

オーストラリアにおける
日本産いちごの販売可能性調査

2021年3月
日本貿易振興機構（ジェトロ）
シドニー事務所

目次

1. 日本産いちごの豪州への輸出条件	3
日本からの輸出解禁に至る経緯.....	3
日本からの輸出条件	4
対象植物	5
検疫対象となる病害虫	5
主な検疫条件	5
実例紹介：岐阜県からの日本産いちご初輸出.....	7
オーストラリアの大手スーパーでの販売規格	7
2. 豪州におけるいちごの市場概況.....	7
いちごの生産・消費概況	8
年間いちご生産量	9
国内における年間いちご販売量.....	10
国民1人当たりの年間いちご消費量／1回当たりの購入量.....	10
州別のいちご生産量割合.....	10
州別のいちご生産量・収穫時期	10
豪州産いちごの品種	11
いちご生産の現状.....	12
いちご輸出入概況.....	13
年間いちご輸出入量.....	13
オーストラリア産いちごの生産量と輸出入量.....	14
国別のいちご輸出入量	14
国別のいちご輸出割合	15
州別のいちご輸出入量	15
国別のいちご輸出割合	16
いちご消費事例	16
いちごを取り扱う小売店やフードサービス（外食、ケーキ店等）の事例.....	16
いちご小売販売事例	18
豪州で流通しているいちごの価格.....	19
3. 日本産いちごの販売可能性について.....	21
競合他社・商品	21

商流、流通	22
青果物卸売市場	22
オーストラリアの中央青果物卸売市場	22
輸入青果物の商流	23
効果的な商流、販売方法	24
日本産食品の流通経路	24
オーストラリアの主要 食品輸入・卸業者（日系・アジア系）	25
販売方法	25
販売にあたって留意すべき事項	27

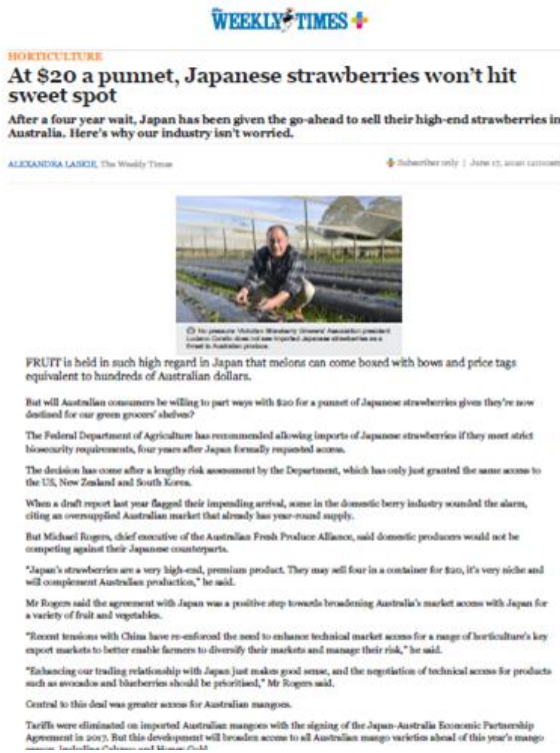
1. 日本産いちごの豪州への輸出条件

日本からの輸出解禁に至る経緯


日本は2016年にいちごのオーストラリア市場への輸出を正式に要求しており、その後2019年6月にオーストラリア連邦政府の農業省が日本のいちごの輸入を認めることを前向きに検討していると明らかにされた。

その後2020年9月1日、正式にオーストラリアが日本産いちご生果実の輸入における検疫条件に合意したと発表された。この合意により8月28日以降、条件を満たす日本産のいちごのオーストラリアへの輸出が可能となった。

オーストラリアは国内のいちご生産が盛んで、既にドイツ、トルコ、ニュージーランド（NZ）、アメリカ、韓国などからの輸入を許可しているが、その量は非常に少なくほとんどが国内産を占める市場である。日本産のいちごに関しても既存のマーケットとは異なる高級品という扱いで市場を脅かす可能性は少ない見込みだと受け止められている。



WEEKLY TIMES
HOETICULTURE
At \$20 a punnet, Japanese strawberries won't hit sweet spot
After a four year wait, Japan has been given the go-ahead to sell their high-end strawberries in Australia. Here's why our industry isn't worried.
ALEXANDRA LASKIE, The Weekly Times
Subscriber only | June 17, 2020 10:00am



FRUIT is held in such high regard in Japan that melons can come boxed with bows and price tags equivalent to hundreds of Australian dollars.
But will Australian consumers be willing to part ways with \$20 for a punnet of Japanese strawberries given they're now destined for our green grocers' shelves?
The Federal Department of Agriculture has recommended allowing imports of Japanese strawberries if they meet strict biosecurity requirements, four years after Japan formally requested access.
The decision has come after a lengthy risk assessment by the Department, which has only just granted the same access to the US, New Zealand and South Korea.
When a draft report last year flagged their impending arrival, some in the domestic berry industry sounded the alarm, citing an oversupplied Australian market that already has year-round supply.
But Michael Rogers, chief executive of the Australian Fresh Produce Alliance, said domestic producers would not be competing against their Japanese counterparts.
"Japan's strawberries are a very high-end, premium product. They may sell four in a container for \$20, it's very nice and will complement Australian production," he said.
Mr Rogers said the agreement with Japan was a positive step towards broadening Australia's market access with Japan for a variety of fruit and vegetables.
"Recent tensions with China have re-enforced the need to enhance technical market access for a range of horticulture's key export markets to better enable farmers to diversify their markets and manage their risk," he said.
"Enhancing our trading relationship with Japan just makes good sense, and the negotiation of technical access for products such as avocados and blueberries should be prioritised," Mr Rogers said.
Central to this deal was greater access for Australian mangoes.
Tariffs were eliminated on imported Australian mangoes with the signing of the Japan-Australia Economic Partnership Agreement in 2017. But this development will broaden access to all Australian mango varieties ahead of this year's mango season.



The Sydney Morning Herald
Exclusive | Business | Companies | Tech | Communities
This was published 1 year ago
Japanese strawberries moving closer to Australian dinner tables
By Darren Gray
July 1, 2019 - 12:00am
Save | Share | A A A

It's better known for its sushi, samurai swords and high speed bullet trains. But now Japanese strawberries have moved a significant step closer to Australian dinner tables.
A new report by the federal agriculture department has recommended the importation of fresh Japanese strawberries be permitted, subject to Australian biosecurity conditions.



Japanese strawberries
Japan formally requested access for its strawberries to the Australian market in

オーストラリアの現地紙でも日本からの輸入解禁は注目を集めた。¹

日本の農水省によると、オーストラリアはこれまで、日本においてオーストラリアが侵入を警戒する病害虫が発生していることを理由に輸入を禁止していた。しかし農水省が「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する実行計画」に基づき、オーストラリア側の当局と技術的

¹ Japanese strawberries moving closer to Australian dinner tables - Sydney Morning Herald 2019年7月1日付 <https://www.smh.com.au/business/companies/japanese-strawberries-moving-closer-to-australian-dinner-tables-20190630-p522nt.html>

At \$20 a punnet, Japanese strawberries won't hit sweet spot - Weekly Times 2020年6月17日付 <https://www.weeklytimesnow.com.au/agribusiness/horticulture/at-20-a-punnet-japanese-strawberries-wont-hit-sweet-spot/news-story/8e3495f90272a138131715bc32cb38de>

な協議を実施、植物検疫条件の合意に至ったと明らかにしている。主な検疫条件は、生産施設の日本の植物検疫所への登録や、ショウジョウバエの未発生の確認などが定められており、詳細は事項にて解説する。

