



＼ 美味しすぎてショック! ／

食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 美食天堂鸟取县 美食天國鳥取縣 맛의 천국 돗토리현

鳥取県産品輸出の取組



令和5年7月

鳥取県は青果輸出のパイオニア

二十世紀梨は1933(昭和8)年より、 富有柿は1982(昭和57)年より、輸出開始

【二十世紀梨輸出の経緯】

年次	輸出量[ton]	主な出来事
1933(昭和8)	44	大連、上海、台北、ソウルへ初輸出
1939(昭和14)	43	シンガポール、バンコクなど東南アジアへ初輸出
1944～1949	0	太平洋戦争の影響により中断
1951(昭和26)	319	前年より輸出を再開していたが、この年に国の輸出品等級標準が設定され、他産地の輸出が始まる。
1962(昭和37)	2,108	日本貿易振興会共催で香港・シンガポール宣伝販売
1969(昭和44)	993	ハワイ初輸出、1973年には台湾輸出開始
1979(昭和54)	4,125	アラスカ初輸出、以降中近東、カナダ、欧州、米本土、豪州と販路を拡大
1985(昭和60)	12,134	輸出量のピークを迎え、以後減少へ

※富有柿は1982(昭和57)年より、梨輸出ルートに乗せて、シンガポールを主に、グアム、マレーシア、クウェート、タイ、フィリピンへ輸出を開始。初年度の739トンを経過ピークに以降減少

鳥取県産品の輸出状況

(令和4年)鳥取県の輸出実績は約33.75億円
(前年比+約7.88億円)

区分	輸出額(億円)		備考(主な輸出先)
	R4	R3	
農産物	3.36億円	2.33億円	梨:台湾、香港、アメリカ
畜産物	0.68億円	0.57億円	和牛:台湾、香港、タイ
水産物	16.64億円	11.86億円	ベトナム、タイ、エジプト
加工食品(酒類含む)	13.07億円	11.11億円	菓子等:中国、台湾、香港
合計	約33.75億円	約25.87億円	

【令和4年梨と柿の仕向地別出荷状況】

[梨]	輸出量[ton]
台湾	170.5
香港	77.2
米国	16.9
その他	0.9

[柿]	輸出量[ton]
タイ	10.3
その他	0.3

鳥取県内事業者の輸出の取組

【大山乳業農業協同組合の牛乳輸出プロジェクト】

○大山乳業農業協同組合(鳥取県琴浦町)が鳥取県産牛乳の香港への輸出、販路拡大に取り組む。
(牛乳輸出コンソーシアム設立(7月中))

○農林水産省補助事業「畜産物輸出コンソーシアム推進対策事業」の活用で調整中。

「畜産物輸出コンソーシアム推進対策事業」(定額、1/2以内)

- ①コンソーシアムの設立・運営支援事業
- ②市場ニーズに対応するためのコンソーシアムの取組支援事業
(品質保持・流通方法に係る試験・実証)



大山乳業農業協同組合



【インドへの鳥取県産酒の輸出】

○令和3年に鳥取県内の7蔵が「チーム鳥取インド輸出蔵元会」を結成し、鳥取県産酒のインド輸出に取り組む。

○インド政府の規制緩和の暫定措置により、令和4年12月に鳥取県産日本酒を初輸出(6蔵、2,700ボトル(約1,500L))。
令和5年4月に全ての商品が通関し、同6月に販売予定州への販売許可申請も完了。

○国際的な酒見本市「プロワイン・ムンバイ」(令和5年11月24日～25日)にチーム鳥取として出展を予定。



チーム鳥取インド輸出蔵元会
平井知事表敬(R5.2)

海外での鳥取県産品プロモーション

【輸出支援プラットフォームとの連携】

○JFOOD(日本食品海外プロモーションセンター)の東南アジア向け国産柿PRとしてサンフレッシュ・タイランドSIAM TAKASHIMAYAで現地KOLを起用した動画撮影を、鳥取県産「輝太郎柿」を取り上げて実施(R4.10)。

○香港日系スーパー「YATA」6店舗で、「鳥取すいかフェア」を、JETRO香港と連携し、KOLを起用のSNS配信を実施(R5.7)。



JFOODと連携したInstagramでの配信

【アジアでの鳥取県産品プロモーション】

○台北高級フレンチレストラン「Paris 1930 de Hideki Takayama」フレンチ料理世界大会日本代表も務めた高山英紀シェフプロデュース店舗で約4万円コース料理にオレイン55(鳥取和牛)のサーロインをメインとして提供。(R5.2.9～12)

○シンガポール高級日本食レストラン「高山」シェフ及び現地卸バイヤーの県内視察と試食・試飲(R5.2.20～21)

○タイ高級ホテル「マンダリン・オリエンタル・バンコク」日本料理店「キヌ・バイ・タカギ」とグリル料理店「ロード・ジムス」で鳥取和牛のメニューフェア実施。インフルエンサー等の招致プロモーションイベントも開催。(R3.10～20)



台北高級フレンチレストラン「Paris 1930 de Hideki Takayama」での高山英紀シェフ