



第4節 新たな価値の創出による需要の開拓

食品産業は、農業と消費者の間に位置し、食料の安定供給を担うとともに、国産農林水産物の主要な仕向先として、消費者ニーズを生産者に伝達する役割を担っています。また、多くの雇用・付加価値を生み出すとともに、食品ロスの削減等にも重要な役割を果たしています。

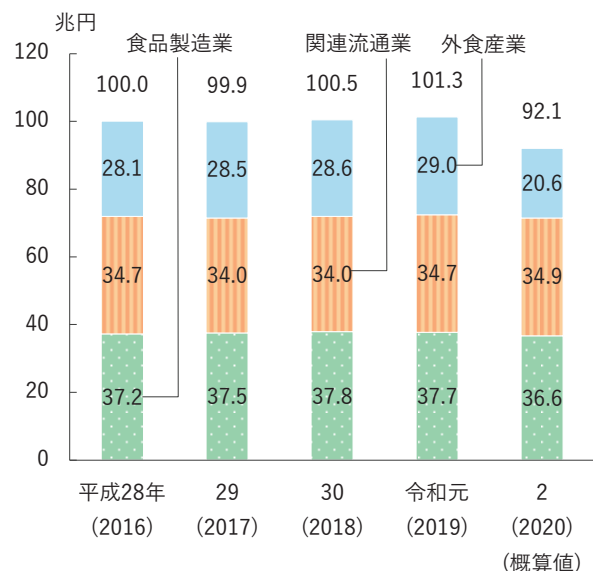
本節では、食品産業の動向や規格・認証の活用等について紹介します。

(1) 食品産業の競争力の強化

(食品産業の国内生産額は92.1兆円)

食品産業の国内生産額は、近年増加傾向で推移していましたが、令和2(2020)年は新型コロナウイルス感染症の感染拡大により外食産業が大きな影響を受けたことから、前年に比べ9兆2千億円減少し92兆1千億円となりました(図表1-4-1)。食品製造業では清涼飲料や酒類の工場出荷額が減少したこと等から前年に比べ2.8%減少し36兆6千億円となり、関連流通業はほぼ前年並の34兆9千億円となりました。また、全経済活動に占める食品産業の割合は前年と比べ0.3ポイント減少し9.4%となりました。

図表1-4-1 食品産業の国内生産額

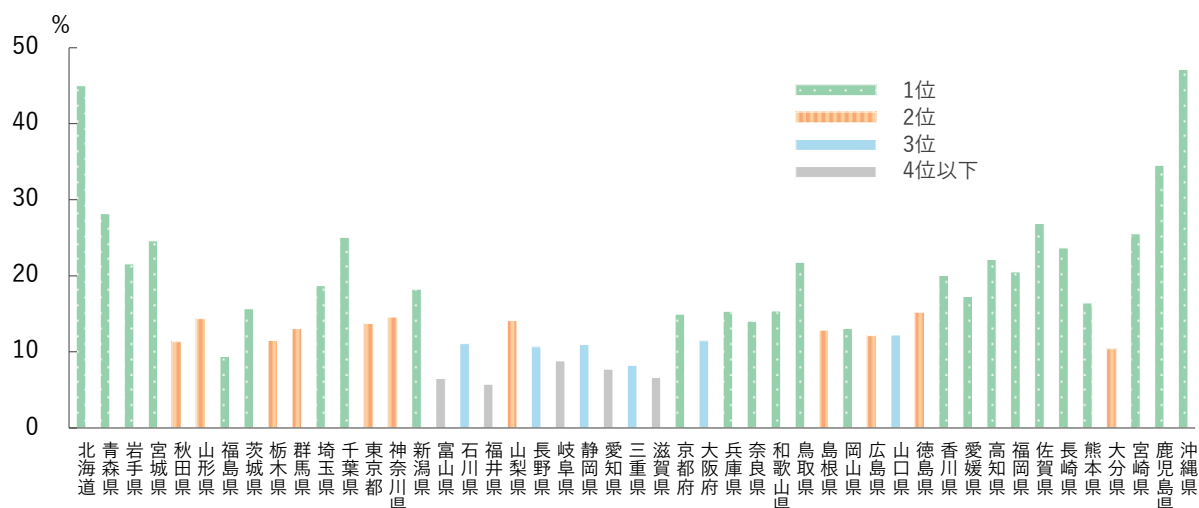


資料：農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」を基に作成
注：食品製造業には、飲料、たばこの区分を含む。

(食品製造業は地域の雇用において重要な役割)

各都道府県における全製造業の従業員数に占める食料品製造業の従業員数の割合を見ると、多くの都道府県で1割を超えており、特に北海道と沖縄県では40%を超えています(図表1-4-2)。また、同割合の順位については、1位が25道府県、2位が11都県、3位が6府県と、ほとんどの都道府県において1位から3位までに入っています。このことから、食品製造業が地域の雇用において重要な役割を果たしていることがうかがわれます。

図表1-4-2 全製造業の従業員数に占める食料品製造業の従業者数



資料：総務省・経済産業省「令和3年経済センサス・活動調査」を基に農林水産省作成

注：1) 産業別集計(製造業)「地域編」のうち、従業者4人以上の事業所に関する統計表の数値

2) 食料品製造業には、飲料・たばこ・飼料製造業を含まない。

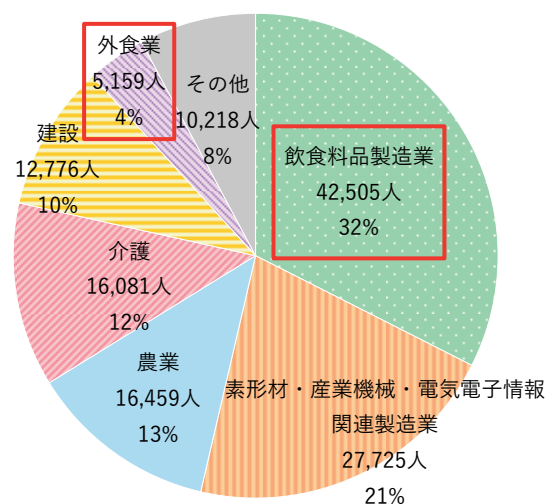
(飲食料品製造業分野では外国人材の技能実習から特定技能への移行が拡大)

令和4(2022)年10月末時点での飲食料品製造分野¹における外国人材の総数は約14万9千人、外食分野²における外国人材の総数は約18万5千人となっています。

このうち、特定技能³外国人については、令和4(2022)年12月末時点での飲食料品製造業分野の受入数は、全12分野(130,923人)で最多となる42,505人となっています(図表1-4-3)。飲食料品製造業分野における技能実習2号修了者⁴からの移行は33,042人で、全体の約78%を占めています。

