

第6章 基幹産業としての農業セクターの育成に関する提案

6.1.ODA 事業と民間事業

今回の調査内容に基づき、今後の支援テーマを「輸出志向型農業開発支援」と設定し、農産品の輸出を通じて農民の収入・購買力向上を目指して貧困削減と食料安全に寄与することを目標とする。本章では作業育成のマスタープラン作成（コンポーネント1）に加え、法制度、金融、検疫制度、企業連携などのビジネス環境整備支援（コンポーネント2）、専門教育の提供による人材育成（コンポーネント3）、及び今回調査では主テーマとしていないが、ビジネスインフラ整備支援（コンポーネント4）について、ODA を活用する事項と、日本あるいは現地民間セクターとの協業が望ましい事項、そして民間にて実施可能な事項、への切り分けを踏まえて課題解決の方向性を整理した。

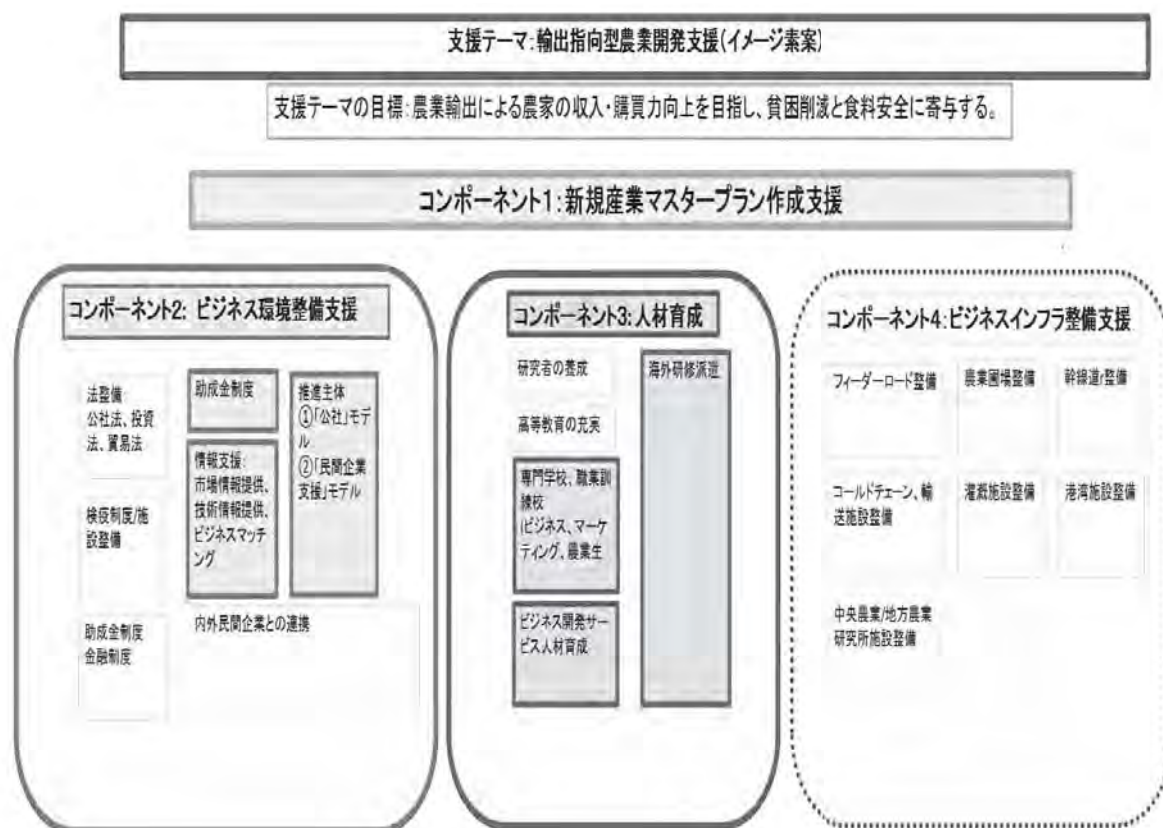


図 6-1 輸出振興型農業開発支援イメージ（調査団作成）

6.1.1.ODA 事業としての実施内容

(1) 人材育成

農業技術、マーケティングやマネジメント、或いはSPSなどの専門的な知見を有するローカル人材が「東ティ」国では質・量ともに不十分である。

当国の各地域に根差して農業技術の指導を行う農業普及員には、自身が知見を持つ専門分野以外についての指導能力について課題が見られる。特に、専門外の製品の栽培技術や、品質管理の概念を幅広く有し、地域の農民の課題解決に資する能力を有する農業人材の育成が必要と考えられる。これらの人材育成に当たっては、日本からのシニアボランティアや、ASEAN 近隣国からの第三国専門家派遣などのリソースを活用した、カスケード方式のTOT研修の実施、あるいは本邦研修への招聘などを想定している。

MAFへの予算配分が相対的に少なく、指導できるスキルを持ったローカルリソースが極めて限られていることから、省庁独自にこれらの育成を行うことは困難であり、ODAを用いる意義は大きいと考えられる。

既設置機関の活用を検討する場合、各種のビジネス研修プログラムを実施されている、MICE傘下のIADEも活用し得るリソースである。同機関はILOの支援の下、政府の入札情報の会員への提供、ビジネスマッチング、事業計画策定やマイクロファイナンスの実行などの業務に加え、農業セクターを対象としたビジネス研修に実績を有しており、同機関を通じて有望事業者の選定や座学講義、現場実習、修了認定までを含めた総合的な研修プログラムの実施、並びにマッチングや入札情報の提供などの販路開拓支援を一気通貫で行うことも可能と考える。

(2) インフラ整備

「東ティ」国のビジネス環境整備の観点から、道路、港湾などの物流インフラの整備、農業分野では灌漑施設整備など多岐に亘るインフラ整備支援が各国ドナーや国際機関によって実施されている。

一例として、日本国外務省が平成24年4月に発出した「対東ティモール民主共和国 国別援助方針」の中の事業展開計画が挙げられる。以下は、その中からインフラ整備に関し、過去において取り組んだ、もしくは取組中の案件を抽出したものである。

- ・ 国道一号線整備計画
- ・ 道路施行技術能力向上プロジェクト
- ・ コミュニティー道路整備 JFPR/ADB 協調プロジェクト
- ・ 道路政策アドバイザー個別専門家
- ・ インドネシアー東ティモール南南協力による道路分野能力向上プロジェクト
- ・ モラ橋護岸計画
- ・ 港湾施設・安全アドバイザー個別専門家
- ・ オエクシ港緊急改修プロジェクト
- ・ 灌漑建設、農業センター改修（3件）

「東ティ」国におけるインフラ整備の脆弱性はあらゆるレポートにて散見され、これらの支援はODAによって引き続き実施されることが望まれる。今回調査では、以降に記されるように仕組の構築や人材育成などのソフトウェア面での提言が多くを占めるが、重要な課題の1つとして

把握されたコールドチェーンの改善に寄与し得る具体的なインフラ整備の可能性について提案する。

6.1.2 現地民間企業の実施内容

ディリからの船便や航空便は一部の豪州便を除いて、全てシンガポールとインドネシアが目的地である。このような背景から ASEAN 市場については、既に民間企業がビジネスとしてこれら地域とつながっており、これら地域の市場ニーズに対して魅力的なプロダクトが育成されれば、民間ベースで自ずとビジネスとして成立していくと考えられる。

例えば、ティモールグローバル社はシンガポール系であるが、ピーナツをシンガポールへ、緑豆、こしょう、クローブをシンガポール、タイへ、うどんを香港経由でインドに輸出するなどのルートを確立している。また、淡水魚を養殖しているローカル企業も過去にシンガポールから引き合いがあり、要求数量を満たすことができず結果的に成約には至らなかったが、これらのように有望な産品は民間ベースで既に ASEAN 地域にビジネスに展開されている。

CCT や ATJ などのコーヒー栽培と輸出を手掛ける企業では、数百戸の農家との契約栽培を行っており、農民の組織化や専門分野での技術指導を行う役割も担っている。

日本の任意団体 See-D (シード <http://see-d.jp/>) は、日本のエンジニアや学生有志が集まって途上国の生活に必要なモノを企画開発するためのコンテストを開催しており、2012年9月には16名がパイロット調査をロスパロス近郊の非電化集落で実施している。その開発品は、現地で栽培されているココヤシを用いた「ヤシ酒の品質標準化とプレゼンテーション向上のための簡易キット」や、「トウモロコシの芯を炭化させた筆記具」といった BOP 的アプローチに基づくものであり、今後も東ティモール国立大学工学部の教授の協力を得つつ現地での起業・製品化・量産化に向けた活動を継続していくとのことである。



ヤシ酒の簡易キット



トウモロコシの芯から作った筆記具

(いずれも See-D コンテスト HP より)

6.1.3 ODA と日系民間企業との連携

内閣府投資局は、3年前にインドネシア進出日系企業の「東ティ」国への進出を目的に JETRO ジャカルタ事務所を招待した実績がある。このように、ASEAN 地域にある日系企業へアプローチする場合は、ジャカルタに事務所を構える JETRO との協働が有効と考えられる。また JETRO は、毎年3月に首都圏で開催される食品関連総合展示会である FOODEX に途上国の農産加工品を展示するブースを設けており、JETRO を通じて「東ティ」国の有望産品を調査・発掘した上

で、日本で展示することも可能である。

今回の調査で協力頂いた日本企業のうち、香辛料輸入商社である X 社は、中国産唐辛子の一国供給に基づく価格上昇リスクへの対応や安定供給確保のために、「香辛料の代替産地の確保」をテーマに、JETRO が実施する「開発輸入企画実証事業」のスキーム（助成額 500 万円上限）を用いてモロッコでの唐辛子栽培に着手し、成果を挙げつつある。



(X 社による唐辛子代替産地確保プロジェクトのポスター)

この他、今回の調査に協力いただいた食品関連企業においても、「代替産地の確保」が重要な戦略課題となっており、例えばクローブなど、製品の品質や加工の有無によっては将来的なビジネススペースでの取引の可能性が残されている。

輸出志向型農業の対象市場を ASEAN 各国と定める場合、該当地域の市場情報を網羅的に保有しつつ、開発国の実情を踏まえた上で戦略・戦術を判断することは我々日本人にとって容易なことではない。その一方で、日本国内における情報アクセスは比較的容易であり、ODA を用いて本例のような途上国の産業開発と日本企業の海外展開支援⁴とを両立させるような仕組みを構築することも可能と考える。

6.1.4 現地民間企業との連携

当国の農業は様々な制約の下に原始的な段階にとどまっているが、僅かながらも有望な農業法人が存在していることが調査を通じて把握された。

その一例として挙げたジョセフィーナファームは、一農家としてだけでなく、有機野菜の販路拡大や輸出、観光農園化といった法人としての側面と、多数の農家への技術移転を実施する農業技術のサービスプロバイダーの側面をも持っている。経営者は JICA の本邦研修を受けた人物で、日本に対する信頼は篤い。このような先進的な農業法人を輸出志向型農業のパイロットケースとして支援することで、カスケード式に農民に成功事例を展開していくことも考えられる。

ただし、このような有望な農業法人そして、場合によっては農民を代表して政府機関に対して提案ができるようなリーダーシップや経営感覚を持った人材が少ないことから各援助機関の支援が集中し、ドナーの評価業務への対応、報告などへの法人側の対応工数が増加することによって、「援助疲れ」が発生する虞があることに留意が必要である。支援活動が本来業務である製販活動に支障をきたすことになっては本末転倒である。

⁴ 2010 年から 2012 年にかけて、WBA 社はメキシコ・バハカリフォルニア州において、「日系マキラドーラ地域における産業人材育成プロジェクト」に参画した。成果として、現地日系企業のニーズに見合った人材を工業高校で育成するための日系企業群、モデル工業高校、及び州政府開発局による産官学連携が実現している。

6.2 産業育成のモデル-1：公社モデル

コンポーネント2の産業育成の方法として、推進主体と支援制度に関する2つのモデルを提案する。「公社」モデルと「民間企業」モデルである。プロジェクト期間10年を3つのステージに分割し、準備期間1年+第1ステージ3年、第2ステージ3年、第3ステージ3年、とし各々のイメージを図示する事とする。

先ず、モデル-1として公社モデルを説明する。「公社」とは、政府が出資する会社を意味する。公社の年間の損益は、原則として株主たる政府に帰属する。即ち、赤字が出た場合は政府が年度末に補填し、黒字が出た場合は政府が年度末に配当として吸収する。支援制度としては、情報支援機関と資金支援機関とを設立する。情報提供、特に販売先チャネルとのビジネスマッチング機会の提供と、市場開拓助成金と商品開発助成金の2つの助成金の提供で、初期リスクと初期コストを軽減する。

6.2.1 第1ステージ

1年程度の準備期間の後、第1ステージ3年をスタートさせる。公社の内部組織は、経営部門・マーケティング部門・ロジスティック部門・ファーマーミング部門の4部門となる。輸出先の販売チャネルとのビジネスマッチング支援と、市場開拓助成金と商品開発助成金の役割が重要である。

公社法が成立していないので設立手続きに時間がかかること、マネジメント（社長）をスカウトする必要あること、従業員（下記の例では10名）を採用し教育訓練する必要あることから、スタートまでに時間とエネルギーが必要であろう。

