

輸出事業計画

申請者名：十勝清水町農業協同組合

品目：豆類（クリーン大豆・小豆）・同加工品

1. 輸出における現状と課題

(1) 現状

① 大豆：十勝クリーン大豆生産加工組合発足の経緯

平成11年に「十勝クリーン大豆生産組合」を発足させ、以降他府県の納豆・豆腐製造業者も加盟する形で、生産・販売を拡大してきた経緯があります。その後は、産地情報誌の発行やwebでの情報公開の促進、平成12年には、北のクリーン農産物表示制度「YES! Clean」に登録。平成16年のJAS法改正に伴い、「特別栽培」に移行しました。更に平成20年には、エコファーマーを取得する等、現在の「みどりの食料システム戦略」に先行する形で地域循環型農業をリードして参りました。弊JAでは、平成18年から「豆類低温保管倉庫」・「堆肥センター」を稼働させた他、生産者のGAP認証取得にむけても支援して参りました。

このような状況下、国内では、特別栽培の付加価値を価格に展開できず、手間暇をかけることに疑問を持つ生産者も増加してしまっているのが現状です。しかしながら海外では、むしろ「安心安全」に対して対価を支払う慣習が強く、中華圏を中心に「納豆」「大豆加工品」が健康食品として人気が出ていることから、輸出に取り組むことと致しました。今後は、輸出による量的な拡大は、もちろん、「外国人目線による付加価値の具現化」による生産者モチベーション向上に繋げ、生産者の所得向上に繋げたいと考えています。

② 小豆：とれたんと小豆の取り組み

弊JAでは、畜種農家（酪農、畜産）が生み出す大切な資源から、亜鉛や銅などのミネラルが多く含まれ、土を元気にしてくれる有機肥料「しみず有機」を独自に製造し、平成20年には、専用の家畜排泄物肥料化施設を完成させました。原料の搬入から発酵状態の確認、最終製品の成分分析まで、厳しい管理体制の元で製造しています。

これを耕種農家（畑作、野菜作）が利用し、この循環が土を元気にし続ける秘訣で、そんな“元気な土で育てる”取り組みこそが「とれたんと」です。「とれたんと小豆」は、この中心的作物で、上記の「クリーン大豆」の理念を小豆にも取り入れる形で生産を拡大してきた経緯があり、全国各地で高品質な和菓子・洋菓子の材料として人気を博しています。

また弊JAでは、この「とれたんと小豆」を使った商品開発を積極的に進めてきた経緯があり、これらの商品は、既に台湾等に輸出してきた実績があります。（詳細実績後述）

※「とれたんと」は、「とれたて」と「たんと（たくさんの意）」を組み合わせた十勝清水町農業協同組合の登録商標。

(2) 課題

＜生産段階＞

生産ロットの確保と生産者戸数の維持（モチベーションの向上）

＜加工段階＞

マーケットイン発想による加工品ラインナップの充実

＜販売段階＞

「クリーン大豆」「とれたんと小豆」と一般大豆・小豆の差別化・イスラム圏の市場開拓

2. 輸出事業計画の取組内容

<生産段階>

A) 生産ロットの確保と生産者戸数の維持（モチベーション向上）

● 海外著名シェフ・パティシエとの連携・共同開発

対象国：インドネシア（令和5年度～）、UAE（ドバイ）（令和6年度～）

【令和5年度の取り組み】

<インドネシアでの現地料理店でのイベント開催>

実施スケジュール：令和5年1月

実施場所：インドネシア ジャカルタ 日本食レストラン（複数店の同時開催）

実施内容：納豆・あずき茶・あんこを使った商品開発と一般顧客に対するメニュー提供

提供食材：納豆・あずき茶・あんこ



（インドネシアの最高級日本食レストランOKUZONOで採用された納豆メニュー（左）と北海道居酒屋によるオンライン広告（中）、イベントメニュー（右）

黒にんにく、あずき茶、あんこ…

清水産海外で好評

インドネシアでフェア

【東京】清水産の黒にんにく、あずき茶、あんこが、インドネシアのジャカルタで、日本食レストラン「OKUZONO」で採用された。このフェアは、清水産の黒にんにく、あずき茶、あんこを、インドネシアのジャカルタで、日本食レストラン「OKUZONO」で採用された。このフェアは、清水産の黒にんにく、あずき茶、あんこを、インドネシアのジャカルタで、日本食レストラン「OKUZONO」で採用された。

