

1. 包装及び包装廃棄物規則（PPWR）に関する調査

1-1. EU向け輸出上位に占める食品で使用されている包装材の実態

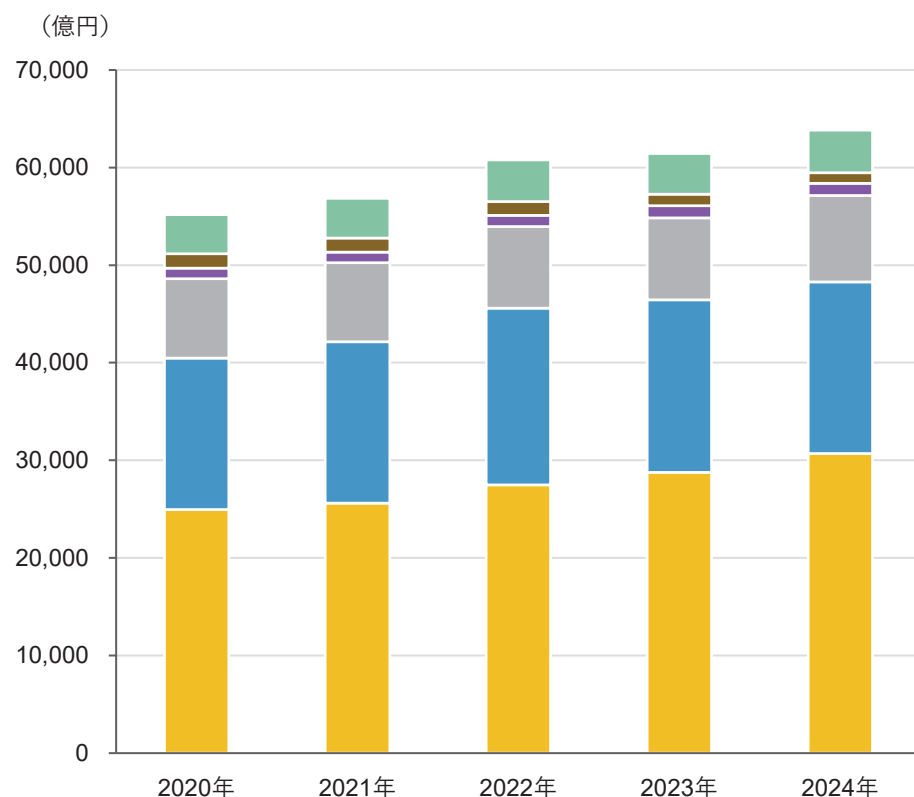
(1) 輸出向けの食品包装材選定のポイント

(2) 日本からEU向けに輸出されている主要な食品で用いられている包装

日本で利用されている包装材

- 日本包装技術協会が公表している包装産業出荷統計（2024年）によれば、包装出荷額全体で、6兆3,823億円である。内訳としては、紙・板紙製品が48.1%、プラスチック製品が27.6%、金属製品が13.9%であり、全体の9割程度を占める。上記以外には、ガラス製品、木製品がそれぞれ1.9%、1.7%である。
- 軟包装衛生協議会へのヒアリングによれば、包装出荷額全体のうち、軟包装の占める比率は1.6兆円程度であるとのことであり、包装全体の1/4を軟包装が占める。軟包装は、食品分野でも多く活用されている包装材であり、EU向けの輸出においても同様の状況であると推察される。

直近5年の包装材・容器出荷金額の素材別内訳（国内含む）



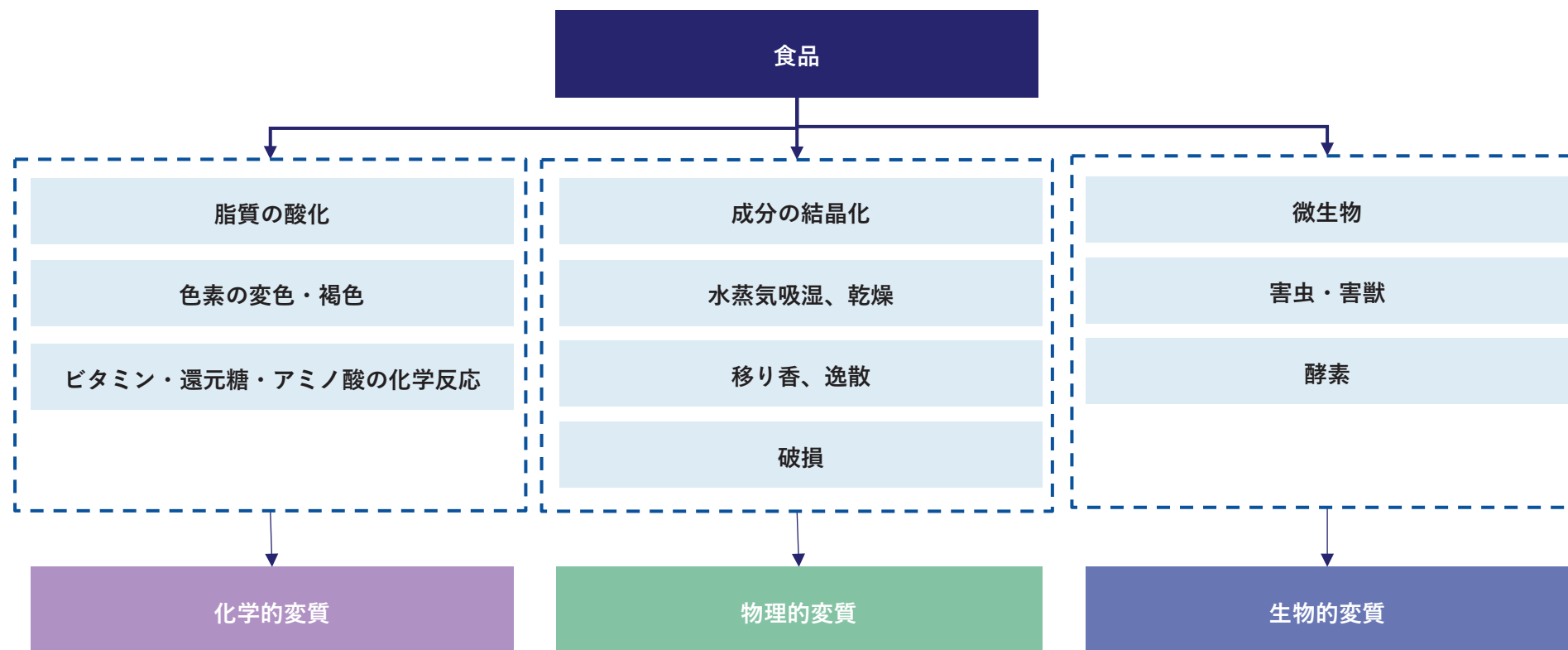
凡例	包装容器の例
紙・板紙製品	段ボール
プラスチック製品	プラスチックボトル成型品、プラスチックフィルム、発泡プラスチック
金属製品	スチール缶・容器、アルミ缶・アルミ箔
ガラス製品	ガラス瓶
木製品	木箱、木枠、樽
その他	

出所：日本包装技術協会ウェブサイト、「2024年の日本包装産業出荷統計」より作成

食品包装の有する機能

- 食品は、空気中に放置すると、腐敗やカビ、油の酸化、変色、乾燥、吸湿など様々な変化が起こり、品質が低下する。
- 品質の低下は食品自体に含まれる成分や性状によって異なる。食品に変質の要因があり、環境条件が合わさることで変質が発生する。
- 包装は、変質要因や変質の起こる環境条件をなくすための保存・品質維持の観点から技術開発が進んできた分野である。

食品における変質の要因



出所：(一財)食品分析開発センターSUNATECウェブサイト「食品の変質要因と包装による変質防止技術」(www.mac.or.jp/mail/121101/01.shtml) (最終アクセス：2026/01/30) より作成

食品用途で活用される包装形態

- 食品包装には基本となる内容物の保護機能に加え、内容物の特徴などによって適切な機能を有する素材が選定され、包装形態が検討・採用されている。機能の例としては、ガスバリア性、遮光性、耐ピンホール性、耐熱性等が挙げられる。
- 食品包装で活用される包装形態のうち、主要なものを下記に記載した。

食品のための主要な包装形態

区分	包装例	区分	包装例
軟包装	ピロー包装	液体紙容器	ブリック、テトラ、四面体
	ガゼット包装		ゲブルタイプ
	チューブ包装	紙カップ	複合容器
	三方シール包装・四方シール包装	紙トレイ	複合容器
	スティック包装	紙	薄紙・グラシンのラップ
	自立袋		板紙変形容器
	深絞り包装	カートン（紙器）	単体、複合容器
	ラミチューブ	バッグインボックス	段ボール+バッグ
プラスチックシート	スキンパック	カートインパウチ	軟包装+板紙
	ブリスター包装	金属缶・金属	スチール缶
	トレイ		アルミ缶
プラスチック容器	PETボトル		アルミボトル缶
	ブローボトル・容器		アルミ箔
	押し出しチューブ	陶磁器	陶器、磁器
	トレー、カップ	ガラス瓶	単体、着色
射出成型容器	草木	わら・木材	

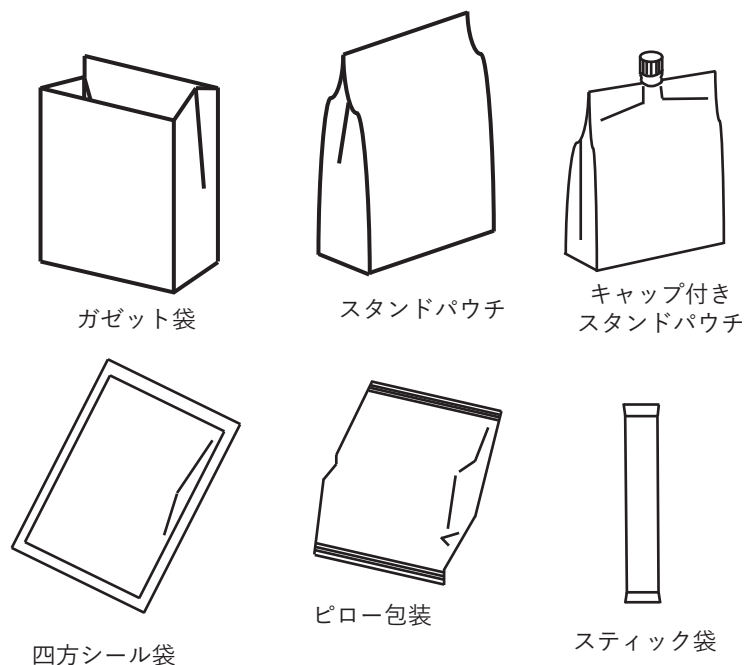
出所：日皮協ジャーナル No.80（2018.8）「連載講座容器・包装の基礎と応用／基礎編（5）包装技法」より作成