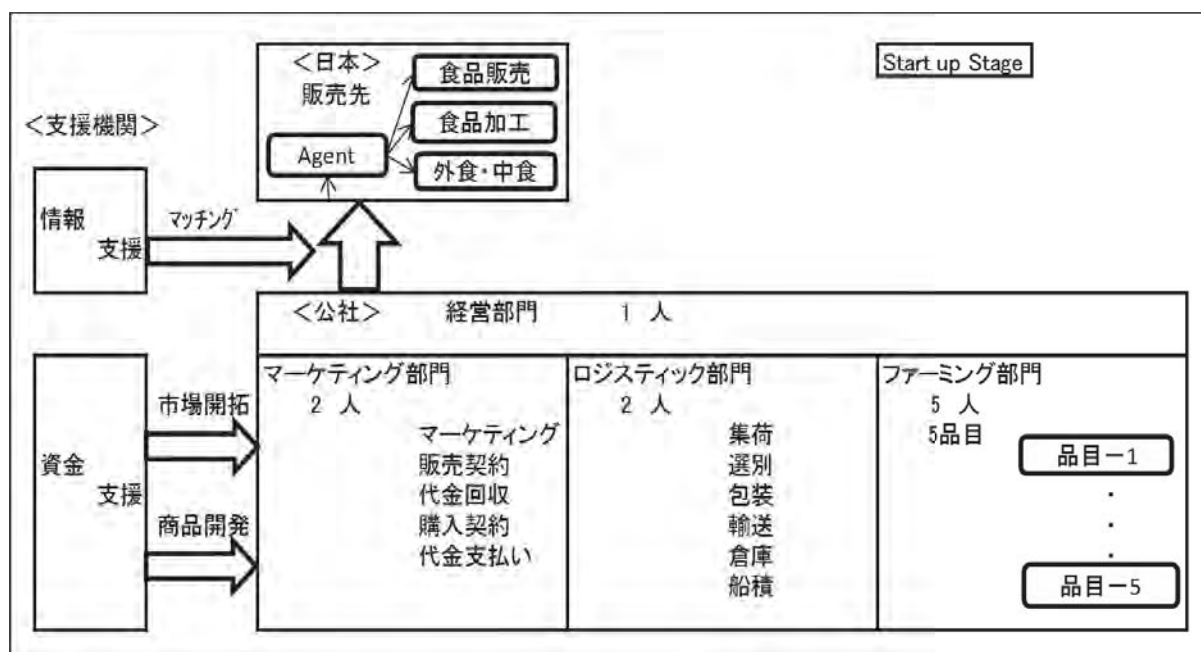


図 6-2 公社モデルー第1ステージ

6.2.2 第2ステージ

第2ステージの3年は、公社のビジネス規模拡大と関連企業の誕生の段階となる。品目の変化も起こってくる。品目-1は何らかの理由で栽培中止、品目-6を新たにスタート、品目-4は数量増加したので外部農家から契約栽培で購入、品目-5は利益可能となったので分離独立させ民営化。公社のファーマーミング部門は、デモンストレーション・ファーマーミングの役割を担っている。

公社の外注先としてのロジスティック関連企業として、例えば国内の民間船積み会社が事業を開始する。又、公社が購入する先として、例えば栽培技術の会社から購入する。ただし、公社が購入する先としては、まだまだ外国の企業からが多いであろう。外部農民の契約栽培や組織化、関連企業の育成がインキュベーターとしての公社の使命でもある。公社社長の経営手腕と株主官庁の適切な支援があれば、公社ならではの効果を挙げる事が期待される。

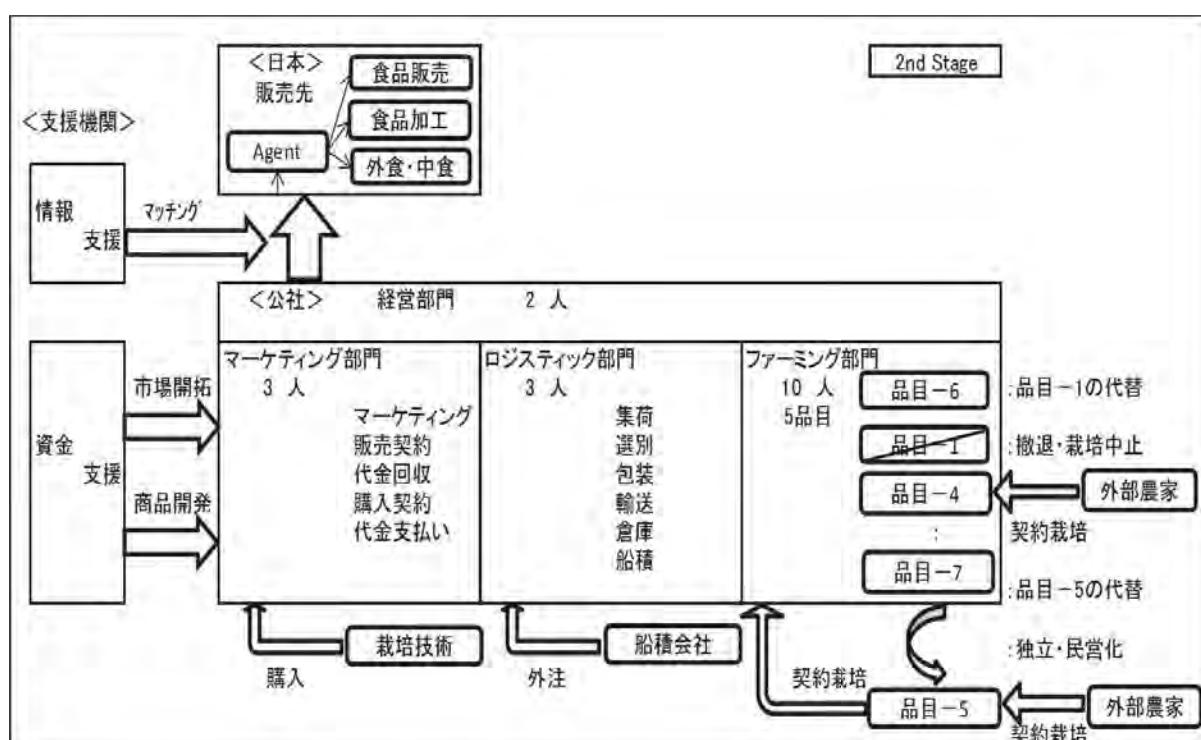


図 6-3 公社モデルー第2ステージ

6.2.3 第3ステージ

第3ステージの3年間は、産業全体としての発展拡大の段階である。ASEAN 向の輸出もこのステージでは始まっているであろう。品目はドンドン回転していく。品目-1に続いて品目-2も栽培停止、利益化して分離独立し民営化した品目も品目-3、品目-4、品目-5と増加。新たに開始した品目も現時点では、品目-6、品目-7、品目-8、品目-9、品目-10となっている。外部農民との契約栽培も、品目-3、品目-4、品目-5、品目-6と増加してきており、多数の外部農民に波及効果が及んできている。外注先としての国内ロジスティック関連企業も少しずつ増加、購入先としての関連企業も外国企業から国内企業に徐々に移管されてきているであろう。

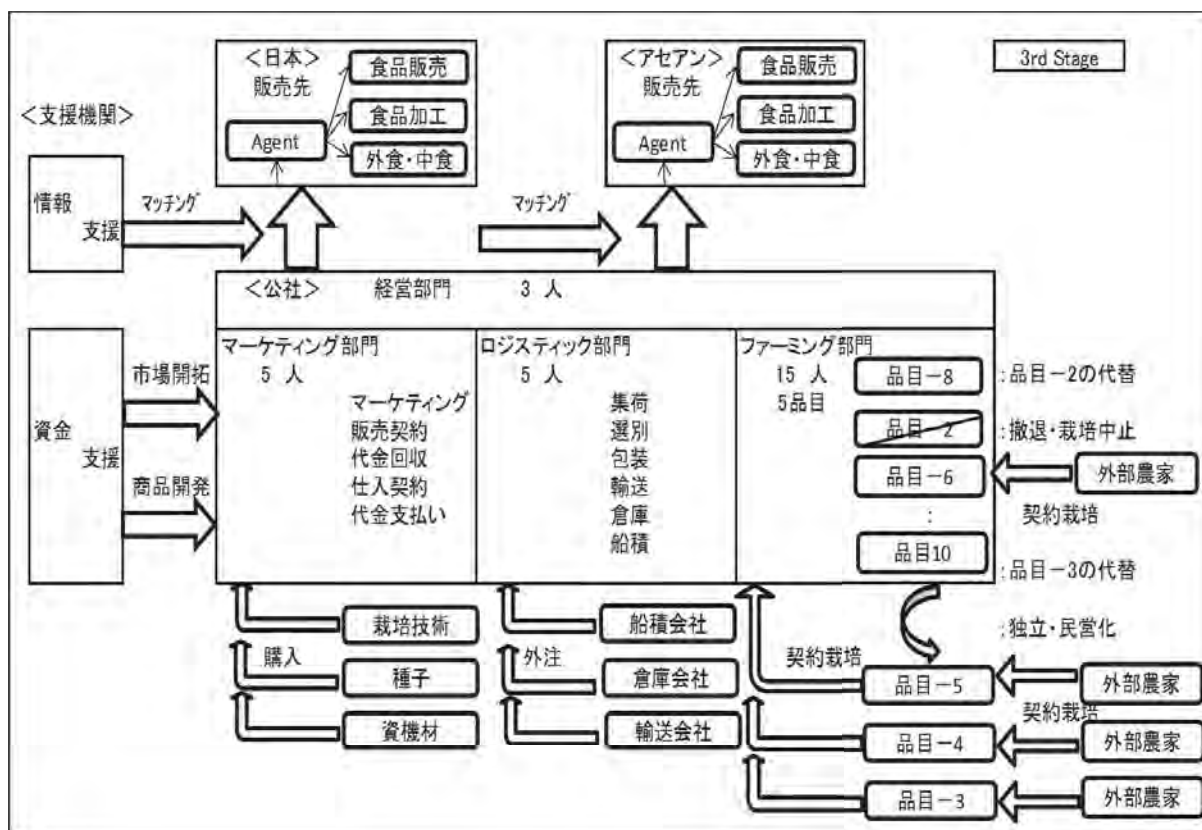


図 6-4 公社モデルー第3 ステージ

6.3 産業育成のモデル-2：民間企業モデル

産業育成の方法としてのモデルの2番目、民間企業モデルを提案する。国内の民間企業で、農業生産に従事している「生産会社」と、マーケティングや卸売業に従事している「販売会社」とを選別し、組み合わせて「グループ」とする。この「グループ」に対して、情報支援、特に輸出先販売チャンネルとのビジネスマッチングと、市場開拓と商品開発との助成金支援とを行い、輸出産業として育成を図る。助成金支援があるとは言え、最終損益は民間企業たる「グループ」に帰属するので、一定のリスクとコストは「グループ」が負担する事になる。その代わりに利益が出た場合はリターンも「グループ」が享受できる。今回の調査で、「生産会社」候補2社、「販売会社」候補2社を発見する事が出来たので、もう少し多くの候補会社が存在すると予想される。

6.3.1 第1ステージ

第1ステージは、例えば2つの「グループ」でスタートする。公社モデルの場合と同じく、輸出先の販売チャンネルとのビジネスマッチング支援と、市場開拓・商品開発の助成金支援が重要である。既に存在している「生産会社」「販売会社」からスタートするので、会社設立や社長のスカウト、従業員の採用・教育は一定程度のレベルにはあり、ビジネス活動を早く開始することが出来る。

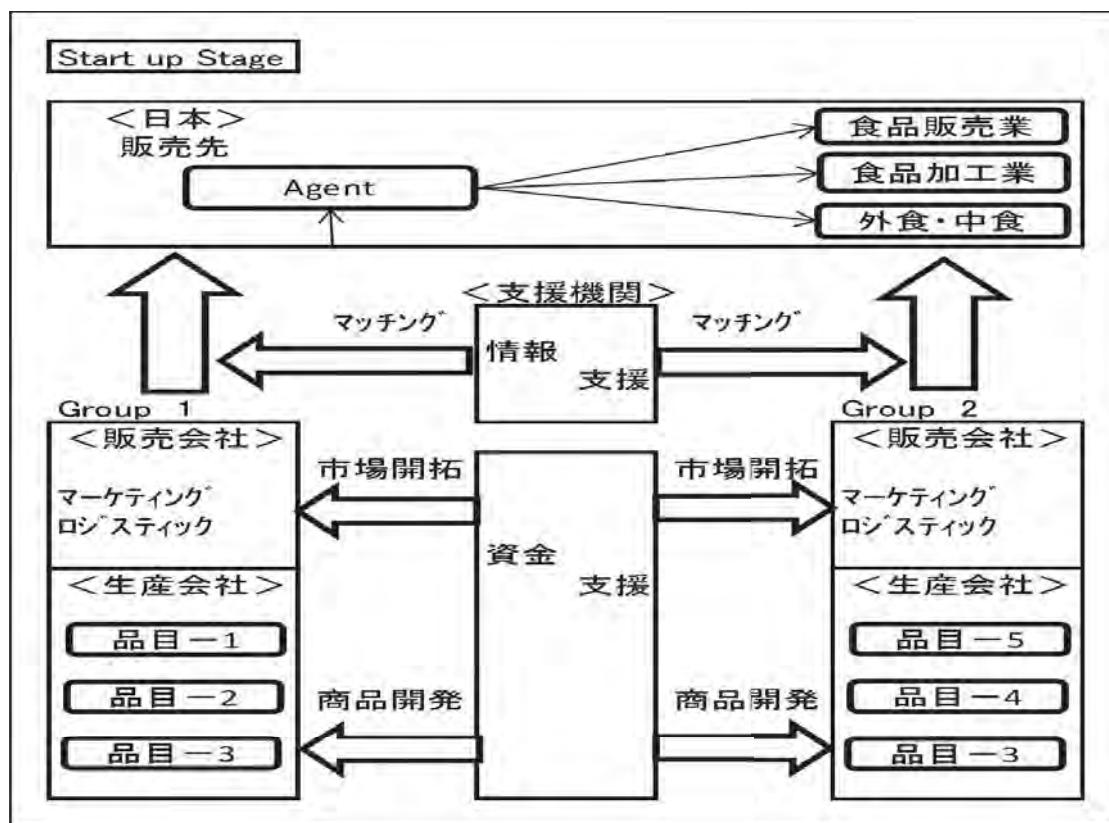


図 6-5 民間企業モデルー第1 ステージ

6.3.2 第2 ステージ

第2ステージでは、ビジネス規模の拡大と関連企業の誕生の段階となる。産業開発としては次のグループ3とグループ4とに対し同様の支援を行い育成していく。グループ1とグループ2は自律的にビジネス拡張を進めていくであろう。民間会社であるので利益追求に走り過ぎて、外部農家の契約栽培指導や関連企業の育成に力を注がないかも知れない。又、助成金支援があるとは言え、一定の経営リスクを負うので倒産の危機に瀕しているかもしれない。これらが、民間企業モデルの欠点となり得る。

