味の特徴も分かれる

概要

- ✓ ブドウの品種は世界で10,000種以上と言われている
- ✓ ブドウの原種は大きく分けて2つ。 北アメリカ原産で生食用のヴィティス・ラブルスカと、ヨーロッパ原産でワイン用のヴィティス・ヴィニフェラがある
- ✓ 世界のブドウ生産量の内、約50%がワイン、約37%が生食用、約5%がジュース用、約8%が干しブドウ用・その他である
- ✓ また、果皮の色で黄緑、赤、黒に分けられる

		色による分類			
		黄緑色	赤色	黒色	
品種 分類	イメージ				
		画像出所)農林水産省	画像出所)農林水産省	画像出所)農林水産省	
	イメージ	渋みが少なく、爽やかな香りの品種が多い	▶ 酸味の少ない品種が多い	→ コクのある味わいの品種が多い	
	品種例	シ シャインマスカットシ トンプソン・シードレス> ナイアガラ 等	デラウエアレッドグローブフリームシードレス	▶ 巨峰▶ ピオーネ▶ キャンベル・アーリー 等	

世界や国内の主な品種は以下の通り

トンプソン・シードレス

- 世界的に栽培されている品種の1つ(ワイン用も含め世界で3番目)
- 黄緑色
- 果粒は5g前後と中くらいのサイズ
- 生食に加え、ワイン、レーズン、蒸留 酒等にも使われる多用途の品種
- 果皮が薄く、果肉はやや固めだが ジューシーで酸味がしっかりとある



画像出所) フレッシュ・デルモンテ・ジャパン(株)

レッドグローブ

- チリやペルーにて最も占有率の高い 品種
- 赤色
- 13g前後と大粒
- 皮ごと食べられるのが大きな特徴。但し、裏返せば皮が薄く剥きにくい
- 味はくどさが無く、適度な甘さ



画像出所) フレッシュ・デルモンテ・ジャパン(株)

フレームシードレス

- 米国やメキシコで最も占有率の高 い品種
- 赤色
- ・ 粒は小さ目で種は無い
- 皮ごとパリッと食べられる。食感はさくらんぼのようで、甘くて果汁も豊富



画像出所) フレッシュ・デルモンテ・ジャパン(株)

クリムゾン・シードレス

- 果実は比較的粒が小さめで、形は 長楕円形。
- 赤色
- 皮は一緒に食べることができ、しっかりとした存在感がある
- 果肉もやや固めで、ジューシーだが酸味がしっかりとある。種はほとんど無い



画像出所) フレッシュ・デルモンテ・ジャパン(株)

主な品種 (生食用)

巨峰

- 日本及び世界で最も栽培されているブドウ
- 黒色
- 収穫される時点では450 g 前後の 円筒形に近い状態
- 果粒は10~17g、大きいものでは 20gほど
- 果汁が多く甘味が強く酸味はやや 控えめ



画像出所)Weblio辞典

シャインマスカット

- 2006年に品種登録されたブドウ
- 緑黄色
- 果粒の重さは10~15gくらい。糖 度は18~20度ほどと高く、酸味は 控えめ
- ・ 果皮が薄くてやわらかく、皮ごと食 べられるのも特徴の1つ



画像出所)マイナビ農業

ピオーネ

- 巨峰を母親とする品種。1973年に 名称登録された
- 黒色
- 糖度が高くて香りがよく、適度な酸味で濃厚な味わい
- 大きいものは粒が20gほどになる
- 果肉はしまっていて、巨峰に比べて 粒が落ちにくく日持ちがよい



画像出所)JA全農おかやま

デラウエア

- 種なしブドウの定番として、日本では古くから一般的に親しまれている
- 赤色
- 果粒は小粒。強い甘さと、それを支えるに十分な酸味をもち、ほのかな 芳香がある



画像出所)安田農園

2017年の世界におけるブドウ品種別栽培面積上位10は、以下の通り 生食用の上位としては、巨峰やトンプソン・シードレス、レッドグローブが挙がる

品種	果色	用途	栽培面積 (ha), 2017年	生産動向
Kyoho	Black	Table	365,500	^
Cabernet Sauvignon	Black	Wine	341,000	7
Sultanina / Thompson Seedless	White	Table, drying and wine	273,000	7
Merlot	Black	Wine	266,000	→
Tempranillo	Black	Wine	231,000	^
Airen	White	Wine, Brandy	218,000	•
Chardonnay	White	Wine	210,000	71
Syrah	Black	Wine	190,000	^
Red Globe	Black	Table	159,000	71
Garnacha Tinta / Grenache Noir	Black	Wine	163,000	Ä
Sauvignon Blanc	White	Wine	123,000	^
Pinot Noir / Blauer Burgunder	Black	Wine	112,000	^
Trebbiano Toscano / Ugni Blanc	White	Wine, Brandy	111,000	Ä