食品用途で活用される軟包装材

「軟包装材 (Flexible packaging)」とは

- 軟包装は、紙やプラスチックフィルム、アルミニウム箔などの柔軟性に富む材料で構成されている包装材である。日本産業規格 (JIS Z 0108) では、「紙、プラスチックフィルム、アルミニウム箔、布などの柔らかい柔軟性に富む材料で構成した包装」と定義される。業界団体へのヒアリングによれば、軟包装が占める比率は、包装全体の1/4程度ではないかとのことであり、多くの割合を占める。
- 軟包装の材料構成はプラスチック単体あるいは、プラスチック同士または他の材料を含むラミネートによるものがあり、食品でも多く活用されている包装材である。

■ 軟包装のイメージ



■ 軟包装材の構成例

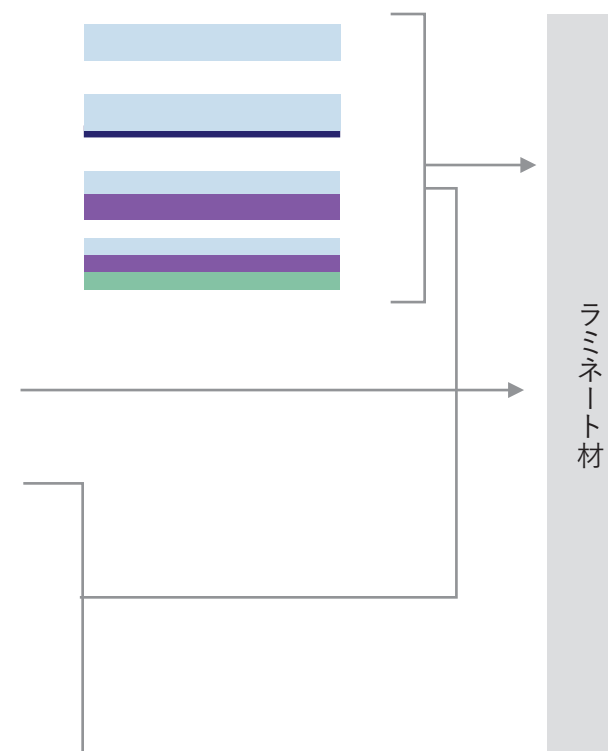
【プラスチックフィルム】

- 単層フィルム
- 単層フィルムに表面加工
- 複層フィルム 2層
- 3層

【アルミニウム箔】

【その他の材料】

- 紙
- 滅菌紙
- レーヨン紙
- 耐水紙
- 不織布



注：包装の定義は、日本産業規格 (JIS Z 0108) に準ずる
出所：日本包装技術協会「包装…知ってク知識」および業界団体へのヒアリングより作成

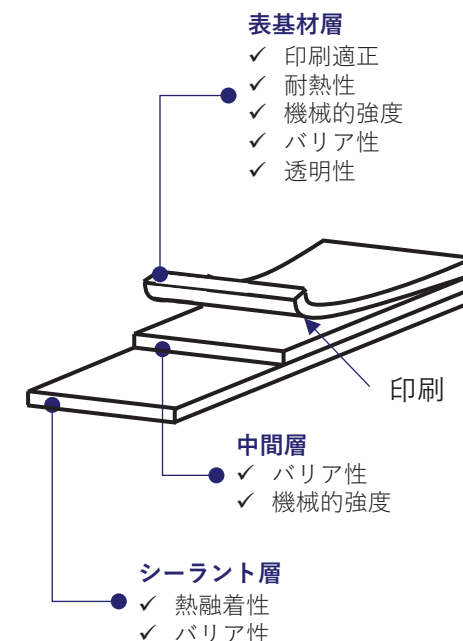
食品用途で活用されるプラスチックフィルム

- 軟包材に用いられるプラスチックフィルムは、単一素材に加え、複数素材を同時に押出成形した複層フィルムがある。安価で軽く、成形しやすい観点から利用が多く進められてきており、固有の特性を生かしつつ組み合わせることで包装材料としての機能性が高められてきた。
- それぞれの素材の特性は、以下の表に示す通りである。実際の層構成は用途に応じて必要な機能を全て満たすように設計される。

プラスチックフィルムに用いられる素材の特性

	素材名	各素材の特性
基材フィルム	ポリプロピレン (PP)	
	・ 二軸延伸OPP	引張強度、防湿性、光沢、透明性に優れるが、ガスバリア性に劣り、引裂強度、非帯電性にやや劣る
	・ Kコートポリプロピレン	二軸延伸OPPが劣るガスバリア性に優れる。その他は二軸延伸OPPと同様の性質。
	ポリエチレンテレフタレート (PET)	
	・ 二軸延伸PET	引張強度、耐熱性、耐寒性、腰の強さ、滑り性、光沢、透明性、加工適性に優れるが、熱シール性に劣り、引裂強度、非帯電性にやや劣る
	・ アルミ蒸着PET (VM-PET)	引張強度、防湿性、ガスバリア性、耐寒性、腰の強さ、滑り性、光沢に優れるが、透明性・熱シール性に劣り、引裂強度、印刷適正にやや劣る
	ポリアミド (PA) : ナイロン	
	・ 無延伸 CNY	耐熱性・耐寒性に優れるが、防湿性、非帯電性、熱シール性にやや劣る
	・ 二軸延伸 ONY	引張強度、耐熱性・耐寒性、光沢、透明性に優れるが、熱シール性に劣り、引裂強度、非帯電性にやや劣る
	・ Kコート ONY	引張強度、ガスバリア性、耐寒性、光沢、透明性に優れるが、引裂強度、非帯電性にやや劣る
	・ シリカ透明蒸着 ONY	引張強度、防湿性、ガスバリア性、耐寒性、光沢、透明性に優れるが、熱シール性に劣る
	ポリ塩化ビニリデン (PVDC)	防湿性、ガスバリア性に優れるが、腰の強さ、すべりに劣り、非帯電性、加工適性にやや劣る
エチレン・ビニルアルコール共重合体 (EVOH)	ガスバリア性、光沢、透明性に優れる	
シーラント材	低密度ポリエチレン (LDPE)	溶剤離脱性に特に優れるが、100℃を超過する耐熱性、対環境応力破壊への対応が不可
	無延伸ポリプロピレン (CPP)	耐熱性、耐油脂姿勢、対環境応力破壊に特に優れるが、柔軟性、深絞り性への対応が不可
	エチレン酢ビ共重合 (EVA)	耐寒性に加え、落袋衝撃への耐性、ピンホール耐性に特に優れるが、90℃を超過する耐熱性、耐摩耗性への対応が不可となる場合がある

二層以上をラミネートする場合



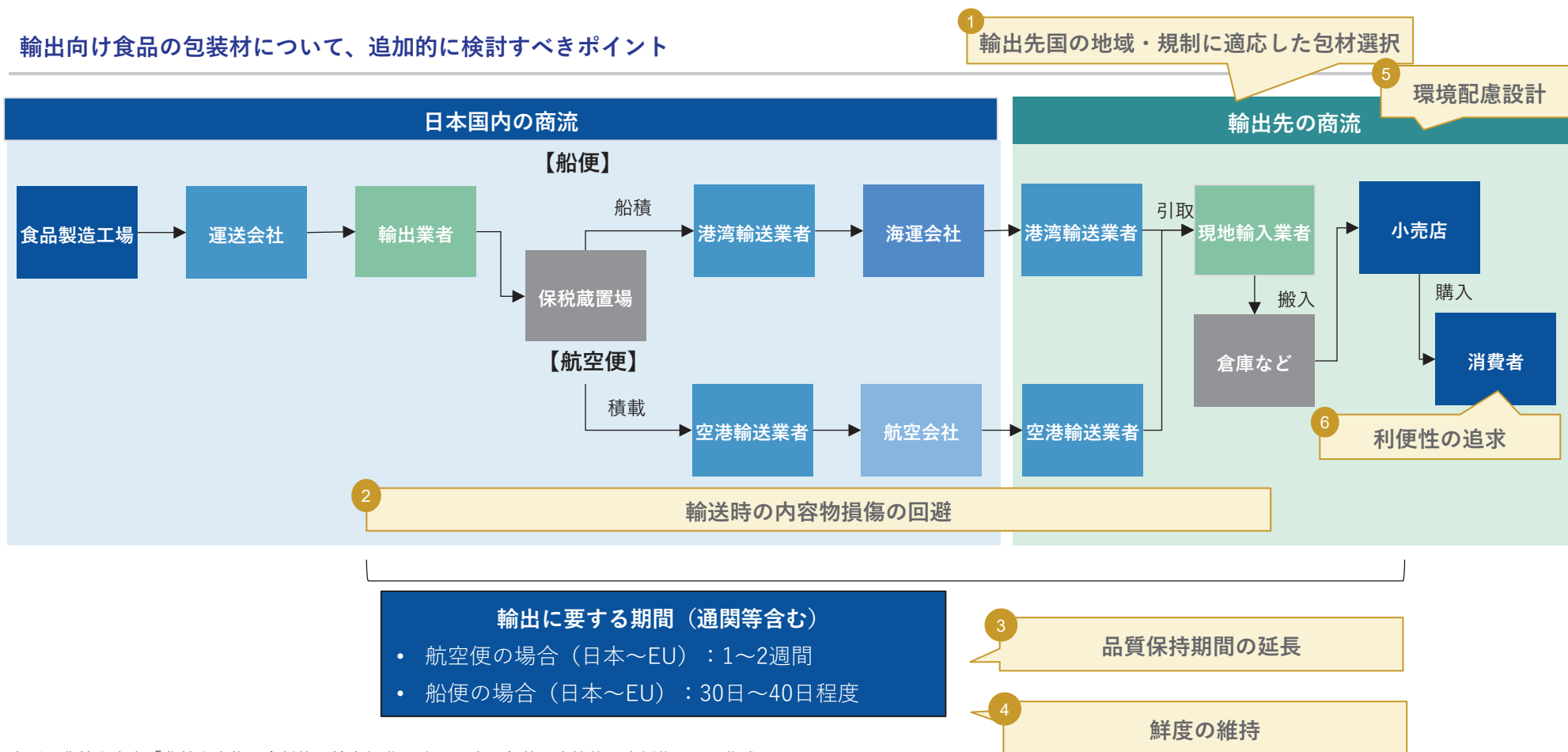
注：表に整理している性質は、あくまで大まかな特性を示している

出所：日本包装技術協会「包装…知っトク知識」、水口眞一「食品包装入門」（日本食糧新聞社）より作成

輸出处の食品包装材の選定のポイント

- 食品を輸出する場合、輸出先国の商習慣や消費者受容に合わせたマーケティングを実施し、適切な包装材を選定することとなる。
- 包装材についても検討すべきポイントが数点ある。規制内容に対応した包装材の活用 (①)、輸送期間や通関に要する時間、倉庫での保管時間等を踏まえた品質・鮮度維持のための工夫 (②~④)、環境配慮設計 (⑤)、利便性の追求 (⑥) が挙げられる。
- 包装材の基本機能である保護機能・利便機能・情報伝達機能に加え、輸出先国で新たに求められる要件に対応できるような包装が、輸出处の食品包装材では求められる。