農林水産省では、食品産業の現場で特定技能制度による外国人材を円滑に受け入れるため、試験の実施や外国人が働きやすい環境の整備に取り組むなど、食品産業特定技能協議会等を活用し、地域の労働力不足克服に向けた有用な情報を発信しています。

図表1-4-3 分野別特定技能在留外国人数



資料：法務省「外国人材の受入れ及び共生社会実現に向けた取組」を基に農林水産省作成

注：1) 「特定技能2号」の許可を受けて在留する人を含む。

2) 令和4(2022)年12月末時点の数値

¹ 飲食料品製造分野は、「日本標準産業分類(平成25年10月改定)」の「中分類 09 食料品製造業」及び「中分類 10 飲料・たばこ・飼料製造業」に該当する事業所で就労する外国人労働者数を集計

² 外食分野は、「日本標準産業分類(平成25年10月改定)」の「中分類 76 飲食店」及び「中分類 77 持ち帰り・配達飲食サービス業」に該当する事業所で就労する外国人労働者数を集計

³ 特定技能制度は、人手不足が続いている中で、外国人材の受入れのために平成31(2019)年に創設された制度で、飲食料品製造業を含む12の特定産業分野が受入対象となり、「特定技能」の在留資格で一定の専門性・技能を有し即戦力となる外国人を受け入れる制度

⁴ 在留資格「技能実習1号」で最長1年間技能等を要する業務に従事した後、所定の技能検定等に合格し、在留資格「技能実習2号」で最長2年間技能等を要する業務に従事した者

(地域の農産物等を活用した新たなビジネスを継続的に創出する仕組みを構築)

我が国の食品産業は、国内市場の縮小と海外市場の拡大、地球環境の持続性確保への配慮、原材料の安定調達、多様化する消費者ニーズへの対応等、様々な変化に対応した、新たな価値を生み出す取組が求められています。

このため、農林水産省では、令和3(2021)年度から、地域の食品産業を中心とした多様な関係者が参画するプラットフォームを形成し、地域の農林水産物を活用したビジネスを継続的に創出する仕組みである「地域食品産業連携プロジェクト」(LFP¹)を推進しています。令和4(2022)年度は20道府県において、農業者や食品製造業者、食品流通業者、飲食店、異業種(観光業者等)の各主体が、それぞれの知見や技術、販路等の経営資源を結集したプラットフォームを設置し、地域の社会課題解決と経済性が両立する新たなビジネスとして、地域の農林水産物を活用した新商品等の開発に取り組んでいます。

(「フードテック推進ビジョン」及び「ロードマップ」を策定)

健康志向や環境志向等、消費者の食に関する価値観が多様化していること等を背景に、フードテック²を活用した新たなビジネスの創出への関心が世界的に高まっています。このような中、農林水産省が令和2(2020)年10月に立ち上げた「フードテック官民協議会」において、令和5(2023)年2月に「フードテック推進ビジョン」及び「ロードマップ」が策定されました。

同ビジョンでは、今後のフードテックの推進に当たり、目指す姿や必要な取組等を整理し、ロードマップでは、フードテックの6分野³について、具体的な課題を工程表として整理しています。農林水産省では、これらに沿って、オープンイノベーションとスタートアップの創業を促進するとともに、新たな市場を創り出すための環境整備を進め、フードテックの積極的な推進に取り組んでいくこととしています。



新事業創出(フードテック等)

URL : <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sosyutu/index.html>

¹ Local Food Projectの略

² 生産から流通・加工、外食、消費等へとつながる食分野の新しい技術及びその技術を活用したビジネスモデルのことで、我が国における取組事例としては、大豆ミートや、健康・栄養に配慮した食品、人手不足に対応する調理ロボット、昆虫を活用した環境負荷の低減に資する飼料・肥料の生産等の分野で、スタートアップ等が事業展開、研究開発を実施

³ 6分野は、植物由来の代替たんばく質源、昆虫食・昆虫飼料、スマート育種のうちゲノム編集、細胞性食品、食品産業の自動化・省力化、情報技術による人の健康実現

(コラム) フードテックの市場規模が拡大

世界の食料需要は、令和32(2050)年に平成22(2010)年比で1.7倍になると想定されており、増大するたんぱく質源の需要に対応するためには、国内の畜産業等の生産基盤を強化することに加え、食に関する先端技術(フードテック)を活用したたんぱく質の供給源の多様化を図ること等により、食料を効率良く持続可能な方式で生産する方法を模索することが重要です。

令和4(2022)年3月に公表したフードテックの市場規模の推計によると、令和32(2050)年に最も市場規模が大きい分野は、プラントベースドフードのうち植物由来乳製品と見込まれています。この中には、豆乳やアーモンドミルク、オーツミルク等が含まれ、これらを使用した加工食品が我が国でも開発されています。植物由来原料を使用した商品としては、豆乳・アーモンドペーストから作られたプリンや、もち米から作られたチーズ代替食品等があります。

こうした製品は、乳糖不耐症や乳製品アレルギーの人でも食べることができます。今後、フードテックの研究開発が進展することで、たんぱく質の供給源の多様化が図られ、持続可能な食料供給に貢献するだけでなく、より多くの人が美味しく、豊かな食事を楽しめるようになることが期待されています。

フードテックの市場規模推計結果

(単位：億円)

フードテック		世界市場		国内市場	
		足下	2050年	足下	2050年
細胞性食品	培養肉	0	7,000	0	90
	培養魚肉	0	2,000	0	20
昆虫食	代替たんぱく質となる昆虫食	100	3,000	4	40
昆虫飼料	畜産・養殖向けの動物性	1,000	3,000	30	40
	たんぱく質飼料となる昆虫飼料				
プラントベースドフード	植物肉	5,000	45,000	200	500
	植物由来乳製品	23,000	83,000	800	1,000
	植物由来卵	60	12,000	2	150
	植物由来魚介類	0	11,000	0	140

資料：農林水産省「令和3年度細胞培養食品等の法制度等・フードテック市場規模に関する調査委託事業」

注：足下は、平成30(2018)～令和3(2021)年の数値。フードテックの種類により時点は異なる。



卵・乳不使用のプリン

資料：江崎グリコ株式会社



もち米から作られた
チーズ代替食品

資料：株式会社神明

(2) 食品流通の合理化等

(物流の標準化等、食品流通合理化の具体化が進展)

トラックドライバー等の人手不足が深刻化する中で、国民生活や経済活動に必要不可欠な物流の安定を確保するためには、サプライチェーン全体で食品流通の合理化に取り組む必要があります。そのような中、トラックドライバーにも時間外労働の上限規制が適用されることに伴う、いわゆる「物流の2024年問題」により、一層の物流への影響が懸念されています。