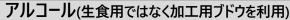
生食用ブドウにおける主要品種の生産上位国とその生産量は以下のとおり

品種	生産状況・概要	過去20年生産量	生産上位国	価格例(小売)	育成権者及び育成者権 の有無(保護期間)
巨峰	世界で最も栽培されている品種で、生産量は時間の経過とともに着実に増加している主に、中国、日本、韓国で栽培されている	• 中国 (365,000 ha) • 韓国 (3,400 ha)	中国、日本、韓国	USD 21.99 / 3ポンド(米 国) USD 6.27 / 房 (マレーシ ア) USD 11.8 / kg(中国)	一(情報なし)
レッドグロー ブ	 主に中国で生産されている栽培されている品種(中国で2番目に多い) 最近、生産が増加し、南北アメリカ、ヨーロッパ、南アフリカが生産している 	・ 中国 (146,000 ha) ・ チリ (11,000 ha)	中国、米国、チリ、アルゼンチン、スペイン、ポルトガル、イタリア、トルコ、南アフリカ	USD 7.56 / kg(フランス) USD 2.83 / kg(ロシア) USD 4.80 / kg(フィリピ ン) USD 9.07 / kg(韓国)	一(情報なし)
トンプソンシードレス	中東でも広く栽培されているブドウの品種の一つ	 米国 (60,000 ha) チリ (12,000 ha) 韓国 (8,000 ha) ギリシャ (9,000 ha) 	トルコ、イラン、 イラク、アフガニ スタン、パキスタ ン	USD 12.99 / kg(米国) USD 8.96 / kg(フィリピ ン) USD 3.14 / 房(マレーシ ア)	一(情報なし)
クリムゾンシードレス	過去5年間に南アフリカにおいて、生産量が成長率5%で増加した比較的新しいブドウの品種 おものでは、 おものでは、 はいがいます。 はいますが、 はいまずが、 はいますが、 はいますがはますが、	チリ (9,000 ha)韓国 (5,000 ha)カリフォルニア州、米 国(2,700 ha)	チリ、南アフリカ、 スペイン、米国	USD 5.34 / kg (シンカ゛ポ – ル)	一(情報なし)
フレームシー ドレス	主に米国で生産される主要な 種なしテーブルグレープの品種	• カリフォルニア州、米 国(6,050 ha)	米国	USD 6.47 / kg(フィリピ ン)	一(情報なし)

世界において、生食用のブドウはそのまま食べられることが多い 生食用以外ではワインとして飲まれることや、レーズンとして多様な料理に使われる

世界の主な消費形態









飲料

ブドウジュース

ブドウをジュースにしたもの



画像出所)マカロニ

その他加工品(生食用ではなくレーズン用ブドウを利用)

レーズン

ブドウを皮ごと発酵させて作る ドライフルーツの一種、焼き菓子の材料と して使われることも多い



画像出所)(株)有馬芳香堂

グレープシードオイル

ブドウの種子から抽出、精製したオイル。 主にトルコ、ギリシア、中東の料理に使わ



画像出所丸忠商店

日本におけるブドウは、生食用が大半を占める。そのまま食べられることが多いが、 甘さや見栄えを生かして、スイーツのトッピング等にも用いられている

日本の主な消費形態

生食生のまま特に調理はせずそのまま

飲料

ブドウジュース ブドウをジュースにしたもの



画像出所)マカロニ

アルコール(生食用ではなく加工用ブドウを利用)



白ワイン

任意の皮のブドウを用い、皮を取り除いた 非着色の果肉部分をアルコール発酵



画像出所)キリンホールディングス

スイーツ

ケーキ ケーキへのトッピングとして活用



画像出所)マカロニ

画像出所)JAあつぎ

フルーツサンド

フルーツサンドのトッピングとして活用



画像出所)クラシル

加工品

ジャム 砂糖等を加えて加熱濃縮したもの



画像出所)富澤商店

加工品(レーズン用ブドウ利用)

レーズン

ブドウを皮ごと発酵させて作る ドライフルーツの一種、焼き菓子の材料と して使われることも多い



画像出所)(株)有馬芳香堂