日本からの輸出条件

オーストラリアの輸入産品に関する検疫はオーストラリア農業・水・環境省（Department of Agriculture, Water and the Environment）が管轄しており、各品目毎の具体的な検疫条件はBiosecurity Import Conditions (BICON) ²というWEBサイトを通じて検索でき、輸入許可証の申請なども行える。³品目名として「Strawberry」と入力すると、生の食用いちご、ドライフルーツ、冷凍など輸出時の状態によって異なる結果が表示されるが、本調査では日本からの生の食用いちごに関する輸出条件の概要を紹介する。なお、日本の植物防疫所は日本語で輸出フローチャートなど詳細な検疫条件を公開している。⁴

BICON の検索結果画面

The screenshot shows the BICON website interface. At the top, there is a navigation bar with the Australian Government logo and the text 'Department of Agriculture, Water and the Environment'. The main header area includes 'Import Conditions' and a breadcrumb trail: 'Search > Import Questions > Import Conditions > Onshore Outcomes'. The main content area displays a case titled 'Case: Fresh berries for human consumption Effective: 05 Mar 2021' with the sub-heading 'Strawberries — Grown in Japan'. Below this, there is a section for 'Import Conditions' with a note: 'Import conditions define the biosecurity requirements which must be met for your import. Where import conditions have been developed, they will be listed below.' This is followed by 'Warnings and Information Notices' with a note: 'Note: You must read the below conditions in conjunction with the documents linked in the appendices.' A specific condition 'a. Prior to the importation of goods into Australian territory, a valid import permit issued by the Department of Agriculture, Water and the Environment is required.' is listed, along with a note that an import permit can be obtained by submitting an application. Another 'Warnings and Information Notices' section contains an 'Important reminder to importers' stating that goods requiring a permit but arriving without one will be directed for export or destruction. On the right side, there is a sidebar with 'Case Options' (Follow case, Bookmark Options, Email current scenario, Save / Print) and 'Case details' (Overview, Appendices, Alerts, Changes, History). At the bottom of the sidebar, there is a section 'Questions I have answered' with 'Show answers' and two questions: 'Type of berries' and 'Country of origin', both marked as answered.

² B I C O N <https://www.agriculture.gov.au/import/online-services/bicon>

³ Procedure: Japan strawberries - Operational procedures to maintain and verify phytosanitary status <https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0/ViewElement/Element?elementPk=1391574&caseElementPk=1458139>

⁴ 豪州向け日本産いちご生果実の輸出検疫条件の概要 <https://www.maff.go.jp/pps/attach/pdf/index-7.pdf>
オーストラリアの検疫条件 <https://www.maff.go.jp/pps/j/search/ekuni/oc/australia/index.html>

対象植物

いちご（学名：Fragaria×ananassa）の食用生果実

検疫対象となる病害虫⁵

オウトウショウジョウバエ (*Drosophila suzukii*)、ニセオウトウショウジョウバエ (*Drosophila pulchrella*)、ショウジョウバエ科の一種 (*Drosophila subpulchrella*)、オウトウハダニ (*Amphitetranychus viennensis*)、コウノアケハダニ (*Eotetranychus asiaticus*)、ハダニ科の一種 (*Eotetranychus geniculatus*)、スミスハダニ (*Eotetranychus smithi*)、カンザワハダニ (*Tetranychus kanzawai*)、ウスグロアザミウマ (*Frankliniella fusca*)、ヒラズハナアザミウマ (*Frankliniella intonsa*)、ミカンキイロアザミウマ (*Frankliniella occidentalis*)、角斑細菌病菌 (*Xanthomonas fragariae*)

主な検疫条件

検疫条件は、臭化メチル燻蒸処理の有無によって必要な手続きが異なり、それぞれの必要事項を下表に記載する。

臭化メチル燻蒸処理「無し」	臭化メチル燻蒸処理「有り」
<ul style="list-style-type: none">● 生産施設の登録● 選果梱包施設の登録● 生産施設でのショウジョウバエ類に対するトラップ調査および生果実調査● 生産施設での角斑細菌病菌に対する目視検査● 選果梱包施設でのショウジョウバエ類に対するトラップ調査● 輸出検査● 輸出可能期間：12月～3月 (施設によっては通年可能の例外有)	<ul style="list-style-type: none">● 生産施設の登録● 選果梱包施設の登録● 燻蒸施設の登録● 生産施設での角斑細菌病菌に対する目視検査● 臭化メチル燻蒸● 輸出検査● 輸出可能期間：通年

※共通の処理に関しては太字で記載

● 生産施設の登録

生産者は、日本の植物防疫所に対して生産施設（ガラス温室、ビニールハウス等）の申請を行い、植物防疫所が登録する。

● 選果梱包施設の登録

選果梱包施設の責任者は、日本の植物防疫所に対して選果梱包施設の申請を行い、植物防疫所が登録する。

⁵ Information: Pest risk management measures for pests of strawberries from Japan

<https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0/ViewElement/Element?elementPk=1392581&caseElementPk=1458139>

Strawberries from Japan - Department of Agriculture, Water and the Environment

<https://www.agriculture.gov.au/biosecurity/risk-analysis/plant/strawberries-from-japan>

- **燻蒸施設の登録（臭化メチル燻蒸処理「有り」の場合）**
 燻蒸施設の責任者は、日本の植物防疫所に対して選果燻蒸施設の申請を行い、植物防疫所が登録する。臭化メチル燻蒸処理も、同施設で行うこと。
- **生産施設でのショウジョウバエ類に対するトラップ調査および生果実調査（臭化メチル燻蒸処理「無し」の場合）**
 - ①調査の実施期間は、輸出開始の1ヶ月前から輸出期間終了まで。
 - ②日本酒及び蜂蜜を重量比5：1で混合したもの、リンゴ酢等を誘引剤としたトラップを使用する。
 - ③生産施設内及びその周囲に設置する。
 - ④毎週トラップを点検し、誘引剤は2週間ごとに交換する。
 - ⑤生産者毎に毎週300個以上の果実を目視検査し、症状が確認された場合は果実を切開する。
- **生産施設での角斑細菌病菌に対する目視調査**
 植物防疫官又は検査補助員が栽培初期及び輸出開始の4~6週間前に、全てのいちご株について目視検査を実施する。
- **選果梱包施設でのショウジョウバエ類に対するトラップ調査（臭化メチル燻蒸処理「無し」の場合）**
 登録した選果梱包施設において、植物防疫官又は検査補助員がショウジョウバエ類に対するトラップ調査を実施する。ただし、病虫害侵入防止が講じられた選果こん包施設については実施不要。
 トラップは1施設当たり1個設置する必要がある。その他の条件に関しては生産施設におけるトラップ調査の①②④の条件と同様。
- **選果・梱包および表示の注意事項⁶**
 梱包は、密閉容器又は開口部に網(孔の直径が0.98mm以下のものに限る)が張られている容器が用いられ、各梱包へ適切な表示(「Product of Japan for Australia」・「fresh strawberries」という標記、梱包施設番号、生産施設番号、燻蒸施設番号(燻蒸処理「有り」の場合)がなされていること。
- **輸出検査の実施**
 輸出時に、日本の植物防疫官による検査を受け、検疫対象害虫の付着がないこと、各梱包に適切な表示がなされていること、船積貨物又は航空貨物であることが確認されれば植物検疫証明書が発給される。
- **輸出可能期間**
 - ①臭化メチル燻蒸処理「無し」の場合：12月1日から3月31日まで
 ※ただし、初収穫から1週間が経過するまでは輸出不可。
 ※完全密閉等によりショウジョウバエ類の侵入防止措置を講じた施設で生産する場合は通年で輸出することが可能だが、事前に施設の性能等に係る資料を豪州側に提出し、豪州側の承認を得る必要があるため、植物防疫所に相談することが望ましい。
 - ②臭化メチル燻蒸処理「あり」の場合：通年で輸出可能

