

輸出事業計画

※申請者名：福岡・大玉冷凍イチゴ輸出促進協議会

品目：完熟冷凍イチゴ

1. 輸出における現状と課題

【現状】

福岡県は全国有数のイチゴ産地であり、「あまおう」をはじめ高品質な果実が国内外で高く評価されているが、農家戸数や生産量は減少傾向にあり、未熟果収穫による品質低下や完熟果流通での劣化が課題となっている。海外市場では大粒で美しいイチゴへの需要は強いが、残留農薬や包装などに関する厳しい規制への対応が必要である。

【課題】

- 完熟イチゴの生産拡大及び安定供給
- 完熟冷凍イチゴの品質確保
- 完熟冷凍イチゴの輸出に向けたコールドチェーンの構築
- 急速冷凍に係るコストの削減
- 完熟冷凍イチゴの認知度向上と販路構築

2. 輸出事業計画の取組内容

【生産】

- 生産拡大を目的とした新規就農等の受入体制の整備を行い、新規就農者等用の圃場確保や国内外の販路の確保また研修を行うことにより、就農希望者等の就農へのハードルを下げる。
- 就労支援機関と連携し、多様な人材を安定的に雇用し、地域社会への貢献強化に取り組んでいく。
- 佐賀県、滋賀県の生産者も参画しており、産地間連携を強化し、収穫作業では専門スタッフを配置し、作業効率を最大化する。
- 安定生産・輸出対応作付け計画や栽培管理基準を共有し、輸出規制や植物検疫に対応可能な体制を構築し、必要に応じて証明書の取得を推進する。

【品質確保】

- 完熟イチゴの品質安定化のため、誰もが生産・収穫・集荷作業ができるように、完熟イチゴ作業内容のマニュアル化やオペレーション整備を行う。
- 収穫後すぐに急速冷凍技術で冷却・冷凍することで鮮度を保ちつつ長期保存でも安定した品質にする。

【物流】

- 急速冷凍したイチゴをEUまで長距離輸送し、鮮度保持と品質変化を分析。実験結果をもとに、長期間の品質保持が可能な管理体制を調整する。
- 到着後に解凍して品質を評価し、再現性を確認。品質劣化を抑えた高鮮度解凍のマニュアルを整備し、安定供給体制を構築する。
- 透湿性・遮光性・耐久性など機能を備えることに加え、輸出先の文化や消費者嗜好を踏まえ、視覚的訴求力と使いやすさを兼ね備えた新パッケージを開発する。

【物流体制の再構築による品質維持とコスト削減】

- 冷凍設備を整備することを計画して、輸送コスト削減を目指す。

【販売】

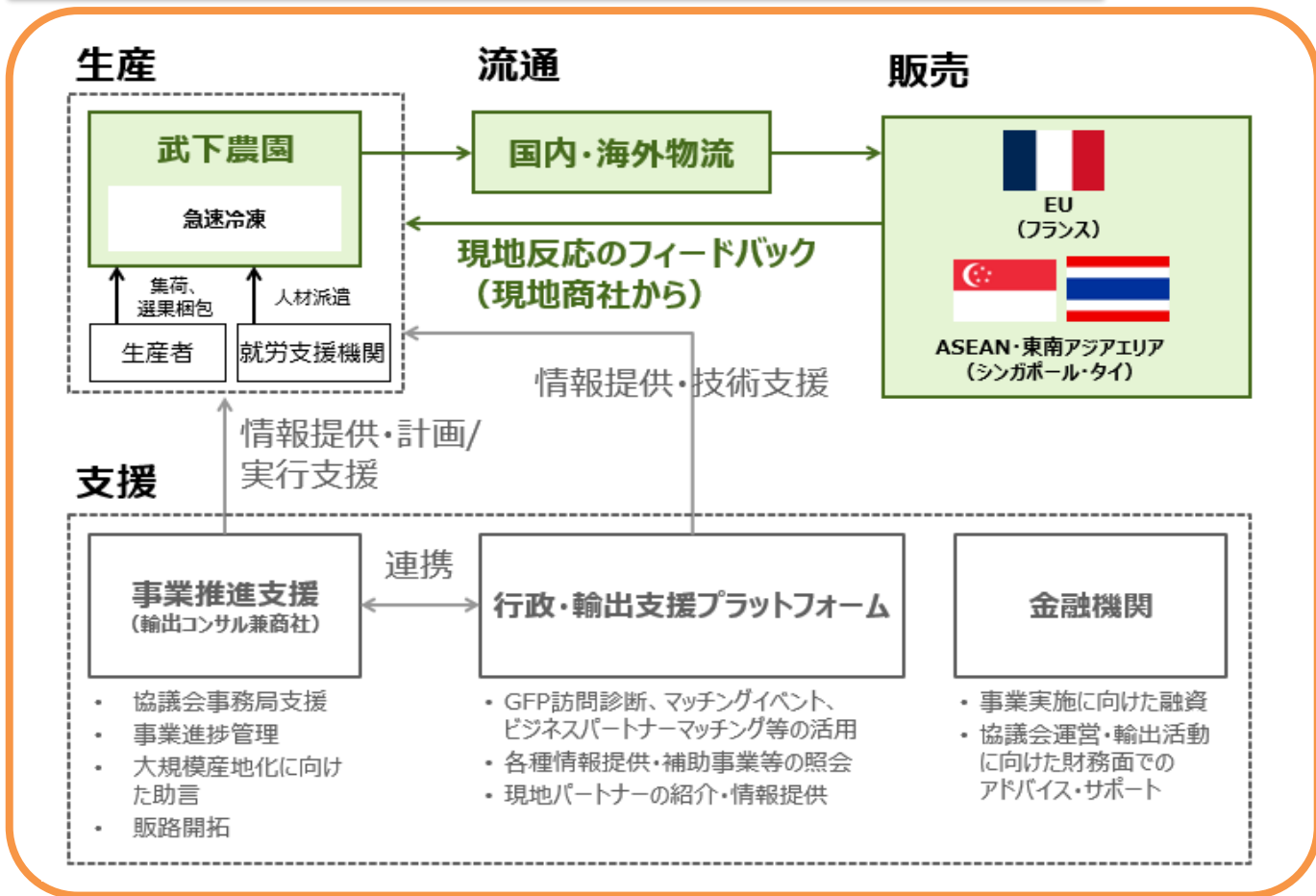
- 高級スーパーやレストランチェーンと提携し、認知度向上と販路拡大を図る。カフェ・レストランとの提携を強化し、福岡県産イチゴを使用したスムージーやスイーツブランドとのコラボレーション営業を推進する。
- 協議会ホームページやブランドストーリーで情報発信し、展示会・商談会を活用して海外認知度を向上する。
- 現地プロモーションは輸出支援プラットフォームと連携し、国・地域別の広報戦略やSNS活用で販路開拓を強化する。

輸出事業計画

※申請者名：福岡・大玉冷凍イチゴ輸出促進協議会

品目：完熟冷凍イチゴ

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7年度)	目標年 (令和8年度)
輸出額(千円)	0	75,000
輸出量 (kg)	0	15,000
輸出先国	—	EU、東南アジア