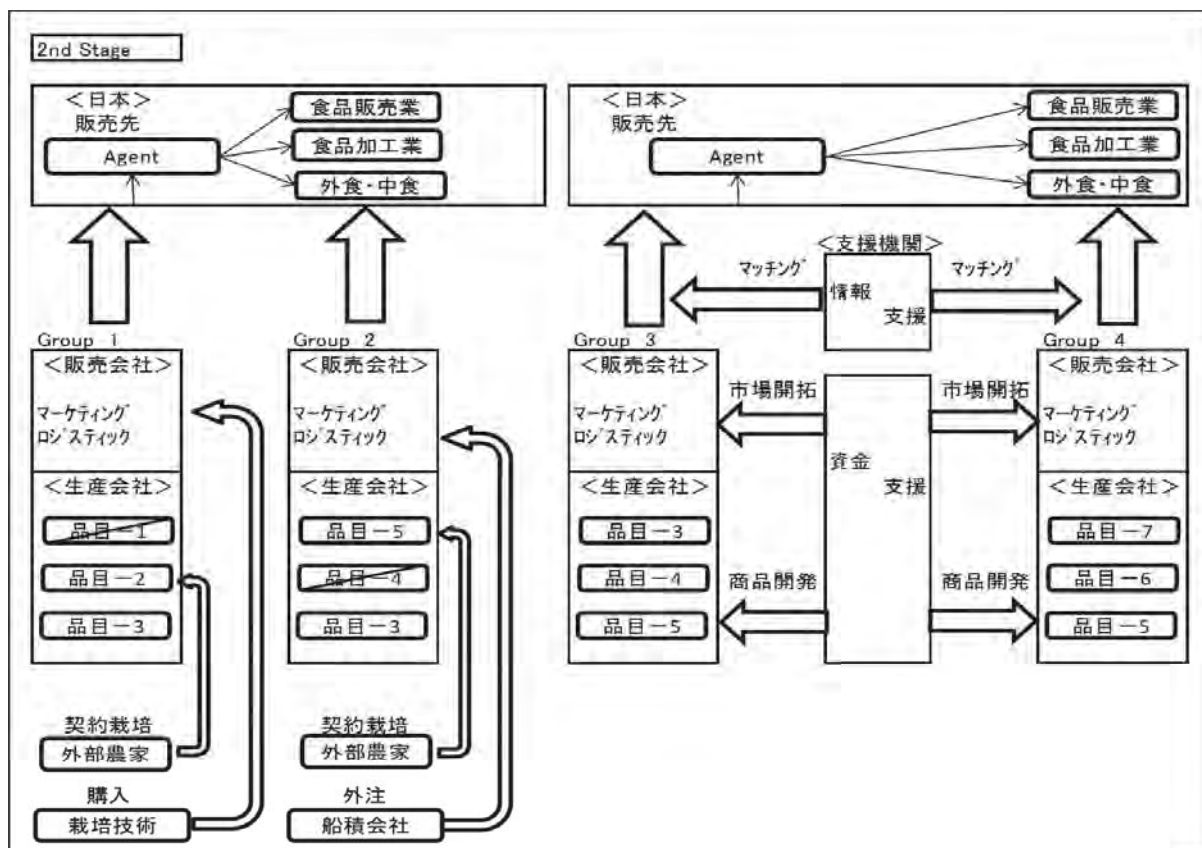


図 6-6 民間企業モデル第2ステージ

6.3.3 第3ステージ

第3ステージの3年間は、産業全体としての発展拡大の段階である。ASEAN 向の輸出もこのステージでは始まっているであろう。第3ステージでは、既にグループ 1・2・3・4 が独立民間企業として自律的に拡大発展しているであろう。又、ビジネス規模が拡大してきていることから、外注先や購入先の関連会社も多くなってきているであろう。第3ステージでは次のグループ 5・6 を対象に情報支援と資金支援を行うことになるが、成功事例が増えてくると支援を希望するグループが増加するかも知れない。

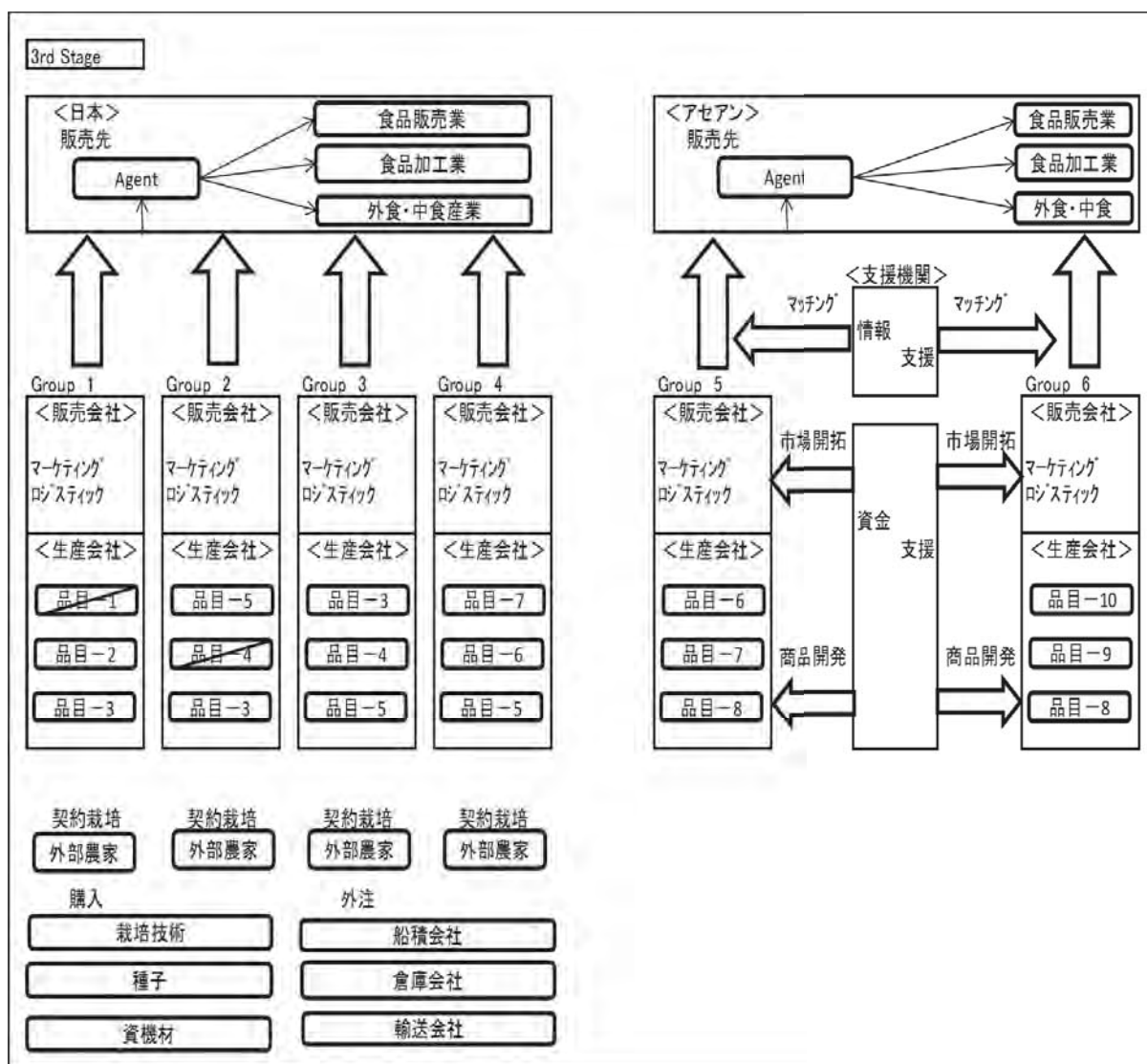


図 6-7 民間企業モデル第3ステージ

6.4 必要人材と育成

「東ティ」国の農産品の輸出に関して、これを推進していく組織形態については、これまで見てきたとおり様々な意見がある。しかし、公社にせよ、協同組合、民間企業であれ、構成員は「東ティ」国の人々でなければならない。なぜならば、「東ティ」国の農産品の輸出を通じて実現すべきことは、事業を通じて雇用機会を提供すること、雇用を通じて所得の増加をもたらすこと、さらに事業の広がりを通じてより多くの「東ティ」国国民の参加機会を増やすことであるためである。雇用機会の継続的発展的な提供のためには、事業の継続が最低の条件であることは論を待たない。

事業の継続には、価値ある製品を生産すること、製品の販売市場を確保すること、製品を市場まで効率的に運搬することといった、生産から運搬、販売に至る一連の機能の構築が必要になる。

またこれらの機能を管理したり、事業体の経営資源を効果的効率的に利用したりするための統制部門であるマネジメントも必要となる。

事業の継続に必要な機能を、マネジメント、マーケティングと営業販売、ロジスティクスおよび農業生産として、これらの機能を効果的かつ効率的に発揮していくために必要な人材育成の進め方について見ていく。

6.4.1 マネジメント

輸出企業を管理運営していくためには、取締役会などを構成する経営幹部には各分野に関する専門的知識があることが必要となるほか、経営や管理の知識も重要になる。また、経理・財務、人事・労務についての専門知識を有する人材による管理が不可欠である。

「東ティ」国では、大学でのマネジメント教育のほかビジネスに特化した単科大学などがあり、これらの知識を一通り修得した者が輩出されているようである。しかしながら、企業そのものが少ないため、学んだ内容を実践することで様々なノウハウを獲得できる実務経験を持つ人材が少ない点が問題である。

輸出企業においては、実務経験を持つ組織のトップを中心として取締役会などを構成し、事業の推進に関する意思決定を行う形態を取ることになる。組織のトップは、当面日本の輸出推進機関から派遣された者を就任させ、後進の育成を図りながら組織運営を図るのが現実的であろう。さらに取締役などの目指す方向性が、その組織の存続、さらには「東ティ」国の発展に資するものかを監督する外部の第三者機関による監督機能が必要になるであろう。

経理・財務、人事・総務などの管理部門については、組織の発足時には大学などの課程修了者を採用し、適宜経営管理に必要な知識を身に付けさせこれを実践する場を提供することで機能すると考える。

6.4.2 マーケティングと営業販売

マーケティングと営業販売部門に求められる成果は、日本及び ASEAN 諸国への販売の拡大に向けた戦略策定とその実行である。

この成果の達成には、マーケティングや販売に関する知識経験は不可欠であるが、既存の大学などの既卒者の採用で人材の確保は可能であろう。さらに、マーケティングと営業販売担当者については、日本市場や ASEAN 市場の知見が求められる。このため、担当者には一定期間の海外での実務研修を経験させ、輸入側の市場についての知識経験を深めることが必要になる。

6.4.3 ロジスティクスの管理

ロジスティクス部門に求められる成果は、輸出に耐えうる品質、コスト、納期、の管理である。これまで見てきたとおり、「東ティ」国には自然発生的に生まれた国内移送を行う業者が存在する。しかしながら、荷姿や鮮度は適切に管理されていないため品質は不安定で、原価計算に基づかない費用や、収穫時期を考慮しない集荷など、組織の一部門として機能させることを考えると、改善点は多い。また現在の配送の目的地は首都のディリであり、海外市場を見据えた運搬を経験しているものは多くない。

このような現状のロジスティクスを整備し、輸出に必要な品質、コスト、納期を達成するためには、輸入国、つまり日本の側から必要な知識、技術を伝えていく方法が最も効果的であろう。

またロジスティクス部門は、農業生産部門と同様、組織から独立して活動することが想定されている部門でもある。独立開業を奨励することで、多くの輸送業者が「東ティ」国内の輸送ネットワークを構築してくれ、適正な競争によるサービスレベルの向上が図られるようになるのが理想である。こうした独立開業者を多く輩出するためには、起業家教育をはじめとし、マーケティング、経理や原価管理など、IADEの活動で紹介した経営改善プログラムのような総合的な教育支援が望まれる。また、起業を促進するためには、車両の購入費用や燃料、メンテナンスなどの当座費用を賄うために助成金や低利貸し付けなどが有効であろう。このような支援はGIZの若年層雇用振興活動のような支援が参考になるであろう。

6.4.4 農業生産

農業生産部門に求められる成果は、輸出に必要な農産物を、必要な時期に必要な量生産することである。ただしこの部門の構成員は、人数面で他部門より多くなること、またそのため教育レベルが一定でないことが考えられる。さらに生産現場が組織の本社から離れたところにある点で、コミュニケーションや管理に工夫が必要になる。

