

平成29年度

おみやげ農畜産物検疫受検円滑化支援事業 報告書

平成29年3月

一般社団法人ジャパンショッピングツーリズム協会



目次

1	. 事第	どの背景と	目的 .			1
2	. 検疫	^安 受検円滑	化事業	の取り組み	·	3
	2.1 農	産物の取り	組み【EI	J向けかんき [、]	つ】	4
	2. 1. 1	輸出検疫手続	きの条件			4
	2. 1. 2	産地の選定.				5
	2. 1. 3	モデル販売の	取り組み		• • • • • • •	5
	2. 1. 4	成果と課題		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • •	18
	2.2 畜	産物の取り	組み【米	(国向け牛肉)]	21
	2. 2. 1	輸出検疫手続	きの条件			21
	2. 2. 2	産地の選定				22
	2. 2. 3	モデル販売の	取り組み			23
	2. 2. 4	成果と課題				32
3	. 全国	国説明会と	有識者	検討会の開	催	34
	3.1 全	国説明会の]	取り組み		• • • • • • •	34
	3. 1. 1	開催の目的と	内容			34
	3. 1. 2	説明会の様子	• • • • •			35
	3. 1. 3	参加者アンケ	ート			36
	3. 1. 4	成果と課題		• • • • • • • •		40
	3.2 有	識者検討会	の取り組	」み	• • • • • • • •	41
	3. 2. 1	開催の目的と	内容			41
	3. 2. 2	有識者一覧		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		41
4	. 今後	後の展開に	ついて			42
	/ 糸老	答 料 >				13

1. 事業の背景と目的



日本を訪れる外国人旅行者の数は、平成29年に2,869万人(前年比119.3%)に達し *1 、平成32年の政府目標4,000万人達成に向け順調に推移している。また、訪日外国人旅行者の消費額も、平成29年に4兆4,161億円(前年比117.8%)となり *2 、同じく増加傾向にある。

今後、輸出促進や農山漁村の活性化等の観点から、日本の農畜産物の魅力が訪日外国人旅行者 に発信され、おみやげとしての持ち帰り拡大と海外での拡散が期待される。

(一社)ジャパンショッピングツーリズム協会(以下、JSTO)は、農林水産省の補助事業「おみやげ農畜産物検疫受検円滑化支援事業」(以下、本事業)において、これまで、訪日外国人旅行者が農畜産物を持ち帰る際に、国・品目によって検疫条件が異なり〈図①〉、動植物検疫の手続きがわかりにくく手間となっているという課題に対して、訪日外国人旅行者が直売所などで購入した農畜産物を旅行中持ち歩くことなく動植物検疫を経て空港等で受け取ることができる検疫手続・体制(以下「検疫受検円滑化モデル」という。)を構築してきた〈図②〉。

平成29年度は、ニーズはあるものの輸出検疫条件が複雑な農畜産物について、訪日外国人旅行者を対象としたおみやげ用農畜産物のモデル販売をつうじて、事業者が取り組みやすい動植物検疫手続(検疫の受検方法等)や体制を構築するため、以下2品目について取り組みをおこなう。

- (1) 農産物 EU向けかんきつ
- (2) 畜産物 米国向け牛肉

また、これまで確立された検疫受検円滑化モデルを広く全国で活用してもらうことを目的とし、 生産者や関係する事業者を対象として説明会を開催する。

〈図①〉輸出植物検疫条件:抜粋(携帯品) ※平成30年3月27日現在の情報

	種 類		-11			くだ	もの							4	やさい	(果菜)		
- 1	輸出相手国·地域	カキ	キウイフルーツ	サクランボ	日本ナシ	西洋ナシ	ビワ	ブドウ	ウンシュウミカン	ŧŧ	リンゴ	イチゴ	カボチャ	キュウリ	スイカ	トウガラシ	トイト	ピーマン	メロン
	韓国	×*11	0	×*11	×*1	×*1	×*1	0	×*11	×*1	×*1	0	×*11	×*1	×*1	×*1	×*11	×*1	×*11
	台湾	×*1	×*1	×*1	×*1	×*1	×*1	×*1	×*1	x*1	×*1	×*1	x*1	×*1	×*1	×*1	x*1	x*1	×*1
	中国	×*2	× *2	x *2	× *2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	× *2
	<u>香港</u>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	フィリピン	×*2	x *2	×*2	PQ	PQ	×*2	×*2	×*2	×*2	PQ	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2
	ベトナム	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*1	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	×*2	x*2	×*2
アジ	<u>9 1</u>	Q	0	Q	Q	Q	x*1	Q	x*1	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q
P	シンガポール	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	マレーシア	0	0	0	0	0	0	0	PQ	0	0	0	0	0	0	PQ	0	PQ	0
	<u>インドネシア</u>	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q	Q*10	Q	Q	Q	Q*10	Q*10	Q	Q	Q	Q	Q

^{*1} JNT0「訪日外客統計平成29年年間推計值」

^{*2} 観光庁「訪日外国人消費動向調査平成29年年間値(速報)」



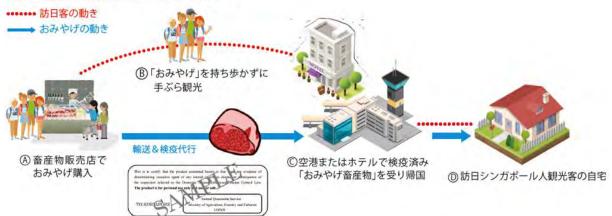
〈図②〉これまでの検疫受検円滑化モデル

(1) 農産物のモデル 〈タイ向けいちご〉



(2) 畜産物のモデル 〈シンガポール向け牛肉〉

おみやげ畜産物検疫受検円滑化支援事業のイメージ



2. 検疫受検円滑化事業の取り組み



本事業では、平成27年度に農産物の検疫受検円滑化モデルを構築し、平成28年度は、そのモデルを拡大させる取り組みをおこなった。また、平成28年度は農産物に加えて畜産物の取り組みをおこない、シンガポール向け牛肉のモデル販売、香港向け牛肉のおみやげ輸出も実施した。

平成29年度の事業では、農産物はEU向けかんきつ、畜産物は米国向け牛肉の検疫受検円滑化に取り組む。いずれもニーズはあるものの輸出検疫条件が複雑であり、訪日外国人旅行者を対象としたおみやげ用農畜産物のモデル販売をつうじて、事業者が取り組みやすい動植物検疫手続(検疫の受検方法等)や体制を構築するための取り組みをおこなう【表①】。

【表①】これまでの事業と平成29年度事業の取り組み内容の比較

農産物

	平成27年度	平成28年度	平成29年度
モデル 販売地域 (産地)	2か所 北海道、福岡	15か所 北海道、宮城、栃木、千葉、 山梨、愛知、岐阜、三重、 滋賀、兵庫、徳島、岡山、 長崎、福岡、鹿児島	2か所(※1) 高知、徳島
引き渡し 空港	2か所 新千歳空港、 福岡空港	5か所 新千歳空港、成田国際空港、 中部国際空港、関西国際空港、 福岡空港	3か所 成田国際空港、 東京国際空港、 関西国際空港
対象農産物	2種類 メロン、いちご	15種類 (※2) 柿 、米、 梨、ぶどう 、 みかん、 いちご、りんご 、 枝豆、桃、お茶、ゆず、メロン、 白菜、ブルーベリー、人参	2種類 ゆず、温州みかん (EU向け)

(※1) 平成29年度は産地を記載

(※2) 太字は販売実績があった農産物

畜産物

	平成27年度	平成28年度	平成29年度
モデル 販売地域 (産地)		3か所 東京、岐阜、神戸	1か所 (※3) 岐阜
引き渡し 場所	_	2か所(空港店舗で購入) 東京国際空港、中部国際空港 またはホテル	4か所 成田国際空港、 東京国際空港、 中部国際空港、 新千歳空港
対象 畜産物	_	2種類 牛肉 (シンガポール向け、香港 向け)	1種類 牛肉(米国向け)