⁶<https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0/ViewElement/Element/Index?elementPk=1358532&caseElementPk=1458139>

● その他

調査の過程でショウジョウバエ類が発見された場合、当該生産施設から半径 15km 以内に存在する登録生産施設からのいちご生果実の輸出は停止される。輸出再開は、生産施設でのトラップ調査および生果実調査を3週間実施し、ショウジョウバエ類の発生がないことが確認できるまで認められない。
また角斑細菌病菌が発見された場合は、当該施設で生産されたいちご生果実のそのシーズンの輸出は認められない。

実例紹介：岐阜県からの日本産いちご初輸出⁷

2021年2月25日、岐阜県のいちご生産者である本丸いちご本圃とJA全農岐阜は、県の支援を得てオーストラリアが定める輸出の諸条件を解決し、日本初のオーストラリア向けいちごの輸出を行った。今回輸出された日本いちごの受け入れ先は、ビクトリア州メルボルンの有名シェフ Mark Normoyle 氏で、同氏の営むレストランでメニューの試作が行われた。輸出実現までの流れは以下の通り。

【2020年】

- 8月28日：日本産いちごの輸出解禁
- 10月5日：生産施設の登録申請
- 10月12日：生産施設での角斑細菌病菌の目視検査
- 11月5日：選果こん包施設の登録申請

【2021年】

- 1月6日：生産施設でのショウジョウバエ類トラップ調査開始（週1回）
選果こん包施設でのショウジョウバエ類トラップ調査開始（週1回）
- 2月22日：名古屋植物検疫所による輸出検査

オーストラリアの大手スーパーでの販売規格

Coles、Woolworths などの国内大手スーパーマーケットは品目別の規格を設定しており、取引を行う場合は独自の規格をクリアする必要がある。
豪州在住の農業ビジネスコンサルタントで現地業界誌に「オーストラリアで始める農業ビジネス！」などの連載を執筆している今林丈二氏⁸によると、色や外観、形状、サイズなど見た目の規格はもちろん、病虫害の有無やそれらによる損傷の有無、残留農薬、輸送時の温度管理や異物混入リスクの管理等などの観点で品質基準が定められており、店頭に並ぶ前に厳しくチェックされる。そして納入された商品の内、一定の割合（事業者によって異なるが、3～5%以上など）の不良品が見つかった場合、同便または同日に納入された品全てが納入キャンセルとなるケースなどもある。

⁷ 日本初オーストラリア向け「岐阜いちご」輸出出発式の開催
<https://www.pref.gifu.lg.jp/site/pressrelease/133195.html>

⁸ 「オーストラリアで始める農業ビジネス！」 - Wealth (有料記事)
<https://mna-au.com/author/imabayashi/imabayashi.joji@outlook.com>

また 2018～19 年にかけて発生したいちごへの針混入事件などを受け、パッキング前後の行程における金属探知機の導入や、店頭で開封できないタイプの容器のみを扱うよう出荷基準が変更されるなどの事例が過去にあったため、直接事業者を確認することが望ましいという。

同氏はその他にも栽培工程において Freshcare¹⁰ や HACCP¹¹ など外部機関による認証の取得が取引の条件となっているケースも多く、先述の国が定める基準以外にも大手小売との取引を行う場合は注意が必要だとしている。

例えば Coles は全てのサプライヤーに Coles が承認した認証機関である SQF コード¹²、BRC グローバルスタンダード¹³、GlobalG. A. P¹⁴、Freshcare などの第三者機関の認証取得を行うこと、また Coles の監査制度のもとで認証を確認する必要があるとしている。その上で、2017 年 1 月 1 日以降はサプライヤーは上記に加えて「HARPS（オーストラリア園芸小売業者生産基準）¹⁵」に準拠する必要がある。¹⁶

これらの各スーパーが定める規格は一部公開されているものの、基本的には登録しているサプライヤーにのみ開示されている情報のため、具体的な取引を検討する場合は各スーパーに問い合わせる他、当地の専門家に最新の情報を確認することが望ましい。

主要スーパーマーケット各社の取引事業者向けページ

Coles : <https://www.supplierportal.coles.com.au/csp/wps/portal/web/Home>

Woolworths : <https://partnerhub.woolworthsgroup.com.au/s/>

IGA : <https://metcashfood.com.au/login>

ALDI : <https://corporate.aldi.com.au/en/corporate-responsibility/supply-chain/>

Harris Farm : <https://www.harrisfarm.com.au/pages/friend>

2. 豪州におけるいちごの市場概況

いちごの生産・消費概況

農業系リサーチ会社である H I A（Horticulture Innovation Australia）の統計¹⁷によると、オーストラリア国内における果物生産量は 2019/20 年度で約 257 万トン。供給量から計算すると、オーストラリアの全家庭の 98% が日常的に果物を購入し、1 人当たりの年間消費量は 65kg となっており、日本人の同約 38kg と比べて倍近くとなっている。

2019/20 年度¹⁸のオーストラリアにおけるいちごの生産量は 82,310 トンで、ベリー類（いち

⁹ 第 9 回 農産物の品質管理- Wealth (有料記事) 2020 年 3 月 27 日付

<https://mna-au.com/feature/103296/>

¹⁰ <https://www.freshcare.com.au/>

¹¹ <https://haccp.com.au/>

¹² <https://www.sqfi.com/>

¹³ <https://www.brcgs.com/>

¹⁴ <https://www.globalgap.org/ja/>

¹⁵ <https://harponline.com.au/>

¹⁶ Quality - All Fresh Produce Suppliers

<https://www.supplierportal.coles.com.au/csp/wps/portal/web/Quality/AllSuppliers/Produce>

¹⁷ H I A 統計 Australian Horticulture Statistics Handbook 2019/20

<https://www.horticulture.com.au/growers/help-your-business-grow/research-reports-publications-factsheets-and-more/grower-resources/ha18002-assets/australian-horticulture-statistics-handbook/>

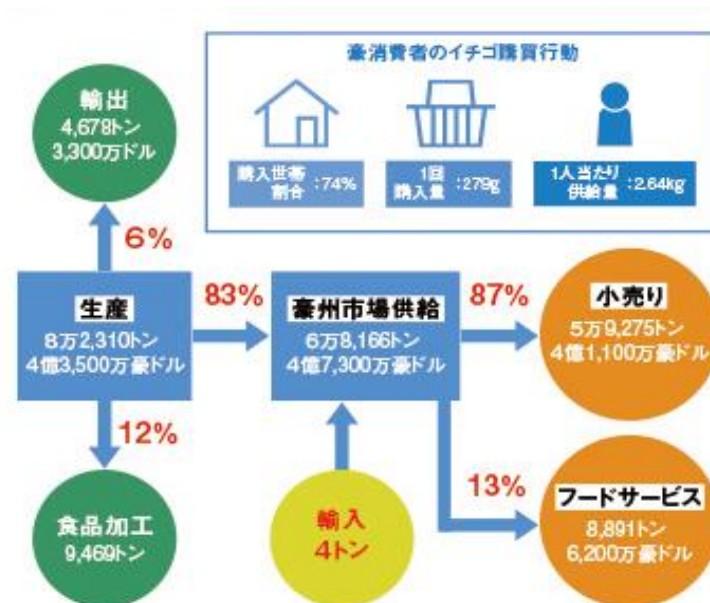
¹⁸ 2019/20 年度とはオーストラリアの会計年度で、2019 年 7 月～2020 年 6 月の期間を意味する。

