

基本方針をめぐる現状と課題

【その2　流通・加工、輸出の視点から】

平成21年8月

農林水産省

1-1 果実の流通

- 生食用果実のうち、卸売市場を経由する割合は減少傾向で推移しているものの、依然として7割となっている。
- 卸売市場での果実の取引方法のうち、せり取引は減少傾向で推移し、全体の7割強が相対取引となっている。
- 果実小売業の店舗数は減少している一方、国産果実の店舗形態別販売割合は、近年、食品スーパーといった量販店の割合が6割程度に拡大している。

○生食用果実の卸売市場経由率

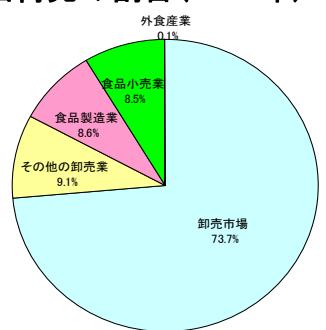
(単位 : %)

年 度	9年度	14年度	15年度	16年度	17年度	18年度
青 果	75	70	70	66	65	65
生食用果実	88	79	77	73	74	70

資料：農林水産省総合食料局調べ

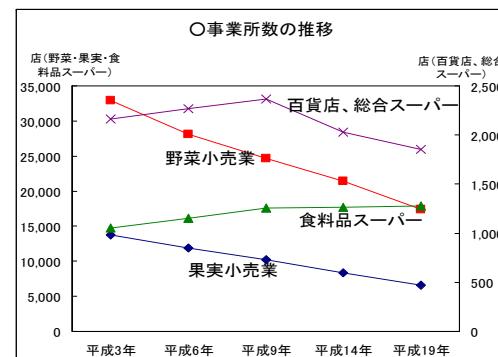
注：生食用果実は、生産流通振興課で推計

○国産生鮮果実の产地からの出荷先の割合(H17年)



資料：農林水産省「平成18年食品流通構造調査
(青果物調査)」

注：卸売市場とは、卸売市場内の卸売業者及び仲卸業者をいう。
その他の卸売業とは、食材卸問屋、場外問屋及び食品問屋等の市場外で食品を卸売する事業所をいう。



資料：経済産業省「商業統計」

○卸売市場における果実の相対・せり取引の割合（金額ベース）

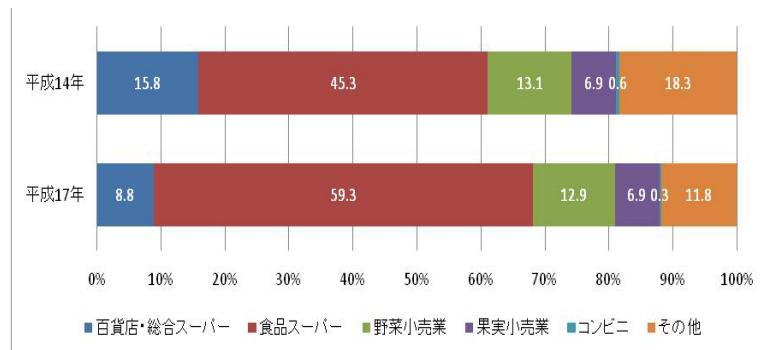
(単位 : %)

	13年	14年	15年	16年	17年	18年
相 対	69.7	70.6	72.3	73.6	73.6	76.2
せ り	30.3	29.4	27.7	26.4	26.4	23.8
（東京）	11.3	10.3	9.9	8.8	8.1	7.3
（大阪）	83.0	81.2	78.2	75.2	68.7	69.0

資料：総合食料局流通課調べ

注：相対取引には、予約相対を含む

○国産果実の店舗形態別販売割合（重量ベース）



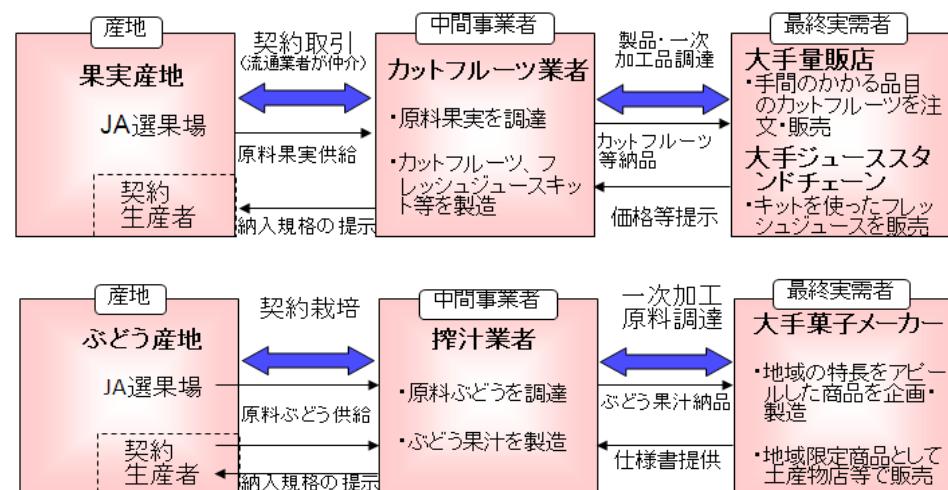
資料：農林水産省「食品流通構造調査」

1-2 果実の新たな流通の動き①

- カットフルーツ等の果実加工品の流通にあっては、食品製造業者と生産者とのミスマッチを回避するため、食品製造業者と生産者をつなぐ「中間事業者」を介した流通が行われつつある。
- 果実の流通は、依然、市場流通が主流だが、近年はインターネット販売を活用し、生産量の少なさを希少価値とする、知名度の低さをネットの口コミで広めるといった新たな販売方法により販路開拓を行っている事例がある。

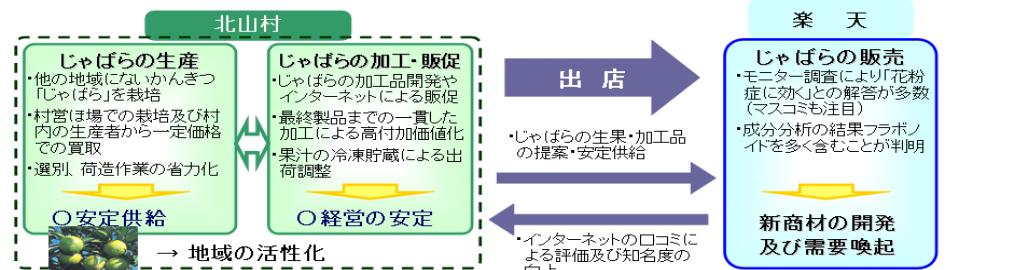
○「中間事業者」を介した流通経路の確立

- ・「中間事業者」の機能
 - ①需要と供給のニーズのマッチング
 - ②実需者が望む数量・形態での原料の供給
 - ③産地への情報提供・生産指導
 - ④新商品開発に向けた企画・提案



○インターネットを利用した香酸かんきつ「じやばら」の販売

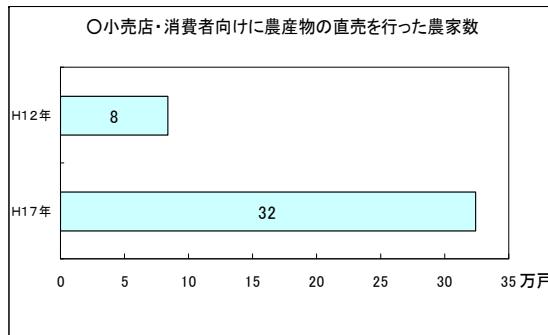
- ・事業実施主体: 和歌山県北山村
- ・インターネット販売の効果
 - ①産地の主体的な販売・情報発信
 - ②消費者からの直接の評価
 - ③知名度の向上
 - ④数量限定等の柔軟な販売が可能



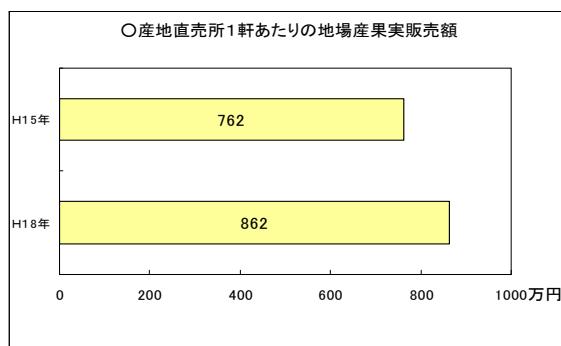
1 – 2 果実の新たな流通の動き②

- 市場流通ではない産地直売施設での果実の販売は活発化しており、産地直売所1ヶ所あたりの地場産果実の販売額は増加している。
- 果実の鮮度、品質だけではなく、健康機能性を示した販売を行うことにより、販売拡大を図る動きが見られる。