(※3) 平成29年度は産地を記載

2.1 農産物の取り組み【EU向けかんきつ】



平成29年度の農産物の取り組みは、EU向けかんきつを対象とする。EU向けかんきつは、登録された栽培園地において、所定の栽培地検査に合格するとともに登録された選果こん包施設において消毒をおこなったうえで輸出検疫を受検する必要がある。

2.1.1 輸出検疫手続きの条件

EU向けかんきつの輸出検疫手続きの条件は以下のとおりである。

- 植物防疫所が登録した生産園地にて栽培地検査を受検し、「栽培地検査合格証明書」を取得
- 登録選果こん包施設にて選果し、指定の消毒を実施
- 登録選果こん包施設内にて輸出検査を受検し、「植物検疫証明書」を取得
- 登録こん包施設内にて、未使用の容器へこん包 (開口部は1.6mm以下の網目等でふさぐ)

また、輸出検査の申請、および「植物検疫証明書」の取り扱いについては、以下を踏まえておこなう必要がある。

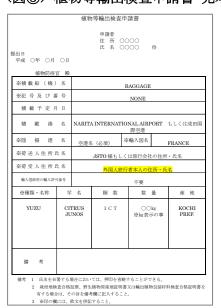
植物等輸出検査申請

・「植物等輸出検査申請書」〈図③〉の荷受人欄は、かんきつを持ち出す旅行者本人の氏名、 住所の記載が必要である。

植物検疫証明書〈図④〉

- ・「植物検疫証明書」は14日以上前に発行されたものであってはならない。
- ・「植物検疫証明書」の荷受人欄は、かんきつを持ち出す旅行者本人の氏名、住所が記載される。

〈図③〉 植物等輸出検査申請書 見本



〈図④〉植物検疫証明書



2.1.2 産地の選定



産地を選定する前提として、EU向けかんきつを輸出するためには、生産園地が植物防疫所に登録されている必要がある。産地が所在する自治体より情報を得て、前年度も輸出実績のある高知県北川村のゆずと、徳島県勝浦町の温州みかんを選定した。

国内有数のゆずの産地として知られる高知県北川村のゆずは、「香りと酸味が強い」と言われている。2011年、パリの二つ星レストランで開催されたゆずの賞味会で、フランスのシェフらに大好評を得て、2012年に北川村ゆず王国株式会社が、指定農園や自治体と協力し、厳しい輸出検疫条件を満たして貨物輸出を開始した。徳島県勝浦町の温州みかんは、JA東とくしまが、2016年にフランスへ貨物輸出を開始している。

2.1.3 モデル販売の取り組み

モデル販売の実施にあたり、訪日外国人旅行者の滞在日程に合わせ、植物検疫検査を受検代行して、商品を用意することは可能である。ただし、登録選果こん包施設にて必要な消毒、拭き取り、こん包作業は、人手が掛かる流れ作業のため、少量での検疫検査受検は非効率である。よって、最寄りの植物防疫所、販売事業者と相談のうえ、予定されている貨物の検査日にあわせて、検査を受検することとした。

また、EUからの訪日外国人旅行者の上位 5 か国は、平均して 8 割以上が成田空港・羽田空港を利用する【表②】ことから、両空港の利用者を対象とし、旅行会社が取扱うツアー旅行者にモデル販売を実施した。ツアー旅行者であれば、事前に検査日前後に滞在しているか把握することができ、国籍情報を取得したうえで、添乗員によるモデル販売の説明が可能である。ただし、観光庁の訪日外国人消費動向調査では、EUからの訪日外国人旅行者の上位 5 か国のうち、ツアーに参加する割合は平均して約6.5%である【表③】。一方、個別に手配をおこなう個人旅行者は、平均して約86.4%と圧倒的に多いため【表③】、これらの旅行者が利用する東京都有楽町にある外国人観光案内所でもモデル販売を実施した。

【表②】EUからの訪日外国人旅行者(上位5か国)の入出国空港

入国空港	英国	ドイツ	フランス	イタリア	スペイン	平均
八国至伦	構成比	構成比	構成比	構成比	構成比	構成比
成田国際空港	47.7%	37.7%	42.8%	73.6%	58.8%	52.1%
東京国際空港(羽田空港)	44.0%	35. 7%	39.0%	10.5%	18.1%	29.5%
計	91.7%	73.4%	81.8%	84. 1%	76. 9%	81.6%

出国空港	英国	ドイツ	フランス	イタリア	スペイン	平均
山国全佬	構成比	構成比	構成比	構成比	構成比	構成比
成田国際空港	57.4%	41.1%	44.8%	67.0%	69.2%	55.9%
東京国際空港(羽田空港)	39. 7%	37.5%	34.6%	5.6%	9.1%	25.3%
計	97.1%	78. 7%	79.3%	72.6%	78.4%	81. 2%

(観光庁「訪日外国人消費動向調査」平成28年1~12月より抜粋)

【表③】EUからの訪日外国人旅行者(上位5か国)の旅行手配方法

旅行手配方法	英国	ドイツ	フランス	イタリア	スペイン	平均
派1] 于配力伝	構成比	構成比	構成比	構成比	構成比	構成比
団体ツアーに参加	5. 2%	7. 2%	4.6%	9.0%	6.6%	6. 5%
個人旅行向けパッケージ商品を利用	8.2%	5. 1%	5. 3%	10.1%	6.6%	7.1%
個別手配	86.6%	87.7%	90.1%	80.9%	86. 7%	86.4%

(観光庁「訪日外国人消費動向調査」平成28年1~12月より抜粋)

(1) モデル販売の内容



旅行形態別に、ツアー旅行者と個人旅行者の行動に合わせて、以下のとおりモデル販売を実施した〈図⑤〉。

① ツアー旅行者向け

旅行会社が取り扱うEUからのツアー旅行者に、添乗員がパンフレットを見せて説明

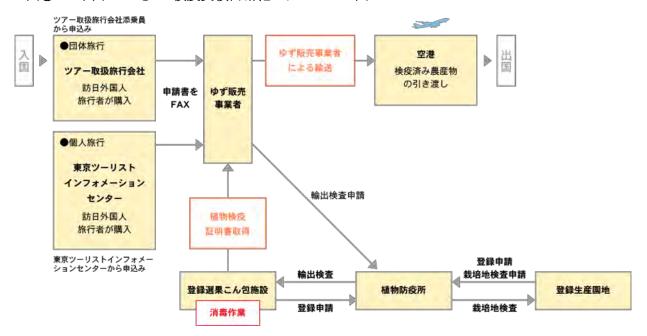
- *希望者には試食を実施
- *事前に国籍と滞在日程を把握

② 個人旅行者向け

東京都有楽町の外国人観光案内所(東京ツーリストインフォメーションセンター)を訪れる訪日外国人旅行者に、外国語対応可能なスタッフがパンフレットを見せて説明

- *希望者にはゆずは試飲、温州みかんは試食を実施
- *当日、聞き取りにより国籍を確認、また帰国日が検査日より3日後以降、13日以内か確認

〈図⑤〉 EU向けかんきつ 検疫受検円滑化モデルフロー図

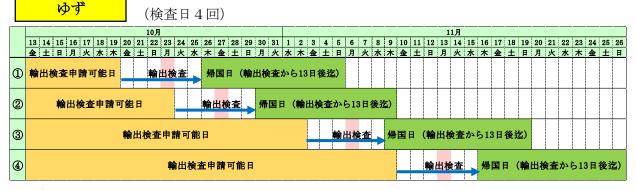


(2) 実施時期



高知県北川村産ゆずについては、平成29年10月中旬~11月中旬に、徳島県勝浦町産温州みかんについては平成29年11月下旬~12月上旬にモデル販売を実施した。いずれも、予定された貨物の検査日に合わせて、輸出検査申請可能日と訪日外国人旅行者の帰国日のパターンを以下のとおりとし、相関カレンダーを作成した〈図⑥〉。