ご、ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー)の全国生産量の約73%をいちごが占める。

国内生産されたいちごのうち、4,678トンが輸出用、9,469トンが加工食品用に回され、その残りに輸入されたいちご4トンを加えた合計約68,166トンが国内の市場(小売り及び飲食店)に出回った。この数字から、市場に出回っているほとんどのいちごはオーストラリア国内産であることがわかる。また、そのうち約87%がスーパーマーケットなどの小売店で販売されている。

オーストラリアでは、いちごの収穫のピーク時期は各州によって異なるため、年間を通じての流通が可能となる。収穫のピーク時期は、クイーンズランド州(QLD)と西オーストラリア州(WA)が6～11月、ビクトリア州(VIC)と南オーストラリア州(SA)は10～4月、ニューサウスウェールズ州(NSW)とタスマニア州(TAS)は11～2月である。生産量が多いのは、クイーンズランド州とビクトリア州で、この2州で国内生産量の約8割を占めている。また、同統計によるとオーストラリア人の74%がいちごを購入しており、年間国民一人当たり約2.6kgのいちごを食している。

豪州で収穫されたいちごのサプライチェーン概要図(2020年)



年間いちご生産量

	2017/18年	2018/19年	2019/20年
数量(トン)	93,545	76,605	82,310
金額(百万豪ドル)	445.0	392.4	435.0

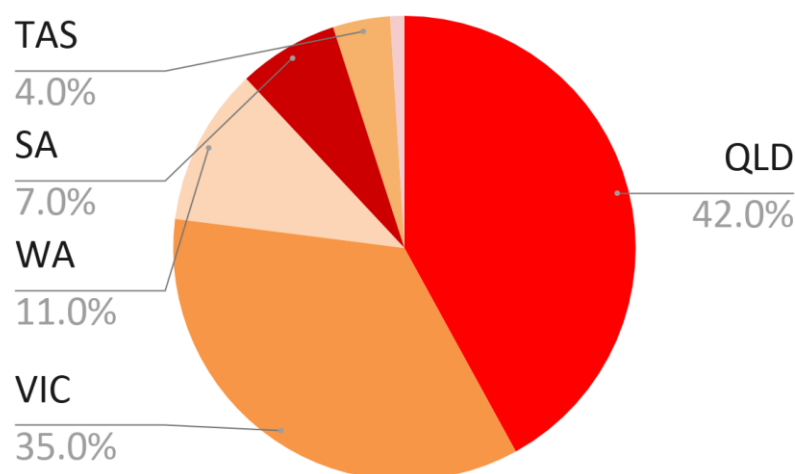
国内における年間いちご販売量

	2017/18年	2018/19年	2019/20年
数量（トン）	76,514	67,577	68,166
金額（卸価格、百万豪ドル）	486.8	434.2	472.6

国民1人当たりの年間いちご消費量／1回当たりの購入量

	2017/18年	2018/19年	2019/20年
年間消費量（キログラム）	3.07	2.68	2.64
1回当たりの購入量（グラム）	390	401	279

州別のいちご生産量割合（2019/20年度）



州別のいちご生産量・収穫時期（2019年7月～2020年6月の1年間）

州	トン 2019/20 年度	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
VIC	29,220				通常	収穫ピーク	収穫ピーク	収穫ピーク	収穫ピーク	収穫ピーク	通常		
QLD	34,570	収穫ピーク	収穫ピーク	収穫ピーク	通常	通常				通常	通常	通常	通常
WA	8,643	収穫ピーク	収穫ピーク	収穫ピーク	通常	通常	通常						通常
SA	5,762		通常	通常	通常	収穫ピーク	収穫ピーク	収穫ピーク	収穫ピーク	収穫ピーク	通常	通常	通常
TAS	3,292				通常	通常	収穫ピーク	収穫ピーク	通常	通常	通常		
NSW	823				通常	通常	収穫ピーク	収穫ピーク	通常	通常	通常		

収穫ピーク ■■■ 通常 ■■■ 少なめ ■■■ 収穫なし □■■

主な生産地



上記全ての表・グラフの出所：Australian Horticulture Statistics Handbook 2019/20

豪州産いちごの品種

オーストラリアで販売されている主ないちごの品質は、日本に比べると甘味が少なく、同じパッケージでも不揃いな大きさ・色・味のいちごが混在していることが多い。

また、日本産いちごのような有名ブランドはほぼ存在しない。パッケージもシンプルで、ブランド名、会社名が記載された小さいシールが貼ってあるのみで品種名の記載はない。各ブランドの認知度は低く、いちごに品種があるということを知っている一般消費者はほとんどいない。広大なオーストラリアでは地域によって気候が異なり、それぞれの地域の気候に合った品種で栽培出来るよう多数の品種を有している。

また、ビクトリア州ではすでに白いちごが一部販売されているが、クイーンズランド州の生産者も同州農水省と共同で、白いちごの開発を行っている。まだ市場には出ておらず、現在試験中である。



同じパックでも色・形・大きさが異なる

いちご生産の現状

オーストラリアには約 500 のいちごの商業生産者が存在する。生産現場は、ワーキングホリデーでセカンドビザを目的とするアジア人やヨーロッパ人、海外からの出稼ぎ労働者（特にアジア圏やパプアニューギニアなど）に支えられている。

クイーンズランド州では3月上旬から5月上旬頃に苗を植え、5～6月に剪定と草取りを行う。その後6月から最長11月頃までいちごを収穫する。収穫のハイシーズンは、8～10月前後である。

今回調査を行ったクイーンズランド州カブルチャー地区のいちご農場では、毎年ハイシーズンになると、収穫担当者が50～100人、パッキング担当者が30～50人程度働いている。ハイシーズンは午前6時頃から午後5時頃までピッキングを行い、1人当たり平均200～500キログラムのいちごを収穫する。採れたいちごはパッキングされ、基本当日中に出荷するが、出荷時間に間に合わなかったいちごは冷蔵庫に入れられ、翌朝にパッキング後、出荷する。

そうして生産されたいちごは、生産者が直接スーパーや小売店と契約して卸す場合と、仲介業者に委託して卸す場合がある。比較的品質の良い商品は250グラム入りのパックに詰められ、Woolworths、Coles、IGAなど大手スーパーへ、品質の落ちる商品は500グラム入りのパックでアルディや地元のマーケットで販売されることが多いという。また、クイーンズランド州のいちご生産現場では、毎年大量廃棄処分されるいちごを何とか有効活用するため、フリーズドライに挑戦する農家が出てきているという。



苗を植え終わった風景



トロリーを使っていちごを収穫



収穫風景



収穫したいちごはトレーへ

同州のマンディ・シュルツ氏が経営するいちご農場では、大きさや傷などの問題で通常は廃

棄されるいちごを冷凍保存し、各方面を訪問して販売してきた。通常では日持ちしないいちごを長期保存でき保存料の入っていないパウダー状にした商品がレストランでも人気で、今年1トンをフリーズドライ工場に送ったという。クイーンズランド州いちご生産者協会の副会長も務める夫のエイドリアン・シュルツ氏は、「毎年いちご農場の閉鎖を目にする。オーストラリアの人口は2,500万人だが、冬から春のシーズンに同州だけで最大3万トンのいちごが生産され、1億3,000万パックのいちごが生産されている。輸出するか、業界を合理化して生産量を減らすなど、いちご農家が生き残る道を探さなければならない」と語っている¹⁹。

いちご輸出入概況

2019/20年度のオーストラリア産のいちごの輸出は4,678トンと、国内で生産されたいちごの5.6%にすぎない。そのほとんどがシンガポールやタイ、香港等のアジア各国やニュージーランド、UAEに輸出されている。州別輸出量では全体の生産量の11%のシェアにすぎない西オーストラリア州が、輸出では約77%ものシェアを占める。

