

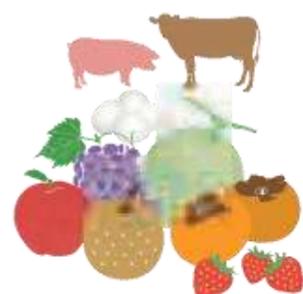


農畜産物の
ビジネスに奔走する
挑戦者たちの横顔

「おみやげビジネス」を支える
各種 **バツクアツプツール** を紹介！
観光農園、道の駅、量販店、空港内ショップ
それぞれに見るビジネスの流儀。
生産者・販売者が語るフルーツの可能性。
畜産物の未来。

「おみやげビジネス」読本

訪日外国人旅行者向け農畜産物



「おみやげ」って
輸出ですか？

ご存知ですか？

外国人観光客に人気のある農畜産物

イチゴ・メロン・柿・梨・桃・ブドウ・リンゴ・牛肉・豚肉・鶏卵

「おみやげ」と輸出検査の関係をチェックしよう。

検査を受ける必要があるものと不要なものがあります。

おいしい観光立国は、新鮮な「おみやげ」がいっぱい。



生産者・販売業者の皆さまのための **訪日外国人旅行者向け**

農畜産物 「おみやげビジネス」読本

1 「おいしい観光立国」のおみやげビジネス

■訪日外国人旅行者数と比例する観光消費額の増加。

03 FRUITS & MEATS JAPAN

■日本の農畜産物の海外での人気、評判をピックアップしました。



2 国境を越える「おみやげ」のためにスムーズな

「輸出検疫」を目指して。

07

検疫？基本はとてもシンプルです。

- 農産物と畜産物。それぞれの検疫。
- 個人向け検疫をスムーズにする試みが始まっています。
- 輸出検疫をスムーズにするモデル販売ケース。
- 空港に輸出动植物検疫カウンター増設中。



3 外国人観光客向けの「おみやげ」モデル販売で 培ってきた支援ツールのノウハウを公開しています。

11 ■国別品種別の輸出検疫条件一覧表(デスクマット、ポスター)販売促進のウェブサイトetc.



4 おいしい観光立国へのチャレンジャーたち。

13 ■直売店/北海道空知郡中富良野町『とみたメロンハウス』
輸送手段と検疫手続代行が実現すれば、大きなメロンも「おみやげ」に。

■観光農園/千葉県千葉市若葉区小倉町『内田観光農園ドラゴンファーム』
日本のおもてなし事業として取り組んでいきたいと思っています。

■観光農園/福岡県筑紫野市筑紫『ストロベリーフィールズ』
SNSで広がっているようで、メールで予約が入ります。

■道の駅/兵庫県朝来市山東町大月『但馬のまほろば』
多角的な訪日外国人旅行者の受入体制を目指しています。

■量販店/イオンリテール株式会社 東海・長野カンパニー(愛知県名古屋市)
イオンモール常滑はインバウンド対応の旗艦店。

■国際空港内ショップ/愛知県常滑市『セントレア』
お客様にスムーズにご購入・お持ち帰りをしていただくため、
空港会社が検疫を受けた牛肉、卵を免税エリアでお土産用に販売しています。



ストロベリーフィールズ
株式会社ちくしの農園(福岡県筑紫野市)
代表取締役/石橋徳昭さん(写真中央)

5 厳しい食品検査に挑戦しブランドを確立してきた先駆者たち。

20 ■JA粕屋/ハチが害虫退治「バンカー法」
残留農薬基準に対応したイチゴ「あまおう」の生産体制づくり。

■九州農産物通商株式会社/
香港・台湾・タイ・シンガポールなどアジアを中心に農林水産物の輸出を手掛けています。



はじめに

二〇一六年、訪日外国人旅行者数は二四〇〇万人を超え、二〇一〇年の達成目標である四〇〇〇万人に向けて堅調に推移しています。また、二〇一六年の訪日外国人消費額は三兆七四〇〇億円を超え、過去最高を更新しています*。

増加をつづける訪日外国人消費額のうち、約三八・一%(*はショッピングによる消費であり、日本国内での買い物への関心がとても高いことがうかがえます。そのなかでも日本のフルーツや和牛などの魅力は、すでに多くの外国人に伝わっており、農畜産物を購入する訪日外国人旅行者も増えているようです。日本を訪れた旅行者から「おみやげ」としてフルーツや牛肉をもらった経験のある外国人にはとても喜ばれており、本人消費だけでなく家族や知人への「おみやげ」は、それぞれの国で「おみやげ」を受け取った人に、日本産農畜産物の魅力を拡散しており、二〇一九年の達成目標である農林水産物輸出額一兆円を実現する下支えになると言えます。

そして農畜産物の「おみやげ」の消費をさらに拡大させる取り組みが「輸出検疫手続の円滑化」です。個人の「おみやげ」でも、農産物や畜産物が国境を越える以上、検疫という手続きが必要な場合があります。手間のかかるこの検疫を、いかにスムーズにして訪日外国人旅行者への負担を減らせるかが「おみやげビジネス」発展の鍵です。この訪日外国人旅行者向け農畜産物「おみやげビジネス」読本は、農畜産物の種類と輸出先国ごとの個別条件を紹介した上で、検疫の円滑な手続きを目指す「一般社団法人ジャパンショッピングツーリズム協会(以下、JSTO)」による取り組みの成果や、「おみやげビジネス」を通じて農畜産物の輸出拡大に取り組んでいる事業者をご紹介します。ここにまとめました情報が訪日外国人旅行者への農畜産物販売拡大に取り組む皆様の参考になり、全国の地方創生の実現に貢献できれば幸いです。

「おいしい観光立国」の

おみやげビジネス

訪日外国人旅行者数と比例する
観光消費額の増加。

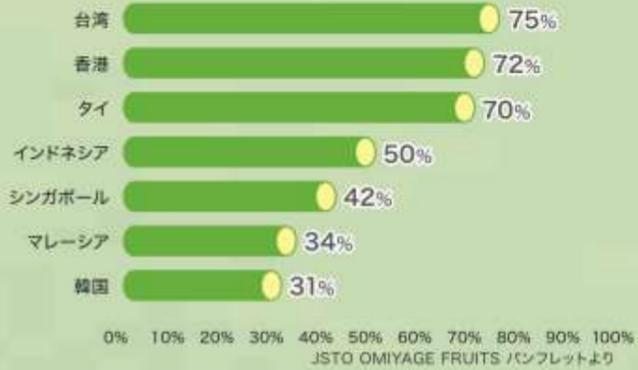
国際的な観光立国へと発展をつづける
日本の重要な観光資源のひとつが、
美しい自然のなかで育った農畜産物です。
新鮮なフルーツや品質の高い畜肉を産地で味わうだけでなく、
「おみやげ」として持ち帰りたいという訪日外国人旅行者が増えています。