輸出处食品の包装材について、追加的に検討すべきポイント



出所：農林水産省「農林水産物・食料等の輸出促進に資する容器包装の高機能化事例集」より作成

1. 包装及び包装廃棄物規則（PPWR）に関する調査

1-1. EU向け輸出上位に占める食品で使用されている包装材

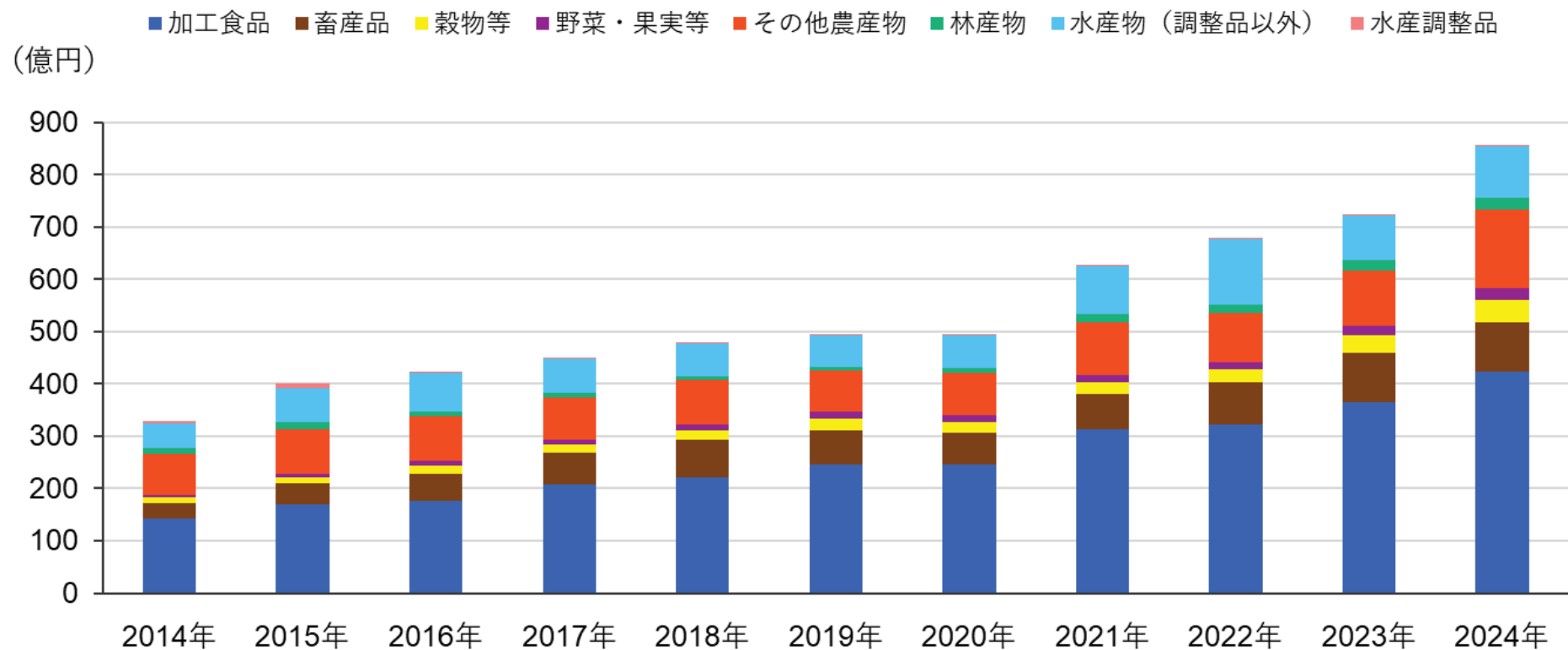
(1) 輸出向けの食品包装材選定のポイント

(2) 日本からEU向けに輸出されている主要な食品で用いられている包装

日本からEU向けに輸出されている主要な食品群①

- 日本からEU向けへの農林水産物・食品の輸出額は、年々増加しており、2024年の実績は858億円である。
- これは日本の農林水産物・食品の総輸出額（少額貨物除く）である約1.4兆円の6%程度であり、輸出額の規模としては第7位相当である。EUは日本の農林水産物の市場としても存在感を増している地域圏だと言える。

EU向け農林水産物・食品の輸出額の推移（2014年～2024年）

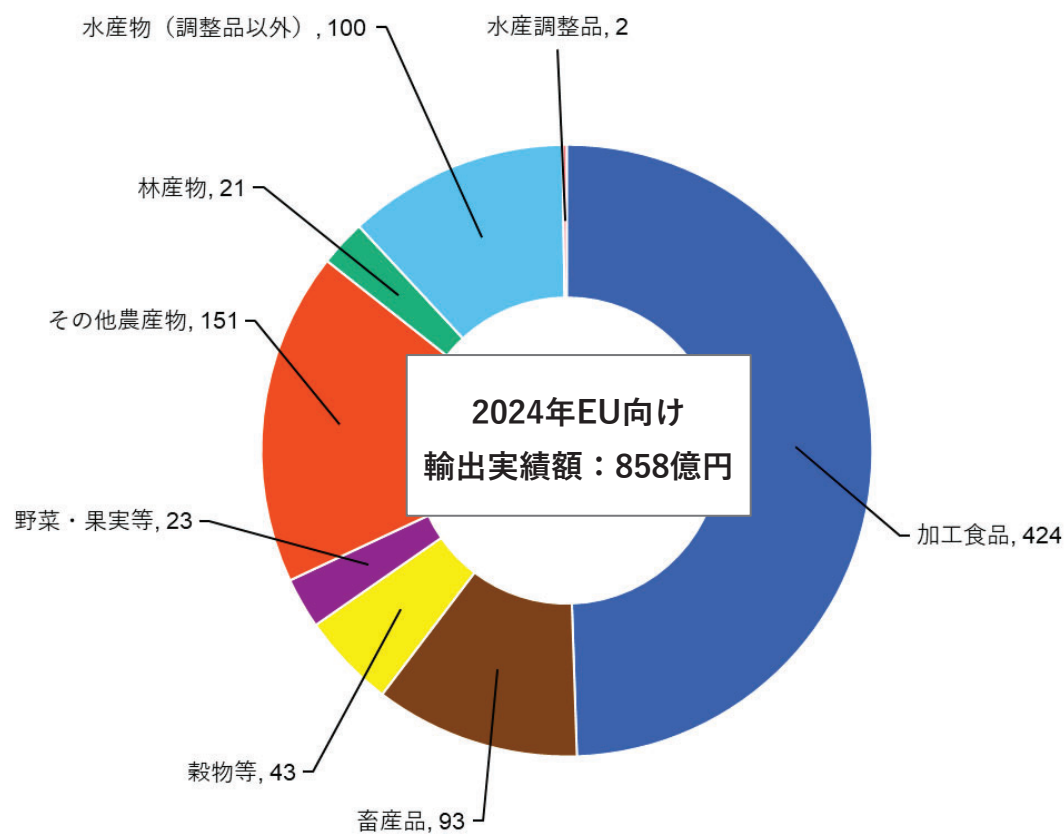


出所：農林水産省「農林水産物・食品の輸出実績（国・地域別）」2014年～2024年より作成

日本からEU向けに輸出されている主要な食品群②

- 2024年の輸出実績額では、畜産品を含む農産物が8.5割を占め、水産物、林産物が次ぐ。農産物・食品の中でも、加工食品が最多で424億円であり、輸出額総額の半数を占める。
- 品目別内訳では、アルコール飲料、緑茶、ソース混合調味料、牛肉、ホタテ貝（生鮮等）、醤油等が大きな比率を占めている。

EU向け農林水産物・食品の輸出額の内訳（2024年）



2024年のEU向け農林水産物・食品輸出の上位10品目

順位	分類	品目名	輸出実績額
1	加工食品	アルコール飲料	140億円
2	その他農産物	緑茶	65億円
3	加工食品	ソース混合調味料	60億円
4	畜産品	牛肉	59億円
5	水産物（調整品以外）	ホタテ貝（生鮮等）	43億円
6	加工食品	醤油	34億円
7	加工食品	清涼飲料水	28億円
8	その他農産物	播種用の種等	18億円
9	加工食品	スープブロス	17億円
10	加工食品	味噌	15億円
その他			379億円
全体			858億円