一方、前述の通り同年に国内市場に出回った輸入いちごはわずか4トンで、輸入相手国はドイツ、トルコ、ニュージーランド等である。ただし、シドニー市内・郊外、メルボルンなどで調査した限りでは、オーストラリア産以外のいちごの販売は見られなかった。（調査時期：2021年1～3月）H I Aの統計によると、2020年に南オーストラリア州、2019年にクイーンズランド州でごく少量の輸入いちごが流通されていた記録があるものの、その他都市では出回っていない。

年間いちご輸出入量

		2017/18年	2018/19年	2019/20年
輸出	数量（トン）	4,304	3,685	4,678
	金額（百万豪ドル）	\$29.7	\$24.4	\$33.4
輸入	数量（トン）	<1	2	4
	金額（百万豪ドル）	<\$0.1	<\$0.1	<\$0.1

¹⁹ 供給過剰のイチゴ、フリーズドライに活路 - Wealth（有料記事） 2018年11月23日付
<https://nna-au.com/veges/96411/>

オーストラリア産いちごの生産量と輸出入量（単位：トン）

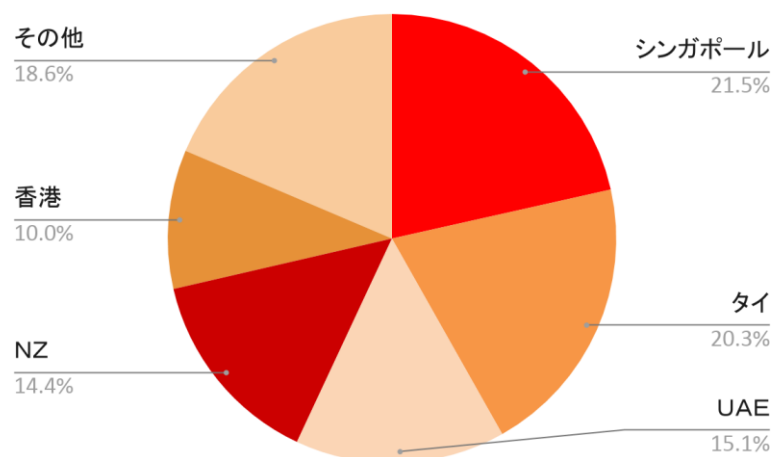


国別のいちご輸出入量

輸入力 (単位：トン)	2017/18年	2018/19年	2019/20年
ドイツ	—	2	2
トルコ	—	—	1
ニュージーランド	—	<0.5	<0.5
韓国	1	—	—
その他	—	<0.5	<0.5
計	1	2	4

輸出力 (単位：トン)	2017/18年	2018/19年	2019/20年
シンガポール	734	660	1006
タイ	617	749	951
UAE	797	453	709
ニュージーランド	770	552	675
香港	491	477	468
その他	895	794	871
計	4304	3685	4678

国別のいちご輸出割合 (2019/20 年度)

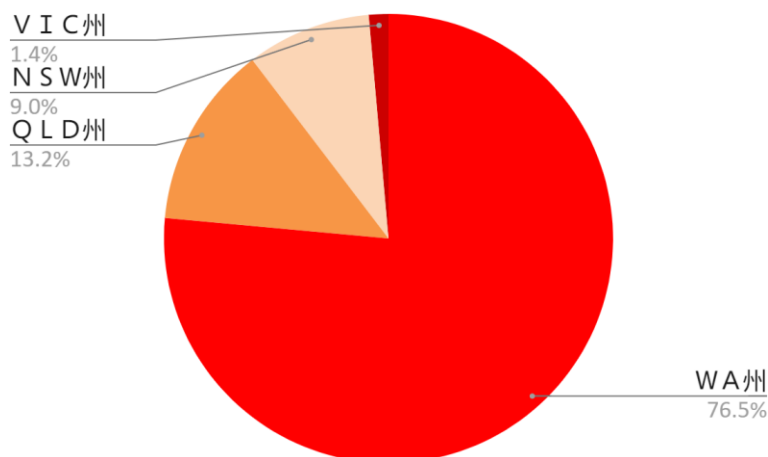


州別のいちご輸出入量

輸用量 (単位：トン)	2017/18 年	2018/19 年	2019/20 年
SA州	—	—	3
WA州	—	—	<0.5
QLD州	—	2	—
VIC州	—	<0.5	—
NSW州	1	—	—
その他	—	<0.5	<0.5
計	1	2	4

輸用量 (単位：トン)	2017/18 年	2018/19 年	2019/20 年
WA州	3,473	2,835	3,576
QLD州	530	485	616
NSW州	279	356	419
VIC州	16	8	66
SA州	6	<0.5	<0.5
その他	<0.5	1	<0.5
計	4,304	3,685	4,678

国別のいちご輸出割合（2019/20年度）



上記全ての表・グラフの出所：Australian Horticulture Statistics Handbook 2019/20

いちご消費事例

オーストラリア人にいちごの食べ方についてヒアリングを行ったところ、いちごは他の果物に比べて甘いというイメージが少なく、日本でいちごを食べた際に初めていちごは甘いものだとして認識したという人もいた。そのため、食べ方としてはそのままお弁当に詰めてピクニック等で食する場合もあるものの、基本は朝食でシリアルやヨーグルトに混ぜたり、フルーツサラダやケーキのトッピングとして食べるのが一般的である。日本のように練乳をかける習慣はないが、甘みを足すためにハチミツやシロップ漬けにする例はある。いちごは見た目が鮮やかなので、フードサービスでは幅広く取り入れられている。

いちごを取り扱う小売店やフードサービス（外食、ケーキ店等）の事例

オーストラリアではカフェ文化が根付いており、街にはたくさんのカフェが存在するが、ほとんどのカフェのメニューには必ずいちごを用いたメニュー（パンケーキやマフィン、タルト、スムージー、ミルクシェイクなど）がラインナップされている。



日系カフェ：いちごマフィン
5.00 豪ドル



地元カフェ：いちごパンケーキ

ケーキ屋には必ずいちごを用いた商品が陳列されている。いちごのショートケーキはこちらでは「ストロベリー・クリーム」と呼ばれ、ほとんどのローカルのケーキ屋で販売されている。また、餅にいちごが入ったいちご大福のような商品も販売されている。



日系ベーカリー：いちごのクリスマスケーキ
15cm 38.00 豪ドル



日系ベーカリー：餅いちご
7.50 豪ドル

フレッシュフルーツのジューススタンドには、必ずいちごを用いたメニューが存在する。



ジューススタンドのフルーツサラダ
Sサイズ：6.50 豪ドル



ジューススタンドのいちごを用いたデザート



セルフサービスのフローズンヨーグルト屋では
トッピングにいちごを選択出来る。

いちごのチョコレートディップは、ホテルやレストラン、ホームパーティの定番メニュー。
パブのカクテルのトッピングにいちごを用いている場合もある。




いちご小売販売事例

シドニー近郊の小売店にて販売されているいちごを、下記一覧表にまとめた。シドニー近郊では輸入いちごは見当たらなかった。また、調査時期が1-3月のため、ビクトリア州産のいちごが中心に販売されていた。

尚、新型コロナウイルス感染症による国境閉鎖に伴い、クイーンズランド州では今シーズンいちごを収穫する人手が足りず、いちごの価格は今後上昇傾向だと予想されている。

豪州で流通しているいちごの価格 (2021年3月現在)

(表示は全て豪ドル = 1豪ドル=約83.3円 為替・価格は2021年1-3月調査時点)