訪日外国人旅行者の数は、ここ六
年間でなんと約四倍。二四〇〇万人に達して
います。この訪日外国人旅行者が日本国内で
使うお金もこの六年間でおおよそ四・六倍の
三兆七四〇〇億円を超えました(グラフ①参
照)。消費額のこの急激な増加は、積極的な訪
日旅行プロモーションや消費税免税制度の緩
和などがその理由として挙げられています
が、インターネットによる国境を越えた情報の
共有も大きく影響しています。世界のどこか
からでも直接日本の地方や産地にアクセスして
手軽に名産や名物の情報を入手できるので、
観光資源が旅行者によって掘り起こされ、そ
の購買を後押ししています。その一例が、イチ
ゴ狩りやブドウ狩りができる農園を探し出し
て訪れる訪日外国人旅行者です。価値を感じ
れば自ら探し出し、高価でも買う。そんな訪日
外国人旅行者が増えています。

グラフ① 訪日外国人旅行者数とその観光消費額の推移



グラフ② 日本のフルーツに関する
外国人アンケートの結果(抜粋)



あなたは、友人・知人・家族などから「日本のおみやげ」として、フルーツをもらったことがありますか。

表① 日本のフルーツに関する
外国人アンケートの結果(抜粋)

	1位	2位	3位
香港	イチゴ	モモ	ブドウ
台湾	リンゴ	モモ	ブドウ
タイ	メロン	イチゴ	リンゴ
インドネシア	ナシ	ブドウ	ミカン
シンガポール	イチゴ	メロン	モモ
マレーシア	イチゴ	ナシ	メロン

JSTO 平成27年12月年度実施の調査結果より作成

友人・知人・家族などが「日本に行って、食べ物や飲み物のおみやげを買ってくる」としたら、あなたがもらいたいと思うものは何ですか？

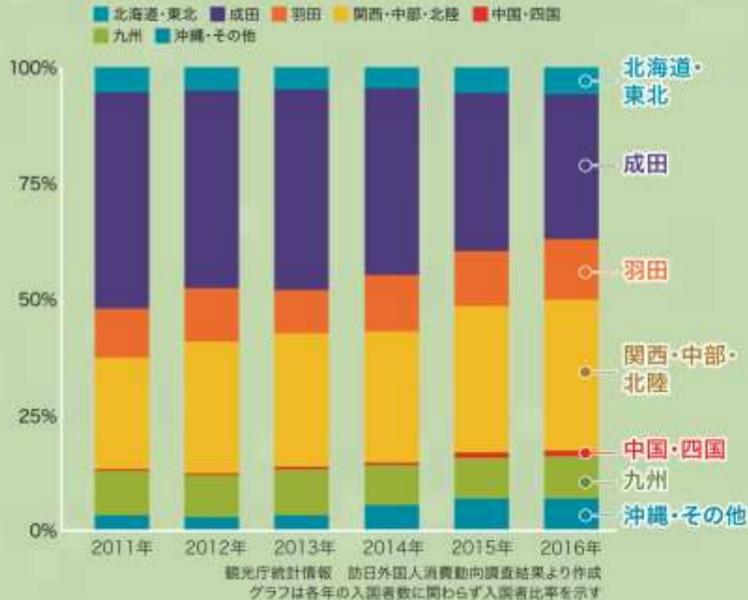
おみやげとして大人気の農畜産物。

上の表①とグラフ②から明らかのように、日本のフルーツは、果物の産地でもある東南アジア諸国でもとても人気があります。人気の順位は国によって違いますが、友人や家族への「おみやげ」として持ち帰られています。その高い人気から、日本への団体観光旅行では真っ先に果物農園に向かうツアーが盛況です。また神戸牛に代表される和牛は欧米も含めて世界的に有名で、日本での旅行中にしゃぶしゃぶや鉄板ステーキを希望する人がたくさんいます。おいしいものを食べたなら旅行に来られなかった家族や友達にそれを食べさせたい。この自然な欲求に基づく、「おみやげビジネス」の発展はこれからです。その市場は大きな可能性に満ちています。

都市から地方へと 観光目的の地が広がっています。

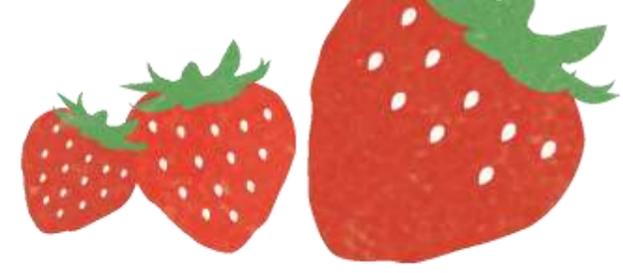
インターネットの普及で個人がローカルな情報に触れられるようになり、海外から来た外国人旅行者が日本人も知らないような思わぬ観光スポットを探し出してしまいう時代です。東京を中心とした大都市の空港だけでなく地方の空港や港から入国して、知る人ぞ知る農園や牧場、道の駅、農協や個人ショップなどを訪れ、おいしいものを味わい、楽しむ傾向

グラフ③ 地域別入国者数の推移



左のグラフ③が示すように、ここ数年、訪日外国人旅行者数が増加する中で日本への入国が、首都圏の空港から全国各地の空港へと分散し始めています。特に成田空港を利用する割合が他と比べ減少し、関西、中部、北陸からの入国者数が増加傾向にあります。四〇〇〇万人達成を目標とする二〇二〇年に向けて、こうした海外からもたらされる日本の新たな魅力の発見に支えられて、農畜産物の販路拡大や地方の活性化につづき、農畜産物の「おみやげビジネス」はいまからチャンスです。