○近年の産地直売所での販売



資料:2000年及び2005年農林業センサス

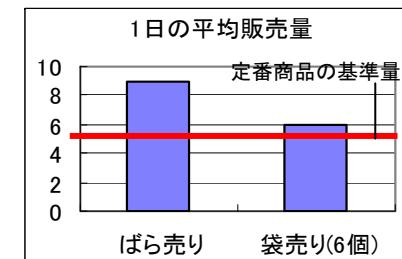


資料:H16年及びH19年農産物地産地消等実態調査

○健康機能性を示した販売例①



コンビニにおいて機能性(β-クリプトキサンチン)を謳ったうんじゅうみかんの販売実証を20年度に行ったところ、定番商品の条件である5個/日を上回る販売結果となった。



○健康機能性を示した販売例②



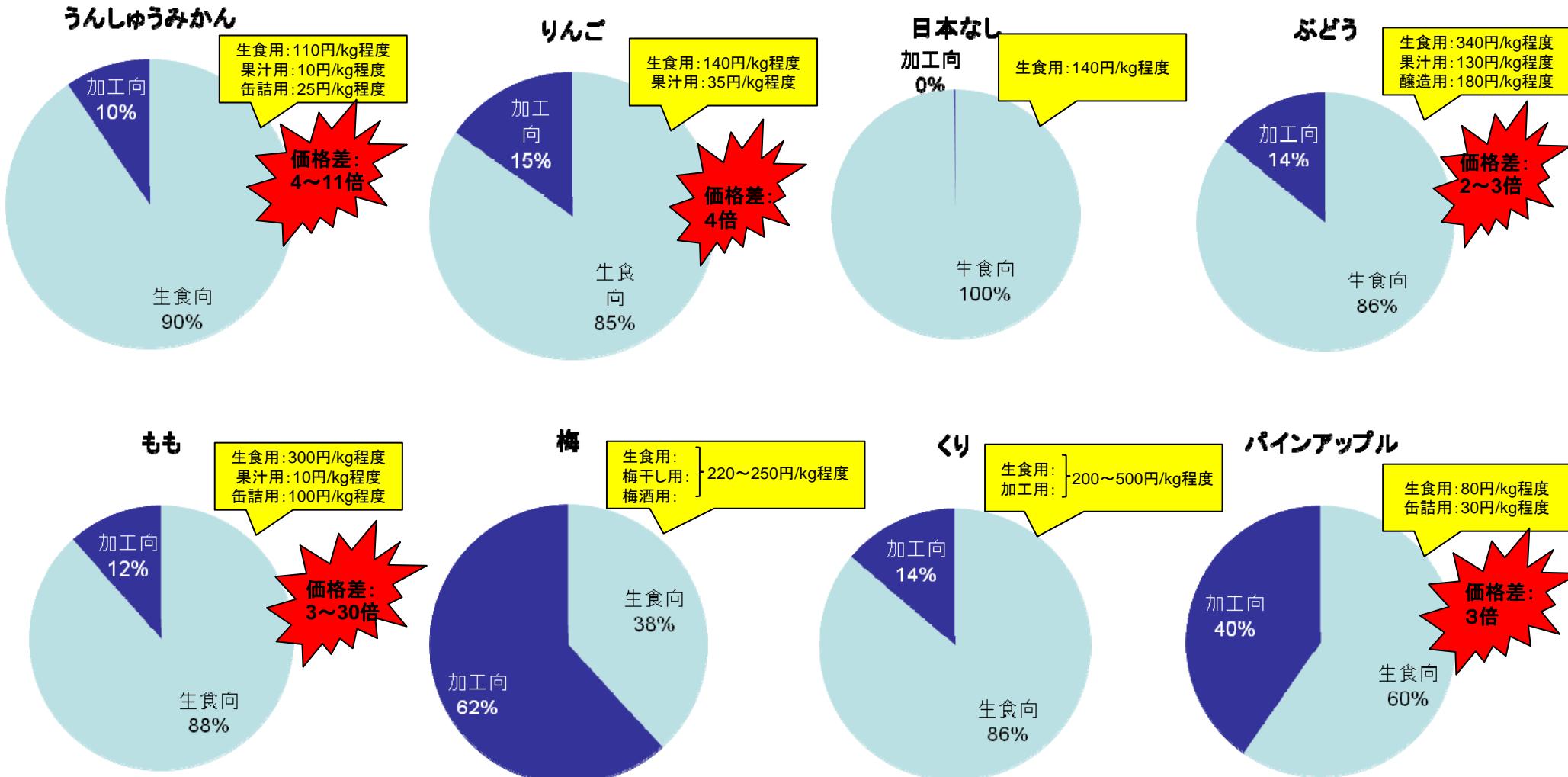
老化や病気の原因となる活性酸素。緑茶で知られるポリフェノールが、りんごにも含まれており、このポリフェノールが活性酸素を除去します。

アンケート付リーフレット

量販店において機能性(ポリフェノール等)を謳ったりんごの販売を行ったところ、量販店からは青果物の販売向上につながる取組と評価。

2-1 果実加工の現状

- 梅、パインアップル、ぶどう等のように、加工を前提として生産されているものもあるが、他の果実については、主に生食用を前提として生産されたもののうち、すそ物が加工用に仕向けられている。
- また、加工用原料価格は、くりや梅等を除き、生食用に比べ、著しく安くなっている。

