



＼ 美味しすぎてショック! ／

食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 美食天堂鳥取县 美食天國鳥取縣 맛의 천국 돗토리현

鳥取県産品輸出の取組

 鳥取県

令和5年7月

鳥取県は青果輸出のパイオニア

二十世紀梨は1933(昭和8)年より、 富有柿は1982(昭和57)年より、輸出開始

【二十世紀梨輸出の経緯】

| 年次 | 輸出量[ton] | 主な出来事 |
|------------|----------|---|
| 1933(昭和8) | 44 | 大連、上海、台北、ソウルへ初輸出 |
| 1939(昭和14) | 43 | シンガポール、バンコクなど東南アジアへ初輸出 |
| 1944～1949 | 0 | 太平洋戦争の影響により中断 |
| 1951(昭和26) | 319 | 前年より輸出を再開していたが、この年に国の輸出品等級標準が設定され、他産地の輸出が始まる。 |
| 1962(昭和37) | 2,108 | 日本貿易振興会共催で香港・シンガポール宣伝販売 |
| 1969(昭和44) | 993 | ハワイ初輸出、1973年には台湾輸出開始 |
| 1979(昭和54) | 4,125 | アラスカ初輸出、以降中近東、カナダ、欧州、米本土、豪州と販路を拡大 |
| 1985(昭和60) | 12,134 | 輸出量のピークを迎え、以後減少へ |

※富有柿は1982(昭和57)年より、梨輸出ルートに乗せて、シンガポールを主に、グアム、マレーシア、クウェート、タイ、フィリピンへ輸出を開始。初年度の739トンでピークに以降減少

鳥取県産品の輸出状況

(令和4年)鳥取県の輸出実績は約33.75億円
(前年比+約7.88億円)

| 区分 | 輸出額(億円) | | 備考(主な輸出先) |
|------------|----------|----------|--------------|
| | R4 | R3 | |
| 農産物 | 3.36億円 | 2.33億円 | 梨:台湾、香港、アメリカ |
| 畜産物 | 0.68億円 | 0.57億円 | 和牛:台湾、香港、タイ |
| 水産物 | 16.64億円 | 11.86億円 | ベトナム、タイ、エジプト |
| 加工食品(酒類含む) | 13.07億円 | 11.11億円 | 菓子等:中国、台湾、香港 |
| 合計 | 約33.75億円 | 約25.87億円 | |

【令和4年梨と柿の仕向地別出荷状況】

| [梨] | 輸出量[ton] |
|-----|----------|
| 台湾 | 170.5 |
| 香港 | 77.2 |
| 米国 | 16.9 |
| その他 | 0.9 |

| [柿] | 輸出量[ton] |
|-----|----------|
| タイ | 10.3 |
| その他 | 0.3 |

鳥取県内事業者の輸出の取組

【大山乳業農業協同組合の牛乳輸出プロジェクト】

○大山乳業農業協同組合(鳥取県琴浦町)が鳥取県産牛乳の香港への輸出、販路拡大に取り組む。
(牛乳輸出コンソーシアム設立(7月中))

○農林水産省補助事業「畜産物輸出コンソーシアム推進対策事業」の活用で調整中。

「畜産物輸出コンソーシアム推進対策事業」(定額、1/2以内)

- ①コンソーシアムの設立・運営支援事業
- ②市場ニーズに対応するためのコンソーシアムの取組支援事業
(品質保持・流通方法に係る試験・実証)



大山乳業農業協同組合



【インドへの鳥取県産酒の輸出】

○令和3年に鳥取県内の7蔵が「チーム鳥取インド輸出蔵元会」を結成し、鳥取県産酒のインド輸出に取り組む。

○インド政府の規制緩和の暫定措置により、令和4年12月に鳥取県産日本酒を初輸出(6蔵、2,700ボトル(約1,500L))。
令和5年4月に全ての商品が通関し、同6月に販売予定州への販売許可申請も完了。

○国際的な酒見本市「プロワイン・ムンバイ」(令和5年11月24日~25日)にチーム鳥取として出展を予定。



チーム鳥取インド輸出蔵元会
平井知事表敬(R5.2)

海外での鳥取県産品プロモーション

【輸出支援プラットフォームとの連携】

- JFOOD0(日本食品海外プロモーションセンター)の東南アジア向け国産柿PRとしてサンフレッシュ・タイランドSIAM TAKASHIMAYAで現地KOLを起用した動画撮影を、鳥取県産「輝太郎柿」を取り上げて実施(R4.10)。
- 香港日系スーパー「YATA」6店舗で、「鳥取すいかフェア」を、JETRO香港と連携し、KOLを起用のSNS配信を実施(R5.7)。



JFOODと連携したInstagramでの配信

【アジアでの鳥取県産品プロモーション】

- 台北高級フレンチレストラン「Paris 1930 de Hideki Takayama」フレンチ料理世界大会日本代表も務めた高山英紀シェフプロデュース店舗で約4万円コース料理にオレイン55(鳥取和牛)のサーロインをメインとして提供。(R5.2.9~12)
- シンガポール高級日本食レストラン「高山」シェフ及び現地卸バイヤーの県内視察と試食・試飲(R5.2.20~21)
- タイ高級ホテル「マンダリン・オリエンタル・バンコク」日本料理店「キヌ・バイ・タカギ」とグリル料理店「ロード・ジムス」で鳥取和牛のメニューフェア実施。インフルエンサー等の招致プロモーションイベントも開催。(R3.10~20)



台北高級フレンチレストラン「Paris 1930 de Hideki Takayama」での高山英紀シェフ