輸出の販路拡大へ

清水産の黒にんにく、あずき茶、あんこが、インドネシアのジャカルタで、日本食レストラン「OKUZONO」で採用された。このフェアは、清水産の黒にんにく、あずき茶、あんこを、インドネシアのジャカルタで、日本食レストラン「OKUZONO」で採用された。

道内外 2年連続

清水産の黒にんにく、あずき茶、あんこが、インドネシアのジャカルタで、日本食レストラン「OKUZONO」で採用された。このフェアは、清水産の黒にんにく、あずき茶、あんこを、インドネシアのジャカルタで、日本食レストラン「OKUZONO」で採用された。

（令和6年2月7日 十勝毎日新聞）

<加工段階>

B) マーケットイン発想による加工品ラインナップの充実

- 大豆： 納豆/現地ニーズ対応商品に特化（令和5年度）
- 小豆： 業務用あずき茶（令和5年度～）

C) インドネシア向け輸出に伴うハラル認証取得研修

開催予定時期：令和6年8月（2日間予定）

講師：インドネシア政府公認の研修機関

研修：LPPOM MUI公認のハラル研修（以下を中心としたカリキュラム）

- ◆ インドネシアハラル認証の新体制とその手続きについて
- ◆ BPJPHおよびLPPOM MUIの手続きについて
- ◆ ハラルスーパーバイザーについて
- ◆ ハラル保証システム（HAS）の要求事項
- ◆ 原材料に関するガイドライン
- ◆ HASのための重要活動について
- ◆ 監査、手順書、原料文書の作成のポイント

<販売段階>

D) 「クリーン大豆」・「とれたんと小豆」と一般大豆・小豆の差別化

- クリーン大豆・とれたんと小豆の外国語説明資料の作成（令和4年度）
- 動画制作（令和5年度）

E) 現地での食べ方提案

上記A)・B) の取組みと連携

- 海外のシェフや国内の料理研究家との連携（現地イベント開催／令和4年度～）

F) UAE（ドバイ）における現地バイヤーを対象としたニーズ調査

実施予定時期：令和6年9月

目的：弊JA商品に対する現地ニーズとローカライズの方向性の確認

- ◆ 食味
- ◆ 価格
- ◆ 数量のイメージ
- ◆ ローカライズの方向性
- ◆ 宗教上の留意点
- ◆ 商流 等

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

<検証予定項目>

- ① 輸出額・輸出量（総額・国別）
- ② 作物JA受入れ数量
- ③ 輸出先の市場価格・消費者動向・ニーズ対応
- ④ 現地協力パートナーとの連携状況
- ⑤ 商品開発状況

<PDCA実施体制>

総括：十勝清水町農業協同組合

集約・検証：合同会社ブランドスケープ

参画：国内商社・現地インポーター・海外実需者・海外著名シェフ・パティシエ等

4. 輸出目標額

【輸出品目：大豆・大豆加工品】

		現状 (令和3年度)	目標年 (令和7年度)
北海道地区 (加工：東京)	輸出額(千円)	0	10,548
	輸出量 (kg)	0	8,820
	輸出先国	-	香港・台湾 ・シンガポール・UAE、 インドネシア
	生産量/取扱量 (kg)	119,396	143,203

【輸出品目：小豆・小豆加工品】

		現状 (令和3年度)	目標年 (令和7年度)
北海道地区	輸出額(千円)	283	40,923
	輸出量 (kg)	59	15,012
	輸出先国	香港	香港・台湾 シンガポール・UAE、 インドネシア
	生産量/取扱量 (kg)	730,011	876,013

【輸出品目：合計】

		現状 (令和3年度)	目標年 (令和7年度)
北海道地区	輸出額(千円)	283	51,471
	輸出量 (kg)	59	23,832
	輸出先国	香港	香港・台湾 シンガポール・UAE、 インドネシア
	生産量/取扱量 (kg)	849,407	1,019,216