

輸出事業計画

※申請者名：阪神米穀株式会社、品目：コメ

1. 輸出における現状と課題

(現状)

当社と実需者（国内回転寿司チェーン）は長年にわたり国産米を使用し、品質にこだわった酢飯を国内消費者に提供してきた。

実需者の長期計画では海外店舗を将来的に拡大していく予定で、海外店舗に於いても国外消費者に対し国産米を使用した美味しい酢飯を提供していく予定。

当社はこれまで輸出に於ける取組実績はないが、実需者からの要望を受けアメリカ向けへの国産米輸出事業を計画。

(課題)

生産：新規需要米生産について、国内での米価が令和5年産では上がってきており、新規需要米を生産した場合の所得と国内流通用のお米を生産した場合の所得を比較すると、国内流通用のお米を生産したいという生産者が多く生産拡大がしづらい。

製造・加工・流通：本国を出荷してから輸出先で使用し始める迄に長期間要する為、虫の発生リスク・常温時では品質の劣化リスクが高まる。海上輸送を想定しており、赤道近くを運行する可能性がある。さらに、輸出先へ着くまでに2か月半～4か月の時間を要し、貨物船によるコンテナ輸送中は高温となり品質の劣化が懸念される。

販売：現在、国内回転寿司チェーンでは自社調達した米国産オーガニック米を使用。

精米してから数か月間常温倉庫に保管しながら使用しており、その間に品質劣化が起きている。店舗にて提供する際に実需者が目指す食味と差がある。日本への旅行者が増加しており、日本の店舗で食べてもらった寿司が自国の店舗で同等品質の物が提供できていない事が課題となっている。

2. 輸出事業計画の取組内容

(生産)

低コスト栽培等を含め新規需要米の生産拡大を産地に働きかけ、生産者へメリットを見出していく必要がある。

減少する国内需要に合わせて生産面積は縮小していく流れにある。生産面積を維持し生産者の所得確保を行っていく必要があり、拡大見込みの海外需要を取り込む為、同じ意向の産地と共同して輸出米の生産拡大に取組んでいく。

また、安全で安定した高い品質の国産米である事をアピールし、米国産米との価格差を納得して使用してもらえる様に実需者へ働きかけ、生産者の所得確保に努める。

(製造・加工・流通)

海上輸送は、輸送期間の長期化とコンテナ内の高温が懸念される。脱酸素剤投入及び窒素ガス置換が可能な包装機を新たに設置し、虫の発生を予防。さらに、リーファーコンテナ（冷蔵機能付）での輸送も検討し、虫の発生及び品質劣化のリスクを軽減。

また、輸送期間の短縮が可能な方法があるのか同時に検討する。

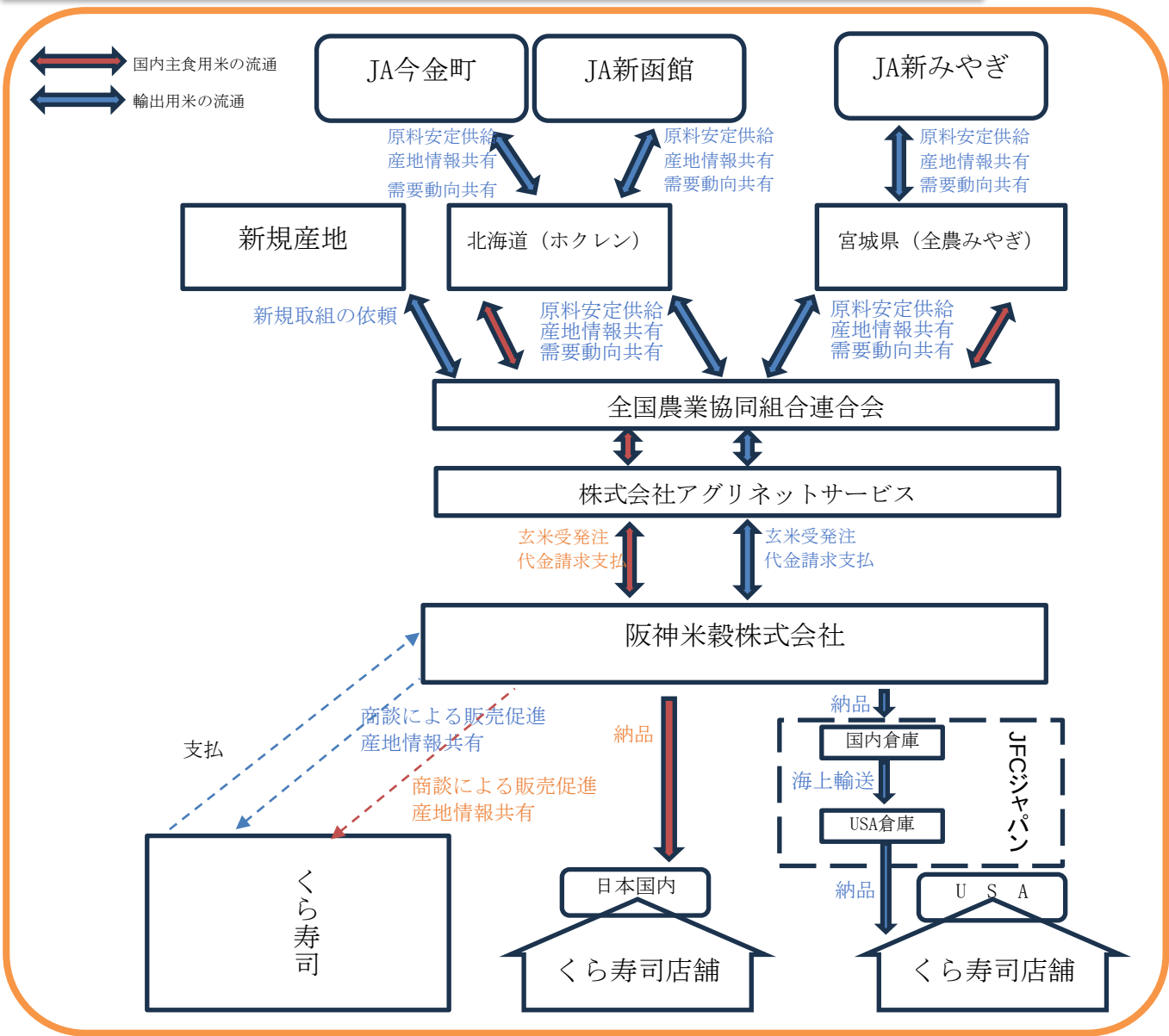
(販売)

食味改善の為に窒素ガス置換や脱酸素剤投入を検討し、さらにリーファーコンテナ（冷蔵機能付）での輸送を行い、高品質を維持した国産米に変更する事で、販売量拡大につなげる。

輸出事業計画

※申請者名：阪神米穀株式会社、品目：コメ

3. 輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制



4. 輸出目標額

	現状 (令和5年度)	目標年 (令和8年度)	備考
輸出額 (千円)	0	250,000	
輸出量 (t)	0	1,100	
輸出国	—	アメリカ	
取扱量 (t)	11,082	12,182	