〈図⑥〉輸出検査申請可能日と訪日外国人旅行者の帰国日のパターン



- ・輸出検査申請は、遅くとも検査日の3日前迄におこなう(購入者情報は4日前迄に取得)。
- ・輸出検査受検は登録選果こん包施設でおこなう必要があり、高知県で実施、帰国空港への 商品送付に1~2日間を要する。
- ・「植物検疫証明書」は14日以上前に発行されたものであってはならないため、検査日より 13日後迄に帰国する訪日外国人旅行者を対象とする。

温州みかん (検査日1回)

		11月																	12,	月							
	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	±	Ħ	月	火	水	木	金	±	Ħ	月	火	水	木	金	±	Ħ	月	火	水	木	金	±	Ħ	月	火	水	木
1	輸出検査申請可能日					日			輸	出核	查	1	帰	国日	∃ (輸	出核	査	ĎΣ	513	日1	後迄	≦)				

- ・輸出検査申請は、遅くとも検査日の3日前迄におこなう(購入者情報は4日前迄に取得)。
- ・輸出検査受検は登録選果こん包施設でおこなう必要があり、徳島県で実施、帰国空港への 商品送付に1~2日間を要する。
- ・「植物検疫証明書」は14日以上前に発行されたものであってはならないため、検査日より 13日後迄に帰国する訪日外国人旅行者を対象とする。

(3) モデル販売の流れ (実施体制)



モデル販売開始前に、ゆずの1回目の輸出検査に合わせて、テスト輸出をおこなった。生産者、販売事業者の協力のもと、植物防疫所への検査申請、植物検疫証明書の取得も問題なくおこなわれ、おみやげ用として用意したゆずをフランスへ持ち出すことが可能なことを確認した。実際に検疫受検円滑化モデルが機能したことを踏まえて、以下の体制、流れでモデル販売を実施した【表④】。

【表④】モデル販売の流れ (実施体制)

ゆず

		4日育	拉	3日	前迄	輸出を	食査日	2日後以降	3日後以降
F		試食または試飲後 パンフレットにて ゆず販売の案内	購入申込み (申込書と代金の 提出)	輸出検査申請書 提出	商品配送 申込み	輸出検査 受検代行	商品および 植物検疫証明書 発送	商品および 植物検疫証明書 到着	商品および 植物検疫証明書 引き渡し
		孫乗員	訪日外国人旅行者	添乗員	添乗員	訪日外国人旅行者	北川村ゆず王国	北川村ゆず王国	空港引渡し事業者
		1	1	1	↓	1	1	1	↓
1	ĸ	訪日外国人旅行者	添乗員	JSTO	JSTO	北川村ゆず王国	空港引渡し事業者	空港引渡し事業者	訪日外国人旅行者
1	•	_	-	↓	↓	1	-	-	-
		-	-	高知防疫所	北川村ゆず王国	高知防疫所	-	-	-

※日程は「輸出検査日」を基準とする

温州みかん

	4日前		3日1	前迄	輸出を	食査日	2日後以降	3日後以降
内容	試食後パンフレット にて温州みかん販売 の案内	購入申込み (申込書と代金の 提出)	輸出検査申請書 提出	商品配送 申込み	輸出検査 受検代行	商品および 植物検疫証明書 発送	商品および 植物検疫証明書 到着	商品および 植物検疫証明書 引き渡し
	添乗員	訪日外国人旅行者	添乗員	添乗員	訪日外国人旅行者	JA東とくしま	JA東とくしま	空港引渡し事業者
HI	. ↓	Ţ	+	1	1	1	1	1
各	訪日外国人旅行者	添乗員	JSTO	JSTO	JA東とくしま	空港引渡し事業者	空港引渡し事業者	訪日外国人旅行者
7	-	-	1	1	1	-	-	_
	-	-	小松島防疫所	JA東とくしま	小松島防疫所	-	-	-

※日程は「輸出検査日」を基準とする

(4) モデル販売の実績



モデル販売の実績は以下のとおりである【表⑤~⑧】。ゆずのツアー旅行者向け販売【表⑤】 のうち、同じツアーで17名が購入した事例があり、添乗員の適切な説明の影響と考えられる。

ゆず

【表⑤】ツアー旅行者向け(協力旅行会社取扱いツアー参加者)

	ツアー期間	実施場所	試食場所	対象国	人数	到着空港	出発空港	申込数
1	平成29年10月15日~10月25日	東京都内	試食協力不可	ポルトガル	5	羽田空港	羽田空港	1
2	平成29年10月20日~11月3日	東京都内	八芳園	イギリス	26	成田空港	成田空港	0
3	平成29年10月21日~10月31日	東京都内	八芳園	フランス	31	成田空港	成田空港	0
4	平成29年11月1日~11月10日	東京~大阪	八芳園	フランス	28	成田空港	関西空港	17
5	平成29年11月7日~11月18日	東京都内	八芳園	イギリス・フランス	19	成田空港	成田空港	1
6	平成29年11月8日~11月19日	東京都内	八芳園	ドイツ	11	成田空港	成田空港	0
				参加者 計	120		由込計	19

・ツアー参加中に添乗員またはガイドより、ゆずのおみやげ販売をパンフレットにて説明 (内容: 2個入り=1,000円税込/別途、送料+検疫受検代行料2,000円税込)

・希望者には、ゆずを使用した料理を試食してもらい、ゆずの魅力をPR

【表⑥】個人旅行者向け(訪日外国人旅行者向け観光案内所利用者)

	実施日	実施場所	実施施設	申込数
1	平成29年11月2日	有楽町	東京ツーリストインフォメーションセンター	2
2	平成29年11月8日	有楽町	東京ツーリストインフォメーションセンター	1
3	平成29年11月9日	有楽町	東京ツーリストインフォメーションセンター	0
			申込計	3

・東京都有楽町の外国人観光案内所(東京ツーリストインフォメーションセンター)を利用する 訪日外国人旅行者に、ゆず茶を試飲してもらい、ゆずの魅力をPR

・EU諸国へ7~8日後以降に帰国する訪日外国人旅行者に、ゆずのおみやげ販売をパンフレット にて説明

申込計:22件

温州みかん

【表⑦】ツアー旅行者向け(協力旅行会社取扱ツアー参加者)

		ツアー期間	実施場所	試食場所	対象国	人数	到着空港	出発空港	申込数
	1	平成29年11月22日~12月2日	東京都内	東京都内	フランス	22	成田空港	成田空港	2
参加者計						22		申込計	2

- ・ツアー参加中に添乗員またはガイドより、温州みかんのおみやげ販売をパンフレットにて説明 (内容: 1 kg = 1,000円税込/ 別途、送料+検疫受検代行料2,000円税込)
- ・希望者には、温州みかんを試食してもらい、魅力をPR

【表⑧】個人旅行者向け(訪日外国人旅行者向け観光案内所利用者)

	実施日	実施場所	実施施設	申込数
1	2017年11月22日	有楽町	東京ツーリストインフォメーションセンター	4
2	2017年11月24日	有楽町	東京ツーリストインフォメーションセンター	1
			申込計	5

・東京都有楽町の外国人観光案内所(東京ツーリストインフォメーションセンター)を利用する 訪日外国人旅行者に、温州みかんを試食してもらい、温州みかんの魅力をPR

・EU諸国へ7~8日後以降に帰国する訪日外国人旅行者に、温州みかんのおみやげ販売を パンフレットにて説明

<u>申込計:7件</u>

(5) 登録選果こん包施設での輸出検査受検の様子



登録選果こん包施設にて、植物防疫所の立ち会いのもと輸出検査を受検し、以下の事項が検査され《写真①~⑤》、合格後に植物検疫証明書が発行された。

- ①EUの検疫対象病害虫の付着がないこと(特に、カンキツかいよう病とミカンバエ)
- ②果実に果柄および葉が付着していないこと
- ③次亜塩素酸ナトリウム溶液で果実の表面殺菌が行われていること
- ④こん包は開口部のない未使用のものであること。通気孔がある場合には、ミカンバエの 汚染防止措置がとられていること
- ⑤こん包に原産地(国及び生産都道府県)の表示が行われていること。