メーカー名/ 産地 (州)	グラム/ 値段	販売場所	備考欄	イメージ写真
Sunny Ridge /ビクトリア州	250 g 2つで\$6.00	Coles		
FeshCrop Strawberries /ビクトリア州	250 g 2つで\$6.00	Coles		
STRAWBERRIES 'R' US /ビクトリア州	250 g \$2.50	Coles		
FAMILY PACK Strawberries /オーストラリア産だが 産地州不明	500g \$5.00	Coles		
Perfection /オーストラリア産だが 産地州不明	850 g \$7.99	Costco		
A.F. Parker & Sons /南オーストラリア州	250 g \$5.99	シドニー Fish market 内の青果屋	2つで\$10	
TheFarmer's Market Pick /ビクトリア州	250 g \$2.99	Pannetta Mercato		

Strawberry Springs ／ビクトリア州	250 g \$3.50	シドニー 市内の屋台		
AusBerry Farmers ／ビクトリア州	250g \$2.99	Woolworths		
Driscoll's ／オーストラリア産だが 産地州不明	450 g \$5.00	Woolworths	米国資本の会社	
Driscoll's ／オーストラリア産だが 産地州不明	250 g \$3.40	Woolworths	米国資本の会社	
Driscoll's ／オーストラリア産だが 産地州不明	300 g \$6.95	David Jones	Be my valentine (バレンタイン用)	
DMJennings & Sons Cygnet ／タスマニア州	500g \$2.95	BOX DIVVY (鮮果宅配)	産地直送の宅配 システムのため、 安価	

3. 日本産いちごの販売可能性について

競合他社・商品

前述の通り国内市場に出回っている輸入いちごはわずかであり、他国の競合商品は現時点では大きい脅威ではない。

国産のいちごが圧倒的競合となるが、中でもビクトリア州を拠点とする地元企業が日本の品種のいちごを栽培している。

今林氏によると同社の日本品種のイチゴは、現在は生産設備の関係で地元で消費する分のみ生産されているが、甘味の強さが評価され通常のイチゴの2倍の価格でもすぐに売り切れる人気となっている。また同社では白イチゴも栽培しており、見た目の珍しさもあって、地元の高級レストランや高級小売店からの需要が高いという。²⁰

また前述のように岐阜県は先駆けて21年2月25日にオーストラリア向けにいちごの輸出を開始している。生産者である本丸いちご本圃とJA全農岐阜が県の支援を得て、美濃娘(大粒・小粒)と華かがり(大粒・小粒)の4種類を輸出した。まずはサンプル用として24キログラムがメルボルンに輸出され、メルボルンの有名シェフのレストランにて、いちごのロールケーキとして試験的に使用された。現地評価では甘めの美濃娘の方が人気が高かった。シドニーにも第2弾として輸出されており、日系の卸会社や日本人シェフが働くレストランなどで試食を行い、販売可能性を探っている段階である。今後、取り扱う卸会社などが決定されれば販売価格が決まり本格輸出が開始すると思われる。なお、今回のサプライチェーンを通じた品質管理や通関手続きは、JA全農インターナショナルが担当している。

²⁰ 「日本のイチゴを豪州で 日本の農水省、VIC州を視察」 - Wealth (有料記事) 2019年3月29日付
<https://nna-au.com/veges/97915/>



岐阜県からオーストラリアへ
初輸出されたいちご



メルボルンのレストランで試作された
いちごのロールケーキ

商流、流通

青果物卸売市場

オーストラリアには全国6カ所に中央青果卸売市場があり、約400の卸業者が在籍している。市場はそれぞれ独自の運営母体が経営しているが業界団体フレッシュ・マーケット・オーストラリア (Fresh Market Australia、FMA)²¹が中心となって各市場をまとめている。約1万5,000件の生産者が中央青果卸売りシステムを利用している。卸売市場全体でオーストラリアの青果物販売の50~60%を占めており、その取引額は70億豪ドルに上る。全国各地の小規模な生産者の直売市場をまとめている団体にはオーストラリア生産者マーケット協会 (Australian Farmers' Markets Association、AFMA)²²があり、同協会のウェブサイトでは各地のマーケットの場所を検索するための地図が利用できる。中央卸売市場は基本的に一般の消費者にも開放されているが、業者とは異なる利用時間や曜日が設定されている場合がある。また、地域の住民や観光客に向けて市場の見学ツアーやセミナーを提供している外部団体もある。

オーストラリアの中央青果物卸売市場

州	マーケット名	ウェブサイト
NSW	シドニーマーケット	https://www.sydneymarkets.com.au/
NSW	ニューキャッスルマーケット	http://www.newcastlemarkets.com.au/index.htm
VIC	メルボルンマーケット	https://www.melbournemarkets.com.au/

²¹ FMA <https://www.freshmarkets.com.au/>

²² AFMA <https://farmersmarkets.org.au/>

QLD	ブリスベンマーケット	https://brisbanemarkets.com.au/
WA	マーケットシティ	https://www.perthmarket.com.au/
SA	南オーストラリア生産マーケット	http://www.saproducemarket.com.au/

出所：各種ウェブサイト

例：シドニーマーケットの取引概要

- ・年間で100万トン以上の青果物を扱い、年間総取引額は30億豪ドルに上る。
- ・115の卸売業者が在籍し、550件の青果物生産者と取引を行っている。
- ・1週間に14万人の卸売業者と小売業者が訪れる。
- ・年間1億豪ドル分の青果物がシドニーマーケットから輸出される。

輸入青果物の商流

食品自給率が高いオーストラリアの青果物貿易は基本的に輸出が多く、輸入は少ない。とはいえ、国内の需要すべてを国内産の食品で満たせるわけではないので、世界各国・地域の大手商社や個人生産者から一部の農産物、食品、食品原料、家畜の飼料、肥料などを輸入している。

特に青果物は生産が季節に左右されやすいため、南半球のオーストラリアと季節が逆の北半球の地域から、大手輸入業者がオーストラリアと旬の季節が逆になる青果物を輸入している。NSW州シドニー郊外のフレミングトン（Flemington）にある、同州最大級の青果物市場シドニー・マーケットで聞き込み調査を実施したところ、同地で最大の輸入業者はフレッシュ・プロデュース・グループ（Fresh Produce Group：FPG）との情報を得た。

FPGのウェブサイトによれば、各種果物の輸入時期は◆いちご（国内産のみとされていた）◆みかん（主に11～4月）◆サクランボ（5～7月）◆ブドウ（5～11月）——など。²³

FPGはまた、オーストラリア各地の大手スーパーや個人商店に商品を届けており、冷蔵保存、冷水冷却、ラベリングなど、多様なサプライチェーン管理を実施している。

シドニー・マーケットでの聞き込み調査では、出店者の殆どは国産の青果物のみを扱っているとのことで、日本産の青果物を主に扱っている業者も確認できなかった。

その理由として「卸売市場で青果物を取り扱っている業者の多くは、基本的に青果物を輸入する際に検疫の基準をクリアすることが負担となるし、オーストラリアの青果物生産量は国内需要を満たすには十分なため、小規模の販売業者にとって輸入に注力するメリットはあまりない」という回答を得られた。また、オーストラリアの消費者は日本と同様に、国内産に対する信頼が高い傾向が見られるという。