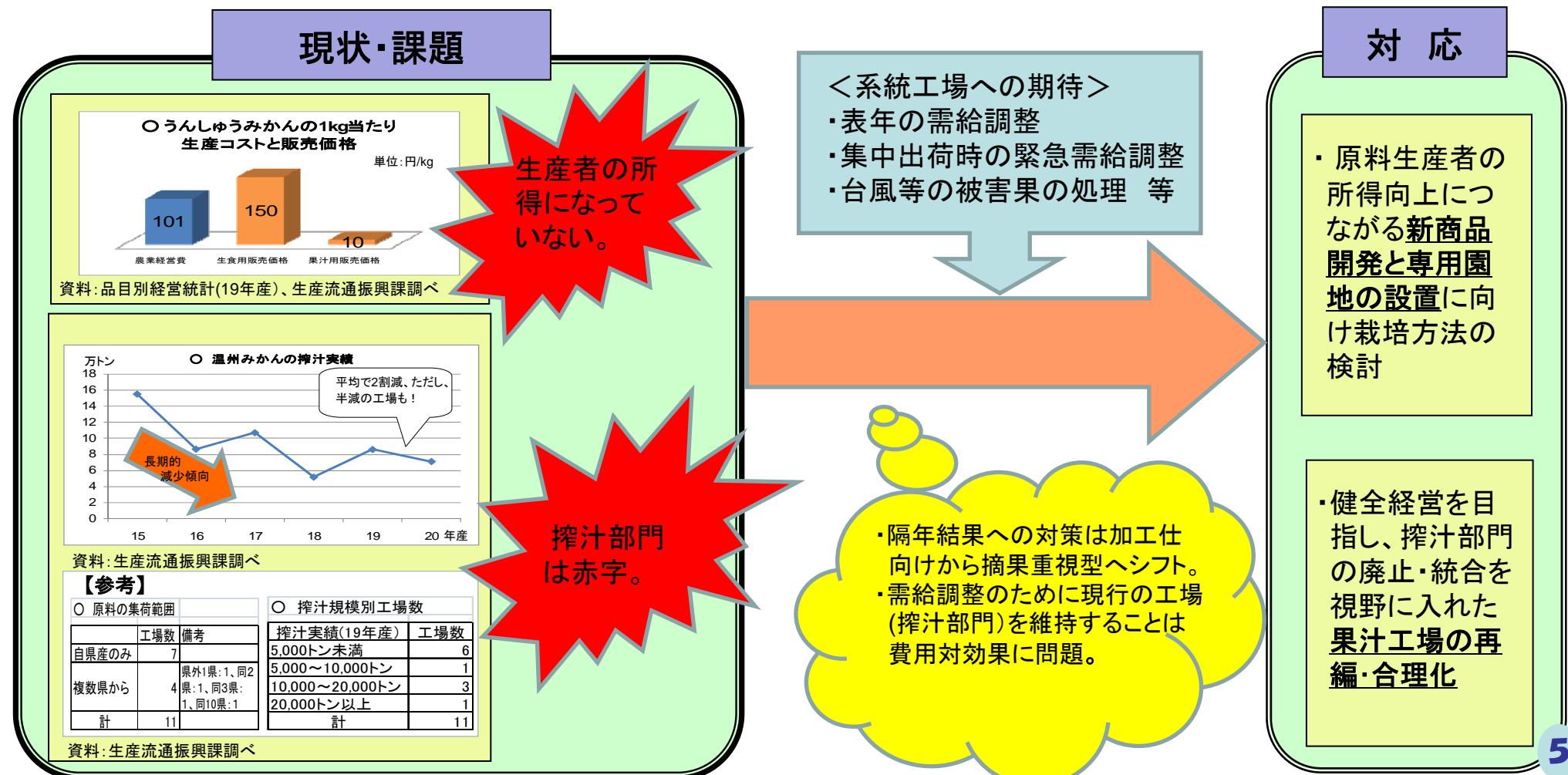


資料:H18年果樹生産出荷統計、生産流通振興課調べ

注:「生食用」は、産地から生鮮の状態で出荷されるものであり、必ずしも生鮮で食されるもののみを指すものではない。

2-2 柑橘果汁工場の現状等

- 原料用みかんは、専用園地で生産されるのではなく、生食用に生産されたもののうち、すそ物が主体となっている。
- 原料価格は生食用に比べ著しく安く、果汁仕向けのみでは、生産者の所得につながっていないのが現状である。
- 果汁工場（各産地に立地し、主要な工場は11カ所（すべて農協系統））は、みかんの隔年結果等により原料供給が不安定で、特に、裏年には原料の確保に苦慮している。また、搾汁部門の赤字をボトリング部門（飲料メーカーのOEM）の収益により補てんし、工場経営を維持している。
- 今後は、生産者の所得向上につながる新商品開発や健全経営を目指した、採算のとれる規模への工場の再編・合理化が必要である。



2-3 果実加工対策の現状

- 加工原料用果実の安定供給を図るために、①原料価格が下落した際の価格補てん、②国産原材料のサプライチェーンの構築、③新商品開発（当該原料を想定した低コスト栽培方法の確立を含む。）等の取組を支援している。

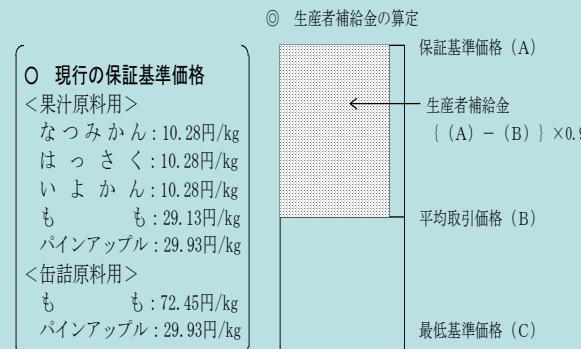
原料価格が下落した際の価格補てん

1 事業名

加工原料用果実価格安定対策事業
(20~21年度:118百万円)

2 事業内容

果汁原料用のなつみかん、はっさく、いよかん、もも及びパインアップル並びに缶詰原料用のもも及びパインアップルの生産者に対し、保証基準価格と平均取引価格の差額の9割を補てんする。



3 補助率: 1/2以内

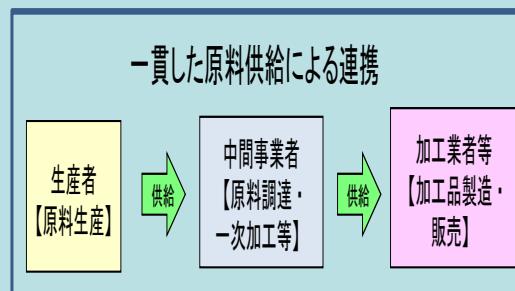
国産原材料サプライチェーンの構築

1 事業名

国産原材料供給力強化対策事業
(21年度当初:5,564百万円)
(21年度補正:1,000百万円)

2 事業内容

生産者・中間事業者・加工業者等が、連携して一貫した国産原材料の供給・利用に取り組む場合、ソフト・ハード両面で支援する。



3 補助率: 定額(ソフト事業)
1/2、1/3以内(ハード事業)

新商品開発等

1 事業名

加工・業務用果実需要対応産地育成事業
(130百万円)

2 事業内容

- 国産果実を原料とした新商品開発への支援
 - ・消費者ニーズの把握
 - ・カットフルーツ等試作品の製作及び評価調査等



- 加工用原料を想定した低コスト栽培方法の確立への支援
 - ・栽培手法の検討・実証

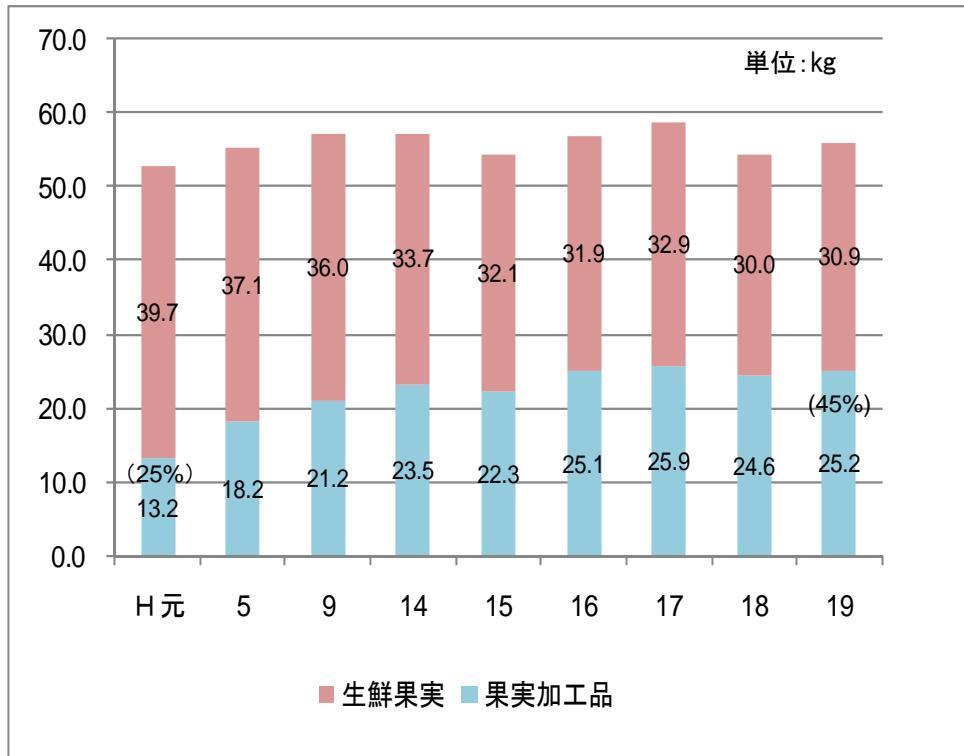


3 補助率: 定額(200万円を上限)

2-4 果実の消費動向を踏まえた加工用への対応等

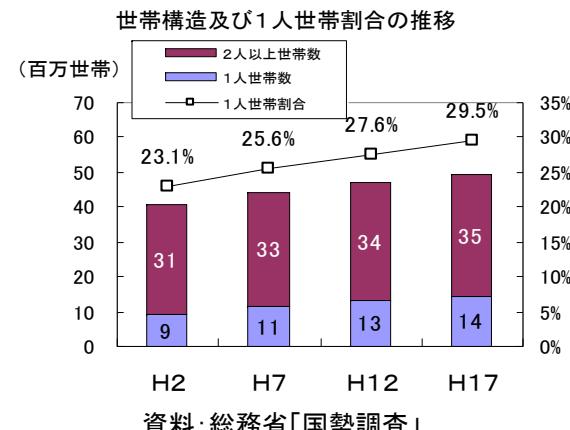
- 果実の1人1年あたりの消費量は横ばいで推移する中、生鮮果実は減少する一方で、果実加工品は増加している。
- 単身世帯の増加等といった近年の生活スタイルの変化により食の簡便化・多様化が進展しており、果実全体の需要のうち果実加工品の需要は増加している。

