

輸出拡大に向けた技術的課題

「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」(令和2年11月30日(令和4年12月5日改訂)農林水産物・食品の輸出拡大のための輸入国規制への対応等に関する関係閣僚会議)に基づき把握した、品目別の輸出先のニーズへの対応や輸出量の確保などに向けた技術的な課題は以下のとおり。

品目	課題
【果樹(りんご)】	贈答向け赤色系の大玉や甘い黄色系の品種などへの転換時における新わい化栽培等の省力樹形導入や省力化技術体系の確立
	東南アジアで家計消費向けニーズのある中小玉果の高効率省力的な栽培体系の確立
	温暖化に伴い深刻化している既存技術では防ぐことができない凍霜害に対応した、発芽・開花遅延技術、対応品種の開発
	自家摘果性を持つ優良品種の実用化
	水田活用による高収益樹園地形成技術の開発
	輸出先国の残留農薬基準に対応可能な減農薬栽培に向けた病虫害防除技術の開発
【果樹(ぶどう)】	長期鮮度保持方法の開発
	輸出競争力を有するシャインマスカットにおける各種生理障害(開花異常、未熟粒混入症など)の発生要因の解明及び対策技術の確立
	温暖化に伴い深刻化している既存技術では防ぐことができない凍霜害に対応した、発芽・開花遅延技術、対応品種の開発
	輸出先国の残留農薬基準に対応可能な減農薬栽培に向けた病虫害防除技術の開発
【果樹(もも)】	輸出先の植物検疫条件で問題となるモモシンクイガ被害果の検出と糖度等による選果を効率的に行う出荷ラインの確立、シンクイガ類の防除及び寄生果の高精度診断技術の開発
	もも輸出産地を脅かすクビアカツヤカミキリの防除技術や被害状況の簡易診断法の開発
	温暖化に伴い深刻化している既存技術では防ぐことができない凍霜害に対応した、発芽・開花遅延技術、対応品種の開発
	モモ新品種「さくひめ」の特性を活かした高品質果実安定生産技術の開発

【果樹(かんきつ)】	甘くて食べやすい品種への転換時における根域制限栽培等の省力樹形導入や省力化栽培技術体系の確立
	船便輸送における新たな鮮度保持技術の開発、既存技術を組み合わせた鮮度保持技術の最適条件の確立
	隔年結果防止整枝技術の体系化
	水田活用による高収益樹園地形成技術の開発
	輸出先国の残留農薬基準に対応可能な減農薬栽培に向けた病虫害防除技術の開発
【果樹(かき・かき加工品)】	温暖化に伴い深刻化している既存技術では防ぐことができない凍霜害に対応した、発芽・開花遅延技術、対応品種の開発
	フジコナカイガラムシの耕種的防除技術の開発
	汚損果や軟化果の発生が少ない品種の開発
	根域制限栽培等の省力早期多収化栽培技術体系の確立
	温暖化に対応した良着色品種の開発
【野菜(いちご)】	甘くて日持ち性がよい品種の出荷時期を拡大する栽培体系の確立、大規模施設園芸における病虫害防除体系
	長期間の輸送における品質保持技術、収穫・調製作業の自動化技術の実装
	青果物の輸出に当たっての国内における効率的な残留農薬分析手法の開発
【野菜(かんしょ)】	輸出量を確保するためのサツマイモ基腐病によるかんしょ病害の防除技術の開発
	海上輸送中のかんしょに対する腐敗防止方策
	輸出拡大に資する環境負荷低減栽培技術・病虫害抵抗性品種の開発
【野菜(タマネギ)】	タマネギ腐敗を大幅に減少させる耕種的・化学的防除技術の構築
【切り花】	海外で需要が高い品目を需要に応じて供給するための長期低温保管技術の確立
	海外での需要期に対応するための計画生産技術の確立
	輸出先国の検疫基準を満たした花きの害虫防除・除去技術
【茶】	天敵利用も含めた輸出先国の残留農薬基準に対応した茶や輸出向け有機栽培茶生産のための栽培・病虫害防除技術の開発
	小区画・不整形茶園等での有機茶栽培のためのスマート技術の開発
	海外での需要の高い高品質なてん茶(抹茶原料)生産拡大のための適期被覆技術体系の開発
	輸出先国で国産茶の優位性を示すための機能性成分等を高含有する茶の生産・加工技術

【コメ】	競争力確保や環境保全、安全性向上に資する多収性や気候変動適応性、病害虫抵抗性等を有した主食用などの品種開発
	コスト削減・環境保全に資する減農薬や直播等の栽培技術及びスマート農業技術体系の確立
	流通・保管コスト低減に資する技術の開発(常温保管中の品質劣化・トラブル(虫害等)を防止する精米技術や保存技術の開発等)
【パックご飯・米粉及び米粉製品】	パックご飯の賞味期限延長が可能かつ安価な包装資材の開発
	海外の競合品との価格差を低減するための、大規模製造ラインに適した加工技術の開発による米粉の二次加工コストの低減
【牛肉】	EU等で議論されている規制に対応可能な高機能包装材(賞味期限保持など)の開発
【豚肉】	賞味期限延長等に資するロボット・AIによる食肉処理・加工の自動化・省力化
【鶏肉・鶏卵】	シンガポール等の求めるサルモネラ菌低減のための衛生管理方法の確立
【牛乳・乳製品】	牛乳の消費期間の延長に資する殺菌・包装技術等の開発
	牛乳の消費期間の延長に資する輸送技術の開発
【製材及び合板】	輸出先国のニーズや規格基準に対応した製品・技術開発や性能検査・実証
	輸出検疫時の臭化メチルでの燻蒸処理に代替する技術の開発
【ぶり】	輸出向け冷凍ぶりの血合筋の褐変による商品価値の低下を防ぐための褐変防止技術の開発
【ホタテ貝】	貝毒検査における機器分析導入に向けた、分析用標準物質の製造技術の高度化
	加工現場における省力化に向けた自動殻むき技術の高度化
【真珠】	真珠は実物を見て品質等を判断して取引されている実態にあるが、今後の国際的な EC 取引拡大に向けた品質基準の策定
【菓子】	賞味期限を延ばす包装資材の開発
【ソース混合調味料(マヨネーズ・ドレッシング)】	低温、高温、振動などの流通条件に耐え、賞味期間が1年以上となる製品の開発・実証
【味噌・醤油】	味噌・醤油の加工適性品種(大豆・麦)の低価格化のための安定栽培技術の向上及び単収増加のための品種開発
	味噌・醤油加工適性を有する大豆・麦の安定生産に資する病害虫抵抗性品種の開発
	有機味噌・醤油生産拡大に向けた大豆を基軸とする輪作栽培体系の確立
【清酒(日本酒)】	長期輸送・保管による品質劣化の防止に関する研究
【きのこ類】	長期輸送による品質の劣化や雑菌の混入等を防止するための包装資材の開発
	輸出先国のプラスチック規制に対応するための包装資材の開発