

インドネシア・ミャンマーにおける フードバリューチェーン構築に係る 取組について

令和元年12月26日

農林水産省

海外投資・協力グループ

国際交渉官 木下 博晶

E-mail: hiroaki_kinoshita640@maff.go.jp

https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokkyo/food_value_chain/about.html

1 フードバリューチェーンの構築

課題

- ・低い生産性
- ・農産物の保管・輸送体制の不備によるフードロス
- ・農業者の知識不足による安全・安心な食品の提供不足等

フードバリューチェーン構築

- ・経済協力の戦略的活用
- ・日本の民間企業が有する技術やノウハウの導入等

農家の所得向上
食品産業の発展
に貢献

GFVC推進官民協議会

グローバル・フードバリューチェーン推進官民協議会を設置し、民間企業と情報交換・意見交換

- ・海外展開における課題や、FVC構築のための日本の技術・ノウハウを共有。



二国間政策対話等の開催

- 両国の政府間で議論
- ・農業・食品分野の現状及び課題の把握
 - ・FVC構築に向けた官民の取組み
 - ・ビジネス環境整備(投資・貿易規制の改善など)



民間企業への支援・官民フォーラム

- 両国の政府機関と民間企業が参加、情報交換及び企業間のマッチング
- ・相手国の投資優遇制度
 - ・双方企業の製品、取組・活動状況などの紹介
 - ・現地企業の視察 など



2 二国間政策対話等の実施状況

第2回 日インドネシア農業協力に関する 二国間フォーラム

日時：2016年11月10日

場所：東京（八芳園）



二国間政策対話

- ・日本側より、今後の対話の進め方について、インドネシア側の政策や計画に沿った形で官民の協力の中長期的な枠組みを議論することを提案し、インドネシア側も了解。
- ・農業の機械化に関する専門家派遣を通じて、農業分野における両国の連携を深めていくことで意見が一致。
- ・日本側より動物検疫措置（家きん肉及び家きん卵）、園芸法による外資出資制限、放射性物質に係る輸入規制について要請。

官民フォーラム

- ・民間投資の促進に向け、日インドネシア双方政府の政策や取組、民間企業による取組を紹介。
- ・園芸法によるインドネシアにおける外資出資制限の緩和、放射性物質に係る日本産食品の輸入規制の早期解除・緩和の他インドネシアにおける日系企業の懸案について意見交換。



第5回 日ミャンマー農林水産業・食品協力対話

日時：2019年1月28日

場所：ネピドー（Park Royal Nay Pyi Taw）



二国間政策対話（政府間セッション）

- ・ミャンマーにおけるフードバリューチェーン構築のための工程表の進捗状況を両国間で共有。工程表の評価及び次期工程表の作成に向けた実務協議の開始を議論。
- ・農業・食品分野へ進出した日系企業からの要望に係る共通事項を要請。

官民フォーラム（官民セッション）

- ・2つの分科会にわかれ、農産物加工、食品安全・品質保証、農業資材・農業機械、畜産振興について議論。
- ・日本企業から農作物生産の実施に際しての種子輸入や投資許可、規格・認証の環境整備について要望。ミャンマー企業からは、生産知識の向上を図るために農民組合の整備への協力を要望。
- ・農業機械の組立工場や苗ポット生産の可能性、酪農事業参入に際してのインフラ整備への支援、肥料の生産・販売におけるプロモーションなどについて議論。