○果実の1人1年あたりの消費量（供給純食料）

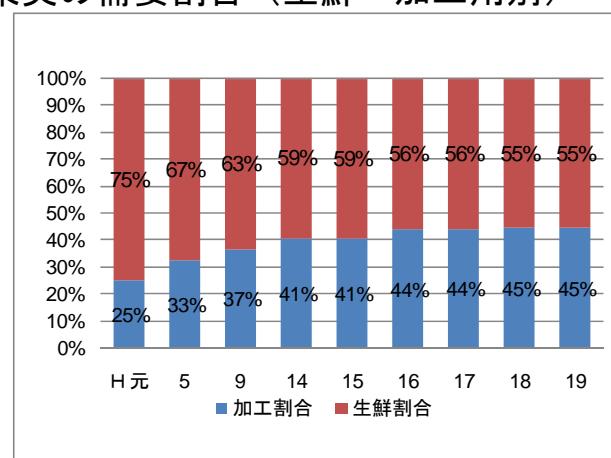


資料:農林水産省「食料需給表」より生産流通振興課で推計

○世帯構造及び1人世帯割合の推移



○果実の需要割合（生鮮・加工用別）

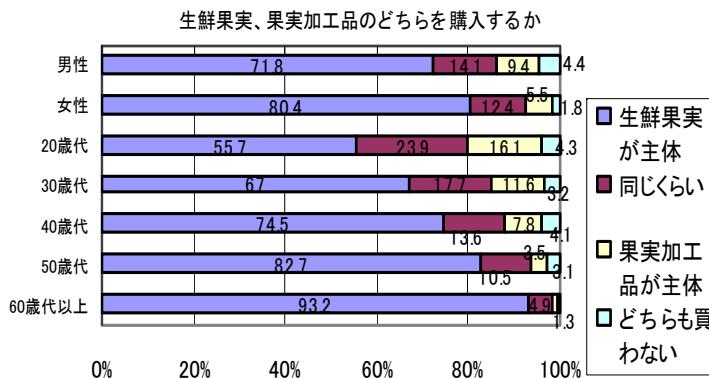


資料:農林水産省「食料需給表」より生産流通振興課で推計

2-5 果実加工品の動き

- 20歳代といった若い世代で果実加工品の購入を好む傾向が強い。
- 果実の需要を掘り起こすには、消費者ニーズに適した果実加工品の開発が必要であり、最近では新技術の導入により新たな果実加工品の開発が進められている。
- 欧米では、カットフルーツ等のスナック感覚で食べられる果物の需要が増加している。

○生鮮果実と果実加工品の購入度合い



資料：(財)中央果実生産出荷安定基金協会「くだもの消費に関するアンケート調査」(H20年度)

○最近の国内における果実加工品の開発

①青森県 (独)青森県産業技術センター等 (りんご)

- ・容器内に充填した不活性ガス及びカテキン、ポリフェノールを利用した混合液等により果肉の褐変を防止し、2週間品質を保つ、カットりんごを開発。

(資料：(独)青森県産業技術センター)



②和歌山県 和歌山県工業技術センター (かき)

- ・熱水処理及びペクチン質分解酵素処理を行うことで、刃物を使わずにかきの果皮を除去する技術を開発。
- ・今後は装置化、果実加工の省力化につながる技術として期待。

(資料：和歌山県工業技術センター資料)



○欧米でのカットフルーツの動き

●欧州における市場の成長率

(2007年時の対前年比：販売額ベース)

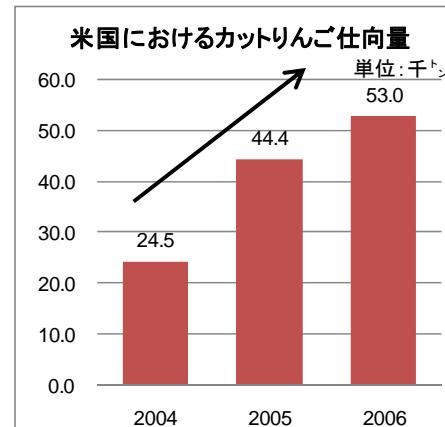
ドイツ 139.1%

イギリス 133.6%

スペイン 131.9%

オランダ 128.5%

出典：(独)農研機構 果樹研究所



資料：米農務省統計

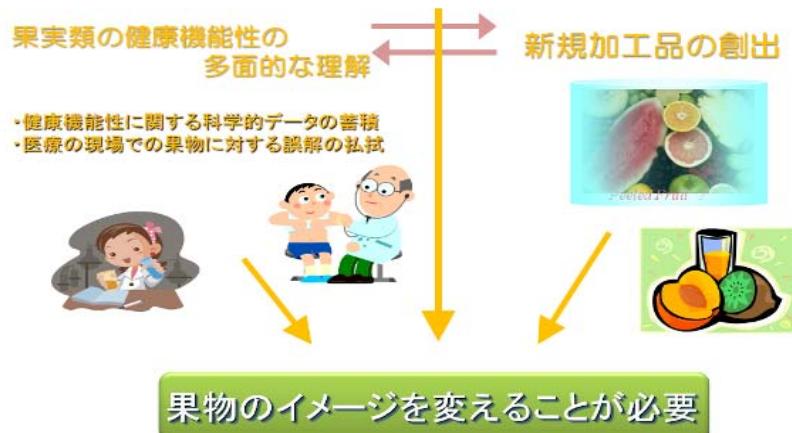


写真提供：(独)農研機構 果樹研究所

2-6 果実加工の役割の変遷と今後の課題

- 果実加工は時代に合わせてその役割を変えており、現在の果実への消費者ニーズは高品質な生食用と簡便な加工用に二分化してきている。
- 今後の課題として、カットフルーツの需要の増加が見込まれる中で、生産者側には、加工メーカーのニーズに合った供給や生産コストの低減が求められる。

果実類の消費・生産の拡大のためには



出典: (独)農研機構 果樹研究所

○果実加工の変遷

- 明治初年(近代的果実加工の黎明)
ビタミン供給源である果実類の供給範囲の拡大
→ ジャム、マーマレード等
- 大正から昭和
みかん缶詰製造技術の確立
→ 輸出産業として外貨を獲得
- 昭和高度成長期からバブル期
農協系統大型果汁工場の稼働
→ 生果の価格調整弁としての果実加工品と位置づけ
- 平成
農産物市場の開放
→ 高級生食用果実の生産へシフト、一方、加工需要は増加

出典: (独)農研機構 果樹研究所

○果実加工の今後の課題

1. 加工メーカー側から見た今後の果実加工

- 安定した原料供給体制の問題
- 原料果実の品質の安定(大きさ・糖度・酸度 等)が課題
- 多様な消費者ニーズに対応した加工品開発・原料供給の必要性
- 大部分の企業が、今後カットフルーツの需要は増加していくものと認識
(平成19年度 (財)中央果実基金調査より)

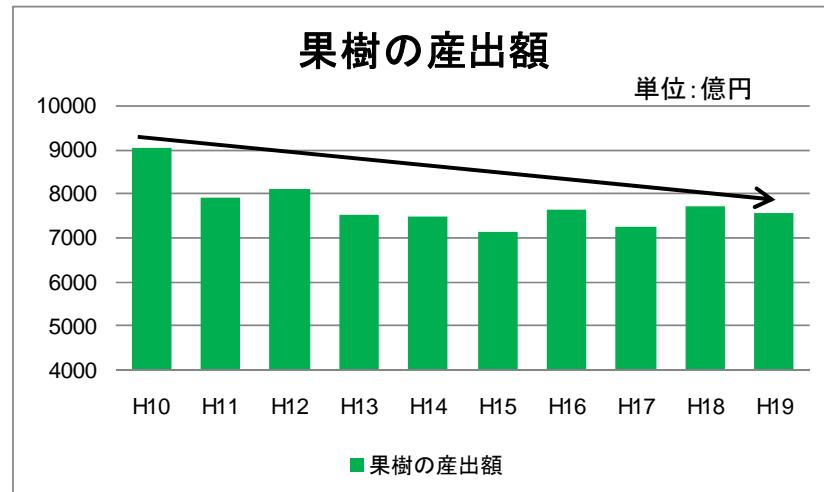
2. 生産者側に想定される課題

- 生産者と企業のマッチング
→ 加工メーカーの必要とする時期に原料果実を納入できるのか
- 加工に適した品種の導入
→ 風味、歩留、外観の良否等加工に適した特性の把握及び適した品種の探索・育成
- 生産コストの低減
→ 単価の低い加工原料用果実の安定供給のため、低成本栽培法を確立し、生産コストの低減を図る

出典: (独)農研機構 果樹研究所

3-1 果樹農業の現状

- 果樹の産出額は、概ね減少傾向で推移している。
- 米の小売価格のうち、流通経費が4割を占めるのに対し、果実の場合、小売価格の5~6割が流通経費。
- 国内の農林水産業の生産は9.4兆円であるが、流通段階を経た最終消費額は73.6兆円となっており、加工・流通段階での付加価値が大きくなっている。今後は、生産場面（川上）に最終消費場面（川下）での付加価値額を寄せていくことが必要との意見がある。



資料: 農林水産省「生産農業所得統計」

○ 農産物の生産・流通経費の現状(平成18年)