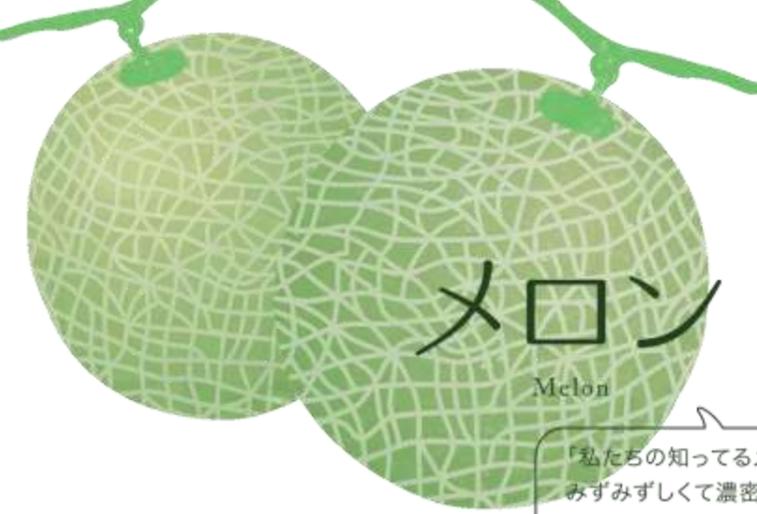




苺

Strawberry

「日本のイチゴは沢山種類があって、しかもおいしい！」
「こんなに濃厚な甘さは日本だけでは？」



メロン

Melon

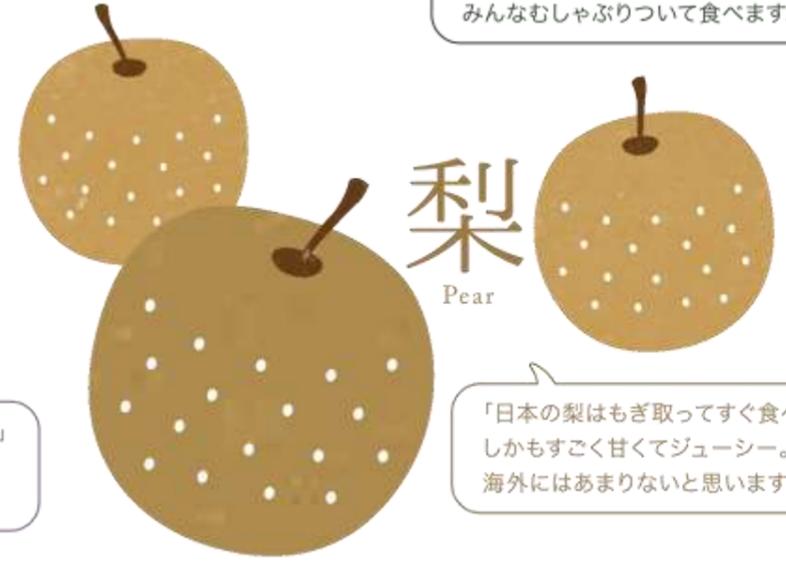
「私たちの知ってるメロンとはぜんぜん違って、みずみずしくて濃密」「すごく大きくて甘いので、みんなむしゃぶりついて食べます。」



柿

Persimmon

「色からして日本らしい果物ですね。」
「食感も多彩で、しかもあまーいから人気です。」



梨

Pear

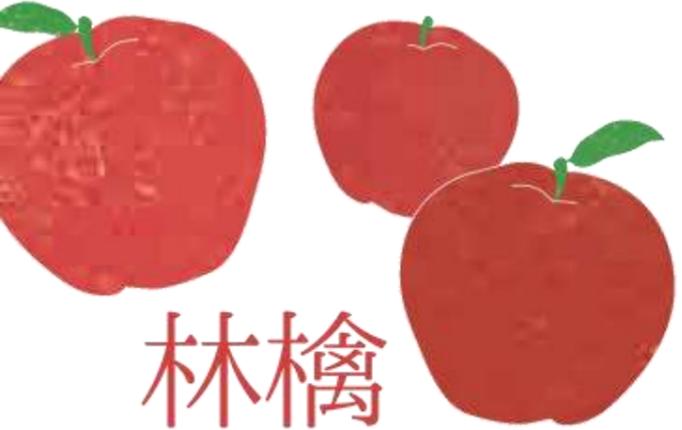
「日本の梨はもぎ取ってすぐ食べられてしかもすごく甘くてジューシー。海外にはあまりないと思います。」



葡萄

Grapes

「日本にしかないブドウの種類がたくさんあって楽しい。」
「1粒1粒がととても大事に育てられてるようで、ものすごくおいしいです。」



林檎

Apple

「西洋のリンゴとくらべると、日本のリンゴはととてもあまーい」「種類が豊富な日本のリンゴは飽きないです。」

「多めの油でジューシーに揚げたトンカツはキャベツを添えソースをかける食べ方も日本ならでは。」



生卵

A raw egg

「私の国では卵は火を通して食べますが、生で食べられるなんて新鮮で衛生的な証拠ですね。」



日本の農畜産物の海外での人気、評判をピックアップしました。

- **本のはフルーツは、世界で人気です。**
欧米はもとよりアジアの国々でも、品種改良を重ねた日本のフルーツは贅沢な食べ物として人気があります。上質な甘さと香り、整った粒立ち、丁寧に着てられた密度の高い食感など、日本産ならではのクオリティが、高価格にもかかわらず、本来多様な果物に恵まれている東南アジアの国々で大変好まれています。
- **物狩りという、新鮮な観光体験。**
農園で果物をもぎ取りその場で食べる、という日本人にはお馴染みの体験も、アジアではとても珍しくて、もぎたてのおいしさに日本観光のリピーターになる人が大勢いるほどです。このような体験を通じた「モノの消費」から「コトの消費」へという消費意識の変化が日本への外国人旅行者を増やす一因となっています。
- **本の畜肉は、国際ブランドです。**
全国各地でブランドの牛肉や豚肉が競い合っており、我が国はまさに豊富な農畜産物の国です。さらに、鉄板焼き、スキヤキ、しゃぶしゃぶ、トンカツなど実に多彩な食べ方も海外の旅行者には魅力的。日本を訪れた外国人旅行者たちはそのおいしさと豊かさに驚きながら楽しんでいます。
- **味しい体験は、「おみやげ」にしたいくなります。**
日本滞在中においしい体験をした外国人旅行者は、そのおいしさを国で待つ家族や友達に食べさせたいくなるもの。「おみやげ」にもなった時の彼らの喜ぶ顔を想像するだけで幸せを感じることに国境はありません。おいしい体験を「おみやげ」にして、ちょっと自慢したい気持ちも世界共通。それが「おみやげ」需要の大きなきっかけです。



2

国境を越える「おみやげ」のために スムーズな「輸出検疫」を目指して。

個人で少しだけ持ち帰る「おみやげ」も、それがフルーツや畜肉などの農畜産物であれば、日本から持ち出すとき「輸出検疫」という手続きが必要になる場合があります。国境を越える「おみやげビジネス」拡大のための鍵は、この手続きが必要な場合に「輸出検疫」をいかにスムーズなものにするかにあります。



