

グローバル産地づくり推進事業

GFPグローバル産地計画

生産品目 **紫蘇** 産地 **熊本県合志市**

2020年1月

くまもと農業成長産業協同組合

代表理事 吉川幸人



実施主体概要

実施主体	くまもと農業成長産業協同組合 代表理事 吉川幸人	沿革	設立年月：2016年(平成28年)12月 組合員数：7団体 許認可：九州経済産業局、九州地方整備局、 熊本県 地区：熊本県、福岡県、鹿児島県 事業概要： ✓資材、機材の共同購入 ✓外国人技能実習生共同受け入れ事業 ✓新商品・新技術の研究開発又は需要開拓 ✓経営・技術向上のための教育・情報提供
生産品目	紫蘇		
ターゲット国	EU(主にイギリス)、香港、 シンガポール、ミャンマー		
自治体	熊本県合志市	構成事業者	有限会社 吉川農園 主事業：有機農産物の生産 青紫蘇農場株式会社 主事業：加工品の製造・販売・輸出 有限会社 西合志特産品振興会 主事業：有機農産物の生産
地区名	野々島地区		連携機関 ・熊本県農林水産部 流通アグリビジネス課 ・一般社団法人 熊本県貿易協会 ・三角海運株式会社 ・JETRO 熊本貿易情報センター
事業期間	2019年9月~2022年3月 (3年間)		



産地概要：熊本県合志市/野々島地区

●産地：熊本県合志市

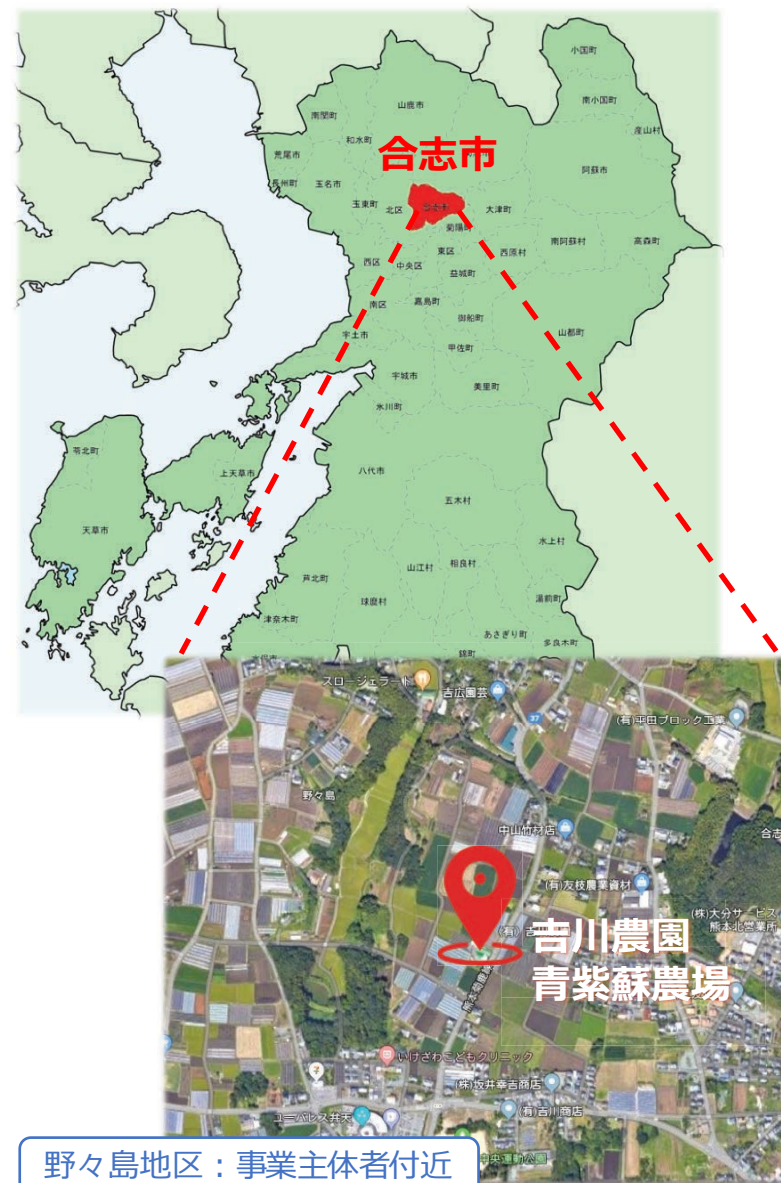
- 熊本県の北東部**に位置し、耕地面積が22.5km²と市全体の約4割が農地である。特に北部地域は阿蘇の火山灰が降り積もった黒ボク土と呼ばれる**火山灰性腐植土に覆われた広大な農地が広がり、農産業の基盤**となっている。

●対象地区：野々島地区

- 合志市の西部(旧西合志町)**に位置し、**施設栽培(西瓜や紫蘇など)を中心とした市の主要な農業産地**である。近年の都市化に伴い農家と新興住宅の混住化が進み、また農業者の高齢化により、担い手への農地集積や機械集約化が進んでいる。

●圃場面積 (実施主体)

- 総圃場面積** 2,062a (有機圃場 915a含む)
- うち紫蘇栽培** 192a



野々島地区：事業主体者付近



実施者概要：くまもと農業成長産業協同組合

● 有限会社 吉川農園：農業生産法人

- 紫蘇の生産を主とし、大豆・小麦・大麦・梅などを生産している。とりわけ紫蘇については、全ハウスにセンサーを設置し環境データを基にしたICT活用の圃場システム、台風や降雪などの自然災害に対応した耐候性ハウスの導入により、年間を通して安定した生産を可能にしている。平成29年度には農林水産省 全国優良経営体表彰 生産技術革新部門 農林水産大臣賞を受賞し、さらなる経営改善を進めている。



紫蘇のハウスと従事者

● 青紫蘇農場株式会社：加工・販売・輸出

- (有)吉川農園が生産した紫蘇等の加工・販売・輸出を行っている。自社独自の画像自動選別機・業務用高速選別機の導入、トレーサビリティ対応の生産出荷管理システムの導入により、モットーとする安全・安心・美味しい商品を提供しており、生産・加工・販売の一貫体制による高付加価値化に取り組んでいる。