このため、農林水産省では、トラックドライバーの拘束時間を縮減できるよう、ドライバーの荷役を前提とした従来のばら積みから、パレットでの輸送に切り替えていくとともに、パレットサイズや段ボール等の標準化による荷積みの効率化を進めるほか、ICTやAIを活用した検品作業等の省力化・自動化等、複数企業でトラック等をシェアする配送システムであるフィジカルインターネットの実現も見据えた効率的な食品流通モデルの構築を推進することとしています。また、共同物流施設の整備を推進するとともに、トラック輸送から鉄道や海運への輸送切替(モーダルシフト)を推進することとしています。

(卸売市場の物流機能を強化)

卸売市場は、野菜、果物、魚、肉、花き等日々の食卓に欠かすことのできない生鮮品等を、国民に円滑かつ安定的に供給するための基幹的なインフラです。多種・大量の物品の効率的かつ継続的な集分荷、公正で透明性の高い価格形成等、重要な機能を担っています。

食料安全保障¹の強化が求められる中、持続的に生鮮食料品等の安定供給を確保していくため、単に老朽化に伴う施設の更新のみならず、物流施策全体の方向性と調和し、標準化・デジタル化に対応した卸売市場の物流機能を強化することが必要となっています。

農林水産省では、卸売市場の活性化に向け、卸売市場のハブ機能の強化やコールドチェーンの確保、パレット等の標準化、デジタル化・データ連携による業務の効率化等を推進することとしています。

(事例) 共同物流拠点施設を整備し、輸送効率化とモーダルシフトを推進(福岡県)

福岡県北九州市の北九州青果株式会社は、北九州市中央卸売市場の構内に共同物流拠点施設(荷捌き場施設及び冷蔵庫施設)を整備し、出荷車両の積載率向上やフェリーを活用した大規模なモーダルシフトを実現することを目指しています。

九州の各産地で生産されている青果物の関東・関西方面への輸送は、各産地が個別に対応している状況ですが、トラックの積載効率が低くなることや輸送費が高額になること等の問題を抱えています。また、令和6(2024)年度からはトラックドライバーに時間外労働の上限規制が適用されるため、トラックでの長距離輸送が一層困難になることが見込まれています。

これらの問題への対処が求められる中、同社では共同物流拠点施設の整備による輸送効率化を進めていくこととしており、令和5(2023)年8月頃に竣工し、準備が整い次第供用を開始する予定です。

同施設が九州の玄関口の物流拠点として重要な役割を果たし、流通合理化が一層進展することが期待されています。



共同物流拠点施設の完成予定イメージ

資料：北九州青果株式会社

(3) 規格・認証の活用

(輸出拡大に向けてJAS法を改正)

近年、輸出の拡大や市場ニーズの多様化が進んでいることから、農林水産省では、日本農林規格等に関する法律(以下「JAS法」という。)に基づき、農林水産物・食品の品質だけでなく、事業者による農林物資の取扱方法、生産方法、試験方法等について認証する新たなJAS²制度を推進しています。令和4(2022)年度には、ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品、廃食用油のリサイクル工程管理のJAS等、5規格を制定しました(図表1-4-4)。これらのJASによって、事業者や産地の創意工夫により生み出された多様な価値・特色を戦略的に活用でき、我が国の食品・農林水産分野の競争力の強化につながることが期待されています。

¹ 用語の解説(1)を参照

² 用語の解説(2)を参照

また、同年10月に施行された改正JAS法¹において、JAS規格の制定の対象に有機酒類が追加されるとともに、登録認証機関の有する事業者の認証に係る情報が他の登録認証機関に提供される仕組みの導入等が行われました。これを受け、有機農産物加工食品について既に同等性を相互承認している米国やEU等と有機酒類の同等性交渉を進めることとしています。

このほか、農林水産省では、輸出促進に向け海外との取引を円滑に進めるための環境整備として、産官学の連携により、ISO²規格等の国際規格の制定・活用を進めています。

図表1-4-4 令和4(2022)年度に制定されたJAS

	規格	活用における利点
1	ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の日本農林規格	ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品を求める消費者にアピールすることが可能
2	ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格	訪日客を始めとしたベジタリアン又はヴィーガンに適した飲食店を求める消費者にアピールすることが可能
3	低たん白加工処理玄米の包装米飯の日本農林規格	低たん白で玄米の機能性成分が一定以上含まれている包装米飯であることを健康志向の消費者にアピールすることが可能
4	廃食用油のリサイクル工程管理の日本農林規格	トレーサビリティが確保された廃食用油を適切にリサイクルして再生油脂を提供できる事業者であることをアピールすることが可能
5	フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格	流通過程において、その履歴や品質維持のために適切な基準で管理された農産物であることをアピールすることが可能

資料：農林水産省作成

(日本発の食品安全管理に関する認証規格である「JFS規格」の取得件数は増加)

食品の民間取引において、安全管理の適正化・標準化が求められるようになりつつあり、食品安全マネジメント規格(以下「FSM規格³」という。)への関心が高まっています。FSM規格の認証取得により、食品製造事業者がHACCP⁴に基づく衛生管理や食品防御⁵を適切に実施していることを、取引先等に客観的に立証することが容易となるほか、国内外の商談に有効となるなどの利点が挙げられています。

FSM規格は、欧米で先行して作られていたため、国内の食品事業者も海外の規格の認証を受けていましたが、我が国の食品製造の特性にも適していて、日本語で書かれた規格を望む声が高まり、平成28(2016)年に一般財団法人食品^{しよくひんあんぜん}安全マネジメント協会^{きようかい}によって日本発のFSM規格であるJFS⁶規格が設けられました。その特徴として、我が国特有の食文化である生食や発酵食等の食品製造においても導入しやすいということがあります。くわえて、JFS規格の各製造セクターでは、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を包含するJFS-A規格や、HACCPに基づく衛生管理を包含するJFS-B規格、国際取引にも通用する高水準のJFS-C規格⁷が設けられており、経営規模等に応じて段階的に取り組みやすい仕組み

¹ 正式名称は「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律等の一部を改正する法律」

² 用語の解説(2)を参照

³ FSM規格は、安全な食品を消費者に提供することを目的として、食品製造事業者が、安全レベルを維持・向上する仕組み(システム)を構築し、安全を脅かす危害要因を適切に管理していることを客観的に説明できるようにした認証規格。一般的に、国際的に認められているFSM規格は、適正製造規範(GMP(Good Manufacturing Practice))、HACCP、食品安全マネジメント(FSM(Food Safety Management))の3事項で構成され、これらを統合する食品安全マネジメントシステムとしての運用が要求されている。