前述の農家視察の報告にある通り、農業従事者の教育レベルは一様でない。このため農産物の栽培には、農業普及員のほか一定の教育を受けた農民のまとめ役のようなリーダーを任命して、農業普及員やリーダーを中心に、試験農場での研修を通じて必要な知識を移植してゆき、彼らを起点に技術の伝搬を図る必要がある。彼らに対し農業生産に必要な基本的知識を指導することから始める必要があるであろう。また「東ティ」国で栽培したことのない作目であれば、指導員を日本や近隣のインドネシア、タイなどから招聘して施術指導に当たらせることも必要となる。また、生産性や品質の向上が必要になる場合には、キーパーソンとなりうるものを、長期間の研修に出して、帰国後の普及を図る必要もある。

輸出のために必要な品質管理については、特にトレーサビリティと検疫制度の確立が必要になる。トレーサビリティでは、記録が必須となるため、全体的な識字率の向上や品質管理手法の導入が必須である。また検疫制度の確立には、ハード面では試験研究所と設備の充実が求められ、同時にソフト面では検疫の法規、システムの整備とこれを実施する担当者の教育訓練の実施が求められる。

さらに、一定の利益が得られるようになれば、組織を離れて契約農家として自立する農家が現れるであろう。この時には、農業経営についての教育が必要になるであろう。

輸出が軌道に乗ると、加工やコールドチェーンを扱う必要が出てくる。この場合には食品製造に関する教育訓練が必要になる。

農業生産部門は、構成員が多いこととその教育水準が一様でないこと、および生産から加工、検疫まで幅広い分野を扱うことより、「東ティ」国だけでなく、日本側からの支援が最も必要かつ重要な分野である。また他ドナーの既存プログラムとのコラボレーションなども有効な支援オプションであると考えられる。

以上、見てきたような人材育成を実施する場合、教育研修を提供する側にとってはリソースを一箇か所に集中できる点、受ける側にとっては一箇所で複数のニーズを満たすことができる点で、JICAの施策として実績のある「日本センター」のような場所を設け、「マネジメント・スクール」のような管理と、「農業技術」のような実務を提供することが効果的なのではないかと考える。

上記に挙げた輸出企業各部門に必要な教育研修の内容を、輸出企業の段階ごとにまとめると下図のようなイメージになると考えられる。

フェーズ		第Ⅰフェーズ				第Ⅱフェーズ			第Ⅲフェーズ		
経過年数		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
マネジメント	企業経営・組織運営	初級		中級				上級			
	経理・財務	初級		中級				上級			
	人事・総務	初級		中級				上級			
販促 営業	マーケティング		初級		中級			上級			
	プレゼンテーション				初級		中級				
	営業・販売		初級		中級						
輸 送	国内輸送・梱包	初級		中級							
	貿易・通関	初級		中級				上級			
農業生産	農業経営		初級			中級					
	農業技術	初級			中級			上級			
	食品製造				初級		中級		上級		
	検疫制度	初級		中級			上級				

図 6-8 輸出企業体の人材育成に必要な教育内容のイメージ
(調査団作成)

第7章 今回調査の結論

今回の調査は、「東ティ」国の農産物輸出産業を対象として、その可能性を調査検討してきたが、以上の各章で述べてきた如く、可能性は十分あるとの結論に至った。

(1) 市場側の受入可能性

日本の食市場では輸入国の多角化分散化の動きがあり、中国やASEAN主要国からの輸入品目に関しては新規参入の機会があると判断される。ただし、品質や安全に関する要求は厳しく、特にトレーサビリティに対する要求が強い。一方、「東ティ」国では検疫制度や品質保証の制度が未整備であるので、ボトルネックとならないように対応策を取る必要がある。対策としては、

①輸出相手先企業に要求基準を明確化してもらい達成方法の指導を仰ぐ

②細断・加熱・乾燥などの一次加工を「東ティ」国内で行う

③日本やEUのGAP認定・有機認証の取得を検討する、

などがある。いずれの場合も、輸出先企業（及び輸出先国のエージェント）と輸出品目の選択が重要である。

(2) 生産側の供給可能性

標高差のある自然条件や近年の新作物栽培実績から、多様な品目の開発栽培の可能性は有ると判断される。当初スタートは素材又は簡単な一次加工での輸出が可能と思われ、また、そのような品目を選択することが妥当であると考えられる。ただし、日本の輸出先候補からはコールドチェーンに対する要望が強いので、いずれかの時期には設備投資・技術導入に着手する必要がある。

(3) 事業意欲と事業能力

今回の調査では、ごく少数ではあるが事業意欲があり事業能力もあると思われる民間事業者が存在することが分かったので、今少し多くの事業者の候補は存在すると判断される。ただし、一般農民には成功事例を示す事でのマインドのチェンジが必要と思われる。これら事業者には「公社」又は「生産会社+販売会社」として輸出事業推進の主体となって貰い、更に、外部一般農民を「契約農家」として指導育成する役割を担ってもらうことになる。

以上

参考 1 現地における調査結果説明会

1.開催日と参加者

今回の調査団の調査内容について、調査対象者を招いてセミナー形式での説明会を実施した。主催は調査団とし、会場は、MAF のミーティングルームを借用した。開催概要は以下のとおりである。

開催日：2012 年 11 月 14 日（水）

時間：午前 9 時から午前 11 時 30 分

場所：MAF ミーティングルーム

出席者：32 名

参加者として、ヒアリング調査に協力してもらった中から、特に農産品輸出が実現する際には協力が必要になる考えられる省庁として MCIE と MAF、国際援助機関を招待した。また、農業実施主体の代表としてジョセフィーナファーム代表のギド氏が出席した。

2.説明会内容・アジェンダ

説明の目的としては、単なる調査結果の発表ということより、「東ティ」国から何をどのように輸出をすればよいのか、異なる立場の参加者からの意見を引き出すためのたたき台を提示したものである。このため、発表内容の大きな柱としては、輸出を志向した事業主体としてどのような組織形態が採用できるか、輸出のためにどのような品目が考えられるのかの 2 点について解説を行った。

まず輸出を行う前提として、戦略論的な観点からターゲット、セグメントを設定した手法と、なぜ日本を輸出の対象国とするのか解説した。

そのうえで、事業主体として 4 つの選択肢（農家単独、民間企業、組合、公社）を提示し、公社で事業を行う想定で 10 年間、3 段階での事業拡大のプロセスを説明した。また、4 つの事業主体の選択肢は「東ティ」国にそれぞれ存在が確認できている調査結果も合わせて報告された。

次に、どのような品目が日本市場向けに適用できるのか考察のプロセスを解説した。日本市場に実際に輸入されている品目から、法的制限、コールドチェーンが必要なもの、栽培が適しているものなどで 23 品目の選定を行った経緯を説明した。さらに日本でバイヤー候補となるスーパー、食品加工メーカー、レストランから要望があった 15 品目についても紹介した、なお、調査団から、品目そのものより、どのようなプロセスで品目を導き出したのかについて意見をもらいたい旨要望を出した。

説明会の前半約 1 時間で以上のような調査団からの説明を行い、後半約 1 時間で参加者の意見交換を行う構成とした。

3.討論内容

討論では、事業主体は 4 つの選択肢のうちどれが望ましいのかと、品目についての意見交換を行う場とした。

事業主体については、公社に対しては具体的に政府がどのように関与するのかなど、そもそものあり方についての質問から始まり、疑問視する意見が相次いだ。公社では、事業の独占や民業圧迫につながるという懸念についても意見がだされた。一方で、他国での農業公社についての成功事例についても指摘があった。

品目については、まず現在の主力な輸出品目であるコーヒーが入っていない点について質問があった。調査団からは、コーヒーについてはすでに輸出のスキームが確立されており、新たに支援を行う必要はないため考慮に入れなかった旨回答した。

そのほか、「東ティ」国で現在生産しているサツマイモ、キャッサバなどの輸出可能性についても質問が出された。調査団からはこれらの品目については、植物検疫などの制約によって日本に輸入できない旨について回答した。

また、過去 JETRO が「東ティ」国に輸出品目として推奨したハーブティについて検討していないのかという質問も提起された。今回の調査ではハーブティについては調査対象となっていなかったため、その旨の回答を行った。

参加者からは次々に意見が出されたが、時間の都合からすべての参加者から意見を発表してもらえなかった。

4. アンケート結果

説明会の出席者を対象にアンケートを行い、今回の調査の前提条件と品目についての要望について調査を行った。調査の前提条件としては、振興する産業として農業を優先すべきかという点、輸出を振興することに賛同するかという点について質問した。品目については、調査団が提示した、選定ロジックによる 23 品目、日本のバイヤー候補から出た 15 品目の中から、それぞれ振興すべきと考えられるものを最大 5 品目選択してもらった。

結果としては、農業振興、輸出の振興については両方ともほぼ全員から賛同が得られた。品目についてはばらつきがでたが、「東ティ」国においてなじみがあるものの順位が高い傾向がみられる。逆に言えば、当地で栽培がないものなどは想像がつきにくいいため選択されにくいことから、マーケット側ニーズのあるものを栽培しようとする場合には、十分な説明が必要であることが示唆された。(データについては、巻末の参考資料を参考のこと)

なお、回答者は説明会の参加者であり生産者の数が少ないなど回答者の属性に偏りがあるため数の多寡による判断には適さず、あくまで傾向を把握するための材料として理解すべきである。

【調査概要】

実施日：2012 年 11 月 14 日（水）

会場：「東ティ」国 MAF ミーティングルーム

調査対象：セミナー参加者（32 名、うち JICA 関係者 4 人含む）

[集計結果]

問1 「東ティ」国において農業は最優先に振興すべき産業か（単一回答）

	回答数	比率(%)
はい	22	95.7
いいえ	1	4.3

問2 農産品の輸出を促進することに賛成か（単一回答）

	回答数	比率(%)
はい	23	100.0
いいえ	0	0.0

問3 生産者視点で選択された23品目のうちどの品目を輸出すればよいか（複数回答。最大5個まで）

品名	回答数	比率(%)
ココヤシの実(生鮮のもの)	11	47.8
パパイヤ(乾燥したもの)	10	43.5
バナラ豆	9	39.1
ペッパー(破碎も粉碎もしていないもの)	9	39.1
マンゴー(乾燥のもの)	9	39.1
ココヤシの実(乾燥したもの)	9	39.1
バナナ(乾燥のもの)	9	39.1
なつめやしの実(乾燥のもの)	9	39.1
乾燥緑豆(さやを除いたもの)	7	30.4
コリアンダーの種	6	26.1
カシューナット(殻無しのもの、乾燥のもの)	6	26.1
丁子(果実、花、花梗)〈クローブ〉	5	21.7
うこん	5	21.7
乾燥たまねぎ	5	21.7
肉づく〈ナツメグ〉	1	4.3
肉づく花〈メース〉	0	0.0
カルダモン類	0	0.0
アニス・大ういきょうの種〈アニスシード〉	0	0.0
オールスパイス	0	0.0
ういきょうの種、ジュニパーベリー〈フェネル〉	0	0.0
フェネグリーク	0	0.0
ペカン等(生鮮のもの)	0	0.0
ペカン等(乾燥のもの)	0	0.0

問 4 日本のバイヤー視点で選択された 15 品目のうちどの品目を輸出すればよいか
(複数回答。最大 5 個まで)

品名	回答数	比率(%)
バニラビーン	12	52.2
かぼちゃ(えびすかぼちゃ、ほっこり)	11	47.8
玉ねぎ	9	39.1
にんにく(みじん切り、ペースト)	9	39.1
ペッパー	9	39.1
ドライフルーツ(マンゴー、パパイヤ、いちじく)	9	39.1
クローブ	7	30.4
玉ねぎ(ペースト)	5	21.7
フルーツのシロップ漬け	4	17.4
ピンクペッパー	3	13.0
冷凍枝豆	3	13.0
やまいも(とろろ)	2	8.7
ごぼう(豚汁の材料として他の野菜と一緒に調理したもの)	2	8.7
ナツメグ	1	4.3
カルダモン	0	0.0

図 アンケート集計結果

5. フォローアップ訪問

説明会当日は時間的な制約から、参加者が意見を発表しきれないことがあることを想定し、終了後に招待客と個別に面談を実施した。フォローアップ訪問では、単なる意見聴取にとどまらず、今後の協調の可能性説明会の場合には発表しにくい内容についても意見を確認することができた。

(1) 政府

政府関係としては、MAF 工芸作物・アグリビジネス局局长、MCIE 海外貿易局局长からヒアリングした。

①MAF 工芸作物・アグリビジネス局局长

工芸作物・アグリビジネス局のフェルナンド・アマラル局長は、今回の調査団からの提案について、具体的なビジネスモデルを示した計画であることを評価した。

その上で事業主体としては、公社が望ましいという意見である。アマラル局長は長年地方で農家の実情を見る中で組合では機能しない、公社は民業を圧迫するとの指摘には、その懸念はあたらぬという考えである。また、民間企業は農業へのかかわり方は輸送部分のみにとどまり、現時点ではあまり期待できないと判断している。

その一方、具体的にどのような形態で公社を設立すべきか、実現の手法については具体的なアイデアがないため更に考察が必要であるという意見である。

なお、2010年にJETROよりハーブティについての振興を推奨された経緯があり、品目についてはさらに検討を要するのではないかと指摘があった。

②MCIE 海外貿易局局长

海外貿易局のアニバル・マルティンズ局長からは、よく調査された事実に基づいてまとめられておりわかりやすかった点を評価された。

事業主体としては、公社についての実現性は、法制度の整備がされていないこともあり難しいとの考えを示した。また、農業は気象などの要因による豊作不作があり、リスクが高い事業であ

ること、また農業生産の所掌は MAF であることから、MCIE の対応はできないのではないかと
いう点を指摘している。そのほか、事業主体の設立に関する資金調達についても課題があるとい
う認識である。