検疫？

基本はとても
シンプルです。

外国人の旅行者が日本で購入した品物を自分の国や地域に持ち帰ると、それは「輸出」ということとなります。そしてそれが農畜産物の場合、持ち込まれる国にとって望ましくない病害虫などに汚染された品物の侵入を防ぐために「検疫」という手続きが行われます。日本から農畜産物を持ち出す場合、その相手国や地域の規制に従って、日本の農林水産省が行う検査が「輸出検疫」です。この手続きは企業が業務として行う輸出だけでなく、個人が少量持ち出す場合でも必要です。

・訪日外国人旅行者を対象とする農畜産物「おみやげビジネス」にとって、この「輸出検疫」は国際信用上大切な手続きです。

すべての品物に輸出検疫が必要
な訳ではありません。

- ・輸出検疫を受けずに持ち出せるもの
- ・検疫を受けて合格すれば持ち出せるもの
- ・目的地で輸入が禁止されているもの
(または特別な条件を満たす必要があるもの)

輸出される農畜産物はこの3つのどれかに分けられます。輸出検疫不要なものが多い国や地域、また品目によって検疫の必要・不必要が決められている国や地域、ほかに持ち込みが禁止されている農畜産物や畜産物もあります。農畜産物と畜産物の検疫はそれぞれ手続きが異なりますが、どちらも原則は「おみやげ」がこの3つのどれに当たるかを調べて、相手の国または地域ごと、および品目ごとの規制に従うこととなります。

農産物と畜産物。それぞれの検疫。

輸出の形態としては、「手荷物」の他、「貨物」「郵便」があり、それぞれに輸出検疫条件が定められています。ここでは個人で農畜産物を「おみやげ」として手荷物で持ち帰る「携行品」としての輸出条件(表①)をご紹介します。この条件はそれぞれの国によって予告なく変更や更新が行われるため、常に最新情報を確認しておく必要があります。

【輸出植物検疫】

植物の輸出検疫の手続きの流れは図①のようになります。輸出検査に合格したものについては「植物検疫証明書(※)」が発給されます。この証明書を輸出植物に添付すれば手荷物として自国に持ち帰れます。



【輸出動物検疫】

畜産物を国外に持ち出すために次の3つのステップが必要です。
①輸出検査の対象かどうか。対象の場合、渡航先国の受入条件を調べる
②輸出停止の対象かを確認する
③動物検疫所の検査を受ける

動物の輸出検疫の流れは図②の通りです。渡航先の国の受入条件によって必要な書類が異なります。事前の調整や内容確認に時間を要することもありますので、早めに問い合わせをおきましょう。



表① フルーツを「おみやげ」として持ち帰るための目的地・品目別の条件一覧

	韓国	中国	タイ	シンガポール	マレーシア	インドネシア	ロシア	カナダ	欧州連合	台湾	香港
柿	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○
キウイ	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○
サクランボ	○	×	○	○	○	○	○	×	○	×	○
日本梨	×	×	○	○	○	○	○	☆	○	×	○
ピワ	×	×	×	○	○	○	○	○	○	×	○
ブドウ	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○
温州ミカン	○	×	×	○	○	○	○	○	○	×	○
モモ	×	×	○	○	○	○	○	×	○	×	○
リンゴ	×	×	○	○	○	○	○	☆	○	×	○
イチゴ	○	×	○	○	○	○	○	×	○	×	○
スイカ	×	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○
メロン	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	○
お米	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
緑茶	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

○ 輸出検査を受けずに持ち出すことができます。 ○ 輸出検査を受け、合格すれば持ち出すことができます。 × 輸入が禁止されています。 ☆ 特別な検疫条件を満たしたもののみ輸出できます。

※1: 相手国の「輸入許可証」の取得が必要です。輸入許可証は輸出相手国より発給されます。 ※2: キプロス向けは果実に葉が無く、ブドウネアブラムシに対する栽培地検査又は消毒が必要 ※3: 栽培地検査及び消毒が必要 ※4: 消毒が必要 ※5: 九州及び南西諸島で生産されたものの輸出は不可

2017年2月現在 / JSTO OMIYAGEFRUITS Webサイトより

おみやげビジネスは 始まったばかりです。

訪日外国人旅行者が「おみやげ」を買いやすい観光の邪魔をしないスムーズな検疫手続きを目指して。

個人向けの検疫をスムーズにする試みが始まっています。

訪日外国人旅行者に人気がある品目の多くは、輸出検疫が避けられません。そこで可能な限りこの手続きの旅行者への負担を軽くし、日本の観光を楽しんでもらうことを目指して、二〇一五年に農林水産省の発案による「おみやげ農畜産物検疫受検円滑化支援事業」をJSTOが実施、モデル販売を展開してきました。その知見を踏まえてこれからチャレンジする方々をサポートする準備を整えています。

輸出検疫をスムーズにする モデル販売ケース

JSTOでは、農畜産物の「おみやげ」を買う際に、帰国予定便や帰国先などを申告しておけば、訪日外国人旅行者は手ぶらで観光をつづけ、帰国する際に空港で検疫済みの品物を受け取って出国・搭乗、という輸出販売のスムーズ化を目的とした「おみやげ販売モデル」を構築。そのモデル販売を通じて、訪日する外国人旅行者への事前告知、申請書類の完備、言語の問題、コールドチェーンや冷蔵施設の設置、物流のきめ細かな対応などを様々な角度から検証し民間販売体制の確立を目指しています。

おみやげ農畜産物植物検疫受検円滑化支援事業のイメージ



「おみやげ農畜産物検疫受検円滑化支援事業」の目的のひとつは、「おみやげ農畜産物」の面倒な輸出検疫手続きや、観光中に品物を持ち歩く負担などから訪日外国人旅行者をできるだけ解放することです。そのために生産者や販売業者、運送業者が協力して、購入された産物を空港まで輸送したり、また検疫受検を旅行者に代わって行ったり、検疫官が集荷地に出向いて検疫をしたりするなど、様々な状況を想定し構築。モデル販売で検証しています。

空港に輸出検疫カウンター増設中。

農産物を手荷物として諸外国に持ち出す場合に、輸出検疫の手続きをできるだけ軽減して「おみやげ」を持ち帰っていただくために、右記の空港の出発カウンターの側に輸出検疫カウンターを開設。輸出動物植物検査の申請受付、検査の実施、検疫証明書の発給などの業務の他、輸出検疫全般に係るお問い合わせにも対応しています。