紫蘇を活用した製品群



事業基盤：ICT活用で販路拡大・多様化に対応

- 出荷先の拡大・多様化に対応すべく、より多くの・より高品質の紫蘇を生産するため、**圃場運営の自動化、IT化を進めています。**

圃場環境のモニタリング

計測センサーで多種多様なデータを計測（温度、湿度、日射量、EC、飽差、ミネラルなど）
モニタカメラによる生育状況の遠隔監視



計測センサー・モニタカメラ

圃場環境の計測・監視、データ蓄積

管理アプリで遠隔監視

計測センサーの結果、モニタカメラの映像などを遠隔地からリアルタイムに監視
モバイル端末でいつでも・どこからでも



管理アプリ

圃場環境の状況把握、即時対応

記録アプリで作業記録

日々の活動内容をシステムへ登録
管理部門・生産部門で情報を共有
モバイル端末でいつでも・どこからでも



記録アプリ

生産状況の情報共有

ICTを活用した圃場管理システム 作業負担の削減、作業効率の向上、品質向上

圃場環境に則した温湿度コントロール

自動でハウス内換気

温度や湿度を適切に保つために自動的に換気
温度・湿度管理による病気発生リスクの低減

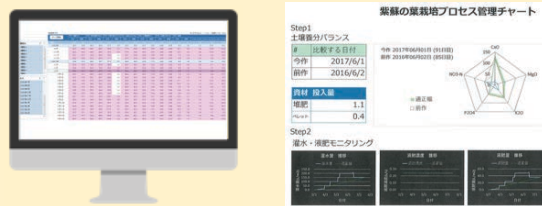


換気コントローラー・開閉巻上装置

蓄積データの分析、環境コントロール

計測結果の分析・施肥設計

圃場環境の計測データや生育状況を分析し、飽差を指標とした環境のコントロール
最適な施肥計画、最適な栽培環境の実現



計測データ集計・分析結果の見える化

圃場環境に則したミネラルコントロール

自動で給水・施肥

生育に必要な水分・液肥を自動的に供給
土壌栄養バランスの制御による過剰施肥の抑制



給水コントローラー・液肥との接続



事業基盤：自動化・IT化で品質保証・生産性向上

- 出荷先の拡大・多様化に対応すべく、より多くの・より高品質の紫蘇を生産するため、製造・出荷体制の自動化、IT化を進めています。

自動選別システムによる品質チェック

独自の自動選別システムにより、規格、破れや穴あき、虫被害、黒点病対策を含めた厳しいチェック
処理能力の向上、人手介入によるミス削減、作業者の負担軽減などにより、生産効率向上・生産コスト削減



高速画像処理自動選別機

市場用大葉の規格に合わせ、独自の高速な画像処理を行い、品質チェック、サイズ選別などを自動で行う。



高速自動選別機

業務用大葉の規格に合わせ、サイズ選別を高速自動的に行う。最新機器の独自開発により、処理能力を大幅に向上。

出荷管理システムによるトレーサビリティ確立

商品個々に農産物識別番号を印字し、**生産情報公表のトレーサビリティを確立**
指定農薬・ポジティブリストの変更や、近隣圃場からの農薬飛散などの影響に対し、各量販店への即時対応が可能
また、圃場ごとの収量や、収穫作業員ごとの収穫状況などの把握も可能



農産物識別番号

商品個々に番号を付し、生産・収穫情報を認識
お客様からの問合せに即時に情報公開できる仕組みを確立

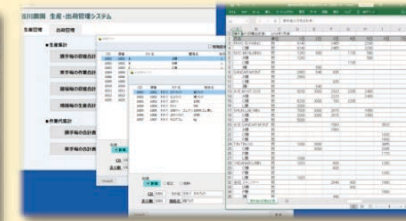
生産情報農産物
農産物識別番号

1401-20-しそ1688



生産管理システム

生産情報をデータベース化し、商品のトレーサビリティを確立



タブレットを活用した
生産・出荷管理システムを独自開発



生産品目概要：紫蘇 - 青紫蘇(大葉)/赤紫蘇

紫蘇の機能的成分

- 紫蘇は、身体のバランスを整える機能的な成分、オメガ3(α -リノレン酸)やロズマリン酸、ルテオリンなどが豊富に含まれている。また、 β カロテンをはじめビタミンB,E,Kなど、他の野菜と比べてもトップクラスの含有量です。これらは私たちがもともと持っている治癒力を高め、体力を向上させるために必要なものです。

(100g中)	紫蘇	にんじん	レタス
カリウム(mg)	500	270	200
カルシウム(mg)	230	26	19
亜鉛(mg)	1.3	0.2	0.2
葉酸(μ g)	110	23	73
ビタミンA(μ g) β -カロテン	11,000	6,700	240
ビタミンB1(mg)	0.13	0.07	0.05
ビタミンC(mg)	26	6	5
ビタミンE(mg)	3.9	0.5	0.3
ビタミンK(μ g)	690	18	29

参考：日本食品標準成分表2015年版(七訂)

紫蘇のブーム到来

- 昨今の健康ブームに伴い、テレビ番組で紫蘇を取り上げるなど注目度も上がっている。また、海外の日本食ブームや巨大なオーガニック市場、2020年東京オリンピック、インバウンド需要を見据え、有機認証・オーガニックの栄養機能商品の需要が高まっている。





現状把握：紫蘇の用途・出荷先

- 青果、加工食品、加工用原材料は、一般消費から食品,酒造,香料,医薬品などへと活用の幅は広い。

生產品目	用途	製品	出荷先	輸出
紫蘇 (青紫蘇・赤紫蘇)	青果	大葉10枚入り小袋 大葉100枚パック 	スーパーマーケット 小売店 食品問屋など	輸出実績あり ・イギリス ・香港
		業務用 	食品加工メーカー 原料製造メーカー 食品問屋など	—
	加工食品	紫蘇ドリンク 紫蘇茶 紫蘇めん類 	スーパーマーケット 小売店・物産館 ネットショップ 飲食業店 食品問屋など	輸出実績あり ・シンガポール
	加工用原料	紫蘇エキス 紫蘇粉末・チップ 紫蘇ペースト 紫蘇オイル 	食品加工メーカー 酒造メーカー 香料メーカー 医薬品メーカーなど	輸出商談中