来年度に第3回日インドネシア農業協力に関する
二国間フォーラムを開催する方向で調整中

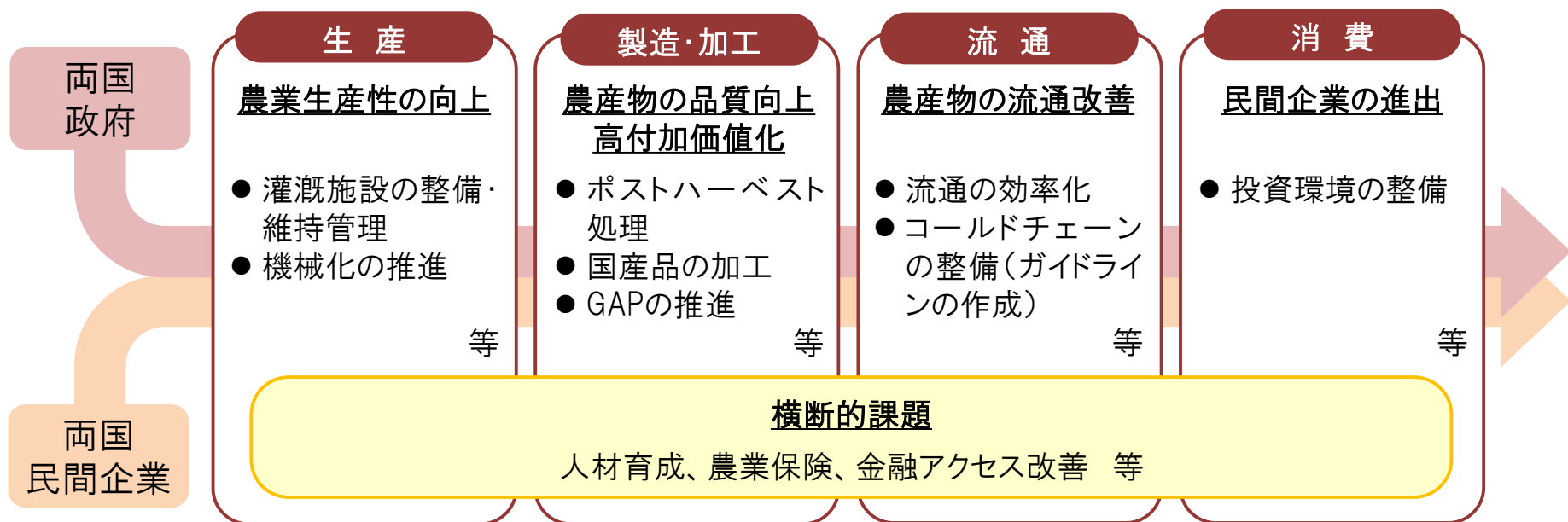
1月下旬に第6回対話（幹事会）を開催予定
（官民ミッションはJMEIC及びJETROと連携して2月に別途実施）

3 インドネシアにおける協力の中長期的な枠組(案)

課題

- ・農家、耕地面積の減少等が見られ、自給達成等のために生産性を向上させる必要がある。
- ・乾燥等の収穫後処理が十分に行われておらず、収穫後に品質の劣化やロスが生じている。
- ・農村地域における加工体制が構築されていない。
- ・多くの島々で構成されているため、地域により市場へのアクセスに格差があり、物流コストが高い。また、流通段階でのロスも多く、コールドチェーン物流に対応できていない。
- ・人材育成(後継者育成)、技術普及が十分に行われる体制にない。また、農家段階における金融アクセスが進んでおらず、金融アクセスの推進等による投資環境整備が必要。

モデル地域を設定し、生産から消費に至る各段階において、両国の官民連携による生産性や付加価値の向上等に取り組むことを検討中



今後、「日インドネシア農業協力に関する二国間フォーラム」の場などを活用し、インドネシア農業省の中期計画等を踏まえたうえで、双方の官民による協力の中長期的な枠組について議論

4 ミャンマーにおけるフードバリューチェーン構築のための工程表 ①

目的 ミャンマーのフードバリューチェーンを構築・高度化

内容 両国の官民の取組を有効に連携させ、2016～2020年の5年間の行動計画として策定

横断的対策

■ 食品産業

- 中小企業支援(中小企業金融、免税措置等)
- 加工食品の品質基準の作成

【進捗状況】

- 日系合弁会社が冷凍加工工場を設立し、2016年12月に日本向けに冷凍野菜を初輸出(ネピドー)



■ 農業金融

- ミャンマー農業開発銀行(MADB)による機械・設備資金の拡充
- MADBの審査能力の強化

【進捗状況】

- 「農業農村ツーステップローン」で、12地域・州においてトラクター、コンバインハーベスター、耕運機等合計1,043台の機械購入に融資(全国)



■ 農業機械

- 様々な資金源からの金融支援
- 運転の安全を確保するための、農業機械の検査態勢の構築
- アフターサービスの提供

【進捗状況】

- 日系企業がティラワSEZでの操業を開始。ミャンマー国内のディーラーと連携し、販売網を拡大(全国)