■ 中部国際空港 / 2017年度に輸出検疫カウンターを設置予定

空港	検疫カウンター
新千歳空港	国際線旅客ターミナル3階CIQ展示室内
成田空港	第1旅客ターミナル4階北ウイング、第2旅客ターミナル3階北団体カウンター32番
羽田空港	国際線旅客ターミナル3階チェックインカウンター「L」近く
関西空港	第1ターミナルビル北4階北出発口付近
福岡空港	国際線ターミナルビル3階南側チェックインカウンター「M」の向かい

2017年2月現在



【輸出条件】
▼畜産物は一人当たり5kg以内であること(牛肉、牛肉製品、豚肉、豚肉製品等)▼鶏卵(※1)は一人当たり30個以内であること(鶏卵は殻付きの日本産(※2)生卵に限る)▼個人消費用であること▼日本国内で市販されている製品であること▼日本産(※2)の牛又は豚由来であること

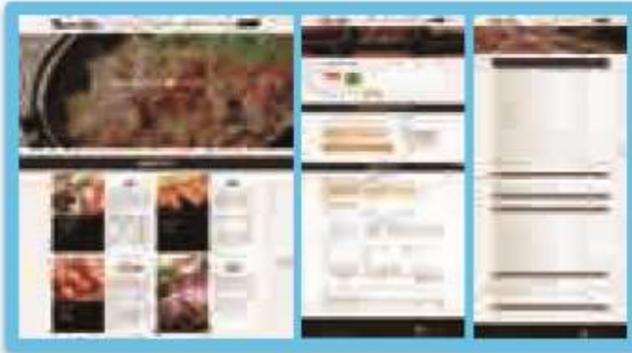
シンガポール政府と日本政府間で合意されたシール形式の輸出検疫証明書が添付されている製品については、そのままシンガポールまで持ち帰ることができます。シンガポールへは、日本産の牛肉、牛肉製品、豚肉、豚肉製品、鶏卵(殻付きの生卵)等を、一定の輸出条件を満たせば個人消費用「おみやげ」の携帯品として持ち込むことができます。

※1 鳥インフルエンザなどの疫病が発生した場合は、直ちに国外への持ち出しが禁止されます。また、鳥インフルエンザの発生により一部輸出できない地域があります。(平成29年3月23日時点) (<http://www.maff.go.jp/aqs/topix/ex/suspension.html>)

Webで応える支援ツール



訪日外国人旅行者向け多言語ホームページ【農産物】
<http://j-fruits.com/en/>
 各フルーツの特徴や旬の時期、購入できるお店の情報に加え、「おみやげとして持ち帰りができる国」がひと目でわかるよう、国旗画像を使用して説明しています。あらゆるキーワードで検索する訪日外国人旅行者をターゲットにしたサイトです。



訪日外国人旅行者向け多言語ホームページ【畜産物】
<http://j-meats.com/en/>
 牛肉や豚肉、鶏卵、加工肉の魅力やおいしい食べ方を「おみやげ」として持ち帰りができる国や販売店一覧、さらに国ごとの輸出条件を日本語と英語でわかりやすく説明しています。また農林水産省の動物検疫所ホームページとも連携しており「おみやげ畜産物事業」の参入を検討している小売業者様にも機能するサイトです。



国内事業者向けホームページ
<http://omiyagefruits.jp/>
 主な対象は訪日外国人旅行者向けの小売業者様。様々なおみやげ関連機関の情報を集約、現場で使える情報や店頭POPなどを掲載しており、「おみやげビジネス」に参入する全ての小売業者様に機能するサイトです。

現場で応える支援ツール



告知チラシ
 国別に、キャンペーン告知や訪日外国人旅行者の受入体制が整っている農園などを紹介しています。



多言語リーフレット
 英語圏およびアジア圏に対応した多言語構成「日本各地の農産物」と「国別の植物検疫条件」を紹介。



畜産物リーフレット
 (シンガポール向け)



植物検疫の仕組みと輸出条件の早見表(デスクマット・ポスター)
 訪日外国人旅行者の方が見るだけで理解しやすいように、図表と多言語を用いて検疫条件を表記。説明や販売をスムーズに行える環境づくりに不可欠なツール。
 ※上記早見表は2017年2月現在のものです。最新情報は <http://omiyagefruits.jp/> 内に掲載されておりますので、常に確認が必要です。



各国に向けた地域別の告知兼検疫申し込み用紙
 ターゲットの国別のキャンペーン情報などを掲載すると同時に検疫申請書を兼ねており、周知を図る上で効果的なツール。

デスクスタンド(検疫申請書入れ)
 申請書の記載方法が多言語で表記されています。

「おみやげビジネス」のモデル販売で培ってきたノウハウを公開しています。

おみやげに持ち帰れる農畜産物の種類の事前告知や国・品種による輸出検疫の有無のPRをはじめ、外見からは日本人と区別がつかない旅行者への販売の対応など、わかりやすく使いやすい多言語ツールをJSTOではモデル販売を通じて改良を重ねてきました。その知見をホームページで公開しています。ぜひ参考にしてください。





北海道のほぼ中央部、ラベンダー畑で有名な日本を代表する観光地のひとつである富良野に「とみたメロンハウス」があります。一九八八年メロン専門店として創業、直売店、DMやHP、通販サイトにより、全国発送が年間七万件に達しております。



店長／山本伸治さん



北海道空知郡中富良野町「とみたメロンハウス」

有限会社とみたメロンハウス(北海道空知郡)

輸送手段と検疫手続代行が実現すれば、大きなメロンも「おみやげ」に。

メロンへのこだわり

アジア各国にメロンに近いフルーツはありますが、皆さん富良野メロンの大きさと糖度に驚嘆の声をあげます。このおいしさは実際に食べないと分かりません。それにメロンは高価ですので、そのおいしさを十二分に味わっていただくためにお客様には最高の食べ頃をお知らせするようにしています。メロンを生ハムなどのトッピングをせずそのまま食べていただくのは、食べ頃の本来の香りと甘さを堪能していただくためです。

増え続ける訪日外国人旅行者

北海道ではインバウンド強化の効果で、二〇一五年には二〇〇万人を超えました。香港からが大多数ですが、台湾、シンガポールからのお客様も増えています。今シーズンは、来園者の約四割が海外からのお客様です。最近では、公共交通機関やレンタカーを利用し来園される、個人の方も増えています。