出所：農林水産省「2024年農林水産物・食品の輸出実績（国・地域別）」（2025年4月公表）より作成

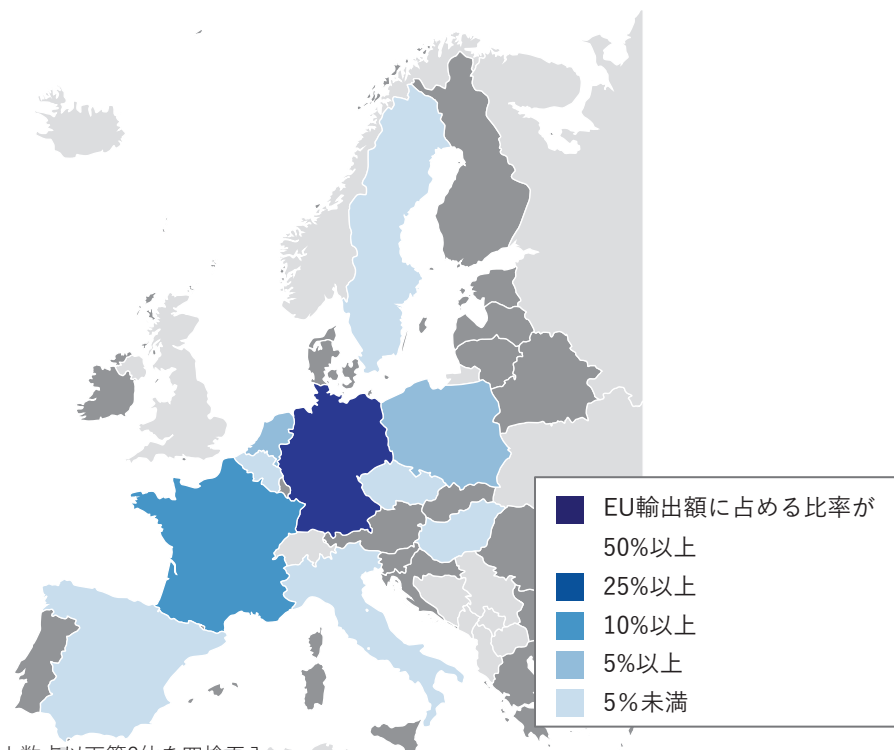
緑茶の輸出実態と用いられている包装①

日本からEU向けの緑茶の輸出実態

■ 日本からEU向けの輸出実態

- 2024年の日本からEU向けの緑茶の輸出額は、65億円。緑茶全体の輸出額である363億円の約18%を占める。特にドイツは米国に次ぐ緑茶の輸入第2位であり、次にEUではフランス向けの輸出が多く世界第8位である。
- 粉末状緑茶（抹茶・粉末茶）の輸出は全体として多いものの、国によって比率が異なる。また、3kg以下の直接包装での出荷は5.5割程度であり、3kg以上の大容量での輸出も確認される。

日本からの緑茶の輸出先上位10か国（EU地域・2024年）



EU内順位	2024年（1-12月）		
	国名	輸出金額 注1	うち粉末状緑茶 注2
1	ドイツ	34.0億円	75%
2	フランス	9.5億円	68%
3	ポーランド	5.5億円	81%
4	オランダ	3.8億円	79%
5	イタリア	3.1億円	86%
6	スペイン	2.8億円	96%
7	チェコ	1.4億円	73%
8	ベルギー	1.0億円	64%
9	スウェーデン	0.7億円	55%
10	ハンガリー	0.5億円	87%
その他		2.7億円	—
EU全体		65億円	—

注1：小数点以下第2位を四捨五入。

注2：HSコード0902.10、0902.20を参照して作成。粉末状緑茶については抹茶や粉末煎茶などが含まれる。

出所：財務省貿易統計（2024年）及び日本茶輸出促進協議会ウェブサイト「2024年12月期日本茶輸出状況」より作成

緑茶の輸出実態と用いられている包装②

緑茶の品目特性・一般的に用いられている包装形態

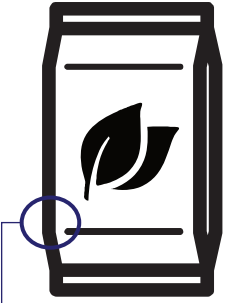
■ 品目の特性

- 緑茶は、空気中の酸素や高温、湿気等により風味や香りが変化する。また、匂いを吸着しやすい性質がある。

■ 包装形態

- 包装では、茶葉の色の変質、光沢の低下及び香りの消失を防ぐ必要がある。そのため、包装にはガスバリア性、防湿性、遮光性に優れたアルミ箔を活用し、ラミネート加工した積層フィルムが用いられることが多い。
- 包装形態としては、スタンドパウチやガゼットで輸出される。

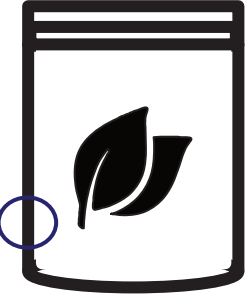
包装形態例① ガゼット袋



<包装材構成例>

PET	耐熱性
PE	
AL箔	遮光性、ガスバリア、防湿性
PE	シール性

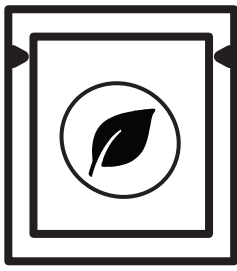
包装形態例② スタンドパウチ



<包装材構成例>

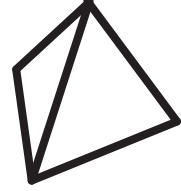
上質紙	
PE	
AL箔	遮光性、ガスバリア、防湿性
PE	シール性

包装形態例③ 四方シール包装




上質紙	
PE	
AL箔	遮光性、ガスバリア、防湿性
PE	シール性

テトラパック



PETメッシュ
ナイロンメッシュ
PLA不織布 など

平袋型



PET：ポリエチレンテレフタレート
PE：ポリエチレン
AL箔：アルミ箔
PLA：ポリ乳酸

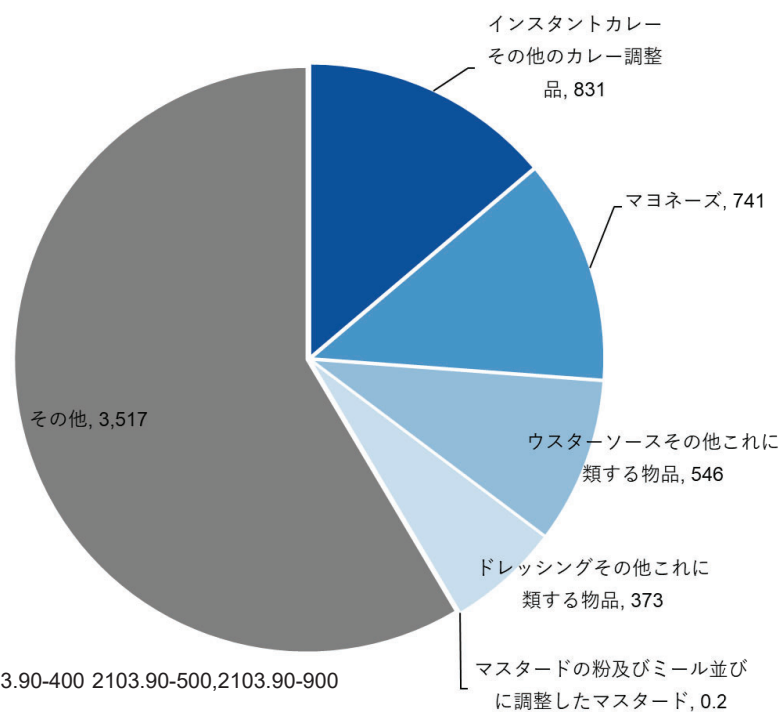
出所：日本包装技術協会「包装…知っトク知識」（改訂2版）、業界団体ヒアリングより作成

ソース混合調味料の輸出実態と用いられている包装①

ソース混合調味料とは

- ソース混合調味料には、インスタントカレーやカレールー、ウスターソース、マヨネーズ、ドレッシング、焼き肉のたれなどの幅広い調味料が含まれる。
- 輸送に時間がかかる輸出において、ソース混合調味料は賞味期限の長いものが多く、輸出に適しかつ国内原料を利用した付加価値も載せやすいため、輸出にも有利な加工食品である。
- 2024年の日本からEU向けのソース混合調味料の輸出額は、60億円である。日本からEUに輸出されるソース混合調味料の内訳は、インスタントカレー・その他カレー調整品が13.8%、マヨネーズが12.3%、ウスターソースが9.1%、ドレッシングが6.2%、その他が58.5%である。

ソース混合調味料におけるEUむけ輸出額の内訳（単位：百万円／集計年：2024年）



注：HSコード「2103.20, 2103.30, 2103.90-200, 2103.90-300, 2103.90-400, 2103.90-500, 2103.90-900」より作成

出所：農林水産政策研究所 連携研究スキームによる研究【水産輸出】研究資料「第5章 輸出強化戦略における新たな阻害要因」（2023.3）、財務省貿易統計（2024年）より作成

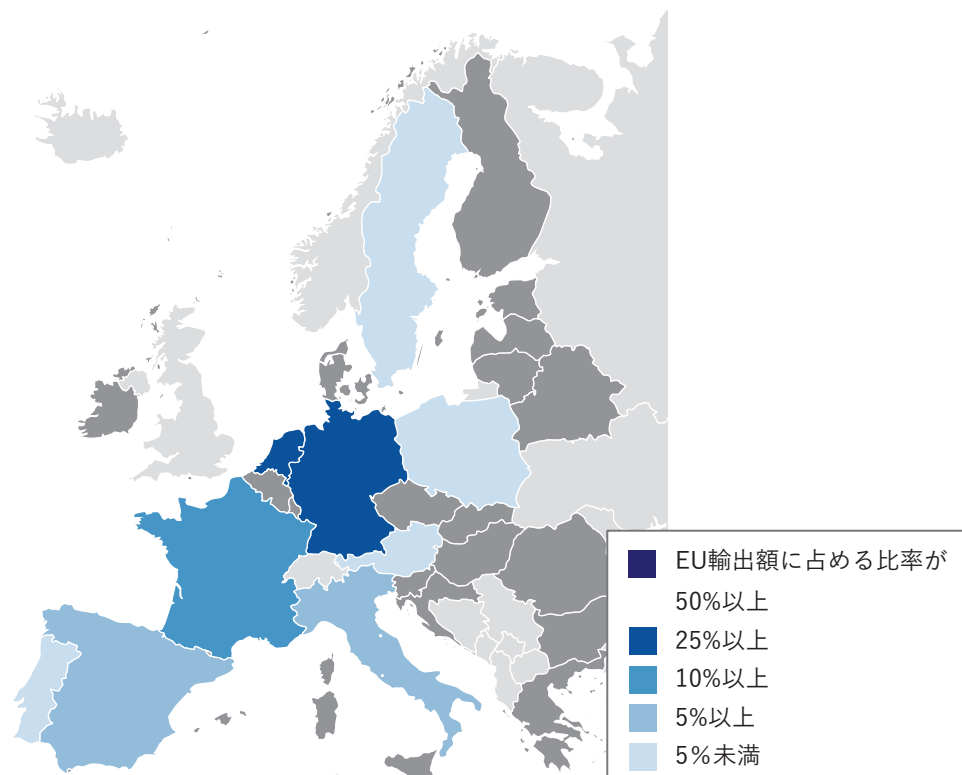
ソース混合調味料の輸出実態と用いられている包装②

日本からEU向けのソース混合調味料の輸出実態

■ 日本からEU向けの輸出実態

- 先述のとおり、2024年の日本からEU向けの輸出額は、60億円。主要な輸出先国は、ドイツ、オランダなど。

日本からのソース混合調味料の輸出先上位10か国（EU地域・2024年）



EU内順位	2024年1-12月	
	国名	輸出金額
1	ドイツ	18.7億円
2	オランダ	18.0億円
3	フランス	6.9億円
4	スペイン	5.1億円
5	イタリア	4.1億円
6	ポルトガル	2.8億円
7	スウェーデン	1.2億円
8	デンマーク	0.9億円
9	ポーランド	0.7億円
10	オーストリア	0.6億円
その他		1.0億円
EU全体		60億円

