

県では、輸出重点品目、輸出重点国・地域ごとに「つくる」「あつめる・はこぶ」「うる」の3つの視点から戦略的に取り組みを展開しています。

海外に輸出されている鹿児島県の農林水産物



かごしま茶

本県は、生産量、品質ともに全国トップレベルのお茶の産地で、多様な品種が栽培されています。海外では抹茶を中心に日本茶の人気が高まっており、抹茶の原料となる「てん茶」を中心に生産を拡大しています。



鹿児島黒牛

本県の黒毛和牛の飼育頭数は全国第1位。さめ細かな美しい霜降りならでは、まろやかなコクとうま味が特長です。2017年の第11回全国和牛能力共進会では「和牛日本一」にも輝き、その肉質の良さは海外でも人気です。



ブリ

本県の養殖ブリの生産量は全国第1位。人工種苗で稚魚から育てる完全養殖を目指し、安心・安全な生産体制で育てられています。うま味たっぷりのほどよい脂はさまざまな料理に適し、海外でも人気です。



かごしま黒豚

さつまいもを含んだエサでのびのび育てられる「かごしま黒豚」は、柔らかく、歯切れのよい、うま味のある肉質が特長です。国内外を問わず人気で、知名度が高く、海外でも「とんかつ」や「しゃぶしゃぶ」が好まれています。

生産者の声



だいきち
 大吉農園(指宿市)
 おおよし えみ
 大吉 枝美さん



輸出で稼ぐ力の向上を実現!

指宿市でキャベツを中心に生産しており、現在、約38ヘクタール、東京ドーム8個分ほどの広さの畑で経営しています。11月から5月が出荷時期で、現在1日8000~12000個ほど出荷しています。

輸出を始めたのは2年前。初めは、シンガポール、香港、タイに向けてでしたが、昨年からは、台湾、マレーシア、マカオにも輸出を拡大しています。

輸出においては、輸送中の品質保持がとて重要で。当園では、収穫したキャベツをすぐに予冷庫に入れ、中心部までしっかりと冷やしこむことで鮮度を保持したり、パッケージの段ボールの強度を高めて、中身が傷つかないようにしたりしています。また、化学肥料の使用を少なくすることで、時間がたっても、えぐみの少ない、みずみずしくておいしい状態を維持したキャベツ作りを行っています。

このような結果、当園のキャベツは海外のバイヤー様からも非常に高い評価を得ており、現地でもリピーターもいらっしゃるという話も伺っています。

農薬の使用や虫の混入などに対する各国それぞれの厳しい基準をクリアする必要があり、大変なことも多いですが、その分、収益も大きいです。

鹿児島のおいしい農産物を世界の皆さんに味わってもらい、それが農家の所得向上にもつながればうれしいです。



見た目も重要なポイント。厳選して出荷する。

うる

商談会への出展や海外フェアの企画・開催などのPR・販売促進活動を展開することで、海外における県産農林水産物の認知度向上と販路拡大を図っています。コロナ禍の現在は、オンラインによる商談の実施やインターネット等を用いた電子商取引(Eコマース)による販売に取り組んでいます。



台北国際建築建材展(台湾)に鹿児島県のブースを出展し、県産製材品をPR



PPIHの海外小売店「DON DON DONKI」における鹿児島フェアの開催

あつめる・はこぶ

輸出商社は、各産地から農産物等を集荷し(あつめる)、海外で販路開拓を行い輸出する(はこぶ)役割を担っています。

そこで、県内の生産者と連携して、意欲的に海外営業活動を行う県内輸出商社を支援することで、新規販路開拓に取り組んでいます。

これにより、本県から初めて北米へさつまいもが輸出されるなど、輸出拡大に向けた新たな動きが進んでいます。



県内輸出商社による北米向け県産さつまいもの集荷

つくる

輸出を行うためには、品目や輸出先国・地域ごとに定められた規制やルールを守り、ニーズに合った商品を生産する必要があります。そのため、輸出に合わせた産地づくりやHACCP※1などの基準を満たすために必要な施設の整備、海外バイヤーから求められている国際水準GAP※2の認証取得を支援するなど、生産体制の構築に取り組んでいます。

- ※1)HACCP(ハサップ)…安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のこと。
- ※2)GAP(ギャップ)…農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組みのこと。



台湾の規制に対応したさかん輸出産地づくりに向けた現地検討会



HACCP認証に対応するための抹茶加工施設の整備