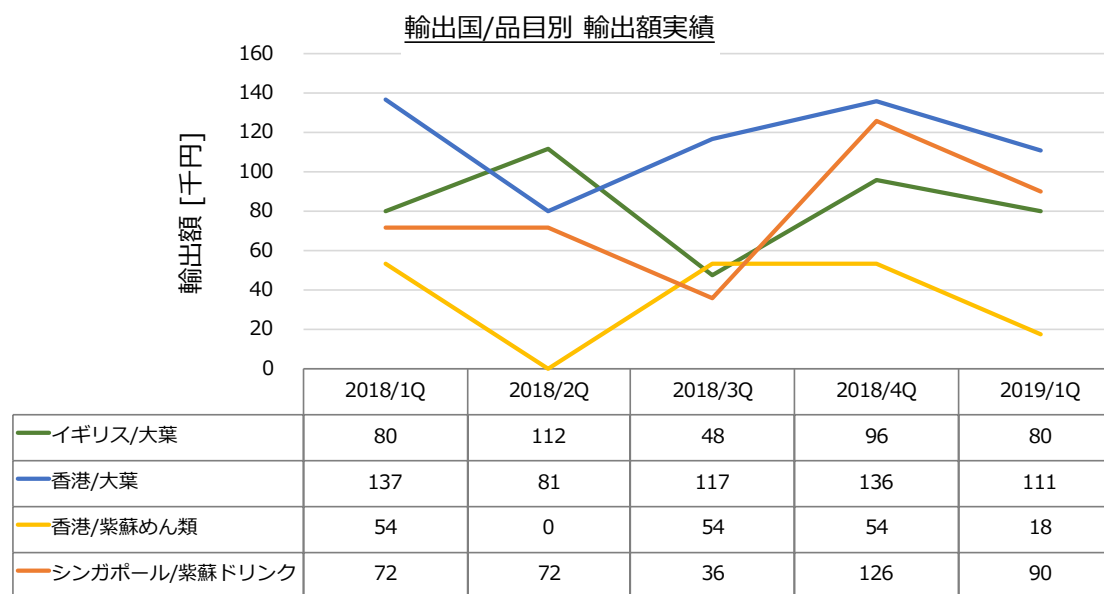


現状把握：輸出実績

● 輸出の実績

- 輸出する加工食品およびその原材料は、当該組合の各社にて生産・製造を行っている。輸出品目・輸出先・実績(輸出額)は以下の通りである。
- 輸血量・額は季節に応じた変動はあるものの、ここ数年安定しており、輸出先での商品の定番化ができています。
- すでに商談中のEUやミャンマー、また商談会などで今後あらたに販路拡大していくことが見込まれる。

	輸出品目	輸出先国	実績額 (2018年)
青果	青紫蘇(生大葉)	香港、イギリス	807千円
加工食品	紫蘇ドリンク	シンガポール	306千円
	紫蘇そば	香港	161千円
	紫蘇めん類	イギリス、ミャンマー	(商談中)
加工用素材	紫蘇エキス	イギリス、フランス	(商談中)
	紫蘇チップ	イギリス	(商談中)





取組の背景と課題

● 既存顧客の維持・拡大、新規顧客への対応

- 現在、イギリス・香港・シンガポールの手スーパーマーケットなどに生大葉や紫蘇ドリンクなどの輸出を行っており、好評を得ている。また、これまでの市場調査や商談会で紫蘇商品の引き合いがあり、サンプル送付や価格見積りを実施している。

● オーガニック(有機)商品への移行、品質保証

- 既存輸出先を含めた諸外国からはオーガニック(有機認証)商品やHACCP対応商品が求められているが、HACCP対応・有機認証を取得していない原材料および加工食品があり、今後の販路開拓・販路拡大に支障がでている。なお、既存商品も現在は生産情報公表JAS認証の紫蘇を使っており、有機加工食品としては出荷しておらず、既存商品の輸出終了になりかねない。

● 輸出国の規制への対応

- 輸出先によって栄養成分の一括表示に追加記載が必要であったり、使用不可の原材料、特に色素の制約や包材の制限があり、有機加工食品の基準の中で使用できる原材料に切り替える必要がある。これに伴い、商品開発でラベルの刷新や栄養成分の分析、使用包材の変更が必要となっている。



取組の背景と課題

ターゲット国	マーケット特性・ニーズ	対象品目	課題	取り組み
イギリス 	ターゲット層：富裕層・現地日本人 紫蘇は輸出実績があり、日本食の一端として認識されている。オーガニック品のニーズは高い。有機紫蘇への移行により、健康志向派層、ベジタリアンなどへの展開を期待できる。	青果 ・有機青紫蘇	・輸出国に対応した残留農薬、放射能検査など求められている。 ・HACCP、BRCまたはGFSI承認規格の認証が必要である。	・輸出国対応の成分分析や残留農薬検査など ・HACCP認証取得
	ターゲット層：富裕層・アッパーミドル層 健康志向が強く、オーガニック、自然の原料のみ(添加物を含まない)の製品、ベジタリアン対応などのこだわりあり。食品安全管理(HACCP等)準拠も必要とされている。	加工食品 ・有機紫蘇めん類	・添加物(着色料)の制約あり、既存のめん用原料では対応できない。また自然の色合いを求められている。 ・HACCP、BRCまたはGFSI承認規格の認証が必要である。	・原材料の検討 ・新商品の試作、成分分析、パッケージ作成 ・有機JAS認証取得 ・テスト輸送、販売 ・HACCP認証取得
	ターゲット層：食品加工メーカー オーガニックのドレッシングやドリンクの開発検討が進められており、紫蘇の機能的成分を活かした健康食品が求められている。オーガニック、また食品安全管理(HACCP等)準拠を必須条件としている。	加工用原料 ・有機紫蘇エキスを ・有機紫蘇チップ	・有機認証は取得済みだが、輸出国に対応した成分分析などが必要である。 ・HACCP、BRCまたはGFSI承認規格の認証が必要である。 ・新規の商流を確定させる必要がある。	・成分分析 ・HACCP認証取得 ・テスト輸送
香港 	ターゲット層：富裕層・現地日本人 紫蘇は輸出実績があり、日本食の一端として認識されている。高品質・安全・安心を理由に日本産、オーガニック野菜のニーズが高まっている。	青果 ・有機青紫蘇	・輸出国に対応した残留農薬、放射能検査など求められている。	・輸出国対応の成分分析、残留農薬検査など
	ターゲット層：富裕層・アッパーミドル層 紫蘇そばは輸出実績があり、定期的な出荷もあり安定したニーズがある。同様に高品質・安全・安心な日本産・オーガニックへのニーズが高まっている。	加工用食品 ・有機紫蘇めん類	・有機の新商品で、輸出国に対応した成分分析などが必要である。	・新商品の試作、成分分析、パッケージ作成 ・有機JAS認証取得 ・テスト販売
シンガポール 	ターゲット層：富裕層・アッパーミドル層 健康志向が強く、機能的成分を含む紫蘇ドリンクは好評である。オーガニックへのニーズもあり、有機紫蘇ドリンクへの移行でさらなる販路拡大を期待できる。	加工用食品 ・有機紫蘇ドリンク	・有機認証は取得済みだが、輸出国に対応した成分分析などが必要である。	・新商品の成分分析、パッケージ作成 ・テスト販売
ミャンマー 	ターゲット層：富裕層・アッパーミドル層 米粉の麺類が主流だが、日本流に小麦粉を使ったオーガニック麺類のニーズあり。ジャパンブランドの開拓・拡大の余地はあり、いち早く対応することで販路が期待できる。	加工用食品 ・有機紫蘇めん類	・有機の新商品で、輸出国に対応した成分分析などが必要である。 ・新規の商流を確定させる必要がある。	・新商品の試作、成分分析、パッケージ作成 ・有機JAS認証取得 ・テスト輸送、販売
その他 	ターゲット層：食品加工メーカー、原材料卸業者 健康志向の飲食品を製造するメーカーから、紫蘇の加工用原料への問合せが増加している。米国のドリンクメーカーや(国内だが)医薬品メーカーへ試作用のサンプルを提供している。	加工用原料 ・有機紫蘇粉末、エキスを	・加工用原料は有機認証を取得済みであるが、製造メーカーの要望に合わせた調整が必要である。合わせて成分分析などが必要である。	・商品の調整、成分分析 ・テスト輸送