注：HSコード*2103.20, 2103.30, 2103.90-200, 2103.90-300, 2103.90-400 2103.90-500, 2103.90-900 より作成
出所：財務省貿易統計（2024年）より作成

ソース混合調味料の輸出実態と用いられている包装③

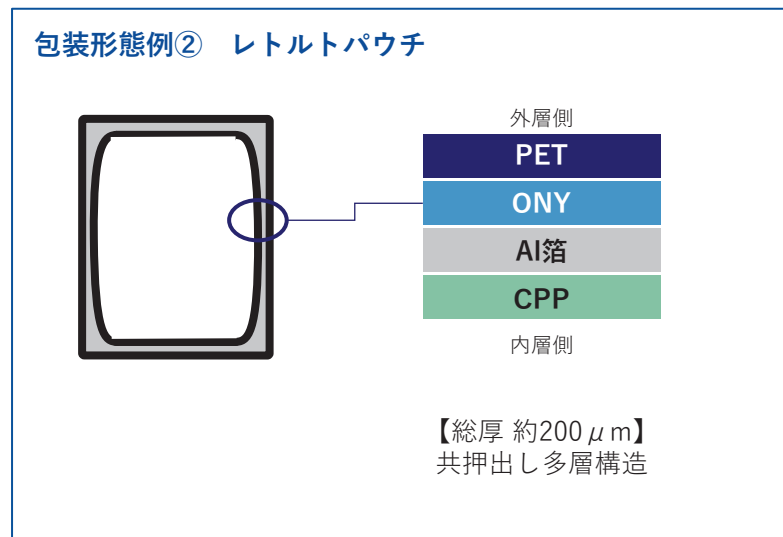
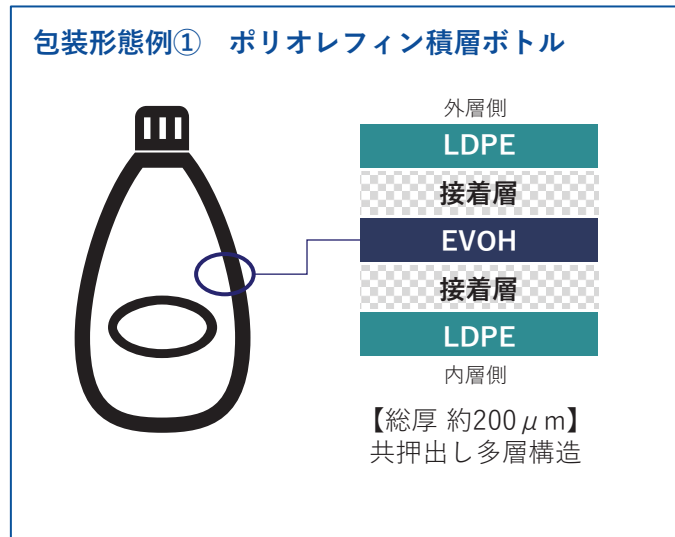
ソース混合調味料の品目特性・一般的に用いられている包装形態

■ 品目の特性

- 多くの場合、常温保存を前提とするため、成分変化を防ぐための酸素バリア性・（酸化防止・色素分解防止）、密封性が必要である。例えばマヨネーズの場合には、油の酸化や微生物の侵入を防ぐ保護機能が重要となる。

■ 包装形態

- マヨネーズに用いられるポリオレフィン積層ボトルはプラスチックの酸素バリア性を向上させることができることから普及。
- プラスチック製ブロー成形ボトルは、割れにくいことや軽いこと、形状の自由度などが受け入れられ市場に普及。ソース・醤油をはじめとして、従来はPVCボトルの利用が多かったが、焼却時に塩化水素が発生することから、近年ではPETボトル（二軸延伸PETボトル）が普及。



出所：日本包装技術協会「包装…知っトク知識」（改訂2版）、日本食品包装協会ウェブサイト「食品包装開発秘話第6章」、日本食品容器包装協会のヒアリング内容より作成

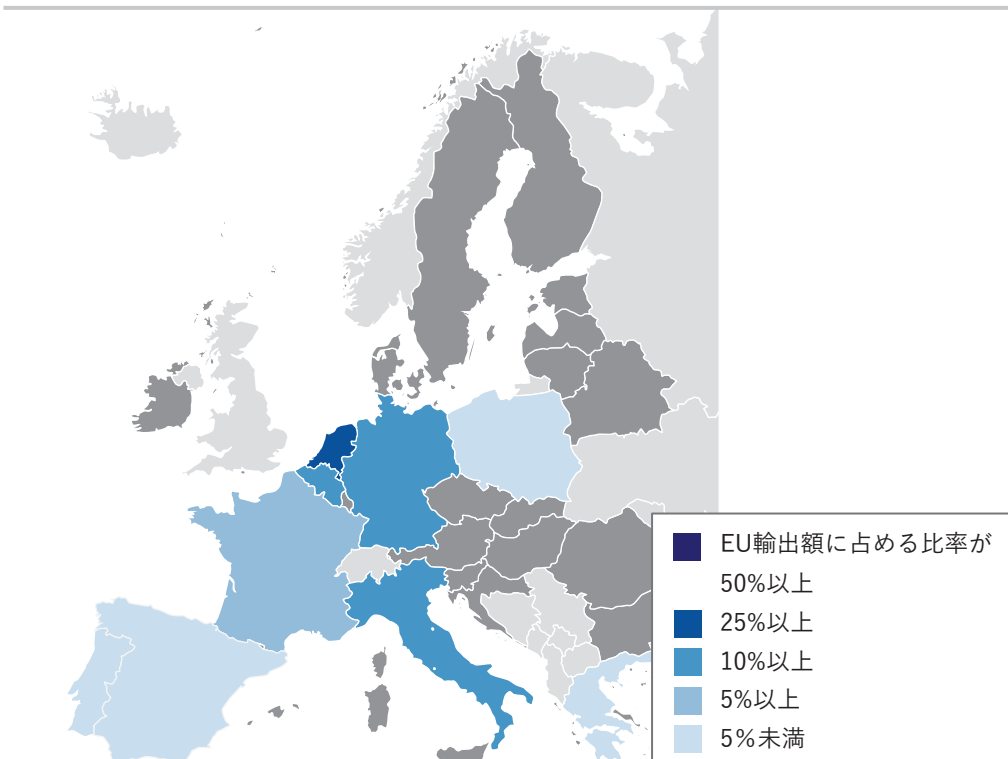
牛肉の輸出実態と用いられている包装①

日本からEU向けの牛肉の輸出実態

■ 日本からEU向けの輸出実態

- 2024年の日本からEU向けの輸出額は59億円。主要な輸出先国はオランダ、ドイツ、イタリア、ベルギーなど。
- 基本的には骨付きでない肉として輸出。枝肉及び半丸枝肉、骨付き肉としての輸出実績はない。また、輸出される牛肉の9割近くが生鮮・チルドで輸出。冷凍での輸出もあるが、比率としては全体の1割にも満たない。
- 事業者ヒアリングによれば、日本からEU向けに和牛を輸出するサプライヤーは増加傾向にあるとのことである。

日本からの牛肉の輸出先上位10か国（EU地域・2024年）



EU内順位	2024年1-12月	
	国名	輸出金額
1	オランダ	22.0億円
2	ドイツ	9.9億円
3	イタリア	9.6億円
4	ベルギー	8.1億円
5	フランス	4.5億円
6	スペイン	2.3億円
7	ギリシャ	1.0億円
8	ポーランド	0.8億円
9	ハンガリー	0.3億円
10	ポルトガル	0.2億円
その他		0.3億円
EU全体		59億円

注：HSコード0201, 0202より作成
 出所：財務省貿易統計（2024年度）および事業者ヒアリングより作成

牛肉の輸出実態と用いられている包装②

牛肉の品目特性・一般的に用いられている包装形態

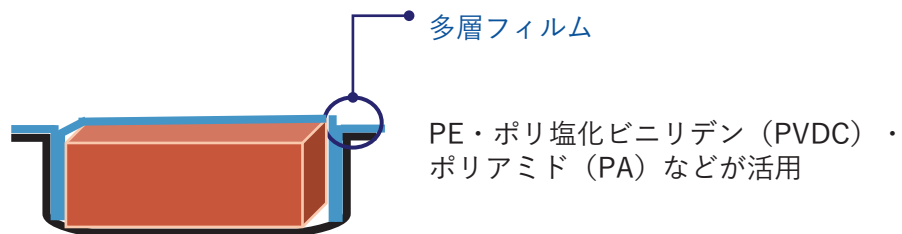
■ 品目の特性

- 包装の機能としては、密閉度・強度・色・湿度・鮮度保持が重視される。
- 特に変色を避けることが輸出先現地でも強く求められるとのことである。牛肉の赤色はミオグロビンが酸素と結合したことによる発色であり、本来は暗赤色である。酸素や微生物の影響、酵素による変色が発生するため、消費者受容を考えた際に、変色をなるべく遅らせるためのコントロールが必要となる。

■ 包装形態

- EU向けには、主にステーキ用途として正肉（ブロック肉）での輸出が一般的。
- 多層フィルムのバキュームパックが主流。賞味期限が50日～110日程度。包装材の素材としては、PE、PVDCなどが用いられる。