ただし、実際に事業主体が設立された際には協力を行う意向であることも合わせて表明した。

(2) ODA 機関

①USAID DAC プロジェクト代表 Ms. Catherine Johnston

キャサリン氏は、「東ティ」国の農家は自給自足が基本で、販売して利益を得る考え方の転換
には時間とエネルギーが必要だと痛感している。このため農産品の輸出については、準備期間を
十分にとる必要があるとの立場である。

ジョセフィーナファームのギド氏は、起業家的な農民として現在マウビシで一定の成果を上げ
つつあると思われるが、過去3回何らかの取り組みに失敗している。起業を推進して行くため
には、失敗に対する何らかの補償が必要ではないかと考える。

輸出を実行する際に問題になるのが SPS・検疫体制の確立だと思われるが、JICA がこの確立
のために援助することは非常に意義があると考えている。

AusAID が種を提供し、USAID が生産を支援し、JICA が輸出を支援するという形の協調につ
いては、非常に歓迎できる提案であるとのことであった。

また、組織の形態について具体的な意見は聞くことができなかったが、公社については賛成で
きないとのことであった。営利目的の事業は民間で行うべきで、政府の関与することではないと
の理由からである。

②AuAID シード オブ ライフ オーストラリアチームリーダー Mr. John B. Dalton

自給自足の「東ティ」国の農家を前提に輸出という提案が現実的なのかと考えている。しかし
農家も価格には敏感で、高ければ売る、安ければ家畜の餌にして、財産である家畜を肥育させよ
うとするといった計算をしている。農家の自発的参加を促し、大規模なグループを形成して、必
要な量の輸出作物を提供することができるという点で、農協のような協同組合が輸出のための組織
としては合っていると考えている。政府は輸出産品の普及や技術指導などの支援を担当する、と
いう方が効果的な役割分担ではないか。

シード・オブ・ライフプロジェクトでは、純系種子を地元農民と共同で増やす活動を、農家を
グループ化しながら推進している。この農家グループが発展して農協のように貯蓄や貸付までを
行う組織になっていくことを願っている。またこの組織が JICA の輸出プロジェクトに貢献でき
ればより意義があると考えている。このような点から、各国ドナー同士の協調には賛成できる。

③世界銀行 シニア・エコノミスト Mr. Hans Anand Beck

今回のセミナーの展開ロジックは非常に興味深かった。

プレイヤー・組織体について参加者間で様々な意見があるようだが、最も重要なのは人材の育
成であろう。一組織一品目として時間をかけて栽培技術や管理手法を身に着けるような展開が現
実的だと考えている。

民間企業に助成金を支給するという枠組みも可能性がある。この場合は補助金額の規模を考慮

して実施する必要があるだろう。

各国ドナー同士の協働という考えは、過去には見たことの無い事例ではあるが興味深い。目標や役割分担を明確にすることで、実現の可能性はあるのではないだろうか。

以上がセミナー後に聞き取りした「東ティ」国の政府及びドナー側の意見である。

輸出を推進するプレイヤー・組織体については協同組合という意見も得られた。それぞれに長所・短所があり、それぞれに賛成・反対意見があるものと考えられる。いずれにせよ、「東ティ」国にとって有益で、かつ持続性のある組織体を形成することが重要であると考えられる。

参考 2 検討した 470 品目と検討過程

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション					競争国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績		
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション	生産条件	加工条件		品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)
1	1. 穀物	播種用のとうもろこし	○	○	○	△	△	×					2,021	14,072	6.96
2		乾燥した豆の粉・ミール	○	○	○	△	○	△	△	○	○		64	225	3.50
3		ばれいしょの粉・ミール	○	○	○	△	△	×					5,535	8,882	1.60
4		ばれいしょのフレーク・粒・ペレット	○	○	○	△	△	△	△	○	○		16,584	26,493	1.60
5		オート（ロールにかけたもの、フレーク状のもの）	○	○	○	○	×						3,632	3,872	1.07
6		ライ麦粉	○	○	○								580	597	1.03
7		そば	○	○	○	△	○	△	×	△	○		56,525	55,865	0.99
8		オート（殻除き等その他の加工をしたもの）	○	○	○	○	×						134	130	0.97
9		とうもろこし粉	○	○	○	△	△	×					301	252	0.84
10		ひき割りとうもろこし、とうもろこしミール	○	○	○	○	×						999	782	0.78
11		とうもろこし（殻除き等その他の加工をしたもの）	○	○	○	○	×						2,956	1,951	0.66
12		ミレット	○	○	○	△	○	△	○	△	○		9,878	5,895	0.60
13		オート	○	○	○	△	○	×					59,504	28,279	0.48
14		播種用以外のとうもろこし	○	○	○	○	○	×					15,282,540	5,324,457	0.35
15		ライ麦	○	○	○								87,548	28,613	0.33
16		グリーンソルガム	○	○	○	△	○	△	○	×	○		1,395,841	436,719	0.31
17		イヌリン	×	○	×								422	1,591	3.77
18		とうもろこしでん粉	×	○	×								540	978	1.81
19		ばれいしょでん粉	×	○	×								11,019	10,856	0.99
20		その他のでん粉	×	○	×								19,193	17,375	0.91
21		麦芽（煎ったもの）	×	○	×								13,924	10,730	0.77
22		麦芽（煎ってないもの）	×	○	×								486,780	295,654	0.61
23		マニオカでん粉	×	○	×								133,966	73,103	0.55
24		ひき割り小麦、小麦のミール	×	○	×								1	6	6.13
25		小麦でん粉	×	○	×								1	7	5.36
26		ライ小麦等その他の穀物	×	○	×								194	645	3.33
27		小麦グルテン	×	○	×								19,429	44,451	2.29
28		大麦・裸麦粉、ライ小麦粉、米粉等その他の穀粉	×	○	×								503	725	1.44
29		小麦粉、メスリン粉	×	○	×								2,228	2,807	1.26
30		小麦・米・大麦等その他穀物（殻除き等その他の加工をしたもの）	×	○	×								32,543	40,136	1.23
31		デュラム小麦	×	○	×								246,463	131,926	0.54
32		メスリン、その他の小麦	×	○	×								5,967,577	2,568,204	0.43
33		大麦、裸麦	×	○	×								1,313,151	440,276	0.34
34		食用の果実・ナット等の粉・同ミール	△品目による	○	×								942	6,101	6.47
35		その他の穀物（ロールにかけたもの、フレーク状のもの）	△品目による	○	×								282	469	1.66

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品	2011 輸入実績			
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディショ				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額 (千米ドル)	kgあたり単価 (米ドル)	
36	1. 穀物	穀物の胚芽 (全形のもの、ロールにかけたもの等)	△品目による	○	×								80	100	1.24	
37		その他のひき割り穀物 (オート・米・大麦・裸麦等のも)	△品目による	○	×								712	729	1.02	
38		サゴやし・根・塊茎の粉・	△品目による	○	×								1,176	1,021	0.87	
39		玄米	×	○	×								1,617	1,761	1.09	
40		精米	×	○	×								701,812	554,306	0.79	
41		砕米	×	○	×								38,424	22,064	0.57	
42		もみ	×	○	×								N/A	N/A	N/A	
43		カナリーシード	N/A	○	×								1,081	995	0.92	
44		ベレット	N/A	○	×								N/A	N/A	N/A	
45		2. 野菜・豆・スパイス	サフラン	○	○	○								2	3,486	1760.72
46			トリフ (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								17	7,110	412.89
47			まつたけ (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								1,215	73,896	60.82
48			乾燥したその他のきのこ・ト	○	×	×								73	3,771	51.87
49			パニラ豆	○	○	○	△	△	○	○	○	○	○	104	4,674	44.87
50	肉づく花<メース>		○	○	○	△	△	○	○	○	○	○	65	2,156	33.32	
51	カルダモン類		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	379	8,859	23.35	
52	肉づく<ナツメグ>		○食品衛生法でアフラトキシン (カビ毒) 検査命令有	○	○	○	○	○	○	○	○	○	668	13,554	20.30	
53	乾燥きのこ (はらたけ属のもの)		○	○	○								10	167	16.50	
54	きのこ (はらたけ属のもの、生鮮・冷蔵のもの)		○	×	×								2	26	13.23	
55	乾燥しいたけ	○	○	○								6,038	74,088	12.27		
56	オリーブ (一時的保存処理をしたもの)	×	○	×								3	34	11.68		
57	乾燥白きくらげ	○	○	○								86	989	11.56		
58	キャベツ・ブロッコリー等その他のもの (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								63	719	11.41		
59	乾燥きくらげ	○	○	○								2,319	21,300	9.18		
60	丁子 (果実、花、花梗) <ク	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	449	3,760	8.37		
61	ペッパー (破碎も粉碎もしていないもの)	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	8,855	69,051	7.80		
62	乾燥スイートコーン・その他野菜・混合物	△	○	×								31,113	219,818	7.07		
63	芽キャベツ (生鮮のもの)	○	×	×								37	253	6.82		
64	芽キャベツ (冷蔵のもの)	○	×	×								37	253	6.82		
65	その他のきのこ (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								609	4,149	6.81		
66	アニス・大ういきょうの種<アニスシード>	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	203	1,380	6.81		
67	アスパラガス (生鮮のもの)	○	×	×								12,308	82,168	6.68		
68	アスパラガス (冷蔵のもの)	○	×	×								12,308	82,168	6.68		

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績			
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額 (千米ドル)	kgあたり単価 (米ドル)	
69	2. 野菜・豆・スパイス	とうがらし属ピメンタ属の実その他のもの (生鮮・冷蔵のもの)	△	×	×								660	3,597	5.45	
70		スイートコーン等その他野菜 (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×									7,111	38,379	5.40
71		その他の香辛料	△品目による	△品目による	×									2,340	12,644	5.40
72		ウィットルーフチコリー (生鮮のもの)	○	×	×									469	2,472	5.27
73		ウィットルーフチコリー (冷蔵のもの)	○	×	×									469	2,472	5.27
74		香辛料の混合物	△品目による	○	×									628	3,163	5.04
75		カラウェイの種<キャラウェイ>	○	○	○									14	70	4.99
76		オールスパイス	○	○	○	○	○	N/A	○	○	○	○		12,252	59,562	4.86
77		とうがらし類 (乾燥したもの、破砕又は粉砕したもの)	○	○	○	○	○	○	×	○	○			12,252	59,562	4.86
78		とうがらし類 (生鮮)	×	×	×									12,252	59,562	4.86
79		ケーパー (一時的保存処理をしたもの)	○	○	○	○	×							110	516	4.69
80		その他野菜・野菜混合物 (一時的保存処理をしたもの)	△品目による	△	×									110	516	4.69
81		ピーマン (厚肉大果種のもの) (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×									26,765	123,644	4.62
82		けい皮 (破砕も粉砕もしていないもの)	○	○	○									154	681	4.43
83		きゅうり・ガーキン (生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×									3	13	4.25
84		クミンの種	○	○	○	○	○	×						2,104	8,904	4.23
85		ささげ属・いんげんまめ属の豆 (生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×									1,384	5,709	4.13
86		トマト (生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×									2,963	11,699	3.95
87		その他の芋類 (生鮮・冷蔵・乾燥のもの)	△品目による	△	×									2,041	7,999	3.92
88		その他のチコリー (生鮮のもの)	△品目による	×	×									1,743	6,715	3.85
89	その他のチコリー (冷蔵のもの)	△品目による	×	×									1,743	6,715	3.85	
90	うこん	○	○	○	○	△	○	○	○	○	○		5,093	19,558	3.84	
91	えんどう (生鮮のもの)	○	×	×									2,059	7,563	3.67	
92	えんどう (冷蔵のもの)	○	×	×									2,059	7,563	3.67	
93	乾燥たまねぎ	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○		6,700	23,842	3.56	
94	シャロット (生鮮のもの)	○	×	×									377	1,290	3.42	
95	シャロット (冷蔵のもの)	○	×	×									377	1,290	3.42	
96	なす (生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×									68	228	3.33	
97	しいたけ (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×									5,321	17,295	3.25	
98	シンナモンツリーの花 (破砕も粉砕もしていないもの)	○	○	○									960	2,968	3.09	

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品	2011 輸入実績			
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディショ				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)	
99	2. 野菜・豆・スパイス	ういきょうの種、ジュニパーベリー（フェネル）	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	487	1,501	3.08	
100		リーキその他のねぎ属のもの（生鮮のもの）	○	×	×									4,298	12,943	3.01
101		リーキその他のねぎ属のもの（冷蔵のもの）	○	×	×									4,298	12,943	3.01
102		きのこ（はらたけ属のもの、一時的保存処理をしたもの）	○		△品目による									745	2,152	2.89
103		けい皮・シナモンツリーの花（破砕又は粉砕したもの）	○	○	○									824	2,321	2.82
104		その他の豆（生鮮・冷蔵のもの）	△品目による	×	×									883	2,383	2.70
105		その他のきのこ（一時的保存処理をしたもの）	○		△品目・保存法による									4,317	11,219	2.60
106		わらび（一時的保存処理をしたもの）	○	○	○	○	×							2,680	6,927	2.58
107		他野菜・野菜混合物（一時的保存処理をしたもの）	△品目による	△	×									2,680	6,927	2.58
108		さといも（生鮮・冷蔵・乾燥のもの）	○	×	×									1,780	4,093	2.30
109		冷凍ごぼう（未調理のもの、蒸気・水煮処理したもの）	○	×	×									7,685	17,242	2.24
110		カリフラワー（生鮮のもの）	○	×	×									12	27	2.17
111		カリフラワー（冷蔵のもの）	○	×	×									12	27	2.17
112		にんにく（生鮮・冷蔵のもの）	○	×	×									19,248	40,135	2.09
113		冷凍野菜の混合物スイートコーンを主成分とするもの（未調理のもの、蒸気・水煮したもの）	△品目による	×	×									980	2,043	2.09
114		乾燥緑豆（さやを除いたもの）	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	64,947	133,309	2.05
115	ブロッコリー（生鮮のもの）	○	×	×									36,580	73,854	2.02	
116	ブロッコリー（冷蔵のもの）	○	×	×									36,580	73,854	2.02	
117	冷凍枝豆（未調理のもの、蒸気・水煮処理したもの）	○	×	×									70,222	138,840	1.98	
118	らつきよう（一時的保存処理をしたもの）	○	○	○	○	×							2,277	4,450	1.95	
119	その他野菜・野菜混合物（一時的保存処理をしたもの）	△品目による	△	×									2,277	4,450	1.95	
120	冷凍野菜の混合物その他のもの（未調理のもの、蒸気・水煮処理したもの）	△品目による	×	×									25,957	50,412	1.94	
121	さといも（冷凍のもの）	○	×	×									38,347	74,484	1.94	
122	しょうが	○	○	○	○	○	○	×	○	○			65,459	122,492	1.87	
123	冷凍えんどう（未調理のもの、蒸気・水煮処理したもの）	○	×	×									13,030	23,423	1.80	