取組①：産地計画策定

●産地計画策定

● **PLAN**：輸出する対象・数量・相手国の規制などをより具体化する。

取組	海外現地視察 ・市場調査	海外バイヤーが集う 商談会への出展	輸出、開発、販路開拓に 関する専門家の招聘	商談・交渉用の 商品資料の作成
活動	新規輸出国の視察市場調査、 また既存輸出国への輸出拡大・ 新商品輸出を交渉する。	輸出商品の反響調査・商談、 また輸出対象国の市場調査 を行う。	輸出、商品開発・販路開拓 に長けた専門家を招き、手 続きや規則、相手国の商習 慣などの情報・ノウハウを 学ぶ。	海外渡航や商談会での商談 にあたり、輸出商品の紹介 資料パンフレットを作成す る。
計画	2019年度 海外渡航	2019年度 商談会出展	2019年度 専門家招聘	2019年度 パンフレット英語版
進捗	2020年2月 海外渡航(調整中) EU等現地視察・商談・展 示会視察	2019年11月 商談会出展 “日本の食品”輸出EXPOに 出展し、ドイツ・ミャン マーなど17カ国 35件と商 談実施 2019年度 商談会出展(自己資金) 9つの商談会に出展 100件以上の商談実施	2020年1月 専門家招聘 品質認証の専門家から HACCPなどの取り組みを 習得 2020年1月 専門家招聘 輸出、販路拡大などの専門 家を招聘し、事業計画等 のご教示いただく	パンフレット英語版作成 新規商品の情報も盛り込 んだパンフレットを作成 輸出EXPOなどで活用 商談シート英語版作成 従来の日本語版を翻訳し、 商談・商品説明に活用



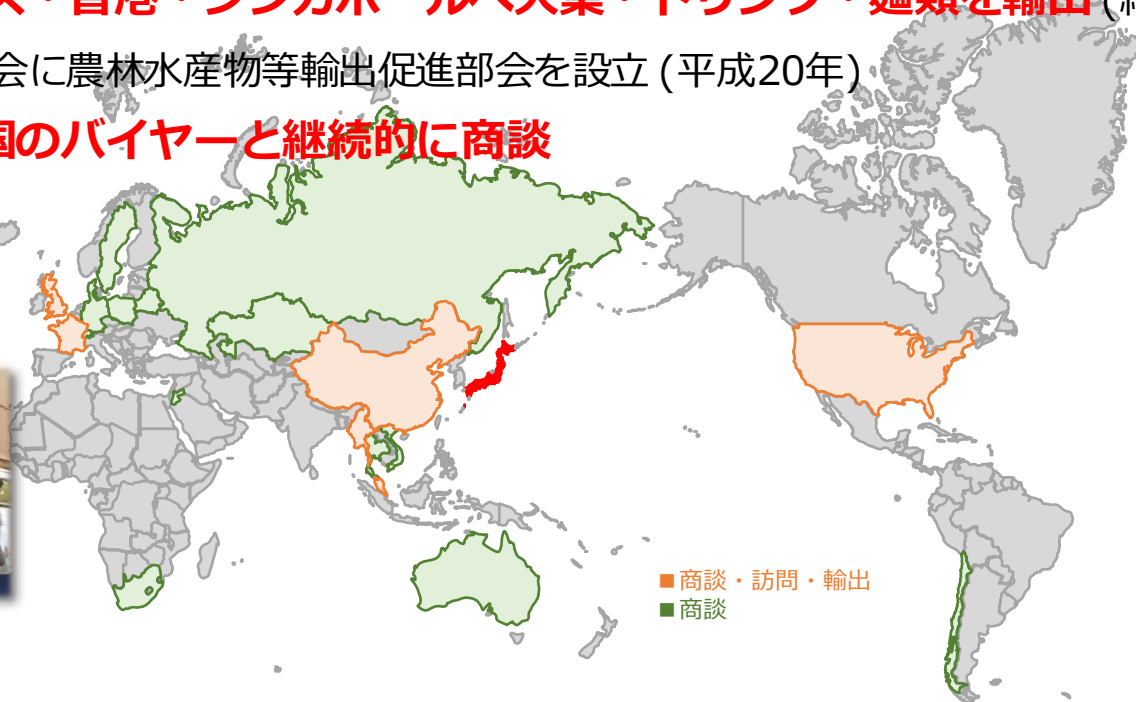


海外現地視察・市場調査の継続的活動

- くまもと県農林水産物等輸出促進研究会を設立(平成16年)
- 日系スーパー・輸出貿易商社・日系高級レストランなどと商談会を開催
 - 商談先：中国・米国・香港・台湾・シンガポール・イギリス・フランス・韓国・タイ・マレーシア・ミャンマーなど
- 平成18年から**イギリス・香港・シンガポールへ大葉・ドリンク・麺類を輸出**(継続中)
- (社)熊本県物産振興協会に農林水産物等輸出促進部会を設立(平成20年)
- 商談会などで**世界各国のバイヤーと継続的に商談**