包装形態例① 真空パック



出所：事業者ヒアリングより作成

ホタテ貝の輸出実態と用いられている包装

日本からEU向けのホタテ貝の輸出実態／品目特性・一般的に用いられている包装形態

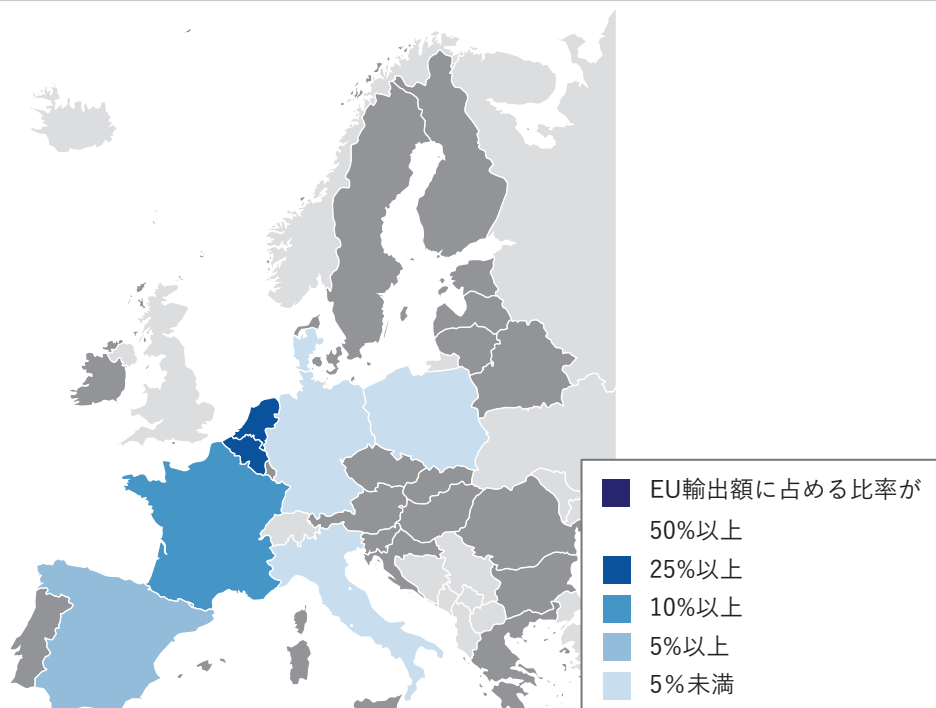
■ 日本からEU向けの輸出実態

- 2024年の日本からEU向けの輸出額は、43億円。主要な輸出国は、オランダ、ベルギーである。
- EU向けの輸出は全て、殻なしで貝柱のみを冷凍した状態（玉冷）で輸出。生鮮・冷蔵品は輸出されていない。

■ 包装形態

- ポリエチレン袋を活用した梱包が一般的である。

日本からのホタテ貝の輸出先上位国（EU地域・2024年）



EU内順位	2024年1-12月	
	国名	輸出金額
1	オランダ	20.0億円
2	ベルギー	13.3億円
3	フランス	5.0億円
4	スペイン	2.8億円
5	デンマーク	0.8億円
6	ポーランド	0.6億円
7	ドイツ	0.6億円
8	イタリア	0.1億円
EU全体		43億円

注：HSコード0307.21, 0307.22, 0307.29より作成。データが得られたのは「0307.22-100」のみ。
出所：財務省貿易統計（2024年）より作成

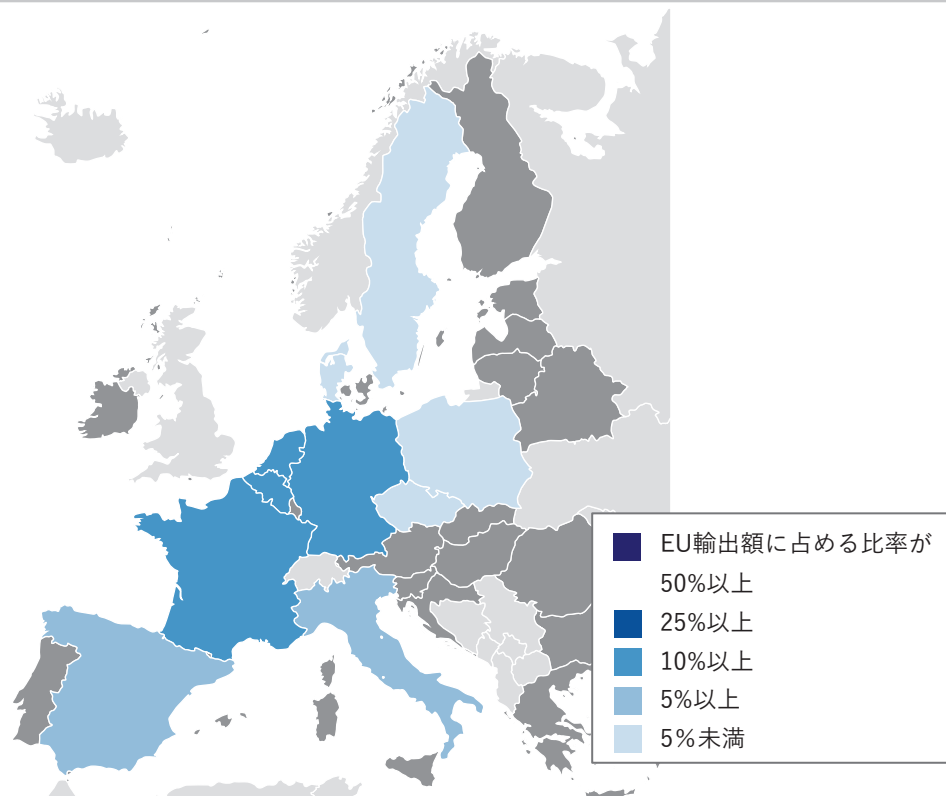
醤油の輸出実態と用いられている包装①

日本からEU向けの醤油の輸出実態

■ 日本からEU向けの輸出実態

- 2024年の日本からEU向けの輸出額は、34億円。日本からの醤油の輸出全体額は122億円であるため、世界のうち、EU市場の占める比率は約28%を占める。主要な輸出国はオランダ、ベルギー、ドイツ、フランス等である。

日本からの醤油の輸出先上位10か国（EU地域・2024年）



EU内順位	2024年1-12月	
	国名	輸出金額
1	オランダ	7.7億円
2	ベルギー	7.0億円
3	ドイツ	5.7億円
4	フランス	4.5億円
5	イタリア	2.5億円
6	スペイン	2.2億円
7	ポーランド	0.9億円
8	デンマーク	0.8億円
9	スウェーデン	0.7億円
10	チェコ	0.4億円
	その他	1.6億円
	EU全体	34億円

注：HSコード2103.10より作成
出所：財務省貿易統計（2024年）より作成

醤油の輸出実態と用いられている包装③

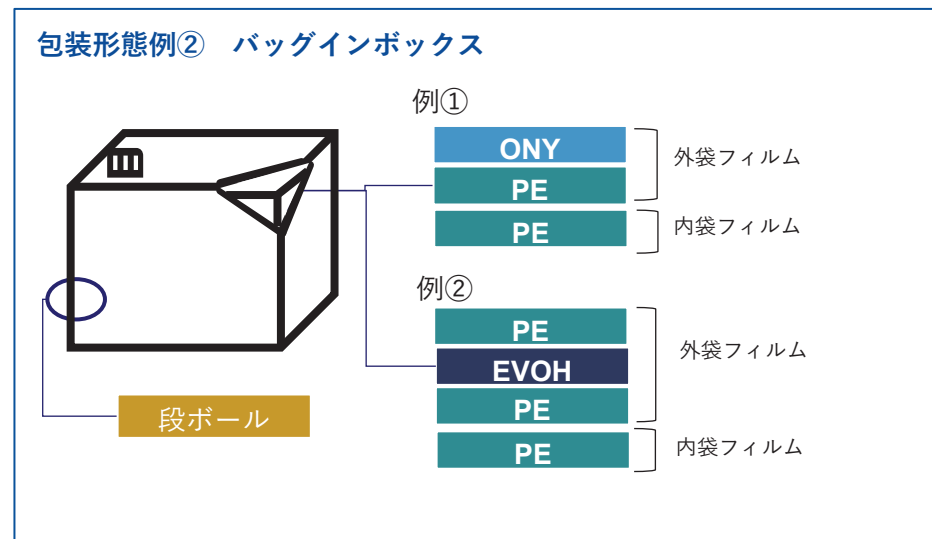
醤油の品目特性・一般的に用いられている包装形態

■ 品目の特性

- 醤油の場合、酸化による褐変や成分変化を防ぐ保護機能が重要となる。

■ 包装形態

- 醤油では、従来はPVCボトルの利用が多かったが、焼却時に塩化水素が発生することから、近年ではPETボトル（二軸延伸PETボトル）が普及。また、ポリオレフィン積層ボトルはプラスチックの酸素バリア性を向上させることができることから普及。
- 醤油の場合は鮮度の観点から、現地での充填が主流である。ただし、中小企業ではバッグインボックスでの輸出の可能性もあり。



出所：日本包装技術協会「包装…知っトク知識」（改訂2版）、日本食品包装協会、食品包装開発秘話「第6章 ポリエステル二軸延伸ブローボトルの醤油への採用」、日本食品容器包装協会へのヒアリングより作成

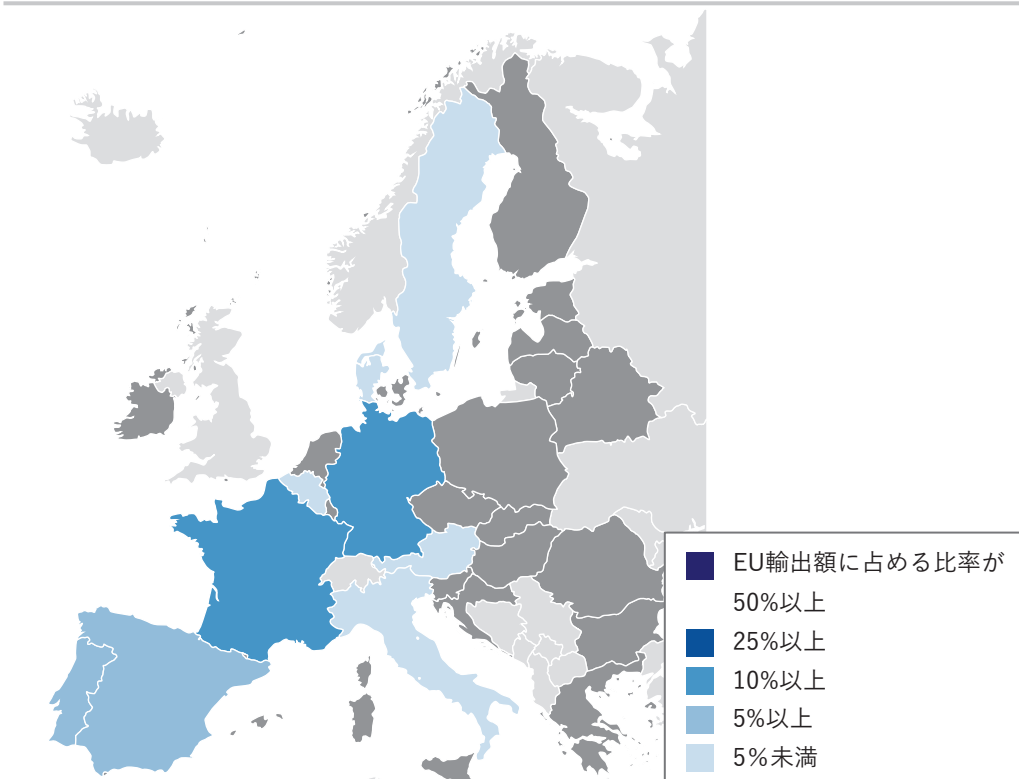
味噌の輸出実態と用いられている包装①

日本からEU向けの味噌の輸出実態

■ 日本からEU向けの輸出実態

- 2024年の日本からEU向けの輸出額は、15億円。日本の味噌の全世界向けの輸出総額は63億円であり、うちEU地域が24%程度を占める。主要な輸出国は、オランダ、ドイツ、フランスである。