《写真①》植物防疫所による検査の様子



* 検疫対象病害虫、果柄および葉が付着していないかの確認

《写真②》表面殺菌の様子



* 次亜塩素酸ナトリウム溶液に2分間浸漬

《写真③~④》ゆずのこん包箱(2つ入り260g)





- * 開口部にはテープを貼り付け
- * 網目は1.6mm以下

《写真⑤》温州みかんのこん包箱 (7~8玉入り1キログラム)



* 原産地表示(「TOKUSHIMA JAPAN」)の確認

(6) モデル販売の様子



ゆずのモデル販売では、ゆずを使用した料理の試食を行い、料理長が香酸かんきつとしての魅力を説明した。料理を提供できない環境では、ゆず茶を試飲してもらい、魅力を伝えるためのパンフレットを作成し、スタッフが説明を行った。温州みかんのモデル販売では、食べやすいよう皮を剝いた状態で試食を行った。外国人観光案内所では、訪日外国人旅行者に人気の踊りの時間に合わせて試食(試飲)と説明をおこなった《写真⑥~⑭》。

ゆず

《写真⑥~⑧》都内食事箇所でのゆず料理試食の様子







《写真⑨~⑪》都内外国人観光案内所でのゆず茶試飲の様子







温州みかん

《写真⑫~⑭》都内外国人観光案内所での温州みかん試食の様子







(7) 空港の引き渡しの様子



販売された商品と植物検疫証明書は、検査日以降、産地より引き渡し事業者に配送し、保冷した状態で、訪日外国人旅行者の帰国空港で引き渡しをおこなった《写真⑮~⑰》。

《写真⑤》羽田空港での商品引き渡しの様子



《写真⑯~⑰》商品保管用冷蔵庫と移動式保冷庫





(8) 訪日外国人旅行者アンケート

EUからの訪日外国人旅行者を対象として、ゆず、温州みかんの購入者、非購入者にアンケートを実施した【表⑨~⑩】〈図⑦~⑧〉。

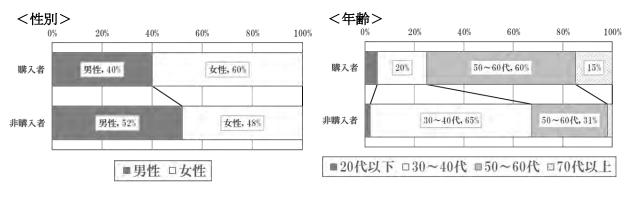
ゆず

【表⑨】アンケートの実施内容

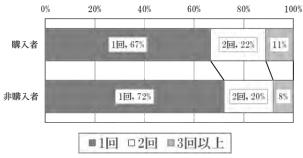
	購入者	非購入者					
アンケート 方法	アンケート用紙を配布し記入	アンケート用紙を配布し記入 一部ヒアリング					
回答者数	20名・ツアー参加者17名・東京ツーリストインフォメーションセンター 訪問者3名	50名					
実施場所	ツアー参加中	ツアー参加中 東京ツーリストインフォメーションセンター					
王 755 口	サンアー参加者:10月15日(日)~11月19日(日) 東京ツーリストインフォメーションセンター訪問者:11月2日(木)、11月8日(水)、						



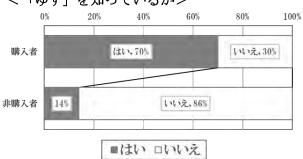
〈図⑦〉アンケート結果 ※有効回答のみでグラフ作成







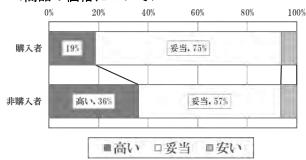
<「ゆず」を知っているか>



<検疫が必要なことを知っているか>



<商品の価格について>



【コメント抜粋】

(購入者)

- ・独特の風味。自国の一流シェフが使用している理由が理解できる。
- ・検疫が必要なことは知らなかったが、手続き済みで購入できるのは便利だと思う。

(非購入者)

- ・面白い味だが、料理するイメージができない。
- ・明日帰国するので買うことができない。
- ・これからアジアを6カ月かけて回る予定なので購入することができない。

購入者は女性の方が多く、50代以上が75%以上である。また、購入者の70%が「ゆずを知っている」と回答しており、非購入者の14%とは対照的である。検疫が必要なことは、購入者・非購入者とも、80%以上の旅行者が「今回、初めて知った」と回答している。販売価格は、購入者・非購入者とも60%以上が「安い」または「妥当」と回答しており、価格よりも「ゆず」の魅力を知っていることが購買行動に現れたと考えられる。



温州みかん

【表⑩】アンケートの実施内容

	購入者	非購入者		
アンケート 方法	アンケート用紙を配布し記入	アンケート用紙を配布し記入 一部ヒアリング		
回答者数	5名・ツアー参加者 2名・東京ツーリストインフォメーションセンター 訪問者 3名	30名		
実施場所		ツアー参加中 東京ツーリストインフォメーションセンター		
	ツアー参加者:11月22日 (水) ~12月2日 (土) 東京ツーリストインフォメーションセンター訪問者:11月22日 (水)、11月24日 (金)			

〈図⑧〉アンケートの結果

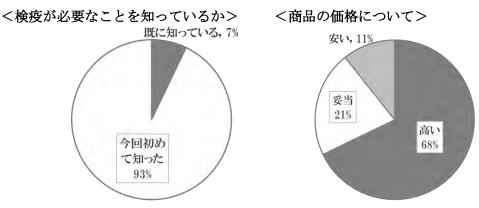
①購入者:母数が少ないためコメントを抜粋

自国にも似たフルーツが あり、日本産に興味が 沸いたので購入した 試食をして味が濃くて おいしいと思ったので 購入した。

添乗員の説明で購入 しやすくなっている ことがよく理解できた

②非購入者・・・30名 ※有効回答のみでグラフ作成







【コメント抜粋】

(購入者)

- ・試食をして味が濃くておいしいと思ったので購入した。
- ・添乗員の説明で購入しやすくなっていることがよく理解できた。
- ・自国にも似たフルーツがあり、日本産に興味が沸いたので購入した。

(非購入者)

- ・試食をしたが、自国にもおいしいフルーツがあるので購入しようとまでは思わない。
- おいしいがおみやげとして持って帰ろうとは思わない。
- ・フルーツを購入することに興味がない。
- ・興味はあるが、ツアーの途中なので荷物の量が心配で購入できない。
- ・明日、帰国するので購入できない。

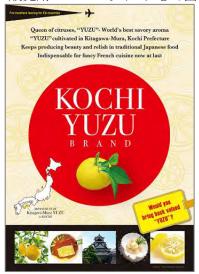
購入者の母数が少ないので、推測になるが、添乗員の口頭説明が、商品内容の理解のために 効果的だと考えられる。また、非購入者の回答では、「価格が高い」という回答が6割以上あ り、自国の商品と比較しての商品の魅力が伝わらず、購買につながらなかったと考えられる。

(9) モデル販売で活用したツール

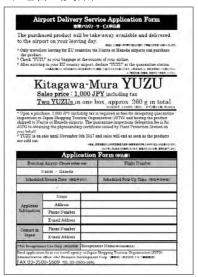


ゆず

販売用パンフレット おもて面(英語)



申込書 (英語)



事業者向けゆずのPRパンフレット おもて面 (ゆず料理のレシピ)



販売用パンフレット うら面(フランス語)



引換券 (英語)



事業者向けゆずのPRパンフレット うら面 (フランス人シェフのゆず料理レシピ本紹介)





温州みかん

販売用パンフレット おもて面(英語)