「おみやげビジネス」のあり方を考える

多くの訪日外国人旅行者の皆さん

4

おいしい観光立国へのチャレンジジャーナリストたち。

国境を越える農畜産物の販売拡大への事例集

フロントティアはいつの時代でも、どの分野でも挑戦の連続です。「おみやげビジネス」も例外ではありません。輸出検疫手続きのスムーズ化、いち地方の農園や産物の海外へのPR、言葉の壁、販売時の案内、鮮度管理やパッケージングなど、やるべきことはたくさんあります。しかしそのビジネスチャンスはまだまだ手つかずで、訪日外国人旅行者数の割合は他の観光立国と比べて大きな伸びしろもっています。

まだ数は少ないですが、そこに挑んでいるチャレンジジャーナリストが全国にいます。日本を訪れた外国人に、世界に誇れるおいしい農畜産物を味わってもらいたい。産地を訪れて栽培している自然環境を知ってほしい。新鮮なおいしさを「おみやげ」として国に持ち帰って家族や知人に広めてほしい。そしてそれをそのまま地域の活性化、農畜産事業の発展へとつなげたい。

こうした熱い想いを込めて、他業種や自治体と協力し合って日々頑張っている生産者や販売業者のみなさんをご紹介します。その事例は地域ごとと産物ごと業態ごとに、多様ですが、その眼差しはみな等しくずっと先を見つめて輝いています。挑戦は始まったばかりです。



は店内で召し上がりがついでにありますが、今シーズンの店頭販売のうち一五〇件ほどが海外への国際宅配便でした。現在はほとんどが香港ですが今後「おみやげビジネス」の可能性は大いに感じています。ポイントは二つあると思います。食べ頃の判断方法を正確に伝えること、それに「植物検疫」のスムーズ化です。タイのお客様にモデル販売した経験からすると、新千歳国際空港から離れたここ富良野や道内各地の観光地の移動に合理的なコストの輸送手段と検疫手続の代行が実現すれば、大きいメロンを持ち運ぶこともなく訪日外国人旅行者の「手ぶら観光」が可能です。

「取材を終えて」

アジアの人々にその甘さと香りで絶大な人気のメロン、大きいだけでなく国際空港から遠い観光地といったハードルがあるからこそ「植物検疫」のスムーズ化がビジネスチャンスにつながる鍵になるかも知れません。



福岡市内から約二〇km、自然に恵まれた山あい九州最大級のイチゴ観光農園ストロベリーフィールズはあります。二十三棟あまりのハウスでは「かおり野」「さかのか」「ゆめのの」「あまおう」の他「白系・ピンク系」など多彩なイチゴが栽培され、訪れるお客様にイチゴ狩りの楽しさを提供しています。



代表取締役/
石橋徳昭さん



福岡県筑紫野市筑紫
「ストロベリーフィールズ」

ストロベリーフィールズ
株式会社ちくしの農園(福岡県筑紫野市)

SNSで広がっているようで、
メールで予約が入ります。

来園するお客様の約4割が
海外からのお客様

訪日外国人旅行者は三年程前から増えはじめまして、二〇一六年度には来園者の三十七%になりました。近年、外国の方が多くいらしてくるようになったことを不思議に思い、来園した外国人グループに「なにで当園を知ったのですか」と質問してみたところ「SNSでイチゴ狩りを調べたらここが紹介されていたので」という答えが返ってきました。もともとFIT(き)

のお客様も多いせいでしょうか、クチコミで広まったようです。いまは訪日外国人旅行者の約八〇%が香港からのお客様です。どうやら香港では有名になっているらしくメールで予約が入ってきます。

千葉県千葉市
若葉区小倉町
「ドラゴンファーム」



広報担当/
清水光さん

開園して十年目「ドラゴンファーム」は成田国際空港から車で四〇分程度と、訪日外国人旅行者を受け入れるにはピッタリの立地。周辺は里山の景観が広がり、イチゴ狩りとブルーベリー狩りが楽しめる観光農園です。イチゴは人気品種を厳選して育成。今年は「かおり野」や「紅ほっぺ」など珍しいものも多く揃えた全十五種類を提供しています。

ドラゴンファーム(千葉県千葉市)

日本のおもてなし事業として
取り組んでいきたいと思っています。

おもてなしの第一歩はイチゴ狩りの丁寧な説明から。

各グループのお客様ごとに手製のイチゴのぬいぐるみを使って、摘み方や食べ方を丁寧に説明しています。外国人の皆さんにも添乗員さんの通訳を通して分かりやすく説明し、さらにお好みに合わせて味わえるように練乳とチョコレートシロップの二つのトッピングをご用意しています。週末の来園者は一日約二〇〇名、そのうち訪日外国人旅行者の比率は約一〇%です。アジア圏の方が多く、タイからのお客様が大半で、何度も来日されているFIT(き)も確実に増えています。それに伴い台湾・香港・ベトナムなど来園される国も広がっています。ホームページに英語を対応させたあたりから、タイのお客様が増えたように、英語は海外のお客様に効果があるようです。

タイの皆さんは、
日本のイチゴが大好き、
全種類食べ放題も魅力。

(引率のタイ人の添乗員さんにもお話を伺いました)イチゴ狩りはツアーの目玉企画のひとつ。タイ人は毎日の食卓に必ずフルーツが登場するほど大のフルーツ好きです。



またタイは気温が高いためイチゴが酸っぱくなりがち。その点日本のイチゴはとて甘い香りも良く種類も豊富。そんな評判が広がったのか、ここ数年イチゴ狩りがタイのお客様のお目当てになっていきます。「おみやげ」として持ち帰りたいという声もよく聞きますので、将来植物検疫がスムーズになったとき、それをタイの皆さんに伝えれば、「おみやげ」にする方も増えると思います。

【取材を終えて】

訪日外国人旅行者向けサービスの質を上げることが最も大切であり、また「植物検疫」をスムーズにするとは避けては通れない課題であることもよくご承知でした。さらにハイシーズンの忙しい中で農園単体での努力には限界もあり、様々な事業者と協働で取り組むことが「おみやげビジネス」の鍵を握ると語っておられました。

日本のイチゴは
香港でも人気があります。

レンタカーや観光バスで来園される皆さんは口をそろえて日本のイチゴはスイートと評判です。香港にあるイチゴは小ぶりだそうで、それに比べて日本産は大きくてデリシャスと絶賛をいただいています。香港ではいまイチゴのチョコレートフォンデュが流行中とかで帰国前日に来園する方の多くが「おみやげ」として持ち帰ります。ちなみに香港の方は大抵英語を話されるのでスタッフの簡単な英語でもコミュニケーションができています。