⁴ 用語の解説(2)を参照

⁵ 意図的な異物混入等から食品を守ること

⁶ 用語の解説(2)を参照

⁷ 平成30(2018)年10月にGFSI(世界食品安全イニシアティブ)により国際規格として承認

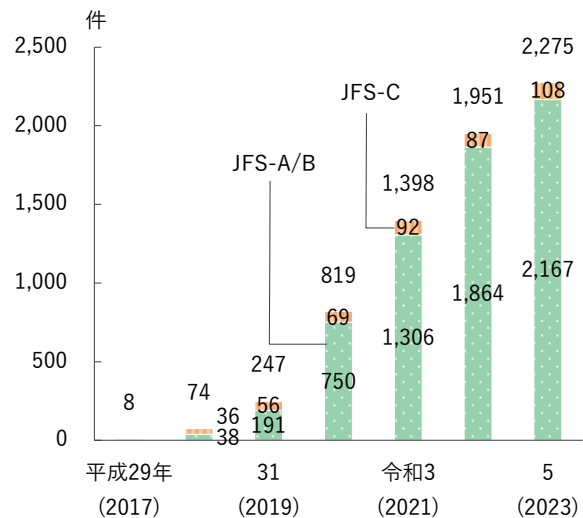
となっています。

JFS-A/B/C規格の国内取得件数は、運用開始以降、年々増加してきており、令和5(2023)年3月末時点で2,275件¹となりました(図表1-4-5)。

今後、JFS規格の更なる普及により、我が国の食品安全レベルの向上や食品の輸出強化が期待されます。

農林水産省では、JFS規格の認証取得の前提となるHACCPに沿った衛生管理の円滑な実施を図るための研修や海外における認知度向上のための周知、取得ノウハウ等を情報発信して横展開する取組等を支援しています。

図表1-4-5 JFS-A/B/C規格の取得件数



資料：一般財団法人食品安全マネジメント協会資料を基に農林水産省作成

注：1) 集計基準は適合証明書発行日

2) 各年3月末時点の数値

3) 平成29(2017)年の8件は全てJFS-C規格

(4) 食品産業における環境問題等への対応

(厳しい納品期限等の商慣習の見直しを食品業界に要請)

食品ロスの削減に向けて、農林水産省は令和4(2022)年10月30日の「全国一斉商慣習見直しの日²」に、食品小売事業者が賞味期間の3分の1を経過した商品の納品を受け付けない「3分の1ルール」の緩和や、食品製造事業者における賞味期限表示の大括り化(年月表示、日まとめ表示)の取組を呼び掛けました。

また、農林水産省では、食品ロスの削減を図るため、厳しい納品期限等の商慣習の見直しを食品業界に要請するなどの取組を抜本的に強化しています。

(事業系食品ロス削減の取組を推進)

農林水産省は、みどり戦略³の実現に向け、食品ロスの削減を進めており、商慣習の見直しのほか、食品製造事業者等による出荷量、気象等のデータやAIを活用した需給予測システム等の構築を推進しています。

また、国の災害用備蓄食品について、食品ロス削減や生活困窮者支援等の観点から有効に活用するため、更新により災害用備蓄食品としての役割を終えたものを、原則としてフードバンク⁴団体等に提供することとしました。農林水産省が「国の災害用備蓄食品の提供ポータルサイト」を設け、各府省庁の情報を取りまとめて公表を行っています。

消費者への啓発については、食品ロス削減推進アンバサダーを起用した啓発ポスターの作成のほか、小売店舗が消費者に対して、商品棚の手前にある商品を選ぶ「てまえどり」

¹ 製造セクター以外の規格を含めた国内取得総件数は2,363件

² 令和元(2019)年10月に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」において、10月が「食品ロス削減月間」、10月30日が「食品ロス削減の日」と定められている。

³ 第2章第9節を参照

⁴ 用語の解説(1)を参照

を呼び掛ける取組を促進しています。「てまえどり」を行うことで、販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを削減する効果が期待されます。

さらに、令和4(2022)年10月の「食品ロス削減月間」には、農林水産省公式YouTubeチャンネル「BUZZ MAFF」において、「てまえどり」を呼び掛ける動画を公開しました。同年12月には、「てまえどり」が「現代用語の基礎知識」選 2022ユーキャン新語・流行語大賞のトップ10に選出され、生活協同組合コープこうべ、神戸市、一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会、消費者庁・環境省・農林水産省、農林水産省BUZZ MAFF撮影メンバーが受賞者となりました。

このほか、食品の売れ残りや食べ残しのほか、食品の製造過程において発生している食品廃棄物について、発生抑制と減量により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品リサイクルの取組を促進しています。



食品ロス削減を呼び掛けるポスター



「てまえどり」を呼び掛ける店頭掲示
資料：生活協同組合コープこうべ



新語・流行語大賞表彰式
資料：現代用語の基礎知識 選
「ユーキャン新語・流行語大賞」事務局

(事例) 原料野菜の未利用部を飼料化する取組を推進(神奈川県)

神奈川県大和市の株式会社グリーンメッセージでは、業務用向けカット野菜を製造する過程で生じる野菜の端材を「産業廃棄物」ではなく「未利用部」と位置付け、乳牛用飼料として再生利用する取組を進めています。

同社では、乳牛の飼料として使用できる野菜の未利用部が1日約1～2t発生しており、これらを分別収集し、粉碎・脱水した後、フレキシブルコンテナバッグの中で乳酸発酵を促し、長期保管可能な状態にして酪農家へ出荷しています。

同社では、主に国産野菜を使用しているため、飼料自給率の向上に寄与するとともに、未利用資源の有効活用や、酪農家への安価での安定供給といった面でも効果が見られています。



野菜未利用部の有効活用の流れ
資料：株式会社グリーンメッセージ

(プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律が施行)

令和4(2022)年4月に施行された「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」に基づき、製品の設計からプラスチック廃棄物の処理までに関わるあらゆる主体におけるプラスチック資源循環等の取組を促進することとしています。製造事業者等においては環境配慮型の製品設計に努めること、フォーク、スプーン等の使い捨てプラスチック製品の提供事業者においては使



バイオマスプラスチックを
原料としたカトラリー

資料：株式会社モスフードサービス

用の合理化のための取組を行うこと、排出事業者においては可能な限りプラスチック使用製品産業廃棄物等の排出抑制と再資源化を実施すること等が求められています。

(食品産業の持続的な発展に向けた取組を推進)

食品産業の持続的な発展のため、環境負荷を低減するとともに、人手不足に対応していく必要があり、サプライチェーン全体での持続可能性の確保や効率化・省力化が課題となっています。

また、環境、人権への関心が世界的に高まる中、機関投資家等は既に、ESG¹に積極的に取り組む企業に対する投資を優先しており、今後、我が国の食品産業が持続的な発展を図っていくためには、情報開示等を進め、ESG投資による資金を食品企業に円滑に引き込んでいくことが不可欠となっています。

農林水産省では、令和5(2023)年3月に「食品企業のためのサステナブル経営に関するガイドンス」を策定し、地域の中堅食品企業や中小企業も含めたサプライチェーン全体としてのESG課題への取組を推進しています。