ミャンマー視察・協議(H26～現在)



ロサンゼルス商談(H17)



ニューヨーク視察(H21)



マレーシア視察(H23)



香港視察(H19)



シンガポール商談(H20)



北京視察(H23)



上海商談会(H16)



展示会出展：“日本の食品”輸出EXPO

“日本の食品”輸出EXPO

2019年11月27～29日 幕張メッセ

- 115件もの商談申し入れを受け、うち35件の商談を実施。世界各地、主要ターゲットのEU・ヨーロッパ圏からも紫蘇商品の注目を浴びた。



地域	国名	エントリー数	商談数	地域	国名	エントリー数	商談数	地域	国名	エントリー数	商談数
国内	日本	12	12	ヨーロッパ	アゼルバイジャン	1	1	アフリカ	南アフリカ共和国	1	1
アジア	インド	1	-		イタリア	1	-	オセアニア	オーストラリア	1	1
	インドネシア	1	-		ウクライナ	1	-	中東	アラブ首長国連邦	1	-
	シンガポール	2	-		スイス	1	1		ヨルダン	2	1
	タイ	3	2		スウェーデン	1	1	中南米	コロンビア	1	-
	フィリピン	1	-		デンマーク	1	-		チリ	1	1
	ベトナム	2	2		ドイツ	2	2		ブラジル	1	-
	マレーシア	3	-		ベラルーシ	1	1	北米	アメリカ合衆国	6	4
	ミャンマー	1	1		ベルギー	1	-		カナダ	1	-
	韓国	1	-		ポーランド	2	2	8 地域 33 カ国 115 件 35 件			
	香港	26	-		ロシア連邦	1	1				
	中国	33	-		カザフスタン	1	1				

※エントリー数：個別商談の申し入れを受けた件数

商談数：実際に商談を行った件数（会期時間内に入らなかった、先方の来日中止などで全受付分には対応していない）



商談会出展：主要商談会で販路開拓・拡大

商談会への積極的な出展

主要商談会で国内・海外バイヤーと積極的に商談し、販路開拓・拡大

開催	商談会名	会場	商談数
2019年1月	日ミャンマー農林水産業・食品協力対話	ミャンマー	1
2019年2月	スーパーマーケット・トレードショー2019	幕張メッセ	29
2019年2月	JA・JFグループ九州・沖縄 食の発信商談会	ハイアット福岡	5
2019年3月	FOODEX JAPAN 2019	幕張メッセ	27
2019年3月	国産野菜の契約取引マッチングフェア	東京国際フォーラム	2
2019年8月	アグリフードEXPO東京2019	東京ビッグサイト	13
2019年8月	地方銀行フードセレクション2019	東京ビッグサイト	16
2019年11月	九州ブロック輸出促進交流会	熊本地方合同庁舎	2
2019年11月	野菜・果物ワールド	東京ビッグサイト	17
2020年2月	スーパーマーケット・トレードショー2020	幕張メッセ	(出展確定)



ミャンマーの政府関係者・事業者と対話、交流を深める



イギリスの事業者代表を招聘し、実製品に触れていただく



当組合の生産者・加工業者と共同出展し、連携した販路拡大を図る



熊本県ブースで出展し、県産品をアピールする



有名シェフの調理デモで紫蘇を使ってもらい、アピールする



取組②：生産・加工等の体制構築

生産・加工等の体制構築

DO：輸出商品の試作・製造し、各種認証を取得する。

取組	輸出対象商品の試作・成分分析	輸出対象商品のパッケージ作成	有機JAS認証(オーガニック)の取得	HACCP認証の取得
活動	相手国の規制を考慮した原材料を用いて製品試作する。また栄養成分表示など相手国に合わせた分析を行う。	国内の食品表示法の改定に伴う変更、輸出国に必要な栄養成分表示など、対応したパッケージの作成を行う。	輸出商品の有機JAS認証取得に向け、研修会の受講、認証検査の受審を行う。	輸出商品のHACCP認証取得に向け、研修会の受講、調査、認証検査受審を行う。
計画	成分分析、清涼飲料水検査、菌検査、残留農薬試験、放射能検査など	有機の新品のパッケージ作成など	研修受講、認証受審など 有機農産物：吉川農園 有機加工食品：青紫蘇農場	・熊本県版の申請、民間審査機構版の認証取得 ・研修会の受講など
進捗	<u>有機そうめんの栄養分析</u> EU向けに必要な追加栄養成分(糖類)や特徴的な栄養成分(葉酸)を分析実施 <u>海外対応分析</u> JETROのサービスを利用し、成分分析、菌検査、残留農薬検査、放射能検査などを実施	<u>有機そうめんのパッケージ</u> 成分分析の結果の反映、有機JAS認証の反映など対応したパッケージを作成	<u>有機農産物：吉川農園</u> 新品の原材料(紫蘇、小麦粉)の収穫用圃場を拡大 <u>有機加工食品：青紫蘇農場</u> 新品(そうめん)、原材料(ペーストなど)の新規取得	<u>HACCP対応の加工場を新設</u> 熊本県版HACCP導入推進要項に従った導入申請に向けて準備中





取組③：事業効果の検証・改善支援

産地計画の事業効果の検証・改善支援

CHECK,ACT：事業の効果を検証し、改善する。

取組	海外バイヤーが集う 展示会への出展	生産・加工現場 確認のための 海外バイヤーの招聘	海外へのテスト輸送 および販売	その他
活動	試作および各種認証取得した商品の反響を確認し、販路の開拓・拡大交渉を行うため、商談会に出展する。	交渉相手・海外バイヤーを自社に招き、各種認証取得した圃場・加工場を視察してもらい、より深い信頼関係を構築し、契約交渉をより確実にする。	相手国へのテスト輸送および販売を行い、輸送経路・機材、中継・最終保管場所、販売店舗の確認、お客様の反響確認を行う。	食品安全や環境保全・労働安全などの確保のために農業生産行程管理(GAP)の理解を深めるための活動を行う。
計画	2020～2021年度 商談会出展等	2020年～2021年度 バイヤー招聘	2020～2021年度 テスト実施等	農林水産省のオンライン研修受講など
進捗	—	—	2020年1月 ドイツ向け開始 ドイツにて有機そうめんのテスト販売、また大葉のテスト輸送(品質、保管)を実施	GAP対応 くまもと県版GAPのモデル組織に選出され、事前実地検査を実施。本検査に向け準備中。 農林水産省のオンライン研修受講済み。