近年、タイ・台湾・
シンガポールのお客様が
確実に増えています。

今後タイや台湾など「植物検疫」
が必要な国のお客様が増加し、「お



みやげ」を持ち帰りたい、というニーズが高まると考えています。それに対応するためにも検疫の知識を高め、自社なりのスムーズな受入体制を確立させたいと思っています。

【取材を終えて】

近々、農園内にスイーツを中心としたカフェとおみやげ用加工食品を販売する店を開店するなど、季節に影響されず生産から地元農産物の加工・販売までを業務とする六次産業化を目指す一貫として「おみやげビジネス」にも取り組んでおられました。五十八才で脱サラして一〇年でイチゴ観光農園を育てあげた石橋さん、この事業を大いに楽しんでいる様子でした。

*FIT=Foreign Independent Tour (個人外国人旅行者)



営業推進部／大貫勝夫さん

「イオンモール常滑」は二〇二五年二月に、中部国際空港セントレア手前の「りんくう常滑」駅前にオープンした巨大ショッピングモールです。全体テーマは「ま・ね・く」。セントレアの利用客も意識したインバウンド対応は重点施策です。

イオンリテール株式会社
東海・長野カンパニー（愛知県名古屋市）

イオンモール常滑は インバウンド対応の旗艦店。

インバウンド ショッピングの現状

イオンモール常滑はセントレアから近い訪日外国人旅行者にとってショッピングに最適な立地条件です。免税の販売件数は月に一五〇〇〜二〇〇〇件あります。訪日外国人旅行者のショッピングは、売上げペースで中国が約半数、以下ベトナム、台湾、タイと続きます。二〇二五年頃の爆買と言われる現象を経て今は商品選択も厳しくなってきました。接客については英語・中国語に対応できるスタッフが常駐しています。

日本のフルーツ人気
手に取るようにわかります。

各国のお客様にとって日本のフルーツはとても魅力のある物のようです。お買い上げになるお客様も確実に増えていますし、お客様にヒヤリングをしてもとても好評です。おい



しさを知っていただくために実施した試食宣伝も大人気です。私たちにとって豊富な品揃えも強みのひとつですので、日本の青果物の「ブランド」とその「おいしさ」をしっかりと伝えたいと考えています。訪日外国人旅行者への販売は確実に拡大していくと確信しています。フルーツ以外にも安納芋など芋類も人気があり、まだ他にも大きな可能性を秘めた青果物があると感じています。

【取材を終えて】
量販店という業態と立地を活かし、訪れる訪日外国人旅行者の日本の青果物への意識や好みの傾向、細かな市場把握から商品構成や販売、サービスの戦略を立案。その中で「植物検疫」のスムーズ化は重要な成功の鍵と捉えておられました。

「おみやげビジネス」の取組み

現状では旅行中に召し上がる訪日外国人旅行者が多いようですが、日本の青果物の人気を考えると「おみやげ」としてのお持ち帰りニーズが高まるのは目に見えています。当然「植物検疫」についてはその対応が必要拡大につながると認識しています。立地条件から帰国日直前に来店されるお客様も多く、国による検疫条件の違いや手続きに要する時間も問題になります。サービス向上のためにも行政とも連携し問題解決に邁進します。



*1 地域活性化の拠点となる優れた企画があり、今後の重点支援で効果的な取組が期待できるもの
*2 FIT=Foreign Independent Tour (個人外国人旅行者)



兵庫県朝来市山東町大月
「但馬のまほろば」



兵庫県のほぼ中央部に位置し、近くには城崎温泉もあり風光明媚な日本の自然が残る町、そこが朝来（あさご）市です。この地には国史跡である「竹田城跡」があり、「日本のマチュピチ」とも「天空の城」とも形容され年間約四〇万人の観光客が訪れる観光スポットとなっています。この「竹田城跡」に一番近い道の駅が「但馬のまほろば」です。



支配人・駅長／福丸泰正さん

但馬のまほろば（兵庫県朝来（あさご）市）

多角的な訪日外国人旅行者の 受入体制を目指しています。

まず取り組んだのは
訪日外国人旅行者
受入体制の構築。



Pepper

当駅は「歴史文化と地域物産の交流ステーション・地産地消へのこだわり」をテーマに掲げ二〇〇六年七月に開業、十年目にあたる昨春秋にリニューアルをしました。その間、地元「竹田城跡」を訪れる観光客は二〇倍に。そうした中、二〇一四年に国土交通省の「重点道の駅（*1）」に選定され、農産品開発ラボ、集配センター機能、外国人対応に取り組み始めました。特に外国人対応はすべてが初の試み、訪日外国人旅行者の増加に対応すべく準備を進めてきました。「観光コンシェルジュ」と称し、免税店許可を取得して訪日外国人旅行者向けのロボットや案内所を導入設置、ホームページや施設全体の各種看板を多言語対応、さらに青果物のバーコードを利用した多言語アプリも開発中です。

現在には月に一五〇名程の訪日外国人旅行者が来店されていますが、今後間違いなく増加し、FIT（*2）など旅行形態の変化も相まって「おみやげ」の需要拡大が予想されます。外国人向け観光案内所で検疫代行などを受け付けるなど積極的に対応できるようにしていきたいと考えています。

地元「但馬牛」を
外国の方々にも
味わっていただきたい。

地域活性化のため外国ではまだ知名度の低い「但馬牛」をなんとかできないか知恵をしばっていました。そんな矢先二〇一六年一月に日本とシンガポール間で「動物検疫」の対象である「牛肉・豚肉等」が個人用の「おみやげ」とした携行品について一定の条件付ですが持ち出しが可能になりました。そこで施設内に精肉販売店の開店を決定しました。準備に追われ毎日が初めて経験することばかりです。

【取材を終えて】

福丸駅長の地域活性化への情熱がひしひしと伝わってきました。こうした思いが少しずつ周りを動かしたんだんと大きな渦になっていくような印象を受けました。これからは訪日外国人旅行者への多角的な対応を整えて行くことが地域活性化にもつながっていくのかもしれない。



5 厳しい食品検査に挑戦し ブランドを確立してきた先駆者たち。 生産・輸出販売の専門家に訊いてみました。

輸出相手国・地域の残留農薬基準という障壁にもひるまずそこにニーズがある限り市場を切り拓く。その成功の鍵はあきらめない意志と情報収集、そして地元と行政の連携に…。
「おみやげビジネス」にも通じるその極意を探る。