4 ミャンマーにおけるフードバリューチェーン構築のための工程表 ②

品目別対策

■ 米・豆類

- 品種の純化、赤米の除去、砕米率の低減、機械化推進
- 圃場整備と併せた灌漑排水施設、農道等の整備

【進捗状況】

- 「農民参加による優良種子増殖普及システム確立計画プロジェクト」で、優良保証種子生産・供給システムの改善（マンダレー、エーヤワディー地域）
- 「バゴー地域西部灌漑農業収益向上プロジェクト」で、灌漑用水を管理する農民グループが形成され、各圃場への水配分管理、灌漑施設の維持補修を実施（バゴー地域）



■ 油糧作物、工芸作物

- 油糧種子の改良、栽培技術の普及
- 広範囲の供給網の構築（民間企業）

【進捗状況】

- 「中央乾燥地における節水農業技術開発プロジェクト」で、中央乾燥地域の気候・土壌に適した落花生、ゴマ、キマメ、リョクトウの品種および栽培方法を特定し、種子生産技術の移転を実施中（マンダレー、マグウェ地域）



■ 園芸作物

- 優良種苗の供給、適正な農薬・肥料の投入
- 民間投資によるコールドチェーン整備を含む品質管理向上

【進捗状況】

- 「農業政策アドバイザーの専門家派遣」により、FVC構築に向けた課題及び現状を把握、政策立案を支援
- 日系企業が低温物流倉庫等の事業を展開（ティラワSEZほか）



5 寄付講座

目的 フードバリューチェーン構築のための人材育成

内容 日本の民間企業から専門家を派遣していただき、種苗から食品加工、流通、消費など各分野の実践的な知識・技術の講義等を実施（技術の習得等を目的とした実習や実地研修、インターンシップなども実施）

寄付講座のカリキュラムの例

(2019年3～5月 インドネシア ボゴール農科大学の場合)

トピック	講演内容	担当企業等
マーケティング	青果物のフードバリューチェーンについて	(株)イオン
農協制度	日本における野菜に関するFVCIについて	(株)農林中金総合研究所
トークイベント	インドネシアの将来の農業と食産業	AgrisocioDentsu Indonesia
外食産業	米、野菜の自社生産について	(株)吉野家ホールディングス
環境対策	食品事業者及び生活者における食品ロス削減の具体的なアプローチについて 農水畜産物の食品ロスを最小限にする商品の開発(ワークショップ)	(株)office3.11
スマート農業	農業におけるICTの活用	富士通(株)

ミャンマーでも、2019年7月にイエジン農業大学で寄付講座による講義を実施



講義の様子



食品分析実習の様子

短期インターンシップの実施

連携大学から学生や教授等を招聘して日本の農業や食産業について学ぶ短期インターンシップを実施。



農協の視察

企業等を訪問し、人材育成、食品加工、コールドチェーン流通等の現場を体験。

6 日本食・食文化の普及

目的 日本食・食文化の普及を通じたフードバリューチェーン構築

内容 海外の料理人や食関連事業者等に対する料理講習会の実施、日本料理の調理技能認定制度、日本産食材サポーター店認定制度等により、日本食・食文化を発信

海外における日本食・食文化発信の担い手育成（外国人料理人の育成等）

- ・日本食普及の親善大使によるセミナー
- ・日本料理の調理技能認定制度
- ・日本産食材サポーター店認定制度
- ・海外の外国人料理人を招へいた日本料理店研修
- ・日本料理海外普及人材育成事業 等



日本料理店での研修

日本食普及の親善大使

国内外の優れた料理人等を「日本食普及の親善大使」に任命し、自らの活動や、出演する各種メディア・イベントなど、様々な機会を通じて、より親しみやすく、より幅広く、日本食・食文化の魅力を発信。

2018年度にも、新たに17名を親善大使に任命。



親善大使による日本食講習会

日本料理の調理技能認定制度

日本料理に関する適切な知識・調理技能を修得した外国人料理人を認定・育成することで、日本食・食文化と日本産農林水産物・食品の魅力を適切かつ効果的に発信。

2019年3月時点で、ゴールド8名、シルバー315名、ブロンズ590名の計913名を認定。



調理技能認定のマーク

日本産食材サポーター店

日本産食材を積極的に使用する海外の飲食店や小売店を、日本産食材サポーター店として認定。

2019年3月時点で、4,112店を認定。



サポーター店マーク