単位: 円/10kg

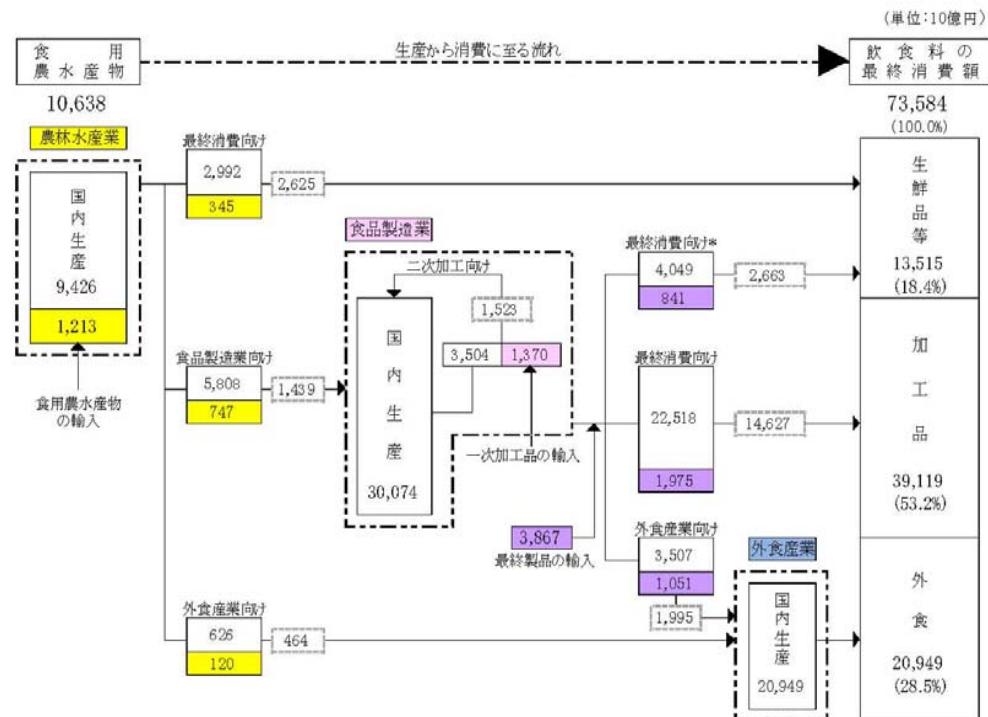
①米(玄米)		流通経費 1,166円(35%)		
生産者受取価格 2,162円(65%)		集出荷経費 509円(15%)	卸売経費 317円(10%)	小売経費 340円(10%)

②みかん		流通経費 1,322円(54%)		
生産者受取価格 1,146円(46%)		集出荷経費 270円(11%)	卸売経費 394円(16%)	小売経費 658円(27%)

③りんご		流通経費 2,049円(60%)		
生産者受取価格 1,350円(40%)		集出荷経費 601円(18%)	卸売経費 573円(17%)	小売経費 875円(25%)

資料: 米については、家計調査、コメ価格形成センター入札価格、米の生産費、流通状況調査をもとに推計。
みかん、りんごについては農林水産省「食品流通段階別価格形成調査」をもとに推計。

○ 生産場面と消費場面での金額のフロー(平成17年)



資料: 総務省他9府省庁「平成17年産業連関表」を基に農林水産省で試算。

注: 1) 食用農水産物には、特用林産物(きのこ類)を含む。

注: 2) 旅館・ホテル、病院等での食事は「外食」に計上するのではなく、使用された食材費を最終消費額として、それぞれ「生鮮品等」とび「加工品」に計上している。

注: 3) は精穀(精米・精麦等)、と畜(各種肉類)及び冷凍魚介類。これらは加工度が低いため、最終消費においては「生鮮品等」として取り扱っている。

注: 4) 内は、各々の流通段階で発生する流通経費(商業経費及び運賃)である。

注: 5) 黄色は食用農水産物の輸入、緑色は一次加工品の輸入、紫色は最終製品の輸入を表している。

3-2 果樹農業の現状（果樹農家の農業所得の向上）

- 農業所得を向上させるには、「 P （単価）× Q （生産量）－ C （コスト）」を基本として、単価・収量アップ、コスト低減を行うことが必要。
- 果実の流通・加工分野における取組としては、契約取引の推進を通じた適切な価格形成や加工用への対応強化を通じた販売量の拡大等が重要。

○ 農業所得の向上に向けた果実の流通・加工に係る取組方向

販売価格の向上	販売量の拡大	コストの縮減
<p>【適切な価格形成】</p> <ul style="list-style-type: none">・ 産地の価格交渉力の向上に向けた自ら価格決定に関与できる市場外取引（契約取引、直販等）の取組拡大・ 高付加価値の新商品開発による原料価格の確保と契約取引による価格の安定	<p>【加工用への対応】</p> <ul style="list-style-type: none">・ 産地と実需者の間でニーズ情報の提供や安定供給のための調整機能などを担う中間事業者を核とした安定的な原材料供給体制の構築・ 国産果実の特長を生かした差別化が可能な市場を視野に、新商品の開発	<p>【流通コストの縮減】</p> <ul style="list-style-type: none">・ 契約取引の推進等を通じた通い容器の利用や包装の簡素化等によるコスト削減 <p>【生産コストの縮減】</p> <ul style="list-style-type: none">・ 新商品の原料価格を想定した低コスト栽培手法の検討・導入

3-3 果樹農業の現状（果樹農家の農業所得の向上（事例①））

- 「生食用のすそ物を果汁原材料に対応する」という考え方から脱却し、りんご果汁用専用園地を設置することにより、低コスト・省力化技術を導入している事例が現れている。
- 生食用に比較して加工用原材料の単価が安いが、単収増加、労働時間の短縮等により所得の確保を図っている。

加工用需要に対応したりんご（紅玉）の生産への取組

【A農業生産法人】

【収量アップに向けた取組】

- 栽植密度を低くし（慣行栽培の約1/2）、その分枝葉を伸長させて樹勢を強め、生産を安定
- 無摘果により玉数を確保（慣行栽培の約4倍）し、収量を増加

【省力化の取組】

- 着色管理・摘果の省略等の省力化
- 作業の機械化（SS、タイヤショベル等）とそれに適した園地整備
- 手取り収穫ではなく、木を揺すって一斉収穫



【ジュース製造業者】

【ジュースの品質向上に向けた取組】

- 苗木購入の助成やニーズ等の情報提供により生産量
- の少ない紅玉を安定的に確保
- 一斉収穫したりんご（紅玉）を即日搾汁することで原料ロス・保管コストを削減
- 紅玉果汁の特性（低pH）により、ジュースの低温殺菌（80°C）が可能になり、品質が向上