¹ 用語の解説(2)を参照

第5節 グローバルマーケットの戦略的な開拓

我が国の農林水産物・食品の輸出額は着実に増加しており、令和4(2022)年には過去最高を更新しました。高齢化や人口減少により農林水産物・食品の国内消費の減少が見込まれる中で、農業・農村の持続性を確保し、農業の生産基盤を維持していくためには、今後大きく拡大すると見込まれる世界の食市場を出荷先として取り込んでいくことが重要です。

本節では、政府一体となつての輸出環境の整備、輸出に向けた海外への商流構築やオールジャパンでのプロモーション、食産業の海外展開の促進、知的財産の保護・活用について紹介します。

(1) 農林水産物・食品の輸出促進に向けた環境の整備

(輸出促進法の改正等を踏まえた輸出戦略を着実に推進)

政府は、輸出促進法¹の改正等を踏まえ、令和4(2022)年5月及び12月に「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」(以下「輸出戦略」という。)を改訂し、先進的な大規模輸出産地の形成、育成者権者に代わり知的財産権を管理する育成者権管理機関の設立、都道府県による海外プロモーションの効果的な実施を図る都道府県・輸出支援プラットフォーム連携フォーラムの設置等、新たな輸出促進施策の方向性を決定しました。

(日本の強みを最大限に発揮するための取組を推進)

輸出戦略に基づき、農林水産省は、海外で評価される日本の強みを有し、輸出拡大の余地が大きく、関係者が一体となった輸出促進活動が効果的な29品目を輸出重点品目に選定しています。

輸出重点品目ごとに、輸出に向けたターゲット国・地域を特定し、ターゲット国・地域ごとの輸出目標を設定するとともに、目標達成に向けた課題と対応を明確化しています。

また、主要な輸出先国・地域に、在外公館や独立行政法人日本貿易振興機構(JETRO)の海外事務所、日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)等を主な構成員とする「輸出支援プラットフォーム」を設立し、輸出先国・地域において輸出事業者を包括的・専門的・継続的に支援しています。

さらに、改正輸出促進法²に基づき、輸出重点品目について、生産から販売に至る関係者が連携し、オールジャパンによる輸出促進活動を行う体制を備えた団体を農林水産物・食品輸出促進団体(以下「品目団体」という。)として認定する制度を創設しました。令和4(2022)年度においては、コメ等17品目9団体を品目団体として認定しています。

(マーケットインの発想で輸出にチャレンジする事業者を支援)

輸出産地・事業者の育成や支援を行うGFP³(農林水産物・食品輸出プロジェクト)は、令和5(2023)年3月末時点で会員数が7,400を超えていますが、輸出の熟度・規模が多様化しており、輸出事業者のレベルに応じたサポートを行う必要があるほか、新たに輸出に取り

¹ 正式名称は「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」

² 正式名称は「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律等の一部を改正する法律」

³ Global Farmers/Fishermen/Foresters/Food Manufacturers Projectの略

組む輸出スタートアップを増やしていく必要があります。このため、地方農政局等や都道府県段階で、現場に密着したサポート体制を強化することとしています。

また、新たな制度資金(農林水産物・食品輸出基盤強化資金)や公庫による債務保証(スタンドバイ・クレジット)の積極的な活用により、輸出にチャレンジする事業者を資金面から強力に後押しすることとしています。

さらに、輸出産地・事業者をリスト化し、輸出促進法に基づく輸出事業計画を策定した者に対し、輸出産地の形成に必要な施設整備等を重点的に支援するとともに、リスト化された輸出産地・事業者をサポートするため、食品事業者や商社OB等の民間人材を「輸出産地サポーター」として地方農政局等に配置し、輸出事業計画の策定と実行を支援しています。

(事例) GFPの伴走支援を受け、「木桶仕込み醤油」の輸出拡大を推進(香川県)

香川県小豆島町に拠点を置く一般社団法人木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアムでは、醸造元ごとに特色のある「木桶仕込み醤油」をプレミアム醤油として海外へ提案し、和食価値の底上げを図る取組を積極的に展開しています。

同コンソーシアムは、令和3(2021)年3月に木桶仕込み醤油のメーカー25社が参画し、GFPの伴走支援を受け、木桶仕込み醤油の輸出拡大を実現するために設立されました。

木桶仕込み醤油は、蔵元ごとに複雑な味や香りに特徴があることに加え、木桶製造の歴史や生産ストーリーを有していることから、和食文化や醤油の魅力発信と合わせて、ブランディングを実施するとともに、その魅力を伝えるための多言語に対応したWebサイトを製作し、醤油の醸造過程を伝えるなど、発酵調味料としての木桶仕込み醤油の認知度向上を図っています。

また、同コンソーシアムは、GFPと連携したオンライン商談会や欧米でのPRイベントの開催等を通じて現地の卸売事業者等のファンを増やし、レストランへの納入や小売店でのプライベートブランドとしての採用等、販路の拡大に努めています。

こうした取組を重ねることで、令和3(2021)年の輸出額は、2年前と比べて、ほぼ倍増となる1億2,470万円に拡大しています。今後は、「世界の醤油市場の1%(金額ベース)の獲得」を目指し、更なる輸出促進を図っていくこととしています。



「FOODEX JAPAN 2022」へ出展

資料：一般社団法人木桶仕込み醤油
輸出促進コンソーシアム



伝統的製法で木桶醤油を醸造

資料：一般社団法人木桶仕込み醤油
輸出促進コンソーシアム

(政府一体となって輸出の障害の克服を推進)

東京電力福島第一原子力発電所の事故に伴い、55か国・地域において、日本産農林水産物・食品の輸入停止や放射性物質の検査証明書等の要求、検査の強化といった輸入規制措置が講じられていました。これらの国・地域に対し、政府一体となってあらゆる機会を捉えて規制の撤廃に向けた粘り強い働き掛けを行ってきた結果、令和4(2022)年度においては、輸入規制措置が英国、インドネシアで撤廃され、規制を維持する国・地域は12にまで減少しました。

動植物検疫協議については、農林水産業・食品産業の持続的な発展に寄与する可能性が

高い輸出先国・地域や品目から優先的に協議を進めています。同年度は、メキシコ向け精米の輸出が解禁されました。また、国内では各地で高病原性鳥インフルエンザ¹や豚熱²が発生していますが、発生等がない地域から鶏卵・鶏肉や豚肉の輸出が継続できるよう主な輸出先国・地域との間で協議を行い、これが認められました。

さらに、農林水産物・食品の輸出に際して輸出先国・地域から求められる輸出証明書の申請・発給をワンストップで行えるオンラインシステムを整備し、令和4(2022)年4月には、原則全ての種類の輸出証明書のシステム運用を開始しました。