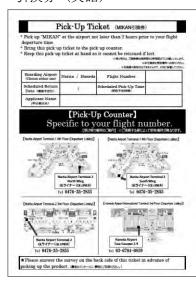
申込書(英語)



販売用パンフレット うら面(英語)



引換券 (英語)



2.1.4 成果と課題



(1) 成果

EU向けかんきつの取り組みの成果は主に以下の三つである。

一つめは、「EU向けかんきつにおいても検疫受検円滑化モデルの仕組みが機能することが確認できたこと」である。EUに輸出実績のある産地が限られるなか、産地が所在する自治体からの情報提供を得て、生産者、販売事業者におみやげ用かんきつの用意を依頼、観光事業者、空港で引き渡しを行う事業者とも連携し、検疫受検円滑化モデルの仕組みを構築し運用することができた。また、モデル販売をつうじて、植物防疫所へ依頼する検査申請および植物検疫証明書の取得も問題なくおこなわれ、実際に、訪日外国人旅行者がEU諸国へ、円滑に日本のかんきつを持ち帰ることができ、検疫受検円滑化モデルの仕組みが機能することが確認できた。

二つめは、「販売箇所におけるおみやげ販売の知見向上」である。モデル販売の実施において、 ツアー旅行に参加する外国人の国籍情報を有し、参加者と一定期間、接点を持つ旅行会社との連 携は有効であり、語学対応可能な添乗員の商品説明の影響力は大きいと考えられる。一方、添乗 員により実績に差が出たケースもあり、適切な説明方法は販売箇所内で共有されるべき知見であ る。

また、販売スタッフが訪日外国人旅行者へ円滑化モデルの説明をおこなう際に、検査日と帰国 日のパターンがわかりにくいとの声があったため、相関のわかるカレンダーを作成し、対象とな る訪日外国人旅行者へ適切な日程の説明をおこなえるようにした。

加えて、ゆずは香酸かんきつであるため、訪日外国人旅行者にその魅力を伝えるためには、ゆずを料理に使用するイメージを説明する必要がある。販売スタッフ向けに、簡単なゆず料理のレシピを紹介するパンフレットを作成し、料理での使い方を例に挙げて説明できるようにした。

以上、販売箇所において、説明方法の知見が、モデル販売をつうじて蓄積されたことは本事業 の取り組みの成果と言える。

三つめは、「関係者によるおみやげ販売の連携強化」である。本事業をつうじて生産者、販売事業者、観光事業者、空港引き渡し事業者の連携フローにより、検疫受検円滑化モデルの仕組みが運用され、EUからの訪日外国人旅行者に対してかんきつのおみやげ販売が実施された。商品の引き渡しは、産地から離れた、EUからの訪日外国人旅行者の多くが利用する空港でおこなわれたが、配送の遅延やターミナル間の誤配送等のトラブルもなく、相互に連携し円滑に実施することができた。また、産地では、EU向けかんきつの貨物輸出の初期の段階から、産地が所在する自治体が関わっているが、本事業においておみやげとしての輸出フローが確認されたことで、生産者、販売事業者のみならず自治体にもノウハウが共有された。

(2) 課題



EU向けかんきつの取り組みの課題は主に以下の三つである。

一つめは、「訪日外国人旅行者の滞在日程と検査日の日程が合わないと販売できない」ということである。訪日外国人旅行者の滞在日程に合わせ、植物検疫検査を代行受検し、商品を用意することは可能であるが、登録選果こん包施設において必要な消毒、拭き取り、こん包作業は人手が掛かる流れ作業のため、少量での検査受検は非効率であり、最寄りの植物防疫所、販売事業者と相談のうえ、予定されている貨物の検査日にあわせて検査を受検することとした。検査日が限定されることで、3日前迄に検査申請を行うために、4日前迄には購入者の氏名、住所が必要であり、訪日後に訪日外国人旅行者の購入意思を確認する場合、検査日の3日前以降の入国では販売ができない。訪日前に、WEB等で告知し、購入者情報を早めに取得する方法も検討したが、多額の広告費用等が発生し、かつ、WEB上のみでかんきつの魅力を伝えることは容易ではないため、訪日前に購入を促すことは困難と考えられる。また、検査日以降、訪日外国人旅行者が帰国する空港へ商品を送付するためには3日程度必要であり、植物検疫証明書は14日以上前に発行されたものであってはならないため、帰国日が検査日より2日以内、または、14日以降の場合は販売することができない。したがって、入国日と帰国日が検査日を跨る滞在日程の限定された訪日外国人旅行者にしか、商品を販売できないため、販売機会は狭い範囲となる。

限定された販売機会を増やすため、例えば、植物検疫検査申請の際に、かんきつを持ち出す訪 日外国人旅行者の情報が不要となれば、事業者が仕入れて、帰国空港等で販売可能となるため、 申請方法の変更が改善策の一つと考えられる。

二つめは、「EUの消費者への日本産香酸かんきつのPR不足」である。高知県のゆずは、数年前より、フランス等のシェフに、その価値が理解され商業用として貨物により輸出されているが、生果実として輸出されているゆずは主に高級レストランで使用されており、一般家庭には浸透していない。ゆずは加工品としても輸出されており、消費者は生果実より加工品の方が購入しやすく、使いやすいため、まだ、生果実の需要は大きくはない。

また、事業者がおみやげとして販売する際、ゆずはそのまま食べるものではないため、ゆずを使用した料理の試食を実施する等、香酸かんきつとしての魅力を伝える必要があり手間と費用が掛かる。また、こん包に係る条件から実物を見せて販売することもできないため、国内向け等の見本を展示するほか、パンフレット等の作成や、口頭で説明するための外国語によるコミュニケーション能力も必要である。

今後、おみやげ販売の際、試食等に加え簡単なレシピを紹介するなど、家庭料理で使用した場合、ゆず生果の皮や果汁がもたらす香りや風味づけの効果を訪日外国人旅行者に伝えることが重要である。また、ゆずの香酸かんきつとしての魅力を、EU諸国のプロの料理人のみならず、一般消費者にもPRしていくことが必要である。



三つめは、「EUからの訪日外国人旅行者との接点確保」である。モデル販売は、主に、EUからのツアー旅行を取り扱い、国籍情報を有する旅行会社と連携し、ツアー中に添乗員より説明をおこなう販売方法を実施した。旅行会社に協力を依頼する場合、日本の旅行会社(ランドオペレーター)と海外の旅行会社の双方より承諾を得る必要があり時間を要する。また、旅行会社はツアーを計画どおり催行させることを第一と考えるため、説明に手間が掛かることや、出入国時にトラブルが懸念されることは避ける傾向にある。

旅行会社との連携のためには、手間に対する利益などのメリット享受と出入国時のトラブルの 懸念を払拭する安全な仕組みの構築が必要である。

一方、観光庁の訪日外国人消費動向調査によると、主なEU諸国からの訪日外国人旅行者がツアー旅行に参加する割合は約6.5%であり、個別に手配をおこなう個人旅行者が約86.4%と圧倒的に多いため、個人旅行者が利用する外国人観光案内所にてモデル販売を実施した。訪日外国人旅行者の国籍情報を取得するため、PRイベントをおこない、外国語によるコミュニケーションにより国籍を確認したが、イベント開催時以外の時間帯は利用者も多くはなく、当事業の対象者を見つけ出すことは容易ではなかった。

改善策として、一つめの課題でも述べたが、荷受人欄にかんきつを持ち出す訪日外国人旅行者の情報が不要となれば、事業者が仕入れて空港等で販売可能となるため、EU諸国からの訪日外国人旅行者の利用の多い空港等で販売をおこなうことができれば、直接購入可能な商品を陳列することで、外国人観光案内所よりも多くの接点が確保できると考えられる。