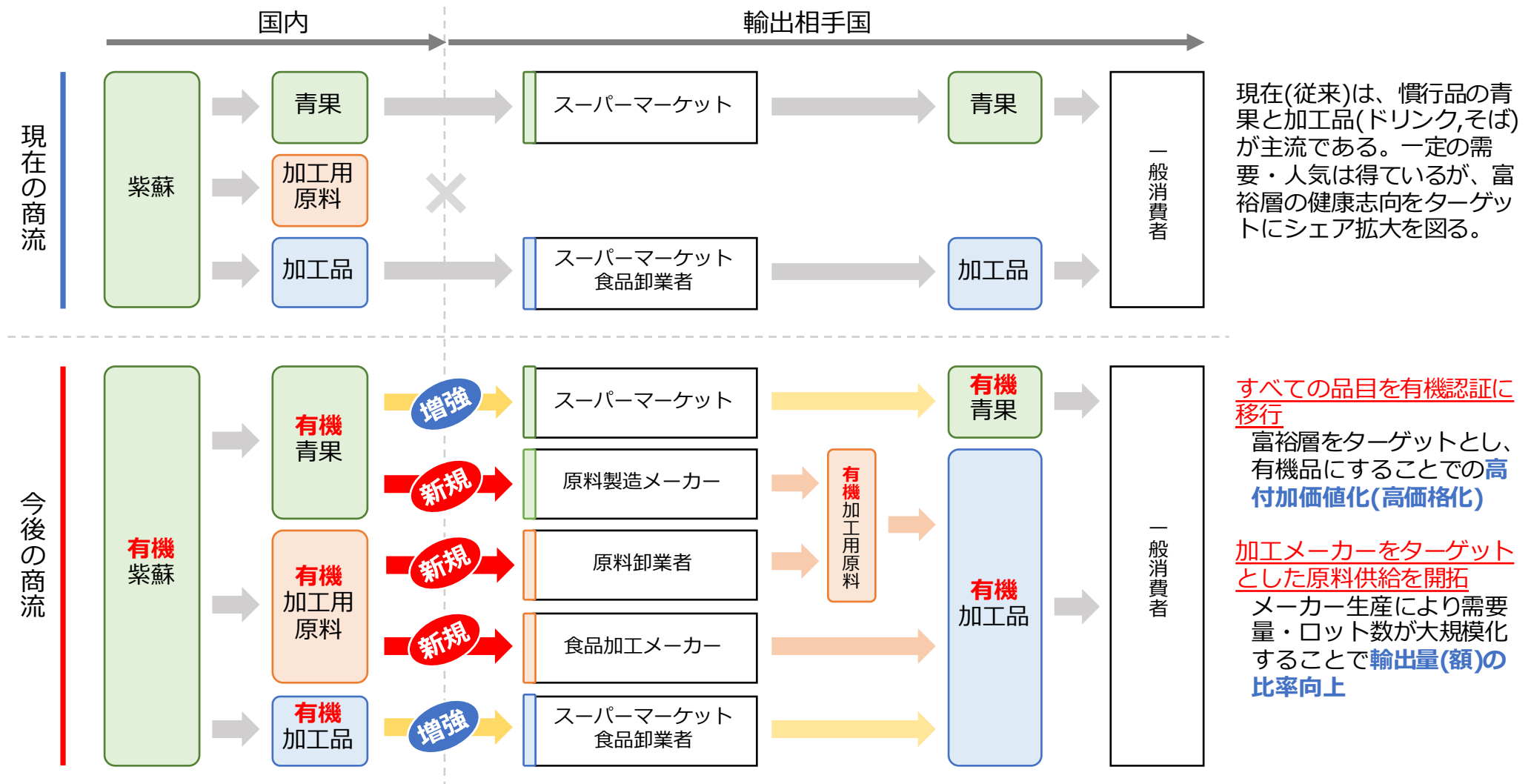
“日本の食品”輸出 EXPO
The 45th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN





現在の商流の現状と今後の商流の展開

- すべての品目において、**オーガニック(有機認証)へと移行**し、健康志向の需要に対応する。
また、加工メーカーをターゲットとした**原料供給を新規開拓**していく。
- ジャパンブランドを活かし、他産地に先駆けて、シェアを拡大していく。**