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績			
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)	
124	2. 野菜・豆・スパイス	冷凍ブロッコリー（未調理のもの、蒸気・水煮処理したもの）	○	×	×								31,360	56,278	1.79	
125		その他の冷凍の豆（未調理のもの、蒸気・水煮処理したもの）	△品目による	×	×									2,872	5,023	1.75
126		その他野菜・野菜混合物（一時的保存処理をしたもの）	△品目による	×	×									1,072	1,790	1.67
127		レタス（除く結球レタス、生鮮のもの）	○	×	×									495	821	1.66
128		レタス（除く結球レタス、冷蔵のもの）	○	×	×									495	821	1.66
129		その他の冷凍野菜（未調理のもの、蒸気・水煮処理したもの）	△品目による	×	×									151,931	250,692	1.65
130		コリアンダーの種	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4,092	6,604	1.61
131		冷凍ほうれん草等（未調理のもの、蒸気・水煮処理したもの）	○	×	×									33,443	51,684	1.55
132		冷凍のささげ属・いんげんまめ属の豆（未調理、蒸気・水煮処理）	△冷凍処理の条件による	×	×									25,360	38,352	1.51
133		かんしょ（冷凍したもの）	×	×	×									6,181	9,215	1.49
134		冷凍スイートコーン（未調理のもの、蒸気・水煮処理したもの）	○	×	×									46,217	67,830	1.47
135		乾燥ひよこ豆（さやを除いたもの）	○	○	○	○	○	○	N/A	○				1,259	1,843	1.46
136		なす（一時的保存処理をしたもの）	×	○	×									1,767	2,434	1.38
137		その他野菜・野菜混合物（一時的保存処理をしたもの）	△品目による	△	×									1,767	2,434	1.38
138		乾燥小豆（さやを除いたもの）	×	○	×									25,101	33,651	1.34
139		サラダ用ビート（生鮮のもの）	○	×	×									1,590	2,075	1.30
140		サラダ用ビート（冷蔵のもの）	○	×	×									1,590	2,075	1.30
141		大根その他食用の根（生鮮のもの）	○	×	×									1,590	2,075	1.30
142		大根その他食用の根（冷蔵のもの）	○	×	×									1,590	2,075	1.30
143		結球レタス（生鮮のもの）	○	×	×									6,177	7,887	1.28
144	結球レタス（冷蔵のもの）	○	×	×									6,177	7,887	1.28	
145	ねぎ（生鮮・冷蔵のもの）	○	×	×									52,479	63,545	1.21	
146	冷凍ばれいしょ（未調理のもの、蒸気・水煮処理したもの）	△冷凍処理の条件による	×	×									40,576	47,421	1.17	
147	れんこん（一時的保存処理をしたもの）	○	○	○									7,506	8,027	1.07	
148	その他野菜・野菜混合物（一時的保存処理をしたもの）	△	△	×									7,506	8,027	1.07	
149	その他野菜・野菜混合物（一時的保存処理をしたもの）	△品目による	△品目による	×									39,361	41,860	1.06	
150	その他ささげ属乾燥豆等（さやを除いたもの）	△品目による	○	×									28,171	29,464	1.05	
151	ごぼう（生鮮・冷蔵のもの）	○	×	×									45,569	40,052	0.88	

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績			
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり 単価(米ドル)	
152	2. 野菜・豆・スパイス	セルリー（セルリアクを除く、生鮮のもの）	○	×	×								6,662	5,795	0.87	
153		セルリー（セルリアクを除く、冷蔵のもの）	○	×	×									6,662	5,795	0.87
154		かぼちゃ（生鮮・冷蔵のもの）	×	△	×									114,574	98,504	0.86
155		その他の芋類（冷凍のもの）	△品目による	△	×									12,079	9,992	0.83
156		なすその他野菜・野菜混合物（一時的保存処理をしたもの）	△品目による	△	×									3,461	2,671	0.77
157		きゅうり・ガーキン（一時的保存処理をしたもの）	×	△	×									26,144	18,009	0.69
158		ばれいしょ（除く種ばれいしょ、生鮮・冷蔵のもの）	×	×	×									8,234	5,607	0.68
159		大豆	○	○	○	○	○	△	△	△	○			2,830,773	1,802,665	0.64
160		にんじん（生鮮のもの）	○	×	×									80,059	44,195	0.55
161		にんじん（冷蔵のもの）	○	×	×									80,059	44,195	0.55
162		かぶ（生鮮のもの）	○	×	×									80,059	44,195	0.55
163		かぶ（冷蔵のもの）	○	×	×									80,059	44,195	0.55
164		はくさい（生鮮・冷蔵のもの）	○	×	×									757	401	0.53
165		たまねぎ（生鮮のもの）	○	×	×									373,123	174,334	0.47
166		たまねぎ（冷蔵のもの）	○	×	×									373,123	174,334	0.47
167		かんしょ（生鮮・冷蔵のもの）	×	×	×									11,119	5,126	0.46
168		かんしょ（乾燥のもの）	○	○	○	○	×							11,119	5,126	0.46
169		結球キャベツ（生鮮のもの）	○	×	×									27,025	10,455	0.39
170	結球キャベツ（冷蔵のもの）	○	×	×									27,025	10,455	0.39	
171	カッサバ芋（生鮮・冷蔵・冷凍）	×	×	×									31,455	8,843	0.28	
172	カッサバ芋（乾燥のもの）	○	○	○	○	△	○	○	×	○			31,455	8,843	0.28	
173	乾燥ひら豆（さやを除いたもの）	○	○	○	○	○	×						65,040	8,844	0.14	
174	乾燥したその他の豆（さやを除いたもの）	△品目による	○	×									3,858	423	0.11	
175	乾燥いんげん豆（さやを除いたもの）	×	○	×									389,811	15,969	0.04	
176	乾燥えんどう豆（さやを除いたもの）	○	○	○	○	○	○	○	N/A	○			333,681	11,558	0.03	
177	種ばれいしょ（生鮮・冷蔵のもの）	×	×	×									N/A	N/A	N/A	
178	トマト（乾燥のもの）	○	×	×									N/A	N/A	N/A	
179	大根（乾燥）	○	○	○	○	×							N/A	N/A	N/A	
180	ほうれん草（生鮮）	○	×	×									N/A	N/A	N/A	
181	ほうれん草（冷蔵のもの）	○	×	×									N/A	N/A	N/A	
182	つるな等（生鮮）	○	×	×									N/A	N/A	N/A	
183	つるな等（冷蔵のもの）	○	×	×									N/A	N/A	N/A	
184	かぼちゃ（乾燥のもの）	○	○	○	○	×							N/A	N/A	N/A	
185	乾燥そら豆（さやを除いたもの）	○	○	○	○	△	△	○	N/A	○			N/A	N/A	N/A	
186	ながいも等	○	○	○									N/A	N/A	N/A	
187	カレー	△品目による	○	×									N/A	N/A	N/A	

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション				生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績		
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション					品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)
188	2. 野菜・豆・スパイス	タイム (乾燥のもの)	○	○	○	○	×						N/A	N/A	N/A	
189		ローレル (ゲッケイジュ)	○	○	○								N/A	N/A	N/A	
190		フェネグリーク	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	N/A	N/A	N/A	
191		ディール/その他	○	○	○	○	○	N/A	○	N/A	○		N/A	N/A	N/A	
192		かんぴょう (乾燥)	○	○	○	○	×						N/A	N/A	N/A	
193	3. 果物、ナッツ	ラズベリー・ブラックベリー類 (生鮮のもの)	○	×	×								483	11,960	24.76	
194		ベリー (乾燥したもの)	△品目による	△	×								19	399	20.81	
195		ナット・乾燥果実を混合したもの	△品目による	○	×								6	102	17.84	
196		ぎんなん (調製・無糖)	○	○	○	○	○	△	×	○	○		7	110	15.95	
197		ペカン等 (生鮮のもの)	○	○	○	△	N/A	△	○	○	○	○	217	3,219	14.85	
198		ペカン等 (乾燥のもの)	○	○	○	△	○	△	○	○	○	○	217	3,219	14.85	
199		マカダミアナット (生鮮・乾燥のもの)	○	○	○								2,317	34,330	14.82	
200		クランベリー・ビルベリー類 (生鮮のもの)	○	×	×								1,833	23,475	12.81	
201		いちじく (生鮮のもの)	×	○	×								19	238	12.61	
202		乾燥りんご	○	○	○								18	198	11.01	
203		ピスタチオナット (生鮮・乾燥のもの)	○	○	○	○	×						2,151	22,329	10.38	
204		ストロベリー (生鮮のもの)	×	×	×								3,395	34,977	10.3	
205		さくらんぼ (生鮮のもの)	×	×	×								10,351	102,709	9.92	
206		パイナップル (乾燥のもの)	○	○	○	○	×						13	125	9.81	
207		グアバ (乾燥のもの)	○	○	○	○	×						42	385	9.08	
208		マンゴー (乾燥のもの)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	42	385	9.08	
209		マンゴスチン (乾燥のもの)	○	○	○	○	×						42	385	9.08	
210		その他ナッツ (生鮮・乾燥のもの)	△品目による	△	×								671	6,033	8.99	
211	ブラジルナット (殻無しのもの、生鮮・乾燥のもの)	○	○	○								16	145	8.87		
212	カシューナット (殻無しのもの、生鮮のもの)	×	○	×								6,190	54,052	8.73		
213	カシューナット (殻無しのもの、乾燥のもの)	○	○	○	△	○	○	○	○	○	○	6,190	54,052	8.73		
214	くるみ (殻無しのもの、生鮮のもの)	○	×	×								9,872	85,794	8.69		
215	くるみ (殻無しのもの、乾燥のもの)	○	○	○	△	△	○	△	○	○		9,872	85,794	8.69		
216	パパイヤ (乾燥したもの)	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○	12	94	8.05		
217	グアバマンゴスチン等 (生鮮のもの)	×	○	×								138	1,072	7.78		
218	ヘーゼルナット (殻無しのもの、生鮮・乾燥のもの)	○	○	○	○	△	×					664	5,004	7.54		

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品	2011 輸入実績		
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)
219	3. 果物、ナッツ	くり等（一時的保存処理したもの）	○	○	○	○	△	△	×	○	○		751	5,168	6.88
220		冷凍ベリー砂糖を加えたもの（調理なし、蒸気・水煮調理）	△品目による	△	×								6	43	6.74
221		乾燥あんず	○	○	○								738	4,915	6.66
222		その他の乾燥果実	N/A	○	×								1,182	7,372	6.24
223		びんろう子（生鮮のもの）	×	△	×								7	45	6.06
224		びんろう子（乾燥のもの）	×	○	×								7	45	6.06
225		ランブータン、パッションフルーツ、レイシ及びびごれんし（生鮮のもの）	×	○	×								457	2,738	6
226		いちじく（乾燥のもの）	○	○	○	○	△	×					1,346	7,868	5.85
227		ヘーゼルナット（殻付きのもの、生鮮・乾燥のもの）	○	○	○	○	○	×					1	4	5.84
228		アーモンド（殻無しのもの、生鮮・乾燥のもの）	○	○	○								26,862	145,161	5.4
229		冷凍パイヤ等砂糖を加えたもの（調理なし、蒸気・水煮調理したもの）	×	×	×								6	30	5.17
230		その他のライム（生鮮・乾燥のもの）	×	×	×								6	30	5.06
231		アーモンド（殻付きのもの、生鮮・乾燥のもの）	○	○	○								321	1,598	4.97
232		くり（生鮮のもの）	○	×	×								11,690	58,134	4.97
233		くり（乾燥のもの）	○	○	○	○	×						11,690	58,134	4.97
234		ライム（生鮮のもの）	×	○	×								1,883	9,305	4.94
235		ライム（乾燥のもの）	○	○	○	○	△	×					1,883	9,305	4.94
236		冷凍ラズベリー・ブラックベリーその他のもの（調理なし、蒸気・水煮調理）	×	×	×								1,759	8,422	4.79
237		冷凍ベリー（調理なし、蒸気・水煮調理したもの）	△	×	×								14,072	65,428	4.65
238		マンゴー等（生鮮のもの）	×	○	×								10,055	46,224	4.6
239		冷凍ラズベリー・ブラックベリー砂糖を加えたもの（調理なし、蒸気・水煮調理）	×	×	×								91	413	4.53
240		キウイフルーツ（生鮮のもの）	○	×	×								65,895	263,099	3.99
241		その他の果実等（生鮮のもの）	N/A	×	×								1,338	5,204	3.89
242		その他のかんきつ類の果実（生鮮・乾燥のもの）	N/A	×	×								3	10	3.67
243		アボガド（生鮮のもの）	×	○	×								37,173	131,657	3.54
244		アボガド（乾燥のもの）	○	○	○	○	×						37,173	131,657	3.54
245	乾燥プルーン	○	○	○								10,371	36,246	3.5	
246	その他の冷凍果実・ナット（調理なし、蒸気・水煮調理）	△品目による	×	×								8,498	28,650	3.37	