以上、EUからの訪日外国人旅行者に日本のかんきつをおみやげとして販売するうえで、三つの 課題と改善策について述べたが、改善策を実施することは決して容易ではない。

おみやげ用の商品を用意して、検疫検査を受検代行して販売する仕組みを構築しても、販売対象がEUのみに限定されるなか、訪日外国人旅行者との接点を見出すことは難しく、日数が合わないと販売できない場合もある。また、ゆずのように香酸かんきつであれば、魅力を伝えるためのPRも必要となり手間と費用が掛かり、販売事業者の負担となる。需要が見込めなければ、改善策として考えられる申請方法の変更の議論には至らず、改善に向けた道も閉ざされる。それ故、EUからの訪日外国人旅行者に、日本のかんきつをおみやげとして販売する取り組みは、難しいと言わざるをえないというのが結論である。

2.2 畜産物の取り組み【米国向け牛肉】



平成29年度の畜産物の取り組みは、米国向け牛肉を対象とする。米国向け牛肉は、厚生労働省の認可を受けたと畜場及び食肉処理場でと畜、加工をおこない、食肉衛生証明書を取得する必要があり、輸出検疫手続きが複雑である。

2.2.1 輸出検疫手続きの条件

米国向け牛肉の輸出検疫手続きの条件は以下のとおりである。

- 厚生労働省認定、「対米輸出食肉取扱施設」におけると畜、加工と「食肉衛生証明書」 〈図⑨〉の取得
- ■「食肉衛生証明書」の荷送人、荷受人、仕向け地の情報は携帯品の場合、未定のままでも 良い
- ■「食肉衛生証明書」取得後、空港などの動物検疫所で受検(荷送人、荷受人、仕向け地の確定)し、「輸出検疫証明書」〈図⑩〉の取得が必要(平成29年11月6日迄の条件)
- 個人消費用かつ50ポンド(約22.6kg)以内

食肉衛生証明書

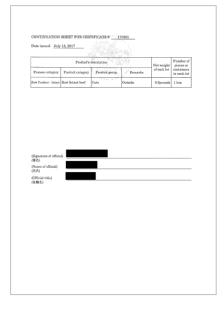
・「食肉衛生証明書」は荷送人、荷受人等、牛肉を持ち出す外国人旅行者本人の情報記載は不要 である。

輸出検疫証明書

・ 本事業の開始当初は、牛肉を持ち出す旅行者本人の情報の記載が必要であったが、平成29年 11月7日より様式の改正に伴い、記載が不要となった。

〈図⑨〉食肉衛生証明書







〈図⑩〉輸出検疫証明書

(旧様式)



(新様式)



2.2.2 産地の選定

全国に10施設ある対米向け輸出食肉取扱施設〈図⑪〉のうち、平成28年度事業で連携した岐阜県 のJA飛騨ミートに協力を依頼し、岐阜県のブランド牛肉である飛騨牛を選定した。

飛騨牛の肉質はきめ細やかでやわらかく、美しい霜降りと口のなかでとろける芳醇な香りと味 わいが特徴と言われ、岐阜県の山紫水明な自然のなかで育てられたイメージもあり国内では人気 のブランドである。

〈図①〉 対米輸出食肉取扱施設

4×1+100	1.0.10.4
※平成30年3	月26日時点

施設番号 Est. No.		I 取 扱 施 設 ng Establishment	自治体 Competent Authority	
ESL AND	名 称 Name	住所 Address		
1-1	株式会社岩手畜産渡通センター Iwate Chikusan Ryatsu Center Co. Ltd.	岩手 県 紫 波 郡 紫 波 町 犬 渕 字 南 谷 地 1 2 O 120 Minami-yachi Inubuchi, Shiwa-cho, Shiwa-gun, Iwate	岩手県 Iwate Prefecture	
G-1	株式金社 群馬県食肉卸売市場 Gunma-ken Shokuniku Oroshiun Shijo Ca. Lid.	群馬県佐波郡玉村町上福島1189番 地 1189 Kamifukushimta Tamamura-machi Sawa-gun Guuma	群馬県 Gunma Prefecture	
GI-1	飛 脚 食 肉 センター Hida Meat Center	岐阜県高山市八日町327番地 327 Youka-machi, Takayama-Shi, Gifu,	岐阜県 Gifti	
	飛騨ミート農業協同組合連合会 Hida Meat Agricultural Cooperatives		Prefecture	
K-1	株式会社ナンチク NANCHIKU CO. LTD	應児島県曽於市末吉町二之方1828 1828, Ninokata, Sueyoshi-cho, Soo-shi, Kagoshima	鹿 児 鳥 県 Kagoshima	
K-2	サンキョーミート株式会社 有 明ミート工場 SANKYO Meat Ltd. Arrake Meat Plant	鹿児島県志布志市有明町野井倉696 5番地 6965, Noikura, Ariake-cho, Shibushi-shi, Kagoshima	鹿 児 島 県 Kagoshima Prefecture	
K-3	株式会社阿久根食肉流通センタ Akune Meat Distribution Center Co., Ltd.	應児島県阿久根市塩浜町1丁目10番地 10 1-chome, Shiohama-cho, Akune-shi, Kagoshima	鹿児島県 Kagoshima Prefecture	
	スターゼンミートプロセッサー株 式会社阿久根工場 STARZEN MEAT PROCESSOR Co.,Ltd. Akune Plant			
K-4	株式会社JA食肉かごしま南篠工場 JA Shokuniku Kagoshima Co., Ltd. Nansatu Plant	應児島県南九州市知覧町南別府223 6 1 22361 Minamibeppu Chiran-cho Minamikyushu-shi Kagoshima	龐児島県 Kagoshima Prefecture	
M-1	株式会社ミヤチク 高崎工場 MIYACHIKU Corp., Ltd. Takasaki Plant.	宮崎県都城市高崎町大牟田4268番 地1 4268-1, Omuta. Takasaki-cho, Miyakonojo-shi, Miyazaki	宮崎県 Miyazaki Prefecture	
M-2	株式会社ミヤチク 都農工場 MIYACHIKU Corp., Ltd. Tsuno Plant.	宮崎県児湯郡都農町大字川北1553 O番地 15530, Kawakita, Tsuno-cho, Koyu-gun, Miyazaki, JAPAN	宮崎県 Miyazaki Prefeeture	
KU-2	株式会社無本畜産流通センター Kumamoto Chikusan Ryutsu Center Co.Ltd	熊本果菊池市七城町林原9番地 9 Hayashibaru, Shichijyo-machi, Kikuchi-shi, Kumamoto, Japan	熊本県 Kumamoto Prefecture	

2.2.3 モデル販売の取り組み



モデル販売の対象は、米国からの訪日外国人旅行者の約8割が成田・羽田空港を利用することから【表⑪】、両空港の利用者を対象とし、主に、旅行会社が取扱うツアーに参加する訪日外国人旅行者(ツアー旅行者)にモデル販売を実施した。ツアー参加者であれば、国籍情報を予め入手可能であることが多く、添乗員の外国語による販売内容の説明が可能である。

また、インターネット等を利用し、自身で旅行手配をおこなう訪日外国人旅行者(個人旅行者)には、産地の飛騨牛レストランにて店舗スタッフが口頭で国籍を確認し、モデル販売を実施した。レストランで飛騨牛を実際に食べ、その魅力を知った状態であれば販売につながりやすいと想定した。

【表⑪】米国からの訪日米国人旅行者の入出国空港

	入国空港	出国空港	平均
	構成比	構成比	構成比
成田国際空港	72.9%	73. 7%	73.3%
東京国際空港 (羽田空港)	9. 7%	5.3%	7.5%
計	82. 7%	79.0%	80.8%

(観光庁「訪日外国人消費動向調査」平成28年1~12月より抜粋)

(1) モデル販売の内容

旅行形態別に、ツアー旅行者と個人旅行者に、以下のとおりモデル販売を実施した〈図⑫〉。

日本産の牛肉(和牛)を食べた経験のない米国からの訪日外国人旅行者にも、その魅力を伝えるため、また、輸出検疫手続きの負担を軽減した今回の円滑化モデルの仕組みを伝えるため、説明用のパンフレットを作成した。ツアー旅行者には外国語対応可能な旅行会社の添乗員が説明をおこない、個人旅行者には、飛騨牛レストランのスタッフが説明をおこなった。