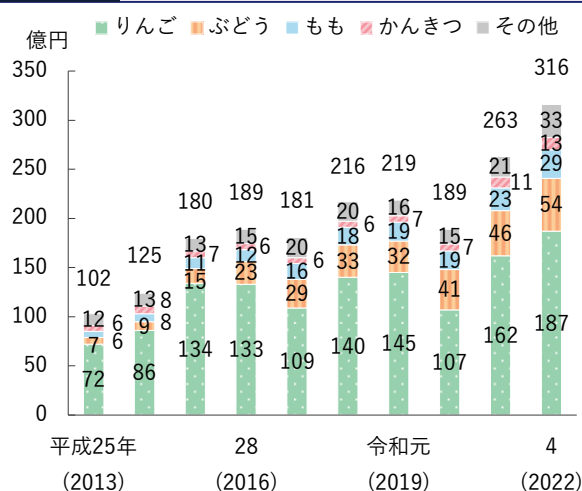
このほか、令和12(2030)年までに5兆円とする目標のうち2兆円を占める加工食品の輸出促進に向け、輸出先国・地域の食品添加物規制等に対応した加工食品の製造を促進するため、地域の中小事業者等が連携して輸出に取り組む加工食品クラスターの形成を支援しています。

(2) 主な輸出重点品目の取組状況

(果実の輸出額はりんご、ぶどうを中心に増加)

果実の輸出額は、我が国の高品質な果実がアジアを始めとする諸外国・地域で評価され、りんご、ぶどうを中心に増加傾向にあります。令和4(2022)年は、台湾においてりんごの贈答用や家庭内需要が増加したこと等から、前年に比べ増加し316億円となりました(図表1-5-1)。

図表1-5-1 果実の輸出額



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

注：1) 「その他」には、なし、かき等を含む。

2) 令和4(2022)年は干し柿を含む。

(茶の輸出額は海外の日本食ブームにより増加)

茶の輸出額は、海外の日本食ブームや健康志向の高まりにより近年増加傾向にあります。令和4(2022)年の茶の輸出額は、前年に比べ7.2%増加の219億円となっており、平成25(2013)年と比べると約3倍に増加しています(図表1-5-2)。

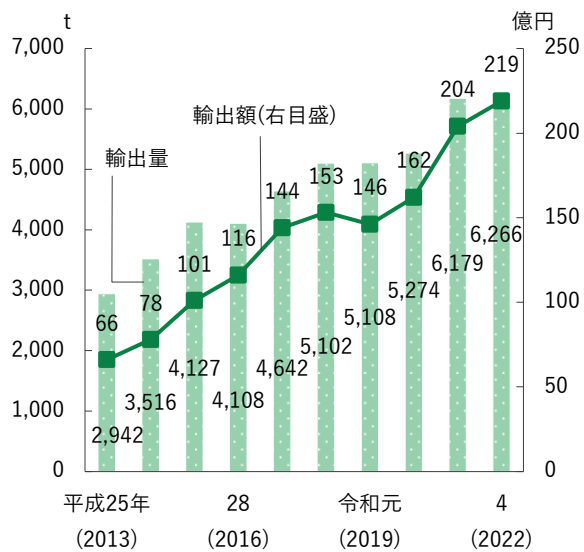
また、有機栽培による茶は海外でのニーズも高く、有機同等性³の仕組みを利用した輸出量は増加傾向にあり、令和3(2021)年は前年に比べ28%増加し過去最高の1,312tとなりました(図表1-5-3)。特にEU・英国や米国が大きな割合を占めています。

¹ 用語の解説(1)を参照

² 用語の解説(1)を参照

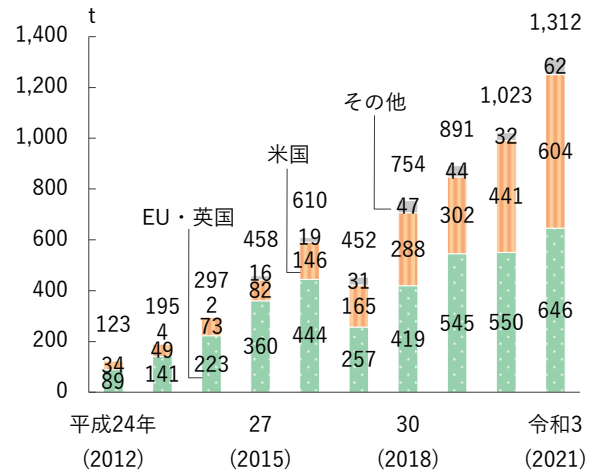
³ 相手国・地域の有機認証を自国・地域の有機認証と同等のものとして取り扱うこと

図表1-5-2 緑茶の輸出量と輸出額



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

図表1-5-3 有機同等性の仕組みを利用した有機栽培茶の輸出量



資料：農林水産省作成

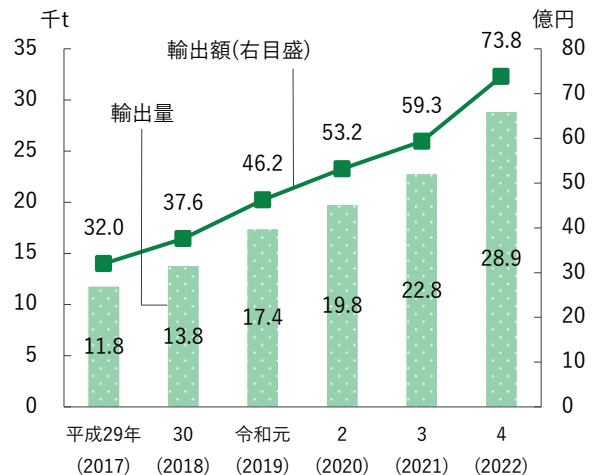
注：1) 米国向けの輸出量は、平成25(2013)年までは、レコグニションアグリーメントに基づき、農林水産省が認定した認証機関が取りまとめた輸出実績のみを集計

2) 「その他」は、カナダ、スイス、台湾の合計

(コメ・コメ加工品の輸出額は前年に比べ増加)

令和4(2022)年の商業用のコメの輸出額は、前年に比べ24%増加し73億8千万円となり(図表1-5-4)、パックご飯・米粉及び米粉製品を含めた輸出額は、前年に比べ26%増加し82億7千万円となりました。今後とも輸出ターゲット国・地域として設定している香港、シンガポール、米国、中国を中心に、コメ・コメ加工品の海外市場開拓や大ロットでの輸出用米の生産に取り組む産地の育成を進めていくこととしています。

図表1-5-4 商業用のコメの輸出量と輸出額



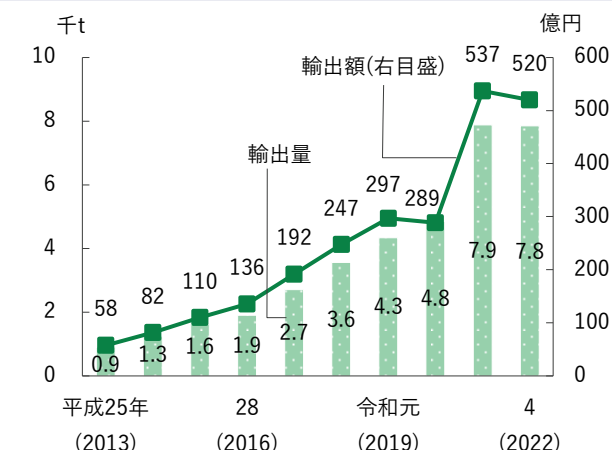
資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