FPGのオフィス兼物流センターはシドニーマーケットの広大な敷地の一角を占めている。

²³ FPG <https://fpg.com.au/our-produce/>

効果的な商流、販売方法

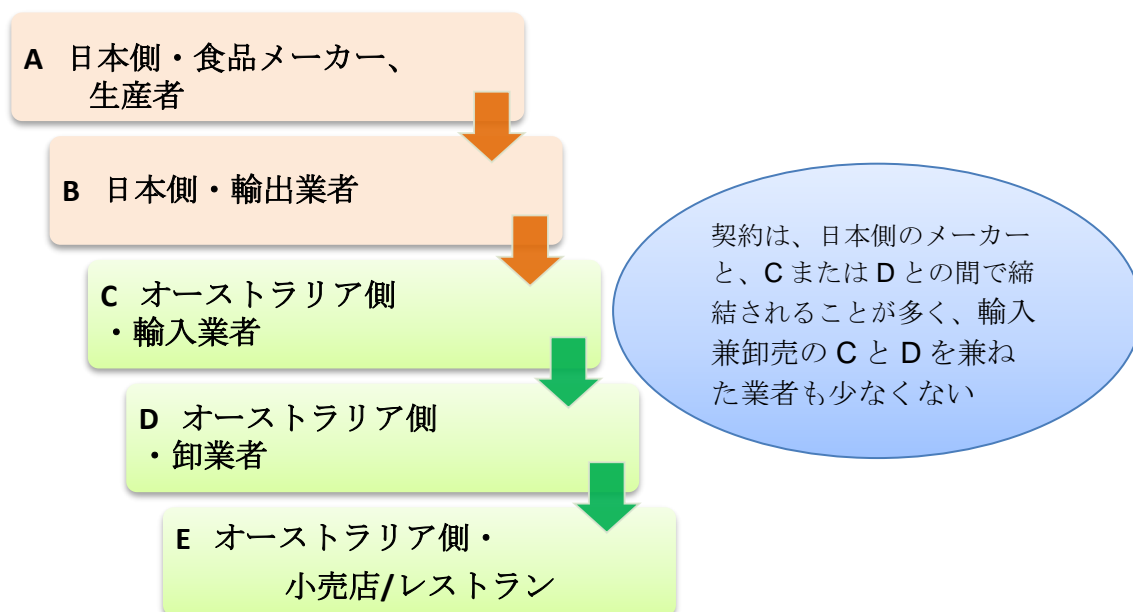
財務省の「貿易統計」によると、日本からオーストラリアへ向けた農産物の輸出額は2019年に全体で156億円、そのうち野菜・果実は3億円とわずか1.7%となっている。オーストラリアは日本から遠く離れていることや検疫条件を満たしている生鮮食品が少ないことなどから、日本から輸出されている農作物は加工品が中心とされる。

その日本からの加工食品を主に取り扱っているのが、日系輸入商社である。彼らは、国内の小売・レストランに日本の食材を卸しているため、まずはオーストラリアの日系輸入商社にアプローチすることが効果的である。さらに、日本のいちごはアジアには既に輸出され中国を中心に人気も知名度もあるため。アジア系の小売やレストランを顧客にしている食品輸入商社も最初のアプローチ先として有効であると考えられる。

これらの食品輸入業者は、2大スーパーマーケット (Coles, Woolworths) への商流も持っているため、売上が軌道に乗れば、大手スーパーへの販売の道も開ける可能性が高まる。

日本産食品の流通経路

日本産食品は通常、メーカーから日本側の輸出商社を経て輸出される。オーストラリアに到着すると、オーストラリア側の商社が荷受し、食品卸売業者を経て小売店や飲食店に卸される。商品の取引契約は、日本側の食品メーカーまたは生産者と、オーストラリア側の輸入・卸売業者の間で締結するのが一般的である。



オーストラリアの主要 食品輸入・卸業者 (日系・アジア系)

日系業者	
Japan Food Corp (JFC) http://www.jfcaustralia.com.au	JFC ジャパン (株) のオーストラリア法人。オーストラリア最大の日本食輸入業者。キッコーマングループに属する。レストランやスーパーなど販売網は多岐にわたる。 2020年よりオンライン販売サイトを立ち上げ、一般向けにも販売を開始した。
Jun Pacific Corporation https://www.junpacific.com/	JFC と並ぶ大手日本食輸入・卸業者。在豪日系人が経営する地場企業。オーストラリア最大規模の日本食品小売店 Tokyo Mart (シドニー) の他、Fuji Mart を豪州の主要都市 5ヶ所で展開。基本調味料や冷凍食品、インスタントラーメン、お菓子、ジュース、雑貨など約 2,000 種類の商品を常時陳列。駐在員のみならず日本食材に関心のある現地人で賑わっている。
Nippon Food Supplies https://www.nipponfoodsupplies.com.au/	宝ホールディングス傘下の日本食材輸入卸会社。豪州・NZ 双方で展開しており、NZ では最大の日系卸である。パース、シドニー、メルボルン、ブリスベンに事務所を持つ。パースでは小売店も展開。
Daiwa Food http://www.ichibajunction.com.au/	メルボルンに主拠点を置く日本人経営の地場企業。メルボルンで日本食レストランを複数展開しており、輸入食材を使ったプロモーションなどを自社のレストランで多く開催している。
アジア系業者	
Kaisi Australia http://www.japansake.com.au/	日本食品ををはじめ、多種多様なアジア系食品を主に取り扱う商社。シドニーで幅広く展開しているアジア系食品店のミラクルスーパーマーケットや数多くのアジア系スーパーマーケットに卸している。
Hong Australia https://www.hongaustralia.com.au/#googtrans(null)	大手輸入・卸売り業者。シドニーの巨大な倉庫から、北はニューキャッスル、南はキャンベラまで 1,000 を超えるレストラン (ローカル/アジア系) やホテルのレストラン、スーパーマーケット、病院等に食品や食品関連資材を卸している。また、ブリスベンやメルボルンにも自社の倉庫がある。
Oriental Merchant Australia https://au.orientalmerchant.com/	中国政府 (招商局) が 95% の資本を有する豪州最大卸業者。国内に 4ヶ所の自社倉庫 (合計 36,000sq.) を有す。アジア系小売店の他、小売大手チェーン Woolworths、Coles にも卸している。

販売方法

ブランド化

現地のいちごが平均 3 豪ドル程度で売られていることと、世界で販売されている日本のいちごの価格とを比較すると、オーストラリアでも日本産は高級食品の部類に属する。

同じく高級食材であり、2018 年 5 月末にオーストラリアへの輸出が解禁された日本産和牛の例をみると、日本産の和牛は「Japanese Wagyu」という名前で売られている一方、オーストラリア産の和牛は「Wagyu」とされ差別化が図られており、国内市場に広く浸透している

ほか価格も大きく異なる。オーストラリア産牛肉の小売価格は1キロ当たり20.64豪ドル（豪統計局、2019年）に対し日本産和牛（A5）の小売価格は同250～500豪ドルで、実に10倍以上の価格差で販売されている。しかしながら、オーストラリアでのブランド化に成功しており売上は2018年から2019年にかけて順調に伸びている。

最近のトレンドでは、高級レストランで日本食材の名称をそのままメニューに取り入れることで、高級感やレア感をプラスしているケースが多く、日本食材を積極的に使うケースが増えている。Dashi（ダシ）、Yuzu（柚）、Shiitake（椎茸）、Amaebi（甘えび）、Kewpie Mayonnaise（マヨネーズ）などはメニューにローマ字で記載されているなど定着している。以上の例より、いちごも同様に「ストロベリー」とは別の「ICHIGO」としてブランド化し差別化を計ることで価格を下げることなく国内産と共存できる可能性が高い。またオーストラリアでは地名を使った店名も多い（例：Tokyo Ramen, Hokkaido cheese cake）ため、産地名や品種名などを商品名として展開するのも目を惹く。

白イチゴ

今回の調査にあたり色々と話を伺った今林氏によると、日本のいちごの販売促進に関する有効的な方法がいくつか考えられるという。まず白イチゴは、オーストラリアでは目新しくほとんど流通していないため、話題性と最初の取引を成立させるためにまずは白イチゴをメインとして売り込むことである。

