

輸出事業計画

千葉県産米輸出拡大協議会 品目：コメ

1. 輸出における現状と課題

【現状】

- ・ 地理的・環境的優位性: 千葉県は港湾に近く、温暖な気候を活かした低コスト栽培が可能な地理的優位性を有する。
- ・ 輸出体制の組織化: 個別の輸出には限界があるため、生産者と商社が連携した「千葉県産米輸出拡大協議会」を設立し、組織的な輸出体制を構築。
- ・ 米国市場の需要拡大: 米国では日本食レストランや日系スーパーが増加しており、日本産米の輸出数量は増加傾向にある。

【課題】

- ・ 生産コストの低減: 輸出用米で収益を確保するため、多収量品種の導入等により生産コストを現状から約3割削減（目標 6,000円/60kg）する必要がある。
- ・ 加工・流通体制の整備: 米国への輸出に不可欠なFDA登録施設の確保や、長期輸送時の品質劣化を防ぐ真空包装設備の導入が急務である。
- ・ 国際的な食品安全基準への対応: 米国FSMA（食品安全強化法）や国際規格であるFSSC22000への適合が、海外バイヤーとの取引において強く求められている。

2. 輸出事業計画の取組内容

1. 【生産】新技術導入と多収性品種による生産基盤の強化

- ・ 高収益品種への転換と技術指導: 多収性の長粒種と良食味のコシヒカリを交配した品種「しきゆたか」へシフトし、専門機関（株式会社水稻生産技術研究所）による栽培指導を導入する。
- ・ スマート農業によるコスト削減: 乾田直播栽培（直播）に加え、AIを活用した生育管理システムによる適期防除や可変施肥を実施し、省力化と生産資材の節減を徹底する。これにより、現状の生産コストから約3割の削減（目標 6,000円/60kg）を実現し、所得向上を図る。
- ・ 農地活用の最大化: 遊休農地の再生や畦畔除去による区画拡大、暗渠排水等の土地改良を実施して耕作面積を拡大する。また、水稻二期作を行い、土地の利用効率を極限まで高める。

2. 【加工・物流】輸出拠点の整備と高度な食品安全管理の実装

- ・ 国際基準に適合した精米拠点の整備: 千葉縣市原市の精米施設を、米国FSMA（食品安全強化法）の要求事項を満たし、米国FDAへの登録が可能な仕様へと改修する。併せて、国際的な食品安全マネジメント規格「FSSC22000」の認証を取得し、高度な衛生管理体制を構築する。
- ・ 鮮度維持と商品力の向上: 長期輸送および現地での棚持ちを考慮し、品質劣化を最小限に抑える真空包装機を導入することで、日本産米の付加価値を維持する。
- ・ 効率的な物流スキームの構築: 東京湾アクアラインを利用し、横浜港まで約1時間という立地を活かす。産地近接の精米施設を輸出用米の集積地として機能させることで、輸送時間の短縮と物流コストの低減を両立させる。

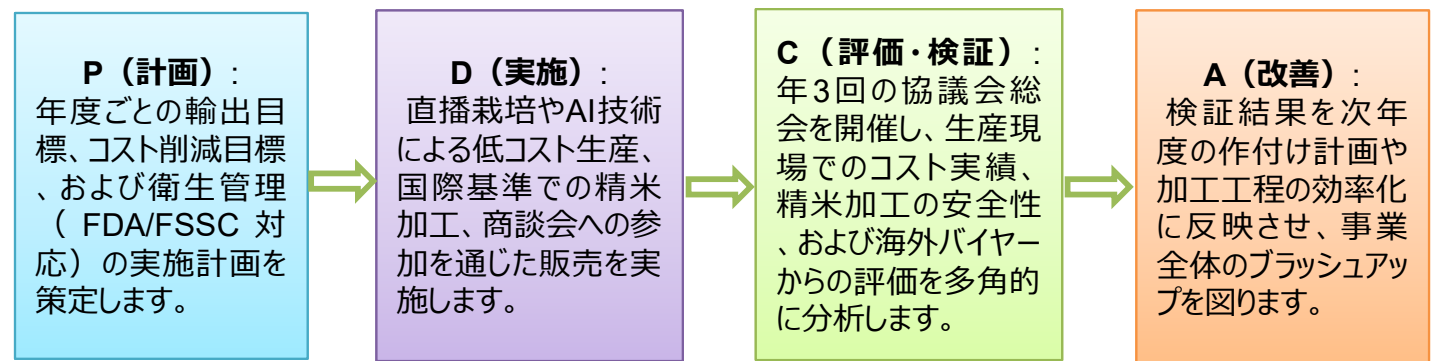
3. 【販売】商流の構築と持続的な輸出拡大体制

- ・ PDCAサイクルの構築: 年3回の総会において輸出実績や現地バイヤーからの評価を分析し、翌年度の生産目標や技術改善に即座にフィードバックする体制を運用する。

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

○千葉県産米輸出拡大協議会

輸出事業計画の推進、進捗管理、関係機関との調整



4. 輸出目標額

	現状(令和6年)	目標年(令和10年)
輸出額(千円)	28,270	57,000
輸出量(t)	168	300
輸出先国	米 国	米 国