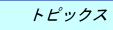
三井住友海上火災保険株式会社

2023年5月23日

「 貨物

MS&AD Marine News



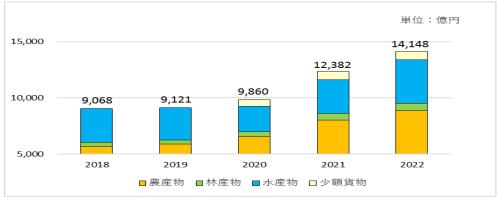


輸出促進取組と輸出食品のリスクについて

日本政府は農林水産物・食品の輸出額を 2025 年に2 兆円、2030 年に5 兆円まで増やす目標を掲 げています。「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」に基づき、輸出促進に向けた取組が実施さ れており、2022年の農林水産物・食品の輸出額は過去最高額を更新しました。本稿では農林水産物・ 食品の輸出促進に向けた政府・地方自治体の取組内容、および食品の輸出に関わるリスクとその対 策についてご案内します。

1. 食輸出の現状

2022 年(1月~12月)の農林水産物・食品の輸出額は、過去最高の1兆4.148億円となりました。 2018 年から 5 年連続で増加しており、前年比では 1,766 億円(+14.3%)の増加となりました。多 くの国・地域で外食産業がコロナによる落ち込みから回復したこと、小売店やEC向けの販売が引 き続き堅調だったことなどに加えて、円安による海外市場での競争環境の改善も追い風となり、農 林水産物の多くの品目で輸出額が伸びました。



農林水産物・食品の輸出額の推移(出典:農林水産省「2022 年の農林水産物・食品の輸出額」をもとに作成)

2. 輸出促進取組

(1)政府による輸出促進取組例

輸出促進政策として様々な取組が推進されていますが、一例として「新規輸出 1 万者支援プログ ラム」をご紹介します。この取組は、経済産業省、中小企業庁、日本貿易振興機構(ジェトロ)お よび中小企業基盤整備機構(中小機構)が一体となり、これまで輸出を経験したことがない企業で も、準備や具体的な商談・輸出を進められるように、2022年 12月よりスタートした取組です。具 体的には、①新たに輸出に挑戦する事業者の掘り起こし、②専門家による事前の輸出相談、③輸出 用の商品開発や売込みにかかる費用への補助、④輸出商社とのマッチングやECサイト出展への支 援、などを一気通貫で実施するというもので、貿易実務に不慣れな事業者にとって、輸出を開始し やすい支援体制となっています。

(2) 地方自治体による輸出促進取組例

①北海道「Do★食輸出 Platform」

「Do★食輸出 Platform」は、北海道における農林水産物・食品の輸出拡大を図るために発足し た、全国初の産地支援プラットフォームです。北海道農政事務所・北海道経済産業局・札幌国税 局・ジェトロ北海道 (JF00D0) ・中小機構北海道本部の 5 機関を中心に運営されています。これ らの機関の施策を活用し、輸出基盤強化や輸出アドバイス・プロモーション等を通じ、輸出促進 法に基づく事業者による「輸出事業計画」の作成やその実現をサポートする取組です。

②千葉「成田市場の輸出拠点化プロジェクト」

成田市は、成田国際空港の立地と国際線ネットワークを生かし、日本の農林水産物の輸出拠点となることを目指しています。2022 年 1 月 20 日に開場した新生成田市場では、輸出証明書の取得や植物検疫などの輸出手続きを場内で実施できる「ワンストップ輸出拠点機能」が国内で初めて備えられました。手続きに要する日数の短縮により、より新鮮な状態で輸出を行う事が可能となりました。

3. 食品の輸出に関わる主なリスクと対策

新たに食品の輸出に取り組む事業者が増えていますが、国際輸送は輸送日数が長く輸送中に品質 劣化が発生する可能性があるほか、仕向国における温度管理体制が日本と同水準とは限らないなど、 国内輸送とはリスクが異なります。食品の輸出にかかわる主なリスクと対策についてご紹介します。

国内制造とはリスクが異なりより。良品の制山にかかりる主なリスクと対象についてこれがしより	
食品輸出の主なリスクと対策	
(1)腐敗・品質劣化	最適な貯蔵条件を維持できたとしても、品目ごとに品質を維持して貯蔵
	できる期間(貯蔵限界といいます)には限度があります。輸送に要する
	日数が貯蔵限界を超えると、品質劣化が発生する可能性が高まるため、
	貯蔵限界を踏まえて適切な輸送計画を立てることが非常に重要です。
(2)温度変化損害	①海上輸送の場合
	冷凍・冷蔵貨物は、リーファーコンテナと呼ばれる温度管理が可能なコ
	ンテナによって輸送されます。ただし、コンテナの冷凍・冷蔵機の故障・
	変調や、温度設定ミスが原因で、食品に温度変化損害が生じる場合があ
	ります。そのため、輸送開始前にコンテナの冷凍・冷蔵機能の確認や試
	運転を物流業者に実施してもらうことや、輸送開始前に適切な温度設定
	がなされているかをチェックすることが必要です。
	②航空機輸送の場合
	冷凍・冷蔵貨物は、断熱性コンテナやドライコンテナにドライアイスな
	どを詰めて輸送されるケースが多いです。リーファーコンテナとは異な
	り、細かい温度を指定した厳密な温度管理ができない、外気の影響を受
	けやすいなどのデメリットがあります。物流業者へ梱包を依頼する場合
	は食品の特性に応じた適切なドライアイスや氷の量を正確に指示でき
	ているか、輸送に要する時間を踏まえてドライアイス・保冷剤・氷の量
	は適切か、などに留意する必要があります。
(3)輸入不許可命令	輸出される貨物は仕向国において、仕向国の法規により輸入検疫を受け
	ます。輸入検疫の結果によっては輸入不許可命令が出され、廃棄処分や
	積戻しなどの措置がとられることがあります。輸入不許可命令による損
	害を防ぐためには、ジェトロの HP などで仕向国における輸入検疫の特
	徴、留意点を事前に確認することが必要です。

4. おわりに

今後も政府および地方自治体の取組が後押しとなり、初めて輸出に取り組む事業者が増えていくことが予想されますが、食品の国際輸送においては、食品の特性に応じた適切な輸送計画と対策を立てることが重要です。

当社では、輸出食品固有のリスクに対する補償をパッケージ化した「輸出食品専用保険」を販売しています。この保険では、一般的な外航貨物海上保険では対象とならない腐敗・品質劣化損害や温度変化損害を含めて、輸出食品に生じる損害を包括的に補償します。また、仕向国の検疫で輸入不許可となった場合の損害や費用の補償もオプションで追加することができます。詳細は、取扱代理店または当社営業担当までご連絡ください。

<参考文献一覧>

農林水産省HP https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/230203.html 経済産業省HP https://www.meti.go.jp/press/2022/12/20221216001/20221216001.html 日本貿易振興機構(ジェトロ)HP https://www.jetro.go.jp/ichiman-export/経済産業省 北海道経済産業局 https://www.hkd.meti.go.jp/information/food/index.htm 成田市HP https://www.city.narita.chiba.jp/business/page168200.html 「生鮮青果物 輸出ハンドブック」(当社作成)