注：政府による食糧援助分を除く。

(牛肉の輸出額は前年に比べ減少)

令和4(2022)年の牛肉の輸出額は、カンボジア向け輸出の減少や、米国での物価高騰等による消費減退の影響で、前年に比べ減少し520億円となりました(図表1-5-5)。

図表1-5-5 牛肉の輸出量と輸出額



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

注：令和4(2022)年は、くず肉、加工品を含む。

(3) 海外への商流構築、プロモーションの促進

(JETRO・JFOODOによる海外での販路開拓支援を実施)

JETROでは、輸出セミナーの開催、輸出関連制度・マーケット情報の提供、相談対応等の輸出事業者等へのサポートを行っています。また、海外見本市への出展支援、国内・海外での商談会開催、サンプル展示ショールームの設置等によるリアルとオンライン双方のビジネスマッチング支援等、輸出に取り組む国内事業者への総合的な支援を実施しています。

JFOODOでは、「日本産が欲しい」という現地の需要・市場を作り出すため、品目団体等とも連携の上、新聞・雑誌や屋外、デジタルでの広告展開、PRイベントの開催等、現地での消費者向けプロモーションを戦略的に実施しています。

(海外における日本食レストランの店舗数が拡大)

令和3(2021)年の海外における日本食レストランの店舗数については、約15万9千店と、平成25(2013)年の3倍近くに増加しており、海外での日本食・食文化への関心が高まっていることがうかがわれます。

また、日本産食材を積極的に使用する海外の飲食店や小売店を民間団体等が主体となって認定する「日本産食材サポーター店」については、令和4(2022)年度末時点で約8千店が認定されています。JETROでは、世界各地の日本産食材サポーター店等と連携して、日本産食材等の魅力を訴求するプロモーションを実施しています。

(訪日外国人旅行者の日本滞在時の食に関する体験を推進)

農林水産省が平成30(2018)年から実施している「食かけるプロジェクト」では、食と芸術や歴史等異分野の活動を掛け合わせた体験を通じて、訪日外国人旅行者の日本食への関心を高めるとともに、帰国後も我が国の食を再体験できる環境の整備を推進しています。

同プロジェクトの一環として、食と異分野を掛け合わせた食体験を募集・表彰する「食かけるプライズ」を実施し、令和4(2022)年9月に大賞等10件を決定しました。



「食かけるプライズ2022」食かける大賞
景観美と世界農業遺産“わさび”を満喫する旅(静岡県)

資料：和とモダンが織りなす里山の古民家 白壁



食かけるプロジェクト

URL : <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/eatmeet/syokukakeru.html>

(インバウンド観光の再開を契機として訪日外国人への日本食の理解・普及を推進)

我が国の食文化は世界に誇る文化遺産であり、農業、食、地域、多様な食産業を支える基盤でもあります。農林水産省を始めとする関係省庁は、海外の消費者への日本の食品の調理方法、食べ方、食体験等を通じた地域の文化とのつながりの発信等を進め、インバウンド観光の再開を契機とした訪日外国人への日本の食や食文化の理解・普及を図ることにより、我が国の農林水産物・食品の輸出市場とインバウンド消費を拡大する取組を支援することとしています。

これを受けて、JETRO・JFOODOと日本政府観光局¹(JNTO)は、デジタルマーケティングや海外でのプロモーションイベント等で連携し、日本の農林水産物・食品の輸出市場とインバウンド消費を相乗的に拡大することを目指しています。

(4) 食産業の海外展開の促進

(輸出を後押しする事業者の海外展開を支援)

輸出先国・地域において、輸出事業者を包括的・専門的・継続的に支援するため、現地発の情報発信や新たな商流の開拓等を行う輸出支援プラットフォームを整備しています。令和4(2022)年度は、米国(ロサンゼルス、ニューヨーク)、タイ(バンコク)、シンガポール(シンガポール)、EU(パリ)、ベトナム(ホーチミン)、香港(香港)において輸出支援プラットフォームを設立しました²。

また、海外現地法人を設立し、設備投資等を行う場合の資金供給を促進するとともに、投資円滑化法³に基づき、民間の投資主体による輸出に取り組む事業者への資金供給の促進に取り組むこととしています。



輸出支援プラットフォームの立上げ式
(タイ(バンコク))



ごはんフェス×JAPAN Fesでのおにぎり体験
(米国(ニューヨーク))

資料：在ニューヨーク日本国総領事館

¹ 正式名称は「独立行政法人国際観光振興機構」

² ()内は事務局設置都市

³ 正式名称は「農林漁業法人等に対する投資の円滑化に関する特別措置法」

(5) 知的財産の保護・活用

(輸出拡大や所得・地域の活力向上に向けてGI保護制度を見直し)

地理的表示(GI)¹保護制度は、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度です。同制度は、国による登録によりそのGI産品の名称使用の独占が可能となり、模倣品が排除されるほか、産品の持つ品質、製法、評判、ものごたがり等の潜在的な魅力や強みを「見える化」

し、GIマークとあいまって、効果的・効率的なアピール、取引における説明や証明、需要者の信頼の獲得を容易にするツールとして機能するものです。

令和4(2022)年度は新たに11産品が登録され、これまでに登録された国内産品は、同年度末時点で42都道府県の計128産品となりました(図表1-5-6)。

このほか、日EU・EPA²により、日本側GI 95産品、EU側GI 106産品が相互に保護され、日英EPAにより、日本側GI 47産品、英国側GI 3産品が相互に保護されています。

農林水産省では、農林水産物・食品の輸出拡大に資するよう、令和4(2022)年11月にGI保護制度の運用を見直し、知名度の高い加工品を幅広く登録できるよう審査基準を改正しました。今後、GIの持つ機能を戦略的に活用した取組が全国各地に広がるよう、同制度の活用を推進することとしています。



GI登録証の授与式

¹ Geographical Indicationの略

² 用語の解説(2)を参照

図表1-5-6 令和4(2022)年度のGI登録産品

**女山大根(佐賀県多久市西多久町)**

- ・アントシアニンを含む、美しい赤紫色をした赤首大根。成長すると4~5kgになり、大きいものは10kgを超える。肉質は緻密で「鬆」が入りにくい。
- ・一般の青首大根に比べ糖度が高く、特徴的な色と煮崩れしにくい特徴から、煮物のほか、汁物や和え物等の料理の具材として珍重されている。