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績			
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)	
247	3. 果物、 ナッツ	ドリアン（生鮮のもの）	○	×	×								168	534	3.19	
248		冷凍パイナップル等（調理なし、蒸気・水煮調理したもの）	×	×	×									7,171	22,434	3.13
249		冷凍桃及び梨砂糖を加えたもの（調理なし、蒸気・水煮調理したもの）	×	×	×									27	82	3.06
250		ぶどう（乾燥したもの）	○	○	○	△	○	△	△	○	○			29,591	90,015	3.04
251		パイナップル（生鮮のもの）	×	○	×									2,774	8,211	2.96
252		ココヤシの実（乾燥したもの）	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		1,730	4,986	2.88
253		ぶどう（生鮮のもの）	×	×	×									15,410	43,925	2.85
254		なし・マルメロ（生鮮のもの）	×	×	×									13	36	2.81
255		干しがき	○	○	○	○	×							1,749	4,672	2.67
256		冷凍サワーチェリー砂糖を加えたもの（調理なし、蒸気・水煮調理したもの）	×	×	×									31	81	2.64
257		プラム・スロー（生鮮のもの）	×	○	×									28	70	2.45
258		かんきつ類の果皮、メロンの皮	N/A	△	×									2,498	6,035	2.42
259		バナナ（乾燥のもの）	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		621	1,475	2.38
260		落花生（調製）	×	○	×									63,104	145,583	2.31
261		さくらんぼ（一時的保存処理したもの）	×	○	×									80	182	2.28
262		りんご（生鮮のもの）	×	○	×									148	327	2.21
263		その他の冷凍果実・ナット（調理なし、蒸気・水煮調理したもの）	△品目による	△	×									1,216	2,594	2.13
264		冷凍パイナップル（調理なし、蒸気・水煮調理したもの）	○	×	×									1,096	2,280	2.08
265		冷凍ストロベリー砂糖を加えたもの（調理していないもの、蒸気・水煮調理したもの）	△冷凍処理の条件による	×	×									14,051	27,845	1.98
266		落花生	×	○	×									30,910	60,420	1.95
267		冷凍ストロベリーその他のもの（調理していないもの、蒸気・水煮調理したもの）	○	×	×									13,514	25,434	1.88
268	その他の果実・ナット（一時的保存処理したもの）	N/A	×	×									24,786	39,103	1.58	
269	マンダリン等みかん類（生鮮のもの）	×	○	×									21,317	32,818	1.54	
270	マンダリン等みかん類（乾燥のもの）	○	○	○									21,317	32,818	1.54	
271	冷凍桃及び梨（調理なし、蒸気・水煮調理したもの）	×	×	×									3,576	5,149	1.44	
272	レモン（生鮮のもの）	×	○	×									51,898	70,498	1.36	
273	レモン（乾燥のもの）	○	○	○	○	△	×						51,898	70,498	1.36	
274	なつめやしの実（生鮮のもの）	×	○	×									1,736	2,181	1.26	
275	なつめやしの実（乾燥のもの）	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○		1,736	2,181	1.26	

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績			
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)	
276	3. 果物、ナッツ	すいか (生鮮のもの)	×	○	×								3,055	3,734	1.22	
277		オレンジ (生鮮のもの)	×	○	×								115,330	133,363	1.16	
278		オレンジ (乾燥のもの)	○	○	○	○	△	×					115,330	133,363	1.16	
279		メロン (生鮮のもの)	×	○	×								32,948	37,882	1.15	
280		グレープフルーツ (ポメロを含む) (生鮮のもの)	×	○	×								160,004	174,386	1.09	
281		グレープフルーツ (ポメロを含む) (乾燥のもの)	○	○	○	○	△	×					160,004	174,386	1.09	
282		ココヤシの実 (生鮮のもの)	○	○	○	○	N/A	○	○	○	○	○	142	151	1.07	
283		バナナ (生鮮のもの)	×	○	×								1,064,125	899,519	0.85	
284		パイナップル (生鮮のもの)	○	×	×								152,864	126,878	0.83	
285		パパイヤ等 (一時的保存処理したもの)	×	○	×								15	10	0.7	
286		ブラジルナット (殻付きのもの、生鮮・乾燥のもの)	○	○	○								N/A	N/A	N/A	
287		カシューナット (殻付きのもの、生鮮のもの)	×	○	×								N/A	N/A	N/A	
288		カシューナット (殻付きのもの、乾燥のもの)	○	○	○	○	○	○	○	N/A	○		N/A	N/A	N/A	
289		くるみ (殻付きのもの、生鮮・乾燥のもの)	○	○	○	○	N/A	△	○	N/A	○		N/A	N/A	N/A	
290		マンゴー等 (乾燥のもの)	○	○	○	△	○	○	△	○	○		N/A	N/A	N/A	
291		あんず (生鮮のもの)	×	×	×								N/A	N/A	N/A	
292		桃 (含むネクタリン、生鮮のもの)	×	×	×								N/A	N/A	N/A	
293		4. 肉類	牛の枝肉 (生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×								N/A	N/A	N/A
294			牛の枝肉以外の骨付き肉 (生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×								61	644	10.62
295	牛の骨付きでない肉 (生鮮・冷蔵のもの)		×	×	×								213,399	1,449,384	6.79	
296	牛の枝肉 (冷凍のもの)		×	×	×								N/A	N/A	N/A	
297	牛の枝肉以外の骨付き肉 (冷凍のもの)		×	×	×								1,596	10,516	6.59	
298	牛の骨付きでない肉 (冷凍のもの)		×	×	×								302,236	1,176,105	3.89	
299	豚の枝肉 (生鮮・冷蔵のもの)		×	×	×								783	17	0.02	
300	豚の骨付きもも肉・肩肉 (生鮮・冷蔵のもの)		×	×	×								338	1,967	5.82	
301	豚の枝肉・骨付き以外の肉 (生鮮・冷蔵のもの)		×	×	×								254,077	1,666,698	6.56	
302	豚の枝肉 (冷凍のもの)		×	×	×								1	17	21.50	
303	豚の枝肉・骨付き以外の肉 (冷凍のもの)		×	×	×								1,367	9,024	6.60	
304	その他の豚肉		×	×	×								537,309	3,531,334	6.57	

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績		
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)
305	4. 肉類	子羊の枝肉 (生鮮・冷蔵のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×							6	138	24.44	
306		羊の枝肉 (生鮮・冷蔵のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								N/A	N/A	N/A
307		羊の骨付き肉 (生鮮・冷蔵のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								881	16,775	19.03
308		羊の骨付きでない肉 (生鮮・冷蔵のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								5,119	50,032	9.77
309		子羊の枝肉 (冷凍のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								403	2,385	5.92
310		羊の枝肉 (冷凍のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								875	3,220	3.68
311		羊の骨付き肉 (冷凍のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								5,253	28,700	5.46
312		羊の骨付きでない肉 (冷凍のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								7,102	58,153	8.19
313		やぎの肉 (生鮮・冷蔵・冷凍のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								225	1,256	5.59
314		馬・ろ馬等の肉 (生鮮・冷蔵・冷凍のもの)	△品目による	×	×								4,512	26,151	5.80
315		食用の牛のくず肉 (生鮮・冷蔵のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								16,247	175,895	10.83
316		牛の食用の舌 (冷凍のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								16,381	174,415	10.65
317		牛の食用の肝臓 (冷凍のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								1,248	2,373	1.90
318		食用の牛の舌・肝臓以外のくず肉 (冷凍のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								10,316	57,609	5.58
319		食用の豚のくず肉 (生鮮・冷蔵のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								2	16	9.47
320		食用の豚の肝臓 (冷凍のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								30	33	1.12
321		食用の豚の肝臓以外のくず肉 (冷凍のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								16,051	46,224	2.88
322		食用のくず肉 (羊・やぎ・馬等、生鮮・冷蔵のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								1	8	11.10
323		食用のくず肉 (羊・やぎ・馬等、冷凍のもの)	× 家畜伝染病予防法	×	×								108	415	3.84
324		鶏の肉 (分割してないもの、生鮮・冷蔵のもの)	△指定検疫物	×	×								6	98	16.19
325	鶏の肉 (分割してないもの、冷凍のもの)	△指定検疫物	×	×								5,028	12,118	2.41	
326	鶏の分割した肉・食用くず肉 (生鮮・冷蔵のもの)	△指定検疫物	×	×								0	3	7.78	
327	鶏の分割した肉・食用くず肉 (冷凍のもの)	△指定検疫物	×	×								466,810	1,621,830	3.47	
328	七面鳥の肉 (分割してないもの、生鮮・冷蔵のもの)	△指定検疫物	×	×								1	16	19.94	
329	七面鳥の肉 (分割してないもの、冷凍のもの)	△指定検疫物	×	×								133	566	4.26	
330	七面鳥の分割した肉・食用くず肉 (生鮮・冷蔵のもの)	△指定検疫物	×	×								0	7	15.21	

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績		
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)
331	4. 肉類	七面鳥の分割した肉・食用くず肉 (冷凍したもの)	△指定検疫物	×	×							400	1,365	3.41	
332		あひる・がちょう等の肉 (分割してないもの、生鮮・冷蔵のもの)	△指定検疫物	×	×							N/A	N/A	N/A	
333		あひる・がちょう等の肉 (分割してないもの、冷凍のもの)	△指定検疫物	×	×							534	2,474	4.63	
334		あひる等の脂肪質の肝臓 (生鮮・冷蔵のもの)	△指定検疫物	×	×							205	9,345	45.67	
335		あひる等の脂肪肝以外のくず肉 (生鮮・冷蔵のもの)	△指定検疫物	×	×							77	1,765	22.95	
336		あひる等の脂肪質肝臓以外のくず肉 (冷凍のもの)	△指定検疫物	×	×							4,263	59,947	14.06	
337		うさぎの肉・食用くず肉 (生鮮・冷蔵・冷凍のもの)	△指定検疫物	×	×							24	236	9.69	
338		霊長類の肉・食用くず肉 (生鮮・冷蔵・冷凍のもの)	N/A	×	×							N/A	N/A	N/A	
339		くじら目・海牛目動物の肉・食用くず肉 (生鮮・冷蔵・冷凍のもの)	N/A	×	×							503	5,499	10.94	
340		爬虫類の肉・食用くず肉 (生鮮・冷蔵・冷凍のもの)	N/A	×	×							14	149	10.65	
341		その他の肉等 (生鮮・冷蔵・冷凍のもの)	N/A	×	×							194	2,349	12.11	
342		家きんの脂肪、豚の筋肉層のない脂肪	×家畜伝染病予防法	×	×							22,900	38,256	1.67	
343		豚の骨付もも肉・肩肉 (塩蔵・塩水付け・乾燥・燻製したもの)	×家畜伝染病予防法	○	×							243	5,018	20.68	
344		豚のばら肉 (塩蔵・塩水付け・乾燥・燻製したもの)	×家畜伝染病予防法	○	×							215	2,633	12.26	
345		その他の豚の肉 (塩蔵・塩水付け・乾燥・燻製したもの)	×家畜伝染病予防法	○	×							1,637	27,990	17.10	
346		牛の肉 (塩蔵・塩水付け・乾燥・燻製したもの)	×家畜伝染病予防法	○	×							1	7	14.39	
347		霊長類の肉・食用くず肉 (塩蔵・塩水付け・乾燥・燻製したもの)	N/A	×	×							N/A	N/A	N/A	
348		くじら目・海牛目動物の肉 (塩蔵・塩水付け・乾燥・燻製のもの)	N/A	×	×							N/A	N/A	N/A	
349		爬虫類の肉・食用くず肉 (塩蔵・塩水付け・乾燥・燻製したもの)	N/A	×	×							28	1,650	58.26	
350		その他の動物の肉・食用くず肉 (塩蔵・塩水付け・乾燥・燻製したもの)	N/A	×	×							1,415	6,274	4.43	
351	5. 水産物	ソール (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×							0	10	60.66	
352		いせえび (冷凍してないもの)	○	×	×							339	19,450	57.43	
353		うなぎ (生きているもの)	○	×	×							9,668	426,785	44.15	
354		さめ (冷凍のもの)	○	×	×							447	17,268	38.66	