残留農薬基準に対応した イチゴ「あまおう」の生産体制づくり。

台湾から「あまおう」を欲しいという依頼があり「植物検疫」をクリアして出荷しましたが、先方の入国時の食品検査の残留農薬基準で引っかかってしまったんです。日本とは違う基準でした。そこで先方にニーズがあるならクリアしてやろうと二〇一三年に協力農家一戸で実証実験を開始しました。過去「食品検査」で問題になっていた殺虫剤を使用せずに栽培しましたが、出荷には至りませんでした。そして二〇一四年度、引き続きチャレンジしたものの、前年度と違う農薬が問題になりました。情報の無い中で栽培の難しさを嫌という程痛感させられました。それでも翌二〇一五年度、再度チャレンジをすることにしました。そして、この年から改めて福岡県や青果物輸出商社とも連携して情報の共有化を図り、アブラムシ対策として天敵であるコレマンアブラバチを増殖させるバンカー法を採用しました。非常に難しい飼育法ではありますが、試行錯誤の末、ようやく参加農家二戸でシーズン中約一トンを輸出するところまで漕ぎ着けました。期間中五回の残留農薬の抜き打ち検査がありましたが、すべてクリアできました。二〇一六年度は参加農家が七戸になり順調に継続・拡大しています。振り返ってみると、「県」「JA・商社」「生産者」がお互いに協力し合い三位一体となってチャレンジしてきたことが今につながっていると思います。おかげさまで日本のイチゴ「あまおう」は高付加価値ブランドとして定着してきています。



JA粕屋 北部プラザ
営農経済課 課長/
浪田健世さん



ハチが害虫退治
「バンカー法」

香港・台湾・タイ・シンガポールなどアジアを中心に 農林水産物の輸出を手掛けています。

アジアでは日本のイチゴ・ブドウ・柿・メロン・リンゴ・梨・桃等々は高付加価値を持った日本ブランド・フルーツとして定着しています。今後もアジアで消費拡大していくことは確実です。国別・地域別にみると香港は、参入しやすいために競争が激しい市場です。ヒットした商品にはすぐに各社参入しパイの取り合いが起きます。それに比べタイは市場として伸びしろを感じます。これからもどんどん伸びていくでしょう。同様に台湾も市場として魅力は感じますが、食品検査が厳しく、輸出のハードルの高いのが現状です。そこで台湾に対して弊社では品種別に残留農薬で問題点が発生した時の記録を取り続けています。また台湾の現地企業と連携しながら常に新しい動向の把握に努め、問題が発生した時にすぐに産地・生産者の皆さんと一緒に対応できるよう情報共有も図っています。JA粕屋さんの「あまおう」のプロジェクトにも参画しています。食品検査のハードルが高い分それを越えていくことで差別化、ブランド化による商品価値の深化を実感しています。「産地連携・特産品の海外ニーズと生産者を結ぶ」をモットーに日本ブランドの価値をアジアの人々に届けています。



九州農産物通商株式会社
海外事業部 係長/
張 健さん



営業推進本部
営業企画室
マネージャー/
鈴木宏聡さん



営業推進本部
営業企画室
チーフマネージャー/
片桐将貴さん

「centrair OISHII premium selection series F」の誕生。

セントレアでは、海外のお客様に「安心」で「安全」な日本の優れた畜産品を海外のお客様に味わっていただくという考え、「centrair OISHII premium selection series F」というオリジナルブランドを立ち上げました。その第一弾商品として二〇一六年五月に開催された伊勢志摩サミットに合わせ、シンガポール渡航者向けに「松阪牛（冷凍品）」の販売を開始しました。その背景には、肉製品の輸出入は動物検疫の対象であり、日本政府とシンガポール政府の合意により、二〇一六年一月に、個人

を受けた牛肉を販売しています。お客様自身で帰国直前に買えるため、持ち歩き時間を短縮でき、「おみやげ」としてお求めしやすくなります。また、制限エリア内での販売となるため、免税価格にてお買い求めいただけます。保冷時間はシンガポールまでのお持ち帰りの時間を考慮し、約一〇時間を想定しています。同年一〇月には牛肉と同様に簡易証明制度の発行を受けた「鶏卵」がシンガポール向け個人用の携帯品（おみやげ等）として持ち出しが可能になりましたので販売を開始しています。セ



中部国際空港セントレアは、名古屋駅から名鉄空港線ミュースカイで最速二八分。国際線と国内線が同一ターミナルにあり、利用者にとってわかりやすく、利便性の高い構造が特徴の一つとなっています。そして、SKYTRAX社が実施した顧客サーベイに関する国際評価「World Airport Awards 2017」において「Regional Airport部門で世界第三位となる「ワールド・ベスト・リージョナル・エアポート」を三年連続受賞しました。

用の携帯品に限り、簡易な手続きでの持ち出しが可能になった」という制度改正があります。空港会社による同制度の活用は、日本初の取り組みとなります。出国保安検査場を出た国際線出発制限エリア内での販売であるため、空港会社が直接、動物検疫所にて「簡易証明書」の発行を

セントレアでは行政や生産者の皆さんと更なる情報共有を密に図りながら「安心」で「安全」な日本の優れた農畜産物をもっと世界に向け、「OISHII」の認知拡大を行い、多くの方にご購入の機会を作っていけたらと考えています。

お客様にスムーズにご購入・お持ち帰りをしていただくため、空港会社が検疫を受けた牛肉、卵を免税エリアでお土産用に販売しています。



中部国際空港株式会社（愛知県常滑市）

ワンストップの「おみやげ」販売と
スムーズな輸出検疫手続の実現によって
インバウンドと地域の発展に貢献しながら、
日本の農畜産物のおいしさを
世界に紹介しませんか。

2020年を目標に設定された訪日外国人旅行者数4,000万人に向けて、
いま都市部に集中している訪日外国人旅行者の行動を、
地方に分散させる取り組みが重要だという声があがっています。

この取り組みを支えるためには、地方ごとの魅力を見つけ、磨きあげ、発信し、
旅行先としての魅力を外国人に伝えていく必要があります。

ショッピングに関心の高い訪日外国人旅行者に

その地方ならではの農畜産物の魅力を味わってもらい、

さらにそのおいしさを「おみやげ」につなげてゆく。

ここでご紹介した農畜産物を工夫と努力で

訪日外国人旅行者に販売しつづける方々の知見と熱意を糧として、

「おみやげビジネス」への取り組みが日本の農畜産物を豊かにする一端となり、

さらなる地域活性化の一助になることを願ってやみません。

JAPAN FRUIT SHOPPING GUIDE

訪日外国人旅行者向け
多言語ホームページ【農産物】
<http://j-fruits.com/en/>



JAPAN MEAT SHOPPING GUIDE

訪日外国人旅行者向け
多言語ホームページ【畜産物】
<http://j-meats.com/en/>



JAPAN SHOPPING TOURISM ORGANIZATION

国内事業者向けホームページ
<http://omiyagefruits.jp/>