【生産者のメリット】

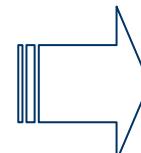
- ①玉数增加・出荷規格の簡素化による収量向上。

単収：4,000kg/10a（慣行：2,190kg/10a）

- ②機械化、着色管理省略等の作業の軽減により規模拡大が可能。

年間労働時間：76時間/10a（慣行：267時間/10a）

- ③隔年結果が無く、販売価格が予め決まっているため、経営が安定。



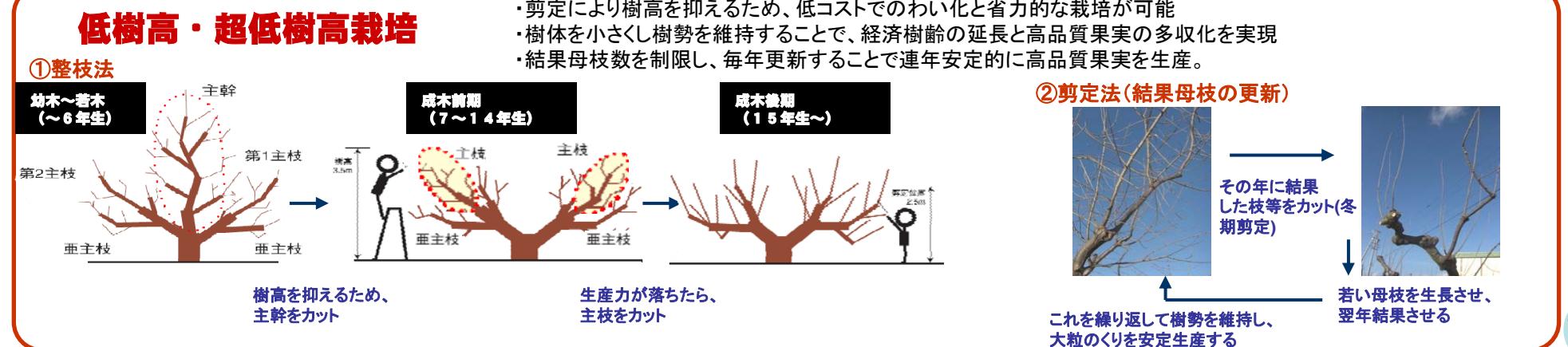
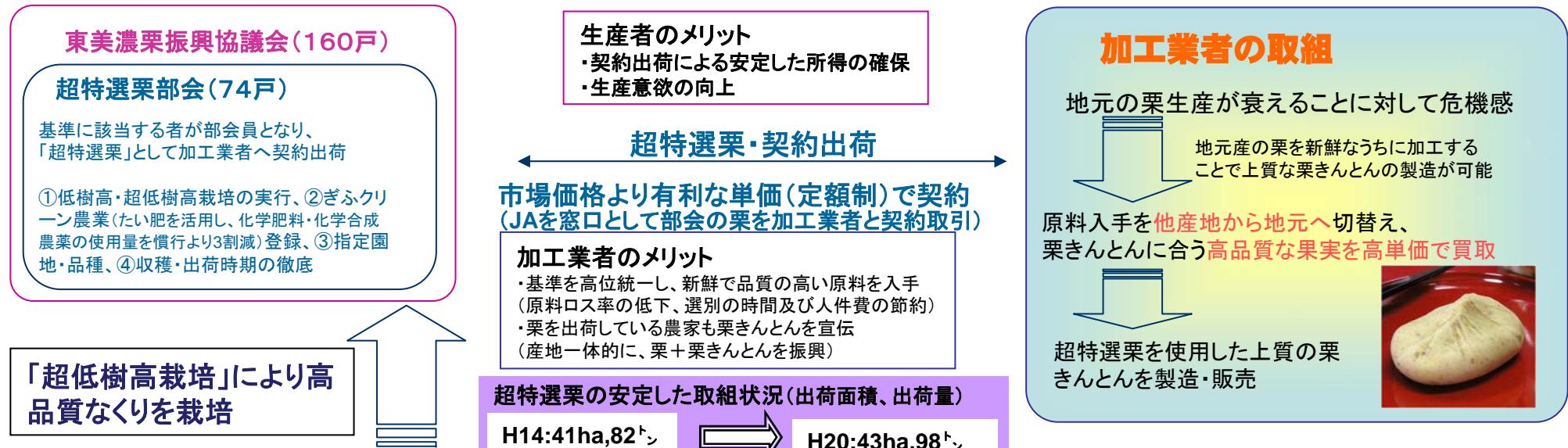
生産性の向上（慣行栽培と比較して）

- ①単収が約2倍
- ②労働時間が約3割に軽減
- ③経営規模の拡大が可能

3-4 果樹農業の現状（果樹農家の農業所得の向上（事例②））

- 生産者・食品製造業者等が一体となって、地場産果物を活用した地場製品の販売を行っている事例が現れている。
- 生産者は、「超低樹高栽培」により大玉で高品質の原材料を安定的に生産できる技術を導入するとともに、収穫後速やかに製造業者へ納品するなど安定供給を図っている。

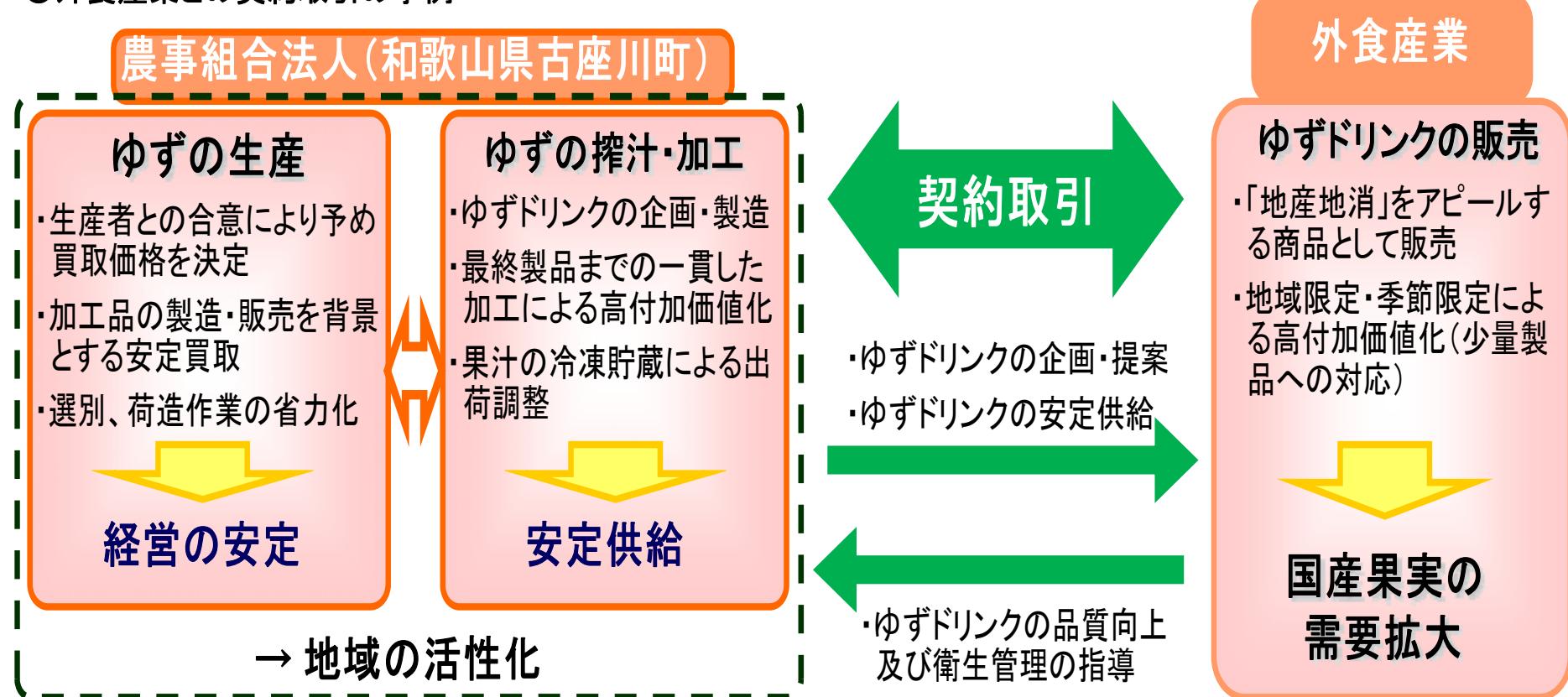
加工用需要に対応したくりの高品質生産への取組



3-5 果樹農業の現状（果樹農家の農業所得の向上（事例③））

- 果実加工品では原材料の通年供給が困難なものが多いが、通年供給できないデメリットを逆手に「地域限定」、「季節限定」といったレアものの加工品として販売するため、生産者と食品製造業者との契約取引が行われている事例がある。

○外食産業との契約取引の事例



3-6 果樹農業の現状（果樹農家の農業所得の向上（事例④））

- これまでなかった市場を開拓する商品を開発し、その商品が海外の品評会において好評を博したことで、国内においてもメディアに取り上げられ、市場とブランドを確立した事例がある。

○高級梅リキュール「ゆめひびき」の事例

【生産者の取組】(大山梅出荷協議会 大分県日田市)

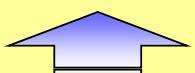
【収量アップに向けた取組】

- 栽植密度を低くし(慣行栽培の約1/2)、その分枝葉を伸長させて樹勢を強め、生産を安定させる
- 若枝を確保することで、良質な大粒のうめを確保



【省力化の取組】

- 防除作業の機械化(SS等)とそれに適した園地の整備
- 主枝の仕立てを3本から2本にする低樹高栽培により、剪定時間・収穫時間を削減



家計消費用の約2倍の単価で契約栽培

- 高品質のリキュール用うめ(鶯宿種、南高種の秀品以上)を安定供給

- 規格を満たす栽培管理・選果により品質を高位統一

- コンテナ出荷による梱包経費の削減

協議会を組織し、出荷規格の厳守、契約履行の徹底

契約取引

【加工業者の取組】(株)おおやま夢工房

- 地域の特産物の付加価値を高める商品開発・販促活動

- 過去の植栽運動で増産されたうめの活用



高級梅リキュール【ゆめひびき】

2006年フランスのボルドーワインフェスティバルへ「ゆめひびき」を出品し、試飲者の9割から高評価を獲得。日本国内でも取り上げられ、高級ブランドとして確立。



国内市場でのブランドの評価上昇・確立に伴い、販路を拡大(インターネット通販、老舗百貨店・大手ホテル等と取引)