**近江日野産日野菜
(滋賀県蒲生郡日野町)**

- ・ほっそりとした形と酢のみで安定的にさくら色を発色するほど根の上部まで濃い赤紫の色調を呈している。

**伊達のはんぱ柿(福島県伊達市ほか^{*1})**

- ・色艶の良い鮮やかなオレンジ色の果肉で、柔らかい触感と口当たりの良い食感に加え、上品な甘みを有する。
- ・暖簾のように柿を干すオレンジ色のカーテンを連想させる乾燥風景は「柿ばせ」と呼ばれ、生産地における冬の風物詩となっている。

**サヌキ白みそ(香川県)**

- ・なめらかで透き通るようなクリーム色の外観を有する低塩多糖の白みそ。
- ・古くから香川県の多くの郷土料理に欠かせない食材で、関西圏の白みそ雑煮の原料としても好評を博している。

**たむらのエゴマ油(福島県田村市)**

- ・エゴマ本来の香りが強く、酸化による雑味が少ないことから、生絞りと、焙煎ともに食味に優れている。

**飛騨牛(岐阜県)**

- ・「全国和牛能力共進会」で2大会連続最優秀枝肉賞を受賞するなど、その優れた脂肪交雑を含め品質が高い。東京都中央卸売市場食肉市場の和牛去勢平均価格と比較し5・4等級で約2割、3等級で約1割近く高値で取引。

*1 福島県伊達市、国見町、桑折町、福島市の立子山・飯坂・宮代・岡部・大笹生・大波、川俣町の飯坂、宮城県白石市の越河・大平

図表1-5-6 令和4(2022)年度のGI登録産品(続き)



阿波尾鶏(徳島県)

- ・肉色は赤みを帯び、適度な歯ごたえがあり、低脂肪でうま味成分を豊富に含む「地鶏肉」。
- ・徳島県では、一般家庭から外食店まで広く使用され、地元の食文化に深く浸透しており、全国の実需者からも高い支持を受け、平成10(1998)年度から20年間に渡り、地鶏肉出荷量全国第1位となっている。



十勝ラクレット(北海道帯広市ほか*2)

- ・ナッツや干し草のような熟れた芳醇な香りとさわやかなミルクの香りが感じられる。刺激臭が少なく、日本人の嗜好に合うさっぱりした食味として需要者から高く評価されている。



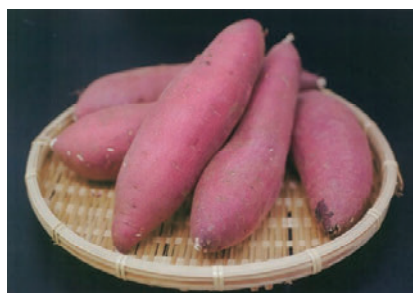
徳島すだち(徳島県)

- ・全国のすだち出荷量の98%を占め、徳島すだちは、果皮が濃い緑色の時期に収穫され、さわやかな香りと酸味を有するため、需要者から高く評価されている。
- ・徳島県では、様々な料理の添え物として使われ、飲食店等の需要も高い。



深蒸し菊川茶(静岡県)

- ・お茶を淹れると濃厚な黄緑色で、まろやかな味わいを持つ。
- ・需要者からは、これらの特性に加え、深みのある豊潤な香りやうま味とコクが高く評価されている。



行方かんしょ(茨城県行方市ほか*3)

- ・糖度が高く甘みが強い良食味の「青果用かんしょ」。
- ・市場関係者からその品質と供給体制が高く評価されており、東京市場内の出荷場単位では取扱量第1位となっている。

*2 北海道帯広市、河東郡音更町、士幌町、上士幌町、鹿追町、上川郡新得町、清水町、河西郡芽室町、中札内村、更別村、広尾郡大樹町、広尾町、中川郡幕別町、池田町、豊頃町、本別町、足寄郡足寄町、陸別町及び十勝郡浦幌町

*3 行方市、潮来市、鹿嶋市、鉾田市、小美玉市、かすみがうら市

(植物新品種の海外流出防止に向けた取組を推進)

近年、我が国の登録品種¹が海外に流出する事例が見られたことも踏まえ、植物品種の育成者権の保護を強化するための改正種苗法²に基づき、令和4(2022)年4月から、登録品種の増殖は農業者による自家増殖も含め育成者権者の許諾が必要となり、無断増殖等が把握しやすくなるとともに、育成者権侵害に対しての立証を容易にする措置が講じられています。

また、登録品種のうち、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構(以下「農研機構」という。)や都道府県等の公的機関が開発したほとんどの品種について、海外への持出しが制限されています。

こうした措置を活用することで、育成者権の保護・活用に取り組みやすくなりましたが、公的機関や中小の種苗会社等では、登録品種の国内外での適切な管理や侵害対策の徹底が難しい現状もあります。このため、育成者権者に代わって、海外への品種登録や戦略的なライセンスによる管理された海外生産を通じて品種保護をより実効的に行うとともに、ライセンス収入を品種開発投資に還元するサイクルを実現するため、育成者権管理機関の取組を推進することとしています。植物の新品種は、我が国農業の今後の発展を支える重要な要素となっている中で、育成者権者による登録品種の管理の徹底や海外流出の防止を図り、新品種の開発や、それらを活用した輸出促進を図ることとしています。

(和牛遺伝資源の適正な流通管理を推進)

和牛は関係者が長い年月をかけて改良してきた我が国固有の貴重な財産であり、国内の生産基盤を強化するとともに、和牛肉の輸出拡大につなげていくためにも、精液等の遺伝資源の流通管理の徹底や知的財産としての価値の保護が重要です。

このため、家畜改良増殖法に基づき、牛の家畜人工授精用精液等を取り扱う全国の家畜人工授精所4,270か所を対象に法令遵守状況の調査を実施するとともに、令和3(2021)年度末までに615か所の立入検査を行いました。

その結果概要を令和4(2022)年6月に公表するとともに、これを踏まえて、引き続き立入検査等により法令遵守を徹底し、和牛遺伝資源の管理・保護の更なる推進を図っています。

(営業秘密の管理方法等を整理したガイドラインの導入・活用を促進)

近年、我が国農業分野の知的財産の重要性への認識が高まり、関連する制度の整備が行われていますが、農業現場における優れた栽培・飼養技術やその他のノウハウ等の知的財産を保護する仕組みについては、その知見が十分に行き渡っておらず、農業分野の知的財産保護における残された課題となっています。このため、農林水産省では、農業分野における技術・ノウハウ等の知的財産について、不正競争防止法の営業秘密を保護する枠組みを活用できるよう、農業分野固有の取引慣行等を踏まえた営業秘密の管理方法等を整理した「農業分野における営業秘密の保護ガイドライン」の現場での導入・活用を促進しています。



農業分野における営業秘密の保護ガイドライン

URL : <https://pvp-conso.org/842/>

¹ 種苗法に基づき品種登録を受けている品種

² 正式名称は「種苗法の一部を改正する法律」