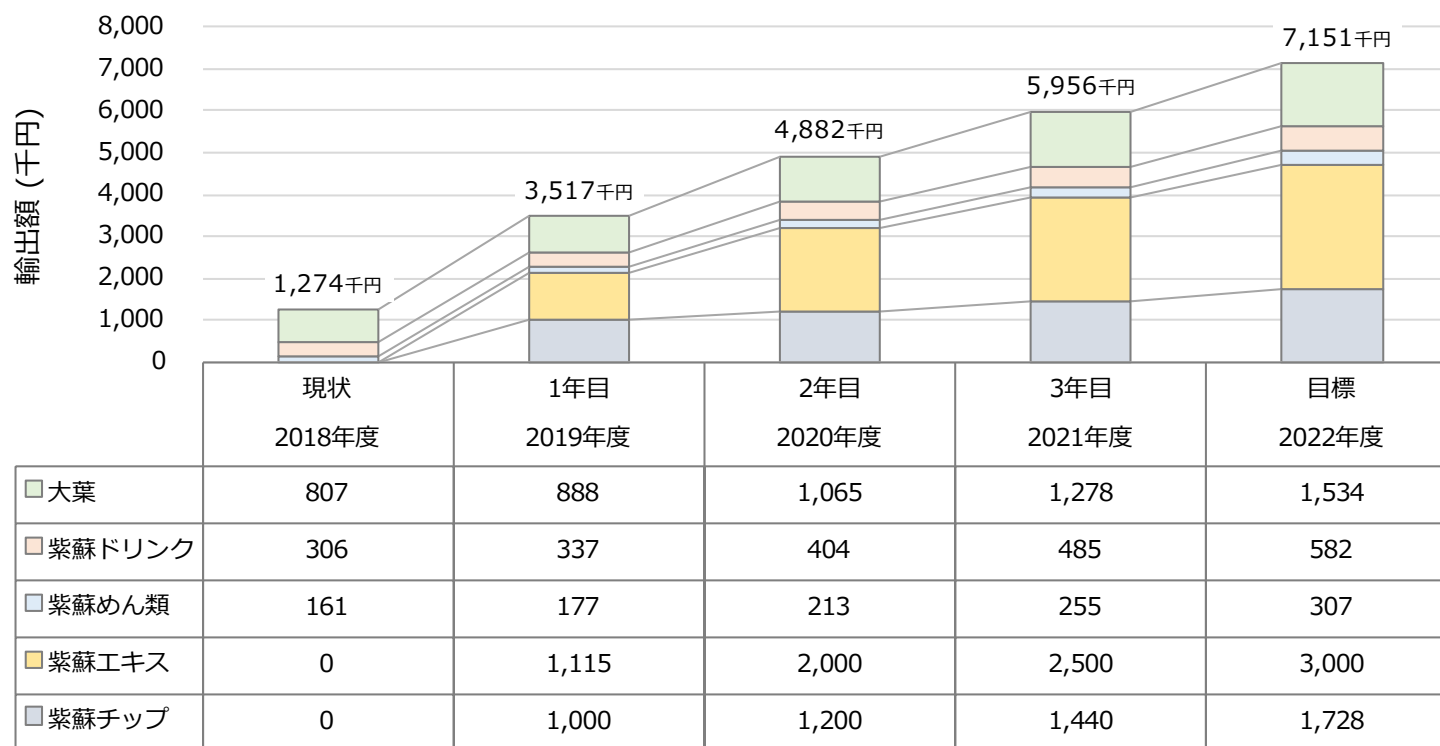




目標：品目別輸出額推移

- これまで行ってきたICT活用による農産物の生産性向上や、市場調査や商談会による交渉、有機JAS・HACCP認証取得の準備などにより、**海外展開の地盤作りはできており、グローバル産地づくり計画の策定および生産・加工等の生産体制構築は確実に進められる。**本活動により、**新規輸出の開始、既存輸出の拡大はさらに加速でき、目標の輸出額増大を達成できる**見込みである。

品目別輸出額推移



青果 大葉

オーガニック(有機)化による健康志向ニーズへの対応、**高付加価値化(単価向上)**により輸出額を増大

加工食品 紫蘇ドリンク、紫蘇めん類

オーガニック化および**新商品販売展開**により輸出額を増大

加工用原料 紫蘇エキス、紫蘇チップ

加工メーカーへの供給による**需要量・ロット数の大規模化**、**新規商流の確立**により新たな輸出の創出



期待できる波及効果

● 農産物出荷量の増大、農地の活用

- 当地(野々島地区)でも耕作放棄地の増加や担い手不足が問題となっていることから、事業実施担当者の吉川は、地域に呼びかけて野々島地区営農改善組合を設立。平成25年度に**熊本県の農地集積加速化事業の重点地区として当地が選定**されており、「地域の中心的担い手」として吉川農園は、農地中間管理機構を通じて耕作条件の悪い圃場等に着眼して集積を実施している。**輸出の増加は、当地の農産物出荷量の増加に繋がり、集積した農地の活用が可能になる。**

● 加工品製造・販売の増加、雇用の場の提供・地域の活性化

- 農産物生産にとどまらず、6次産業化により加工品開発を行っており、輸出の増加は、**当地の加工品製造・販売の増加に繋がり、地域の重要な雇用の場の提供や地域の活性化につながる。**

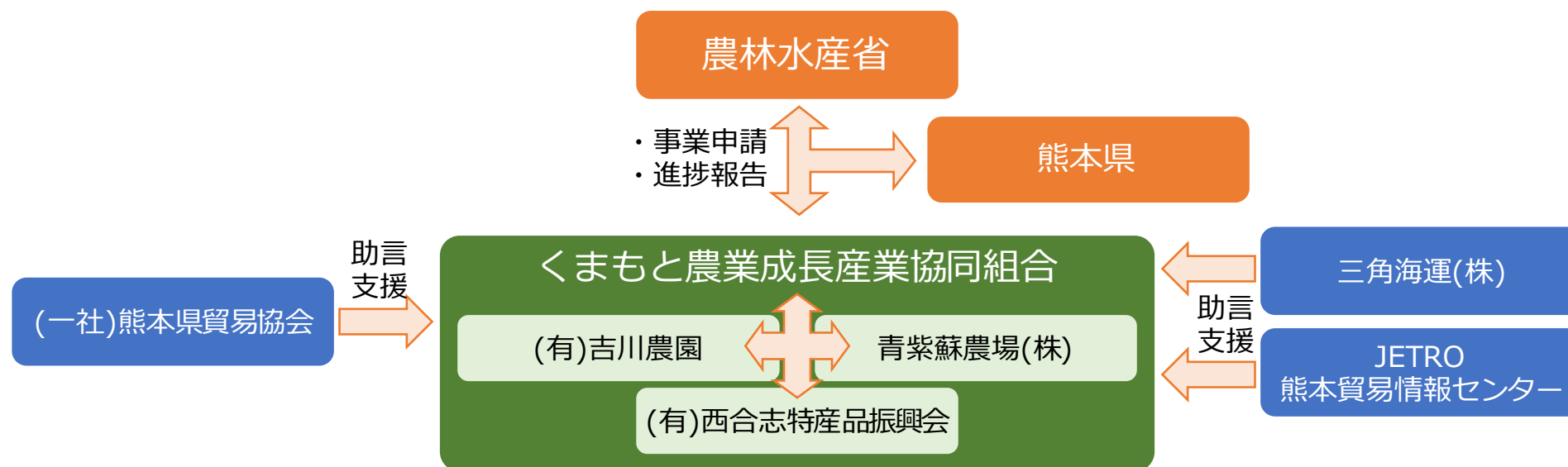
● 事業者のグローバル化、より良い環境作り・地域社会への貢献

- 現在、**外国人技能実習生としてミャンマーから8名の女性を受け入れて**おり、紫蘇の収穫・出荷部門の従事者は女性率100%である。本事業による紫蘇の需要増大は、**技能実習生のさらなる活躍の場の拡大や海外事業展開の発展、事業者のグローバル化に繋がる**とともに、**女性が働きやすい環境整備にも繋がり、より良い環境作りによる地域社会への貢献ができる。**