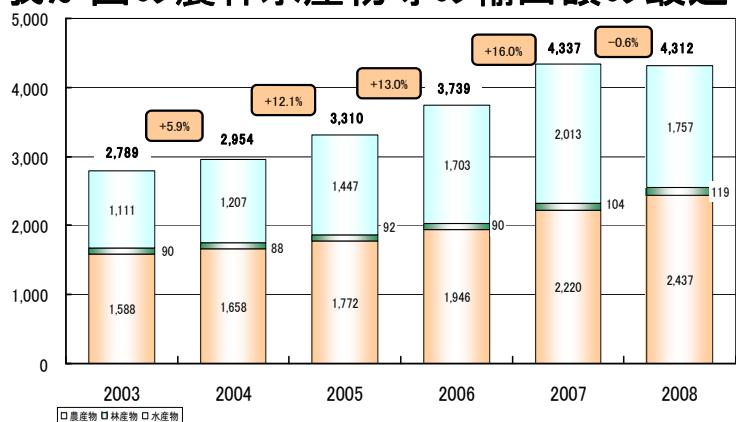


国産果実の需要拡大

4-1 果実の輸出

- 農林水産物等の輸出額は、近年、増加傾向で推移している。2008年は対前年比0.6%減の4,312億円、そのうち果実の輸出額は130億円である。
- 生鮮果実の輸出については、平成14年の台湾のWTO加盟により、果実の輸入枠が緩和されたこと等に伴い、台湾向けのりんごを中心に大幅に増加している。
- 20年の生鮮果実の輸出額は、昨年秋以降の円高や主要な輸出先である台湾の景気悪化等の影響を受け、前年比93%の102億円とほぼ横ばいとなっている。

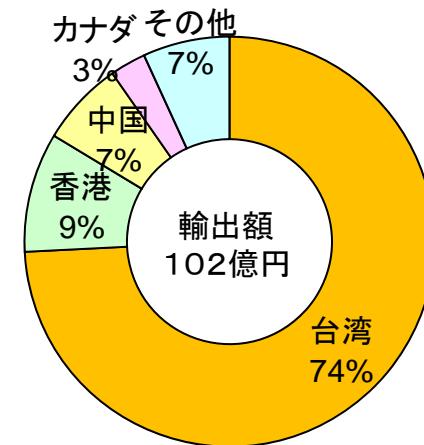
○我が国の農林水産物等の輸出額の最近の推移



※資料:財務省「貿易統計」をもとに農林水産省作成

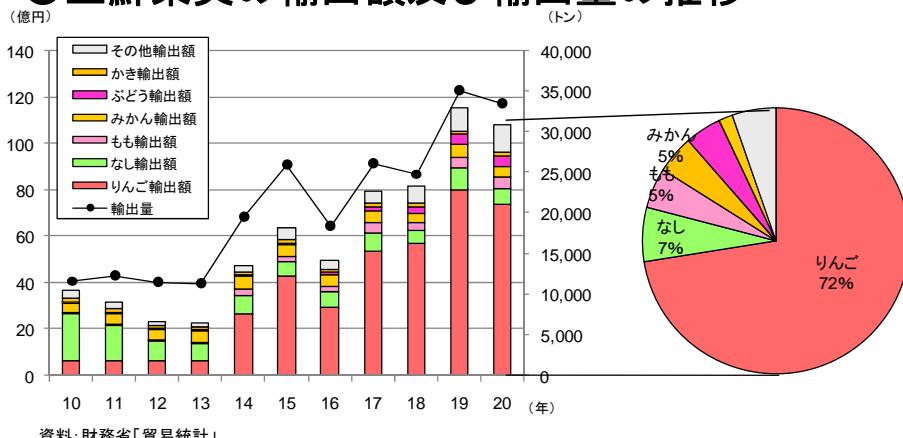
※数字は農林水産物からアルコール飲料、たばこ、真珠を除く金額。

○生鮮果実の輸出先別輸出額のシェア



資料:財務省「貿易統計」

○生鮮果実の輸出額及び輸出量の推移



(参考) 生鮮果実の輸出検疫

- アジアや欧州地域向けの輸出については、植物検疫上、かなりのものが輸出禁止となっていないものの、米国やオセアニア地域については、我が国と発生する病害虫の違いから、植物検疫上、輸出禁止となっているものがあり、うんしゅうみかん、日本なし及びりんごについては、条件付きで輸入が解禁されている。