日本からの味噌の輸出先上位10か国（EU地域・2024年）



EU内順位	2024年1-12月	
	国名	輸出金額
1	オランダ	5.0億円
2	ドイツ	2.9億円
3	フランス	2.6億円
4	スペイン	0.8億円
5	ポーランド	0.8億円
6	イタリア	0.7億円
7	スウェーデン	0.6億円
8	ベルギー	0.4億円
9	オーストリア	0.2億円
10	デンマーク	0.1億円
その他		0.9億円
EU全体		15億円

注：HSコード2103.90より作成

出所：財務省貿易統計（2024年）、全国味噌工業協同組合連合会ウェブサイトより作成

味噌の輸出実態と用いられている包装②

味噌の品目特性・一般的に用いられている包装形態

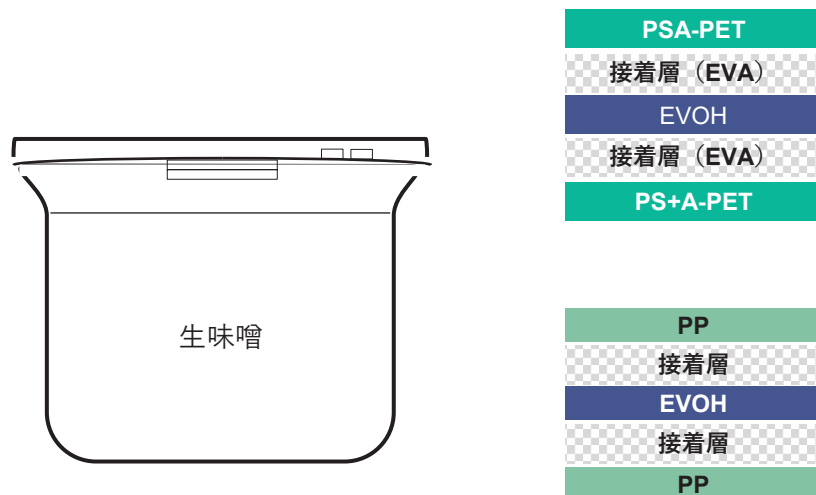
■ 品目の特性

- 味噌は発酵食品であり、空気に触れることで褐変とカビが発生し、味の劣化が発生する。また、発酵が進行すると炭酸ガスが発生し、膨張・離水・汁漏れが発生する可能性がある。

■ 包装形態

- 古くから利用されてきた袋包装に加え、カップ包装も一般的な包装形態となっている。
- 酸素ガス透過度が少ないフィルムや容器が好んで用いられ、ヘッドスペースにおける酸素の除去も求められる。成形性、保香性、酸素遮断性に優れたエチレンビニルアルコール共重合 (EVOH) 樹脂を中間層とする PET 複層材が用いられる。

包装形態例 カップ包装



A-PET：非結晶ポリエチレンテレフタレート

(参考) コメの輸出実態と用いられている包装

日本からEU向けのコメの輸出実態・一般的に用いられている包装

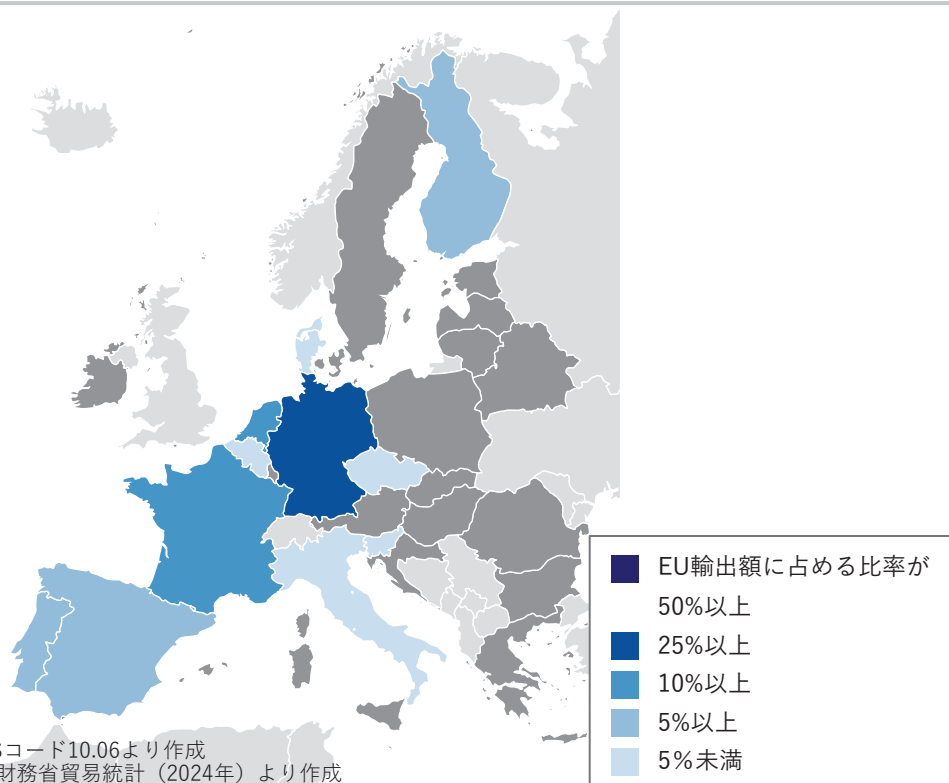
■ 日本からEU向けの輸出実績

- 2024年の日本からEU向けのコメの輸出額は9.7億円。主要な輸出先国は、ドイツ、スペイン、フランス、オランダなど。
- 殆どが精米済の状態での輸出されている。玄米の状態での輸出実績もあるが、3%程度。

■ 品目の特性

- 長期の輸送期間や保管期間を踏まえると、精米の品質維持機能が必要となる。輸出に用いられている包装は不明。

日本からのコメの輸出先上位10か国 (EU地域・2024年)



EU内順位	2024年1-12月	
	国名	輸出金額
1	ドイツ	2.7億円
2	スペイン	1.8億円
3	フランス	1.7億円
4	オランダ	1.3億円
5	フィンランド	0.5億円
6	ポーランド	0.3億円
7	イタリア	0.3億円
8	ベルギー	0.2億円
9	スロベニア	0.2億円
10	チェコ	0.2億円
その他		0.5億円
EU全体		9.7億円

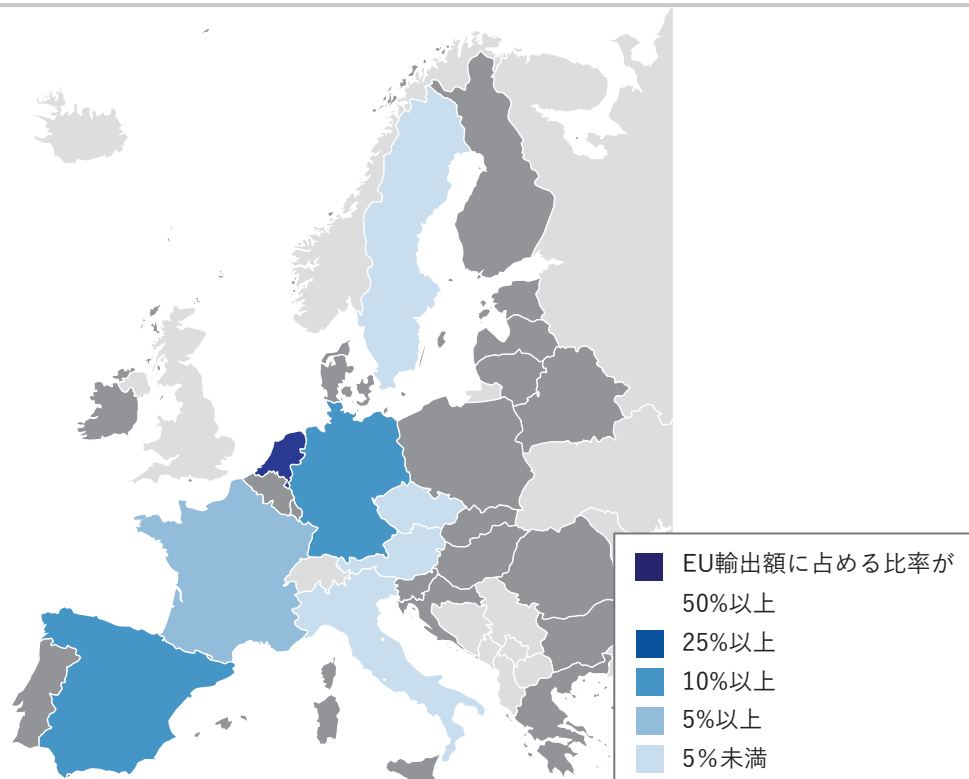
(参考) 包装米飯の輸出実態と用いられている包装①

日本からEU向けの包装米飯の輸出実態

■ 日本からの輸出実績

- 2024年の日本からEU向けの輸出額は、1,996万円。主要な輸出先国はオランダ、ドイツ、スペイン、フランス。
- 日本の包装米飯（パックごはん）の生産量は26.3万トンである。短時間高温加熱殺菌、超圧力殺菌等の独特の無菌化を施したのち炊飯・無菌空間で密閉する無菌包装米飯、調理した米飯に圧力をかけ加熱するレトルト米飯の2種類がある。

日本からの包装米飯の輸出先上位国（EU地域・2024年）



EU輸出上位国	2024年1-12月	
	国名	金額
1	オランダ	1,083万円
2	ドイツ	350万円
3	スペイン	224万円
4	フランス	146万円
5	オーストリア	77万円
6	イタリア	28万円
7	スウェーデン	26万円
8	チェコ	23万円
—	EU全体	1,996万円