① ツアー旅行者向け

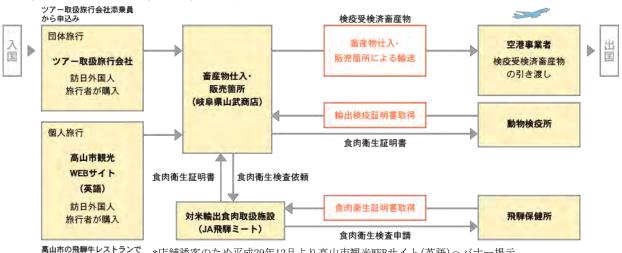
旅行会社が取り扱う米国からのツアー旅行者に、添乗員がパンフレットを見せて説明 *希望者には試食を実施

② 個人旅行者向け

岐阜県高山市の飛騨牛レストラン「山武商店」にて、来店する米国からの訪日外国人旅行者 に、店頭スタッフがパンフレットを見せて説明

*店舗への誘客のため店舗外で試食を実施

〈図⑫〉米国向け牛肉 検疫受検円滑化モデルフロー図



<u>高山市の飛騨キレストランで</u> *店舗誘客のため平成29年12月より高山市観光WEBサイト(英語)へバナー掲示 申込み

(2) 実施時期



モデル販売は、平成29年9月10日~平成30年3月1日の期間にて実施した。

(3) テスト輸出の実施

モデル販売の開始前に、注文から商品の受け取りまでの必要な時間を把握し、より具体的な円滑化モデルを作成するとともに、円滑化モデルが機能するか確認するために必要となる、個人消費用の食肉衛生証明書の取得日数の確認と米国までの長時間の輸送における保冷方法の実証のため、テスト輸出をおこなった。

シアトルへのテスト輸出にて確認された輸出検疫手続きの流れは以下のとおりである【表⑫】。

【表⑫】輸出検疫手続きの流れ

日程	日本時間	現地時間	内容	関係者
6月29日			輸出申込み	輸出者→飛騨ミート
7月3日			飛騨保健所所長宛て「食肉検査申請書」提出	飛騨ミート→飛騨保健所
7月6日			セリ市にて米国向け牛枝肉選定	飛騨ミート
7月10日			食肉処理、冷凍庫で急速冷凍、保管	飛騨ミート
			飛騨保健所所長宛て「対米輸出食肉衛生証明書番号の交付」のため輸出計画書提出	飛騨ミート→飛騨保健所
			「食肉衛生証明書交付申請書」提出	飛騨ミート→飛騨保健所
7月16日			飛騨保健所検査員立会いのもと冷凍庫内で箱詰め、包装材にシール貼付	
7月18日			食肉衛生証明書の取得	飛騨保健所→飛騨ミート
			冷凍庫より商品を出し、ヤマト運輸クール宅急便(冷凍)にて成田空港へ配送	飛騨ミート→ヤマト運輸
7月19日			日本空港ビルデング成田空港営業所にて商品受領、冷凍庫にて保管	ヤマト運輸→日本空港ビル
7月21日	13:05		日本空港ビルデング成田空港営業所より商品を旅行者に引き渡し	日本空港ビル→旅行者
	13:05		動物検疫所成田支所にて動物検疫受検、牛肉を目視にて検査(輸出検疫証明書受領)	動物検疫所→旅行者
	13:40		商品をデルタ航空に受託手荷物として預け	旅行者→デルタ航空
7月22日	1:40	9:40	シアトル空港手荷物受取場にて受託手荷物の受取り	デルタ航空→旅行者
	1:45	9:45	シアトル空港税関にて牛肉のX線検査、輸出検疫証明書及び食肉衛生証明書提出	旅行者→シアトル税関
	5:30	13:30	JTBシアトル支店にて米国人におみやげ牛肉を引き渡し	旅行者→米国人
	14:00	22:00	米国人自宅へ帰宅後おみやげ牛肉開封	

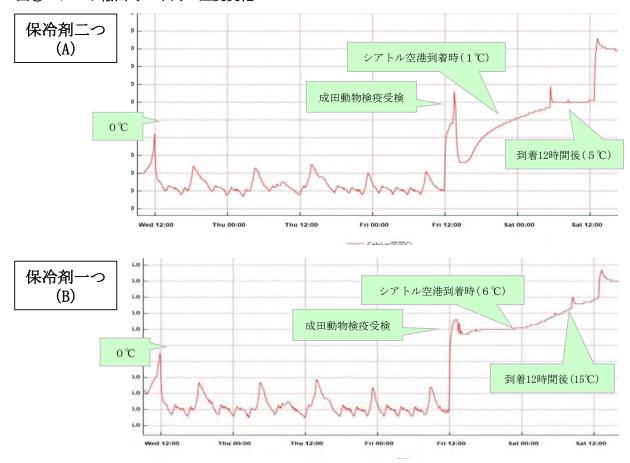
テスト輸出では、輸出検疫手続きのうち、注文から食肉衛生証明書の取得に20日間を要した。 米国からの訪日外国人旅行者の観光・レジャー目的の場合の平均泊数は9.5日であり*3、牛肉の引き渡しを帰国日に間に合わせるために、訪日前にWEB等で告知をし、購入意思を確認する方法も検討したが、多額の広告費用等が発生するため、今回のモデル販売では、訪日後の外国人旅行者を対象とし、最も時間を要する食肉衛生証明書の取得を事前におこない、真空パックで冷凍した状態の牛肉を販売することにした。用意した牛肉は飛騨牛のサーロイン500グラム/パック、30パックである。

また、テスト輸出にて、保冷方法の検討のため、二重のこん包箱(箱:サンコー製EPボックス、内部断熱材:発砲ポリプロビレン+植物由来断熱材)を開発し、保冷剤(トッパンフォームズ製メカクール -25 C タイプ、500グラム)を二つ入れた箱(A)と一つ入れた箱(B)の二つの事例について温度変化を計測した〈図⑬〉。

^{*3} 観光庁「訪日外国人消費動向調査平成29年年間値(速報)」



〈図⑬〉 テスト輸出時の牛肉の温度変化



成田空港での動物検疫受検時《写真®》には、空港の協力事業者の冷蔵庫から運搬したこん包 箱および保冷バックを開封して現物の検査が必要なため、(A)、(B)とも急激に温度が上昇し ている。

その後、再こん包し《写真®》、航空会社に受託手荷物として預けた後、(A)は-10℃まで温度が下がり、シアトル空港到着後は1℃、到着12時間後は5℃で冷凍状態を保っていた。一方、

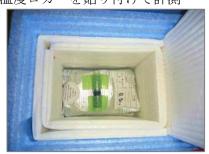
(B) は成田空港出発後、温度はほとんど下がらずシアトル空港到着時は $5 \, \mathbb{C}$ 、到着12時間後は $15 \, \mathbb{C}$ で半解凍の状態であった。

温度変化のデータをもとに、JA飛騨ミート、販売事業者と相談し、到着の遅延等も考慮し、安全のため保冷剤を二つ入れた箱(A)を採用した。

《写真®》成田空港での動物検疫受検の様子



《写真®》冷凍牛肉を入れた保冷バックに 温度ロガーを貼り付けて計測



こん包箱のサイズ (横34cm、幅25cm、高さ18cm)

(4) モデル販売の流れ (実施体制)



テスト輸出に際して、動物検疫所への検査申請、輸出検疫証明書の取得も問題なくおこなわれ、 おみやげ用として用意した牛肉を、米国へ持ち出すことができた。実際に検疫受検円滑化モデル が機能することが確認されたことを踏まえて、以下の流れにてモデル販売を実施した【表⑬】 【表⑭】。

