

輸出事業計画

※申請者名：やまがた尾花沢・東根・天童フルーツ輸出協議会「百笑苦楽分」

品目：さくらんぼ、もも、ラフランス、すいか

1. 輸出における現状と課題

【現状】

- 山形県は昼夜の寒暖差を活かして果樹栽培が盛んで、さくらんぼ、ラフランス、すいか、ももなど多彩な果物が生産されている。これまでに香港やシンガポール、UAEなどへ輸出してきた一方で、生産者の高齢化や担い手不足に加え、輸送中に鮮度を保つことが難しく、完熟した果物でも十分な価格につなげにくい状況にある。生鮮品を中心とした輸出は、物流や品質保持の面で限界が見え始めている。

【課題】

- 従来は未熟な果実を輸出するため、糖度や味が十分にならず海外市場での評価が低く、継続取引に結びつきにくい。
- 農業従事者の高齢化により、収穫や品質管理に必要な人手を確保できず、品質のばらつきや生産効率が低下する。
- 残留農薬規制への対応が不十分で、海外市場での安定供給や品質保証が難しい。
- 完熟果実は輸送中にカビやつぶれ、変色などが発生し、品質を維持が難しい。
- 長距離輸送中の温湿度管理や輸送容器を最適化できず、品質劣化のリスクが高い。
- 非効率的な物流体制で、輸出コストが高く、競争力を下げている。
- 海外でのブランド認知度が低く、現地のニーズに対応した販売戦略が整備されない。
- 中東市場やASEAN市場における文化・消費習慣に対応した販売戦略が未整備。

2. 輸出事業計画の取組内容

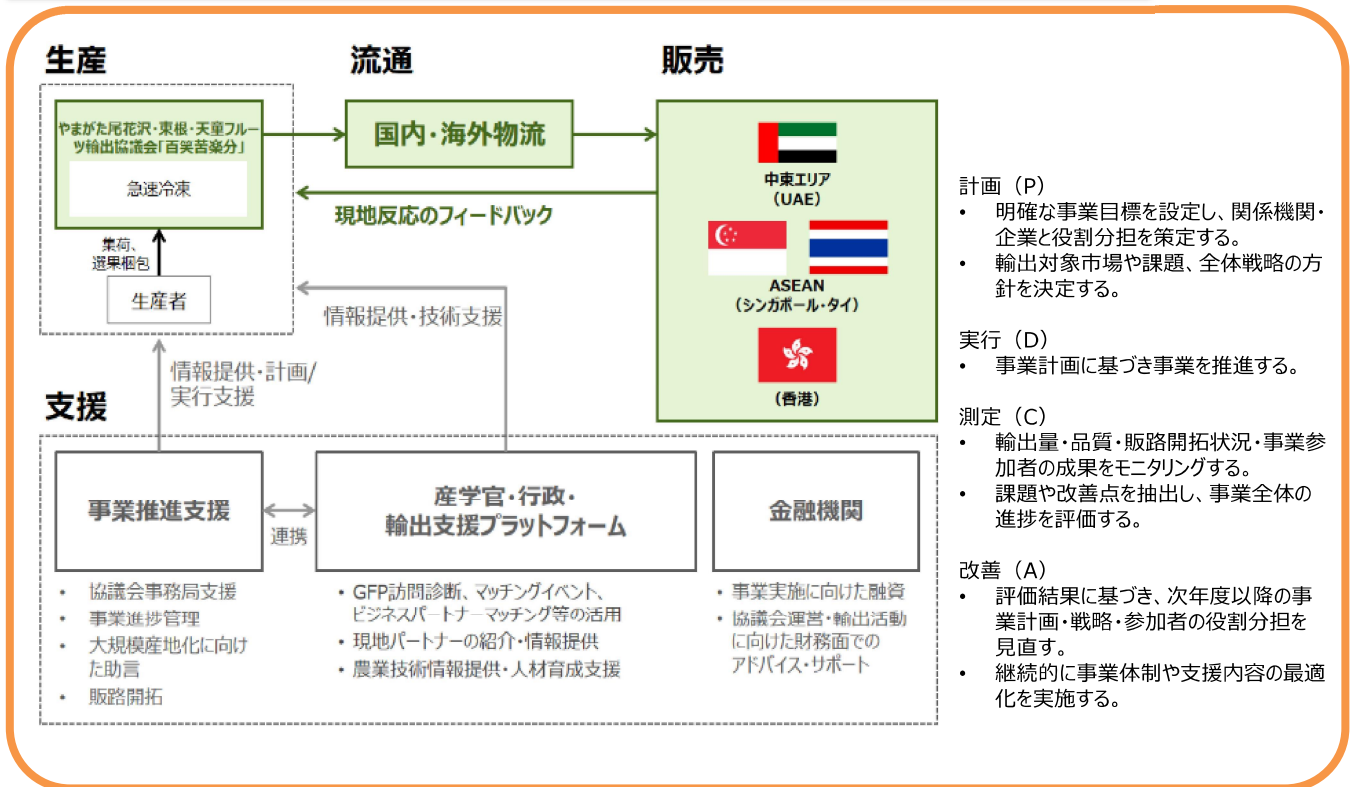
- 完熟収穫ルールを統一し、生産基準・出荷マニュアルを策定して高品質な輸出果実を安定確保する。
- GFP学生輸出塾卒業生など若手農業者を参画させ、輸出経験・技術を地域へ展開し、次世代の担い手育成とノウハウ蓄積を進める。
- 輸出市場の規制に対応し、使用農薬の種類・時期を調整し、完熟収穫に適合させる。
- 急速冷凍技術で完熟果実を高鮮度のまま凍結し、長距離輸送でも品質を維持できる仕組みを検証・構築。
- 物流事業者と連携し、輸送ルートや温湿度管理、専用冷凍容器の活用により、コールドチェーンの強化とコスト削減を図る。輸送・保存機能（透湿性・遮光性など）と現地訴求力を兼ね備えたパッケージを開発・検証する。
- 小ロット輸送で温湿度・品質データを収集し、PDCAで改善、将来的な大ロット輸出に備える。
- 協議会ブランド確立情報発信を目的に、ホームページ制作、日英での情報発信、SNS活用、オンライン販路強化を進める。
- 現地スーパー・レストランとの連携を推進し、長期取引の関係構築を目指す。香港・ASEAN・中東での展示会・訪問も計画中、中東では王族向けギフト販路の構築を視野に、丸玉販売のほかカットフルーツ提案していく。

輸出事業計画

※申請者名：やまがた尾花沢・東根・天童フルーツ輸出協議会「百笑苦楽分」

品目：さくらんぼ、もも、ラフランス、すいか

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

	さくらんぼ		ラフランス		すいか		もも	
	R6現状	R10目標	R6現状	R10目標	R6現状	R10目標	R6現状	R10目標
輸出額(千円)	5,300	22,400	200	8,000	-	15,142	-	8,000
輸出货量(kg)	265	1,120	28	1,120	-	1,893	-	2,160
輸出先国	シンガポール、香港	シンガポール、タイ、香港、UAE	UAE	シンガポール、タイ、香港、UAE	-	シンガポール、タイ、香港、UAE	-	シンガポール、タイ、香港、UAE