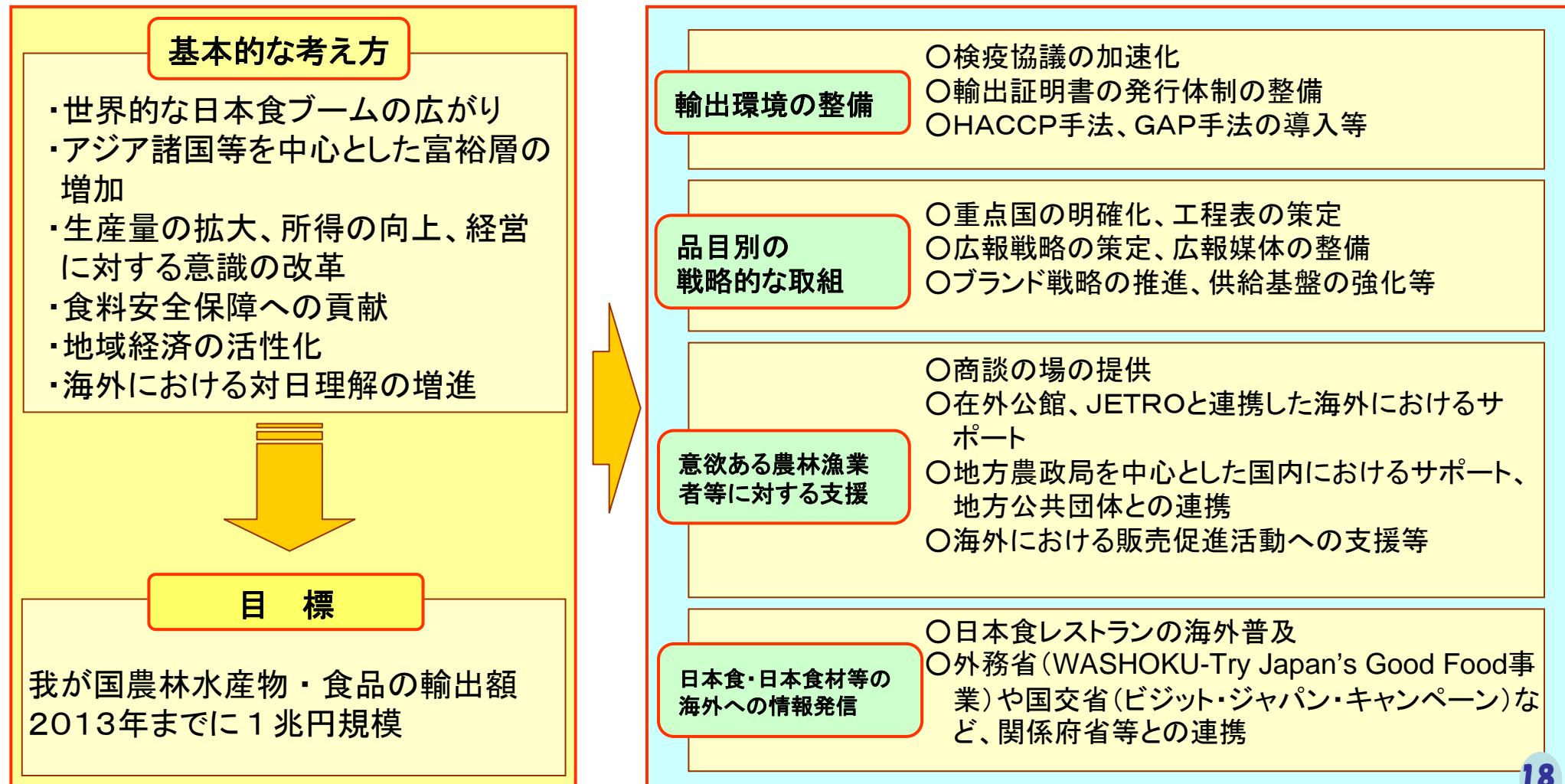
○植物検疫における検疫有害動植物

我が国に発生している検疫有害動植物	国及び地域	輸出禁止 生果実	条件付き輸出 解禁生果実	同解禁条件
かんきつ潰瘍病、ミカンバエ等 かんきつ潰瘍病、ミカンバエ等 ミカンバエ等	米国	柑橘類	うんしゅうみかん	無病地区及び緩衝地区の設定、生産園地の指定、バクテリオファージテスト 等
	ニュージーランド	柑橘類	うんしゅうみかん	生産園地の指定、バクテリオファージテスト、ミバエ類のモニタリング調査 等
	タイ	柑橘類	うんしゅうみかん	生産園地の指定、ミカンバエのモニタリング調査、選果場の指定 等
モモシンクイガ、灰星病等 モモシンクイガ、灰星病等 モモシンクイガ、灰星病等 モモシンクイガ等	米国	りんご	りんご	生産地域の指定、栽培地検査、臭化メチルくん蒸 等
	ニュージーランド	りんご	りんご	生産地域の指定、栽培地検査、選果場の指定 等
	豪州	りんご	りんご	生産地域の指定、栽培地検査、臭化メチルくん蒸 等
	台湾	りんご	りんご	生産園地の指定、選果場の指定 等
モモシンクイガ、灰星病等 モモシンクイガ、灰星病等 モモシンクイガ、灰星病等 モモシンクイガ、灰星病等	米国	なし	なし	生産地域の指定、栽培地検査、選果場の指定 等
	カナダ	なし	なし	生産地域の指定、栽培地検査 等
	豪州	なし	なし	生産地域の指定、栽培地検査、選果場の指定 等
	台湾	なし	なし	生産地域の指定、栽培地検査 等

4-2 果実の輸出促進に係る施策①

1. 我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略(平成20年6月)

- 2013年までに我が国農林水産物・食品の輸出額を1兆円規模にするとの目標に向け、2007年5月25日の農林水産物等輸出促進全国協議会総会の場で了承を得た「我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略」に沿って、官民が連携した戦略的な取組を推進している。



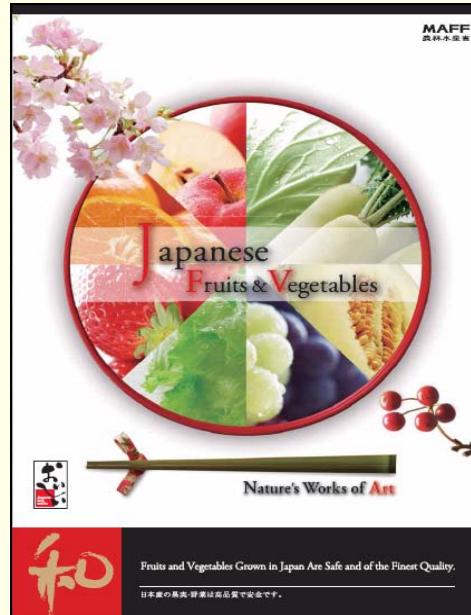
4 – 3 果実の輸出促進に係る施策②

2. 輸出先での効果的なPR活動の実施

【日本食・日本食材等海外発信委託事業による広報資材の作成、広報活動の実施】

- 19年度事業において、高品質であること等の日本産果実の特長を紹介し、他国産との差別化を図るための広報用資材としてパンフレットを作成。ジェトロ等輸出関係団体に配布し、海外の展示会や見本市にて活用。
- また、高品質な日本産果実であることを海外のバイヤーや消費者が識別できるよう、20年6月、日本産果実の統一ブランドマークとして「日本産果実マーク」を策定。
- 20年度事業では、DVD、店頭周りPOPを作成するとともに、主要輸出先である台湾及び香港での新聞・雑誌において広告を掲載。

広報資料(パンフレット)



・日本産青果物の品質の良さ、安全性等をPRするほか、果実は、りんご、なし、うんじゅうみかん、ぶどう、かきの6品目について、日本産果実のおいしさ、風味、食べ方等を紹介。

日本産果実マーク



20年度「日本産果実マーク」使用実績

- ・タイ向けうんじゅうみかん生果実に約2万枚貼付。
- ・中国、UAE向けりんご生果実に約10万枚を貼付。
- ・香港向けもも生果実約750kgに貼付。
- ・香港向けぶどう生果実約500kgに貼付。

(マークの表示条件)
「果実の全国標準規格」における品位の「優」以上及び生産履歴が保持されているもの

4-4 果実の輸出に係る課題

- 果実の輸出を推進する中で、輸出先国の残留農薬基準違反の事例が見られる。これは、我が国と輸出先国の残留農薬基準が異なることから生じたものと考えられる。
- 我が国において防除に不可欠で、国際基準が設定されているものの、輸出先国では残留基準農薬が設定されていない農薬については、輸出先国に対して、基準策定の働きかけを行うことが必要である。
- 生産面では我が国と輸出先国の残留農薬基準の違いを踏まえた、輸出に対応した生産体制の確立が必要である。

○台湾向けりんご輸出の残留農薬基準違反事例

日時	違反内容	台湾の基準
平成21年 1月14日	トリフルキシストロビン 0.025ppm	不検出 ^(注)
平成21年 2月5日	トリフルキシストロビン 0.07ppm トリフルキシストロビン 0.05ppm	

(参考)

- ① トリフルキシストロビンの残留基準
日本 3ppm
国際基準 0.7ppm
- ② トリフルキシストロビンについて
対象果樹：りんご
対象病害：斑点落葉病、
スス点・スス斑病
使用基準：収穫1日前まで使用可

(注)不検出とは、りんごに係る残留農薬の許容量の設定がない(検出されなければならない)ことをいう。

○課題解決に向けた取組

輸出国に対する働きかけ

防除に不可欠で輸出先に基準値が設定されていない農薬について産地から情報収集

当該情報をもとに、基準値設定を輸出国に働きかけを行うとともに、検査方法や基準値設定申請手続きについて情報収集



残留農薬基準値策定申請へ

生産体制の確立

輸出国で設定されている農薬を使用するよう努めるとともに、使用せざるを得ない場合は最終的に残留しないよう使用時期等を工夫

出荷前に必要に応じて残留農薬分析を実施

試験的な取組も含めて、輸出向けの新しい防除体系を開発



輸出国の基準に合った果実を輸出

輸出国における日本産果実の信頼性強化へ

今後の検討に当たっての政策的視点(案)

1 加工・流通の視点

- 果樹農家の農業所得が減少する中で、生産場面(川上)に最終消費場面(川下)での付加価値額を寄せていくことが必要ではないか。
- 果実の流通にあっては、卸売市場を経由する割合は、依然として高いが、最近では、インターネット販売、産地直売、「中間事業者」を介した契約取引等といった多様な販売形態により販売額等の増加を目指している事例が見受けられるので、今後はこういった販売形態への支援が必要ではないか。
- 国産果実の需要を掘り起こし・拡大するには、増加する果実加工の需要に、国産果実がいかに対応するかを検討することが必要。
 - 果実加工品への嗜好性が高い若者を対象とした果実加工品の開発が必要。
 - 欧米では、カットフルーツ等のスナック感覚で食べられる果物の需要が増加しているが、我が国もこういった動きへの対応が必要。
- 果実加工は、従前から生食用の需給調整の一手法と位置づけられてきたが、今後は、果樹農家の農業所得を向上させるための手段として、生食用と加工用に峻別した生産流通体制の整備を図るべきではないか。
 - 加工用専用園地を設定し、加工用の低コスト生産技術を導入。
 - 実需者と連携した供給経路を構築した上で、加工用の低コスト生産技術を導入。
 - 通年供給できないことを逆手にとって、「地域限定」、「季節限定」といった希少価値による付加価値化を推進。
- 果汁工場(特にみかん)は、隔年結果等により原料供給が不安定であり、他部門の収益により搾汁部門の赤字を補てんしている中で、健全経営を目指した果汁工場の再編・合理化が必要。

今後の検討に当たっての政策的視点(案)

2 輸出の視点

- 生鮮果実の輸出については、台湾向けのりんごを中心に大幅に増加してきたが、平成20年にあっては、世界同時不況の影響等により前年より減少で推移。こういった中で、我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略(平成20年6月)に即して今後の取組をどのように進めていくのか、具体的な施策の検討を行う必要がある。
- 具体的には、
 - ①輸出対象となる重点国を明確にし、検疫協議の加速化を図る
 - ②輸出を視野に入れた生産を行う者に対しての支援の検討
 - ③パンフ、日本食レストラン等における国産果実の情報の発信等について検討が必要。
- 最近の果実の輸出に係る課題のうち特に重要なものとして、「輸出先国の残留農薬基準違反」への対応が挙げられる。
 - 我が国で防除に不可欠で輸出先国で残留基準が設定されていない農薬については、輸出先国に基準策定の働きかけを行うことが必要。
 - 我が国と輸出先国の残留農薬基準の違いを踏まえた、輸出に対応した生産体制の確立が必要。