【表⑬】モデル販売の流れ(実施体制) 平成29年9月10日~平成30年1月11日迄

	4日	前迄	3 日	前迄	2日前迄	前日迄(輸出検査日)	帰国日当日
内容	パンフレットにて 飛騨牛販売の案内	購入申込み (申込書と代金 の提出)	商品配送 申込み	商品および 食肉衛生証明書 発送	商品および 食肉衛生証明書 到着	動物検疫検査 受検代行 輸出検疫証明書 取得	商品および 食肉衛生証明書 輸出検疫証明書 引き渡し
	添乗員	訪日外国人旅行者	添乗員	山武商店	山武商店	空港引渡し事業者	空港引渡し事業者
88	↓	↓	↓	1	↓	↓	\
関係者	訪日外国人旅行者	添乗員	JST0	空港引渡し事業者	空港引渡し事業者	空港動物検疫所	訪日外国人旅行者
者	_	_	Ţ	_	_	-	_
	_	_	山武商店	-	-	_	_

※日程は「購入者帰国日」を基準とする

- 「食肉衛生証明書」を事前に取得済の状態で牛肉を冷凍保管
- ・「輸出検疫証明書」は、帰国日前日に空港の動物検疫所にて受検を代行し取得
- ・帰国2日前までに空港引渡し事業者に、商品を配送するため、4日前までに購入者情報を取得

【表⑭】モデル販売の流れ(実施体制) 平成30年1月12日~平成30年3月1日迄

		3 日	前迄	2 日	前迄	前日迄	帰国日当日	
内容		パンフレットにて 飛騨牛販売の案内 第入申込書と代金 の提出)		商品配送 申込み 市込み 寛内衛生証明書 発送		商品および 食肉衛生証明書 輸出検疫証明書 到着	商品および 食肉衛生証明書 輸出検疫証明書 引き渡し	
		添乗員 訪日外国人旅行者		添乗員	山武商店	山武商店	空港引渡し事業者	
Ħ		Ţ	↓	1	↓	↓	Ţ	
		訪日外国人旅行者	添乗員	JST0	空港引渡し事業者	空港引渡し事業者	訪日外国人旅行者	
1	3 [-	-	↓	-	-	_	
		_	_	山武商店	_	_	_	

※日程は「購入者帰国日」を基準とする

- ・平成29年11月7日に輸出検疫証明書の様式改正に伴って流れを変更
- 「食肉衛生証明書」を事前に取得済の状態で牛肉を冷凍保管
- ・「輸出検疫証明書」は帰国日前日までに予め空港の動物検疫所にて受検を代行し取得
- ・帰国前日までに空港引渡し事業者に、商品を配送するため、3日前までに購入者情報を取得

(5) モデル販売の実績



モデル販売の実績は以下のとおりである【表⑮】【表⑯】。

価格は、事業開始当初は500グラム、18,000円(消費税・送料・検疫受検代行手数料込み)で販売をおこなっていたが、平成29年11月7日に申請書様式が改定され、事前にまとめて動物検疫検査を受検代行できるようになり、販売1件あたりの受検代行費用を抑えられるになったため、平成29年12月11日より500グラム、12,000円へ改定した。

【表⑮】ツアー旅行者向け(協力旅行会社取扱いツアー参加者)

	ツアー期間	実施場所	出発地	人数	到着空港	帰国空港	申込数
1	平成29年9月10日~9月19日	東京近郊	ホノルル	12	成田空港	成田空港	2
2	平成29年9月10日~9月26日	東京近郊	複数	36	成田空港	成田空港	0
3	平成29年9月20日~9月27日	東京近郊	複数	40	成田空港	成田空港	0
4	平成29年10月7日~10月14日	東京近郊	ロサンゼルス	18	羽田空港	羽田空港	0
5	平成29年10月27日~11月6日	東京近郊	複数	35	成田空港	成田空港	0
6	平成29年10月27日~11月7日	東京近郊	複数	28	成田空港	成田空港	0
7	平成29年10月28日~11月3日	東京近郊	ロサンゼルス	10	成田空港	成田空港	3
8	平成29年11月6日~11月15日	愛知~岐阜~石川	ロサンゼルス	1	成田空港	羽田空港	1
9	平成29年11月24日~12月2日	愛知~岐阜	デトロイト	1	中部空港	中部空港	1
10	平成29年12月10日~12月17日	東京近郊	ニューヨーク	18	成田空港	成田空港	1
11	平成29年12月16日~12月25日	東京近郊	ホノルル	11	成田空港	成田空港	1
12	平成29年12月18日~12月26日	東京近郊	ニューヨーク	6	成田空港	成田空港	0
13	平成29年12月21日~12月30日	東京~関西	ニューヨーク	4	成田空港	成田空港	2
14	平成30年1月1日~1月5日	愛知~岐阜~石川	ホノルル	7	新千歳空港	新千歳空港	3
15	平成30年1月19日~1月26日	東京近郊	ホノルル	25	成田空港	成田空港	1
16	平成30年1月22日~1月28日	東京近郊	ホノルル	20	成田空港	成田空港	0
17	平成30年1月27日~2月2日	東京近郊	シカゴ	28	成田空港	成田空港	1
18	平成30年2月5日~2月12日	東京近郊	ロサンゼルス	13	羽田空港	羽田空港	3
19	平成30年2月20日~2月28日	東京近郊	ロサンゼルス	10	羽田空港	羽田空港	1
20	平成30年2月22日~3月1日	東京近郊	ロサンゼルス	17	羽田空港	羽田空港	2
	·		参加者計	340		申込計	22

・協力旅行会社が取扱うツアーの参加者に添乗員がパンフレットにて販売内容を説明

【表⑯】個人旅行者向け(岐阜県高山市飛騨牛レストラン訪問者)

	期間	実施場所	米国人来店数	申込数
1	9月	山武商店レストラン	約10人	0
2	10月	山武商店レストラン	約20人	0
3	11月	山武商店レストラン	約20人	0
4	12月	山武商店レストラン	約20人	2
5	1月	山武商店レストラン	約20人	1
6	2月	山武商店レストラン	約20人	0
			申込計	3

- ・岐阜県高山市の飛騨牛レストラン「山武商店」を訪問した米国からの訪日外国人旅行者に、 店舗スタッフがパンフレットにて販売内容を説明
- ・米国人来店数は、来店者の一部へ聞き取りのため概算数値

申込計:25件

(6) 対米輸出食肉取扱施設の様子



本事業では、モデル販売用として、対米輸出食肉取扱施設、JA飛騨ミートに飛騨牛サーロイン500グラム、30件のカットを依頼した。施設内に依頼した大きさにカットできる設備がなく手切りで対応いただくこととなったが、手切りで500グラム丁度に合わせてカットすることは困難であったため、250グラム程度にカットしたものを二つ組み合わせて500グラムとし《写真②》、真空パック《写真②》にて冷凍保管、飛騨保健所の立ち会い検査のもと、米国向けにこん包をし《写真②》、食肉衛生証明書を取得した。

《写真②》牛肉を500グラムに 合わせてカット

《写真②》真空パックし輸出用 ラベルを貼り付けた牛肉 《写真②》米国向け牛肉の 保冷パック







(7) モデル販売の様子

ツアー旅行者向けに、旅行会社が取扱う米国からの訪日外国人旅行者を対象として、希望者には飛騨牛の試食を行い、添乗員が販売内容をパンフレットで説明した《写真②~②》。個人旅行者向けには、岐阜県高山市の飛騨牛レストランに来店する米国人旅行者に店舗スタッフが販売内容をパンフレットで説明した。また、店舗への誘客のため高山市内で観光客が集まる上三之町でも希望者に飛騨牛の試食を行った《写真颂~②》。

①ツアー旅行者向け 《写真②》 ツアーの様子



《写真②》試食の様子



《写真②》試食用飛騨牛



②個人旅行者向け 《写真®》飛騨牛レストランの 様子(外観)



《写真②》飛騨牛レストランの 様子(内観)



《写真®》高山市上三之町での 試食の様子