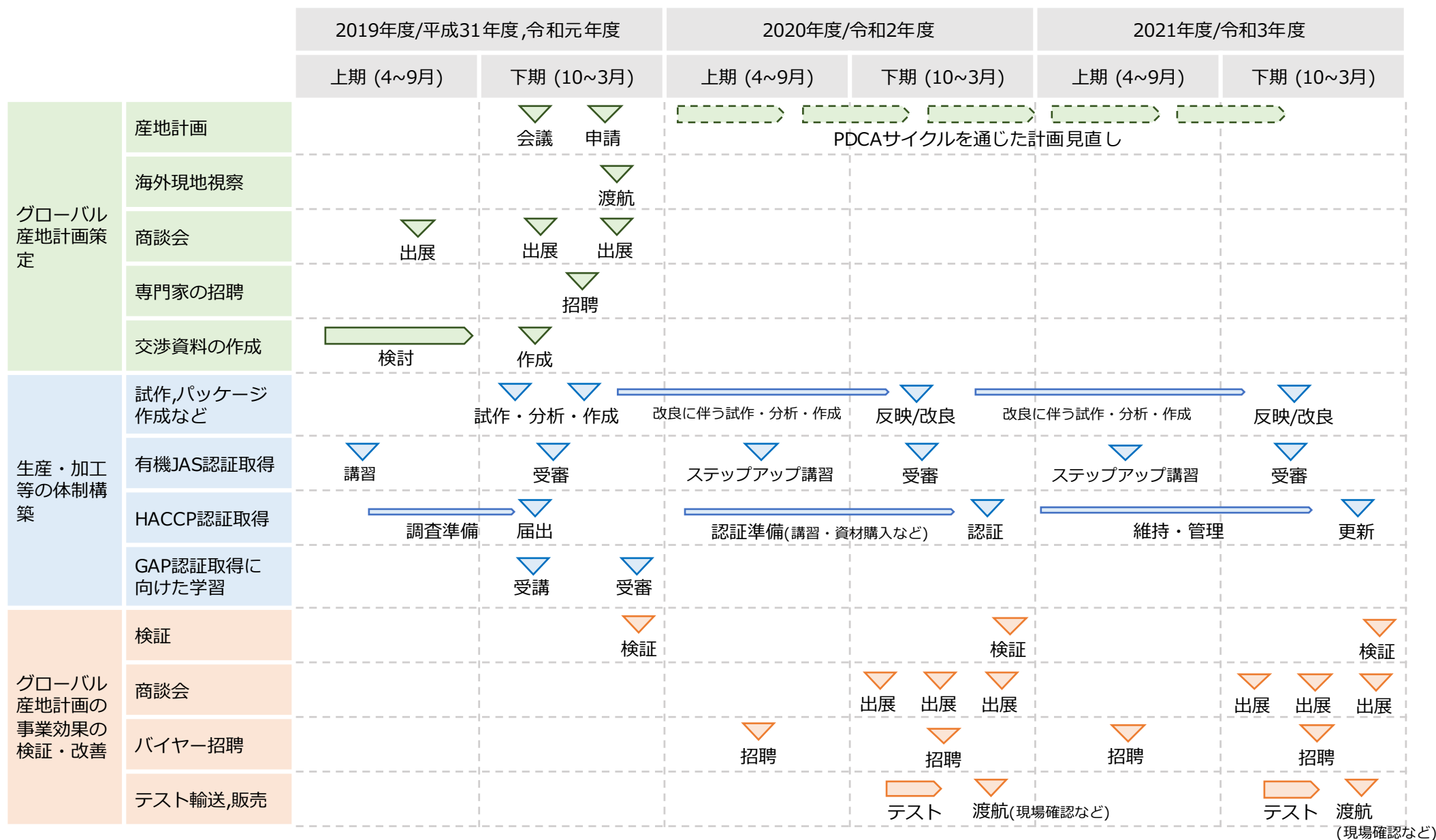
組織体系・連携体制



所属	役職・氏名	本事業での役割
熊本県 流通アグリビジネス課	主任主事 山本壮仁氏	事業支援
一般社団法人 熊本県貿易協会	事務局長 松平剛氏	輸出・PDCAサイクル等への助言
三角海運株式会社	代表取締役 分造一義氏	輸出・輸送等に係る専門的助言
JETRO熊本貿易情報センター	所長 斉藤浩史氏	輸出等に係る専門的助言、商談会等出展支援
くまもと農業成長産業協同組合	代表理事 吉川幸人	事業の全体統括、総務全般
有限会社 吉川農園	代表取締役 吉川幸人	有機農産物の生産
青紫蘇農場株式会社	代表取締役 吉川幸人	有機加工品の製造、販売、輸出、営業、調査
有限会社 西合志特産品振興会	代表取締役 吉川猛	有機農産物の生産



事業スケジュール



(現場確認など)



【但し書き】 EUにおける紫蘇の扱い

● EUの新規食品規制(Novel Food)

- 令和元年(2019年)7月に商談先のEU(イギリス)の事業者から、**青紫蘇についてEUの新規食品(Novel Food)規制に該当する可能性**がある旨連絡があった。
- Novel Foodとして登録されている場合、EU議会の承認を得なければ輸出ができない可能性があり、現時点においては、生葉を含む青紫蘇商品について**イギリスへ輸出できているものの、今後の取引拡大に向けてリスクが生じている。**
- そのため、本事業において掲げている内容・目標額については、従来通りイギリスへの輸出ができた場合を想定し、算定していることをご留意いただきたい。
- 引き続き、**関係各所・イギリス商談先と協議継続中**である。
- なお、商談会場でEU圏のバイヤーからNovel Foodの話題・規制指摘されることはなく、ドイツ向けでは商談が進み、テスト販売を開始している。

◁ ロゴマーク ▷

青紫蘇の頭文字"A"・紫蘇の葉・雄大な大地・繋がりをもチーフに、「信頼感」「安心感」「清潔感」「躍動感」「堅実性」「未来性」「創造性」「成長」などを表現し、新しい顔としてロゴマークを作成しました。『あの会社の商品だ』と手にとっていただき、『ここの商品ならば』と安心して召し上がっていただけるアイコンとして活用していきます。



吉川農園ホールディングス

(有)吉川農園 / 青紫蘇農場(株) / (有)西合志特産品振興会
くまもと農業成長産業協同組合

〒861-1103 熊本県合志市野々島5472-7
TEL:096-242-4878 FAX:096-242-4885
mailto:info@shiso.net <http://shiso.net/>

※本書の一部または全部を当社に無断で転載または複製することを禁止します。