色の違いを活かし赤いちごと並べて「紅白いちご」として売る方法であれば赤いちごも販売でき有効的だという。

また同氏は、中華系の人々は赤を好むことやアジア人はお祝い事に果物を供えたり贈ったりする習慣があることから、旧正月向けに贈答用のパッケージとして売り出すことも販売方法として効果的であるとしている。オーストラリアでもバレンタインデーには、いちごがハート形のパッケージに入って売られている。（前述：豪州で販売しているいちご調査の表参照）日本の高級いちごと同様に、贈答用の木箱に入れるなども有効である。

なお、白いちごの販売の際には「栄養が足りない＝白い」といった誤解を与えないよう「Snow Ichigo」「White Ichigo」などと名称を変えるなど、前述のように日本でも高級いちごとして扱われているというブランド化をすることが重要である。

品質ランク

日本産和牛の例でレストラン関係者によると、現地人が好むのはA5ランクの和牛よりも脂が少ないA3ランクやB4-5ランクという意見が多く、一番仕入れやすいという。日本ではランクが多少下がってもオーストラリア基準で照らし合わせると高ランクになり味も充分との意見が多く、A5ランクは肉の味よりも脂の味が多いといったマイナスイメージで捉える客もいるという。

いちごに関しても同様で、今林氏によるとオーストラリア国内の大手スーパーで販売されているいちごは糖度が6以上と定められているが、日本のいちごは一般に流通しているもので大体9以上の糖度があり、オーストラリア人にとっては充分甘く感じられる。価格が高い最高級品質のいちごを輸出するよりも、少々ランクは下がっても比較的販売価格が抑えやすい商品の輸出を検討することも一つの方法である。

販売にあたって留意すべき事項

物流

コールドチェーンについてはガイドライン²⁴が明確に定められているほか、農産物の輸送規則 (Code of practice for the road transportation of fresh produce) や食品の取り扱い規則 (Food and Grocery Code of Conduct²⁵) などでも定められており、多くの物流業者がコールドチェーンを取り入れている。しかしながら徹底されているとは言えず、2017年に発足したオーストラリア食品コールドチェーン評議会²⁶によると、年間64億豪ドル相当の食品が生産現場からの輸送および貯蔵時の不備により失われているという。²⁷ 冷蔵輸送機器の性能試験に関しても基準を守っているものが少ないのが現状である。

いちごに関しても、輸送と保管時に最適な温度は2～5℃だが、卸売市場では適切に温度が管理されていないことが多く、小売店で販売された際には既にカビを含め、商品が傷んでしまっているものも日常的に見かける。また青果専門店で、いちごは常温で販売されていることが多く冷蔵設備がない店も存在する。従って、輸出に至っては、適切な物流システムおよび販売体制の整備が重要課題となる。

パッケージ

オーストラリアは環境破壊に対する意識が高い国であり、プラスチック削減を目指している。Woolworths は、野菜や果物の包装具などをプラスチックからリサイクル可能な紙に変更することを発表しているほか、使い捨てプラスチック製の食器については南オーストラリア州では既に禁止されており、ビクトリア州やColesも段階的に禁止をすることを宣言している。従って、長期的な視点ではオーストラリア向けには紙や木箱または再生利用可能なプラスチックを使うなど梱包方法も検討する必要がある。現在はプラスチック容器で販売されていることがほとんどであるため、差別化も図れる。また、同観点から包装もシンプルなものが受け入れられているので注意されたい。なお、オーストラリアのパッケージは文字が少なくデザイン性の高いものが多く、文字や説明が多いパッケージも現地の好みとは反する。

²⁴ Australian Cold Chain Guidelines 2017

<https://www.afgc.org.au/wp-content/uploads/Australian-Cold-Chain-Guidelines-2017.pdf>

²⁵ <https://www.accc.gov.au/business/industry-codes/food-and-grocery-code-of-conduct>

²⁶ AFCCC <https://afccc.org.au/>

²⁷ Food & Beverage Industry News February/March 2018 Supply Chain - Food for thought

<https://afccc.org.au/assets/images/publicity/Food&Beverage%20F-M2018.pdf>



オーストラリアの日本食品パッケージ例

英語対応

多国籍国家のオーストラリアでは、スーパーやレストランの従業員も多国籍であり、異なる価値観や文化をもつことが前提である。日本産のいちごに関する理解を深めてもらうための英語でのパッケージ表記、販促物作成、商品および取扱説明書などを用意しておくことで商品への理解度が深まり、運営ミスや商品ダメージなどが防げるパターンが多い。

既に当地で広く普及している日本酒も味の違いや料理との相性などを従業員が説明している店は売上が伸びており、いちごも酸度と糖度による料理との相性などを現地で説明することが推奨される。

またオーストラリア人は、生産者の取り組みや情熱、状況といった物語性に惹かれて商品を購入する傾向が強く、そういった生産者の顔や物語が見える形での販促活動は有効的と考えられる。

競合との付き合い方

当初 2019 年 6 月にオーストラリア農業省が日本産イチゴの輸入を認める方向だと明らかになった際は、青果大手コスタ・グループは「日本のイチゴの輸入を認め、オーストラリア産ブルーベリーの輸出交渉に進展が期待できる」と交渉材料として認めるとしていた。また、業界団体のオーストラリアン・フレッシュ・プロデューズ・アライアンス (AFPA) も「重要なのは日本向け輸出をどう増やすかだ」とし、イチゴの輸入に反対しない意向を示した。さらには「日本産のイチゴは高級品として扱われ、大量の輸入は行われたい」と予想し、共存は可能との見方をしていた。²⁸

しかしながら、前述いちご市場の現状で触れたように現在、オーストラリアの青果業界では豊作予想を尻目に、夏季のピークから 20 年 10 月から 21 年 3 月までの労働者不足は約 3 万

²⁸ 「豪州へ届け、日本の ICHIGO 地元産との共存探る」 - Wealth (有料記事) 2020 年 11 月 13 日付
<https://nna-au.com/seisaku/107161/>

人に上り、労働需給ギャップの解消には1年半が必要とみられている。また、影響を受けた青果の価格も60%以上値上がりするという試算もあり、海外労働者の在豪期間延長や、年齢制限の撤廃により労働力を増やすことが焦眉の急となっている。また21年1月までで新型コロナウイルスの影響による労働力不足や輸出用の航空便の減少等により、オーストラリアの青果業界の損失が3,800万豪ドルに上ったことが明らかになっている。²⁹クイーンズランド州バンダバーグでは、昨年多くのいちご生産者が収穫できなくなることを恐れる中、すでに収穫の半分を廃棄処分とした農家も出たという。

そのような苦境の中で同業界に精通する今林氏は、いちご輸入に反対を唱える生産者も増えることは容易に予想されるとしている。その対策として、日本産のいちごの輸出シーズンをオーストラリアのピークシーズンとなるべく重ならないようにするなどの配慮のほかに、オーストラリアの関連政府機関と連携を図ることでリスク軽減を図り、持続的なプロモーションを実現していくことが重要だと提言している。

以上

²⁹ Fruit and veg losses top \$38 million as worker shortage continues - Farm online 2021年1月8日付
<https://www.farmonline.com.au/story/7078824/fruit-and-veg-losses-top-38-million/>

【免責条項】本報告書は、日本貿易振興機構（ジェトロ）シドニー事務所が現地調査会社の **NNA Australia** に作成委託し、2021年3月に入手した情報に基づくものであり、その後の法律改正などによって変わる場合があります。掲載した情報・コメントは作成委託先の判断によるものですが、一般的な情報・解釈がこのとおりであることを保証するものではありません。また、本稿はあくまでも参考情報の提供を目的としており、法的助言を構成するものではなく、法的助言として依拠すべきものではありません。

本稿で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本稿で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び **NNA Australia** は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

「オーストラリアにおける日本産いちごの販売可能性調査」
2021年3月作成 日本貿易振興機構（ジェトロ）シドニー事務所 禁無断転載