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績		
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)
355	5. 水産物	ロブスター（冷凍したもの）	○	×	×								711	20,529	28.87
356		いせえびその他のいせえび科のえび（冷凍したもの）	○	×	×								2,226	60,431	27.15
357		みなみまぐろ（冷凍のもの）	○	×	×								7,433	187,393	25.21
358		ロブスター（冷凍してないもの）	○	×	×								945	19,855	21.00
359		かたつむりその他の巻貝	○	×	×								1	29	20.86
360		かに（冷凍したもの）	○	×	×								37,092	647,008	17.44
361		魚のフィレ（乾燥）	△品目による	○	×								1,390	22,242	16.01
362		魚のフィレ（塩蔵・塩水漬けたもの）	△品目による	×	×								1,390	22,242	16.01
363		めろ（冷凍したフィレ）	○	×	×								89	1,386	15.53
364		コッド（乾燥したもの）	○	○	○								3	38	15.24
365		その他の魚（生きているもの）	○	×	×								9,125	129,494	14.19
366		その他のもの（フィレその他の魚肉）（生鮮・冷蔵のもの）	○	×	×								7,313	93,369	12.77
367		めろ（ディソスティクス属のもの）（冷凍のもの）	○	×	×								1,480	18,649	12.60
368		たこ（生きているもの及び生鮮・冷蔵のもの）	○	×	×								4	43	11.13
369		めかじき（クスイフィアス・グラディウス）（生鮮・冷蔵のもの）	○	×	×								922	10,201	11.06
370		その他のひらめ・かれい類の魚（生鮮・冷蔵のもの）	○	×	×								29	292	9.96
371		シュリンプ・プローン（冷凍したもの）	○	×	×								2,895	28,746	9.93
372		シュリンプ・プローン（冷凍してないもの）	○	×	×								2,895	28,746	9.93
373		めかじき（冷凍したフィレ）	○	×	×								1,159	11,425	9.86
374		たこ（冷凍）	○	×	×								38,355	355,445	9.27
375		たこ（くん製したもの）	○	○	○	○	△	△	×	○	○		38,355	355,445	9.27
376		たこ（塩蔵のもの）	○	×	×								38,355	355,445	9.27
377		その他の冷凍したフィレ	○	×	×								223,523	2,057,357	9.20
378		かに（冷凍してないもの）	○	×	×								12,050	109,443	9.08
379		びんながまぐろ（生鮮・冷蔵のもの）	○	×	×								229	1,935	8.45
380		ハリバット（冷凍のもの）	○	×	×								24,847	193,944	7.81
381		えび・その他甲殻類の粉・ミール（冷凍したもの）	○	×	×								1,592	12,302	7.73
382		めかじき（フィレ以外のその他の魚肉）（冷凍のもの）	○	×	×								20	153	7.65
383		スキャロップ（冷凍）	×輸入割当	×	×								660	5,002	7.58
384		スキャロップ（乾燥）	×輸入割当	○	×								660	5,002	7.58
385		スキャロップ（塩蔵のもの）	×輸入割当	×	×								660	5,002	7.58
386		うに、貝柱等（冷凍）	○	×	×								73,554	545,277	7.41

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績		
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)
387	5. 水産物	うに、貝柱等 (乾燥)	○	×	×								73,554	545,277	7.41
388		うに、貝柱等 (塩蔵のもの)	○	×	×								73,554	545,277	7.41
389		その他の魚 (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								8,208	58,330	7.11
390		い貝 (生きているもの及び生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								22	155	6.98
391		べにざけ (オルコルヒュンクス・ネスカ) (冷凍のもの)	○	×	×								40,827	281,715	6.90
392		ソール (冷凍のもの)	○	×	×								39	260	6.65
393		めかじき (クスイフィアス・グラディウス) (冷凍のもの)	○	×	×								4,447	28,558	6.42
394		い貝 (冷凍)	○	×	×								111	696	6.29
395		い貝 (燻製したもの)	○	○	○								111	696	6.29
396		い貝 (塩蔵のもの)	○	×	×								111	696	6.29
397		魚の粉・ミール・ペレット (食用に適するもの)	○	×	×								5	32	6.03
398		めろ (フィレ以外のその他の魚肉 (冷凍のもの))	○	×	×								39	227	5.88
399		うに、貝柱等 (生きているもの及び生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								63,728	365,970	5.74
400		かたくちいわし (塩蔵・塩水漬けしたもの)	○	×	×								13	66	5.23
401		ヘイク (冷凍のもの)	○	×	×								21	86	4.04
402		えび・その他甲殻類の粉・ミール (冷凍してないもの)	○	×	×								193	728	3.77
403		その他の魚 (冷凍のもの)	○	×	×								197,132	716,458	3.63
404		フィレ以外のその他の魚肉 (冷凍のもの)	○	×	×								259,346	908,787	3.50
405		びんながまぐろ (冷凍のもの)	○	×	×								17,981	62,749	3.49
406		その他のひらめ・かれい類の魚 (冷凍のもの)	○	×	×								25,108	64,324	2.56
407		かつお (冷凍のもの)	○	×	×								42,244	69,200	1.64
408		かつお (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								4	6	1.45
409		にしん (冷凍のもの)	○	×	×								31,382	39,583	1.26
410		ハリバット (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								N/A	N/A	N/A
411		ブレイス (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								N/A	N/A	N/A
412		コッド (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								N/A	N/A	N/A
413		ハドック (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								N/A	N/A	N/A
414		コールフィッシュ (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								N/A	N/A	N/A
415		さめ (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								N/A	N/A	N/A
416	うなぎ (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×								N/A	N/A	N/A	
417	ブレイス (冷凍のもの)	○	×	×								N/A	N/A	N/A	
418	ハドック (冷凍のもの)	○	×	×								N/A	N/A	N/A	
419	コールフィッシュ (冷凍のもの)	○	×	×								N/A	N/A	N/A	

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績			
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)	
420	5. 水産物	うなぎ(冷凍のもの)	○	×	×								N/A	N/A	N/A	
421		シーバス(冷凍のもの)	○	×	×									N/A	N/A	N/A
422		めかじき(フィレその他の魚肉) (生鮮・冷蔵のもの)	○	×	×									N/A	N/A	N/A
423		めろ(フィレその他の魚肉)(生 鮮・冷蔵のもの)	○	×	×									N/A	N/A	N/A
424		にしん(燻製したもの)	○	×	×									N/A	N/A	N/A
425		にしん(塩蔵・塩水漬けしたも の)	○	×	×									N/A	N/A	N/A
426		コッド(塩蔵・塩水漬けしたも の)	○	×	×									N/A	N/A	N/A
427		スキャロップ(生きているもの及 び生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×									N/A	N/A	N/A
428		くろまぐろ(冷凍のもの)	×	×	×									3,242	88,762	27.38
429		たら・その他の魚(燻製したも の)	×	×	×									4,291	64,024	14.92
430		にしん・たら等の卵(乾燥・燻 製の)	○	×	×									11,469	159,987	13.95
431		にしん・たら等の卵(塩蔵・塩水 漬けしたもの)	×	×	×									11,469	159,987	13.95
432		にしん・たら等の卵(冷凍のもの の)	×	×	×									49,650	493,600	9.94
433		にしん・たら等の卵(生鮮・冷蔵 のもの)	×	×	×									1,982	15,093	7.62
434		いか(冷凍)	×	×	×									36,206	273,442	7.55
435		いか(乾燥)	×	○	×									36,206	273,442	7.55
436		いか(塩蔵のもの)	×	×	×									36,206	273,442	7.55
437		さば(生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×									632	3,746	5.93
438		さば(冷凍のもの)	×	×	×									59,380	183,865	3.10
439		いわし(冷凍のもの)	×	×	×									8,636	8,751	1.01
440		にしん(生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×									N/A	N/A	N/A
441		いわし(生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×									N/A	N/A	N/A
442		いか(生きているもの及び生鮮・ 冷蔵のもの)	×	×	×									N/A	N/A	N/A
443		その他のまぐろ類(生鮮・冷蔵の もの)	△品目による	×	×									N/A	N/A	N/A
444		くろまぐろ(生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×									2,621	66,206	25.26
445		みなみまぐろ(生鮮・冷蔵のもの の)	×	×	×									1,214	28,745	23.68
446		太平洋さけ(燻製したもの)	×	○	×									417	7,771	18.63
447		さけ・その他の魚(塩蔵・塩水漬 けしたもの)	×	×	×									204	2,605	12.76
448		さけ・にしん・その他の魚(乾燥 したもの)	×	×	×									1,103	13,478	12.22
449		めばちまぐろ(生鮮・冷蔵のもの の)	×	×	×									12,159	133,400	10.97
450	ます(生鮮・冷蔵のもの)	×	×	×									646	6,995	10.83	

No	カテゴリー	品目名	クリティカルコンディション			生産条件	加工条件	競合国	マーケティング			最終的に残った品目	2011 輸入実績			
			法的規制	コールドチェーン	クリティカルコンディション				品質	価格	配送		数量 (1,000Kg)	金額(千米ドル)	kgあたり単価(米ドル)	
451	5. 水産物	めばちまぐろ (冷凍のもの)	× 二号承認品目	×	×								62,083	632,327	10.19	
452		その他のさけ科の魚 (冷凍のもの)	× 二号承認品目	×	×									7	68	9.33
453		太平洋さけ・大西洋さけ (生鮮・冷蔵のもの)	× 二号承認品目	×	×									23,085	205,945	8.92
454		大西洋さけ・ドナウさけ (冷凍のもの)	× 二号承認品目	×	×									1,766	13,164	7.45
455		ます (冷凍のもの)	× 二号承認品目	×	×									39,569	274,355	6.93
456		その他の太平洋さけ (冷凍のもの)	× 二号承認品目	×	×									100,512	598,006	5.95
457		くろまぐろ (トウヌス・ティヌス) (生きているもの)	× 二号承認品目	×	×									N/A	N/A	N/A
458		ます (生きているもの)	× 二号承認品目	×	×									N/A	N/A	N/A
459		みなみまぐろ (トウヌス・マッコイイ) (生きているもの)	× 二号承認品目	×	×									N/A	N/A	N/A
460		その他のさけ科の魚 (生鮮・冷蔵のもの)	× 二号承認品目	×	×									N/A	N/A	N/A
461		きはだまぐろ (生鮮・冷蔵のもの)	× 事前確認品目	×	×									13,697	146,637	10.71
462		めろ (ディソスティクス属のもの) (生鮮・冷蔵のもの)	× 事前確認品目	×	×											
463		きはだまぐろ (冷凍のもの)	× 事前確認品目	×	×									47,817	209,078	N/A
464		その他のまぐろ類 (冷凍のもの)	× 事前確認品目	×	×											
465		こい (生きているもの)	× 水産資源保護法	×	×											
466		のり	× 輸入割当	○	×									66,987	264,530	3.95
467		ひじき	× 輸入割当	○	×									N/A	N/A	N/A
468	わかめ	× 輸入割当	○	×									N/A	N/A	N/A	
469	ふのり	× 輸入割当	○	×									N/A	N/A	N/A	
470	てんぐさ	× 輸入割当	○	×									N/A	N/A	N/A	
471	こんぶ	× 輸入割当	○	×									N/A	N/A	N/A	

参考3 品目の日本語・英語・テトゥン語対比表

番号	日本語	英語	テトゥン語
1	バニラ	Vanilla bean	vanila musan
2	メース	mace	
3	カルダモン	cardamom	kapulaga
4	クローブ	cloves	cenke
5	コショウ	pepper	pimenta
6	アニス(種子)	anise seed	anis
7	オールスパイス	allspice	temperos
8	ウコン	turmeric	kinur
9	乾燥タマネギ	dry onion	lis marang
10	フェンネル(種子)	fennel	
11	リョクトウ	mungbean (dried)	fore mungu (maran)
12	コリアンダー	coriander	ketumbar
13	フェネグリーク	fenugreek	
14	ペカン	pecan (fresh)	
15	ペカン	pecan (dried)	
16	ナツメグ	nutmeg	(pala musan?)
17	マンゴー	mango	has
18	カシューナッツ	cashewnut	kaiju
19	パパイヤ	papaya (dried)	ai-dila (maran)
20	ココナッツ	coconut (fresh)	nu (fresku)
21	ココナッツ	coconut (dried)	nu (maran)
22	バナナ	banana	hudi
23	デーツ	dates	palma fuan/mina palma
24	トウモロコシ	maize	batar
25	コメ	rice	hare
26	ワタ(綿花)	cotton	kabas
27	ワタノキ綿	cotton tree	kabas hun
28	ジャガイモ	potato	fehuk ropa
29	サツマイモ	sweet potato	fehuk midar
30	キャンドルナッツ	candle nut	kami
31	キャッサバ	cassava	ai-farina
32	ピーナッツ	Peanut	forai
33	ササゲ	long beans	fore sekoti
34	ダイズ	soya bean	fore keli
35	インゲンマメ(赤)	red bean	koto
36	フトモモ	rose apple	jambu
37	トマト	tomato	tomate
38	トウガラシ	chilli	ai-manas
39	ナス	eggplant	bringela
40	ピンロウジ	areca nut	bua
41	ジャックフルーツ	jackfruit	kulu jaka
42	ニンジン	carrots	Senora/senoura
43	カボチャ	pumpkin	lakeru kinur
44	パイナップル	Pineapple	ai nanas
45	レモン	lemon	derok
46	サトイモ・タロイモ	taro	talas
47	キュウリ	cucumber	pipino
48	ピーマン、パプリカ	capsicum	ai manas boot/ kapsikum
49	レタス	lettuce	alfase
50	キャベツ	cabbage	repolio
51	カラシナ	mustard	mostarda
52	クウシンサイ	water spinach	kanko
53	キンマ	betel leaves	malus tan
54	ハクサイ	chinese cabbage	modo mutin
55	アマランサス(鶏頭)	Amaranthus (chinese spinich)	Baião (bayaun)
56	セロリ	celery	salsa
57	オランダガラシ	watercress	agriaun
58	チャノキ	tea	xa
59	ゴーヤ	Bitter gouad	Baria
60	アブラナ科の葉菜	kind of cabbage	Kovi
61	タマネギ	onion	Lis Mean
62	ニンニク	garlic	LisMutin
63	キャベツ	cabbage	Repolho
64	セロリ	celery	Salsa
65	クウシンサイ	water spinach	kanko
66	ブロッコリー	broccoli	RepolhoFunan
67	サヤエンドウ	snow pea	Ervilha
68	ハヤトウリ	choko (chayote)	Lakerumutin
69	ジャックフルーツ	jackfruit	Kulu.Jaka
70	ランブータン	rambutan	Rambutan
71	グアバ	guava	GoIava
72	オレンジ	orange(citrus)	Sabraca bot
73	タンジェリン	tangerine or sweet lemon	Tangerina
74	ペタイ(マメの木)	Parkia speciosa (bean tree)	Petai
75	バンレイシの仲間	custard apple	Aiata