注：HSコード1904.90010より作成
出所：財務省貿易統計（2024年）、全国包装米飯協会ウェブサイトより作成

(参考) 包装米飯の輸出実態と用いられている包装②

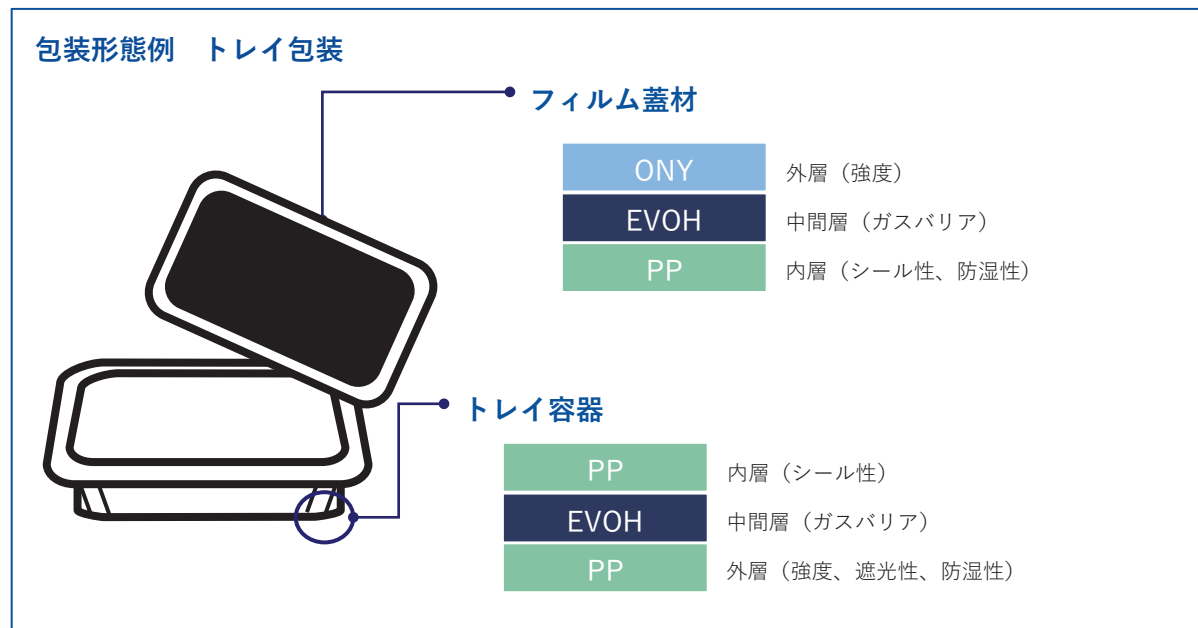
包装米飯の品目特性・一般的に用いられている包装形態

■ 品目の特性

- 電子レンジ等の加熱を必要とする食品であり、100°C以上の高温に対する耐熱性及び添加剤配合基準の達成が必要である。
- 米飯は水分活性が高く、包装から水蒸気透過が発生し、時間の経過とともに重量減少する。輸出の期間中、包装米飯では、水分透過を抑え、一定期間の賞味期限を確保することが求められる。例えば、無菌包装米飯の賞味期限は6ヶ月～10ヶ月、レトルト米飯は12ヶ月以上が一般的である。

■ 包装形態

- トレイ容器と蓋材のフィルムで構成される。トレイ容器はバリア層を有する層が含まれており、加えて蓋材についても蒸着バリアが採用されている事例もある



出所：日本包装技術協会「包装...知っトク知識」(改訂2版)、農林水産省米・米粉情報まとめサイトOKOME-SUMMARY 06米の加工品「包装容器から見たパックご飯」より作成

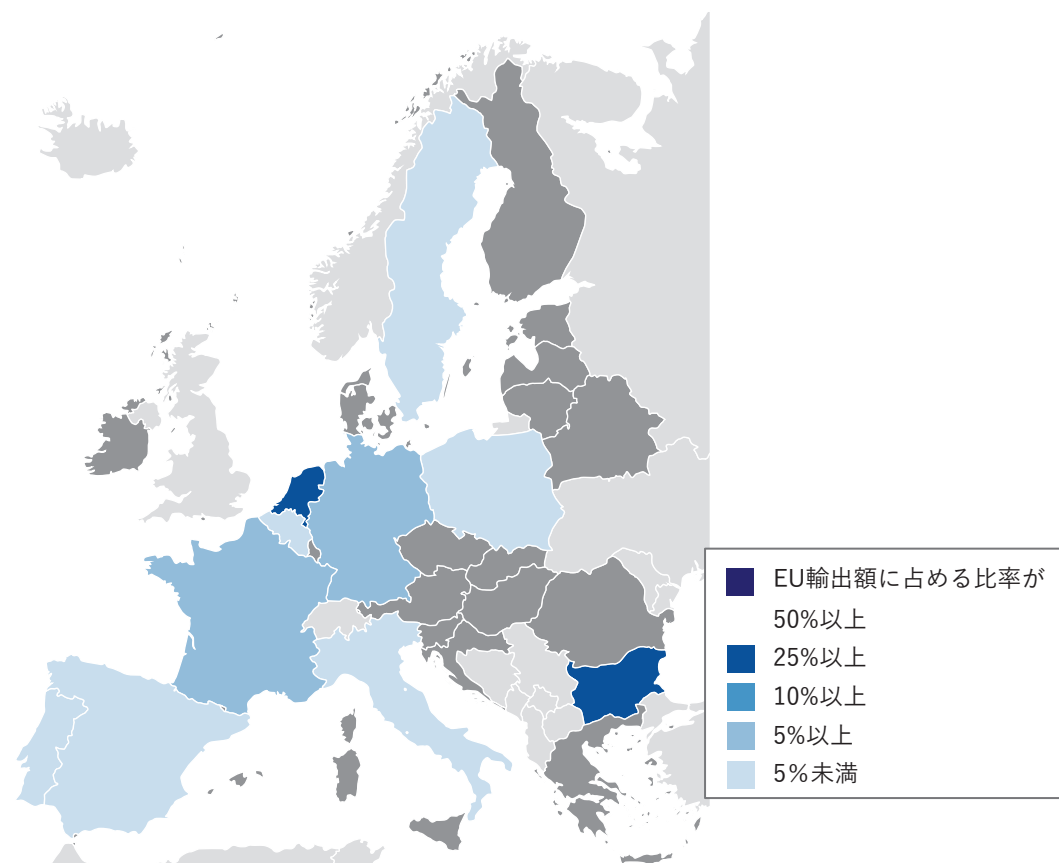
(参考) 米菓の輸出実態と用いられている包装①

日本からEU向けの米菓の輸出実態

■ 日本からEU向けの輸出実績

- 2024年の日本からEU向けの輸出額は2.5億円。主要な輸出先国はオランダ、ブルガリア、フランス、ドイツ、イタリアなど。

日本からの米菓の輸出先上位10か国 (EU地域・2024年)



EU内順位	2024年1-12月	
	国名	輸出金額
1	オランダ	11,007万円
2	ブルガリア	7,085万円
3	フランス	2,264万円
4	ドイツ	1,791万円
5	イタリア	1,016万円
6	スウェーデン	631万円
7	ポルトガル	595万円
8	ポーランド	351万円
9	ベルギー	152万円
10	スペイン	92万円
その他		130万円
EU全体		25,113万円

注：HSコード1905.90100より作成
出所：財務省貿易統計（2024年）より作成

(参考) 米菓の輸出実態と用いられている包装②

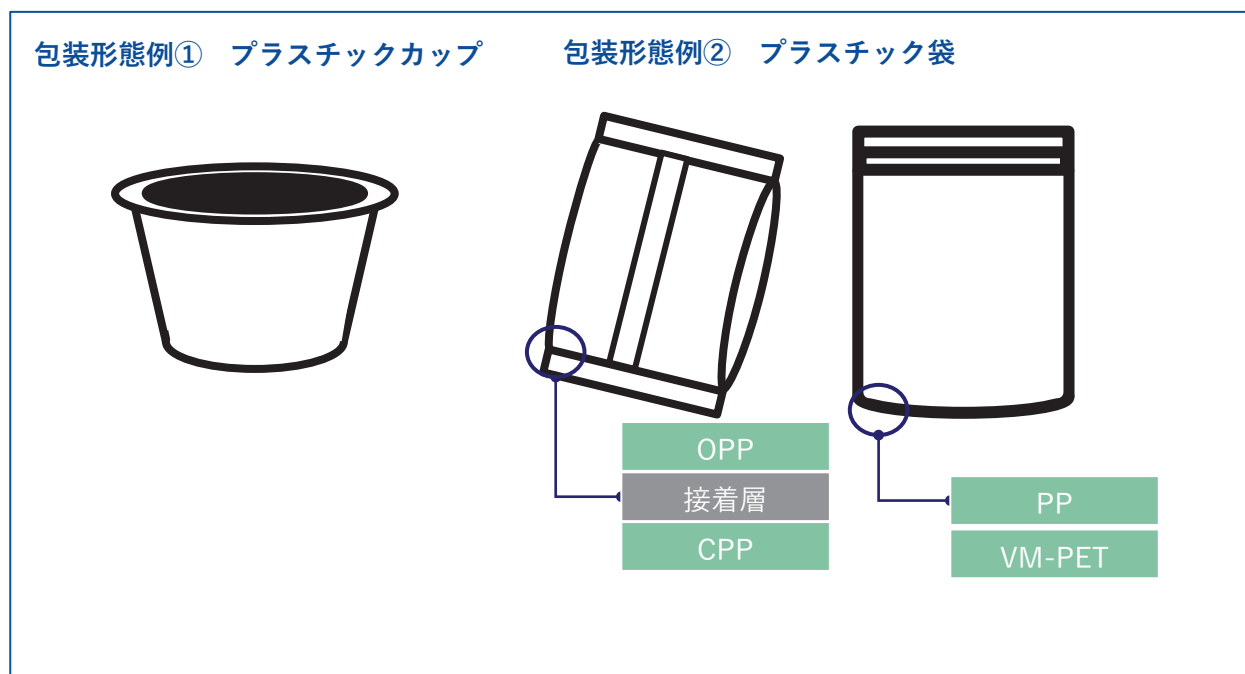
米菓の品目特性・一般的に用いられている包装形態

■ 品目特性

- 米菓は水分に加え、酸素、光が劣化要因となる。また、風味や香りが飛ばないように、包材強度やシールド強度を担保できる素材が活用される。

■ 包装形態

- 現地においては1年間の賞味期限の確保が求められており、包装の対応が必要。
- 国内で流通するものをそのまま輸出する場合、個包装で流通。また商品特性や利便性の観点から個包装が選択されることもある。



出所：日本包装技術協会「包装...知っトク知識」（改訂2版）、事業者へのヒアリングより作成