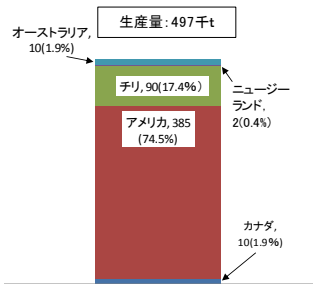


TPP協定による本県農林水産業への影響⑤<果樹(さくらんぼ)>

【園芸作物(果樹)】

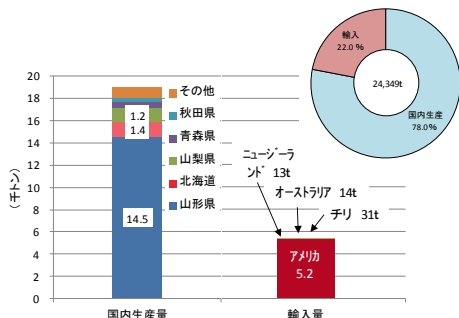
【さくらんぼ】 (大筋合意の内容：現行関税率8.5% → 初年度は4.3%とし、以降毎年同じ割合で削減し、6年目に撤廃)

■TPP交渉参加国のさくらんぼ生産量 (FAO H23)



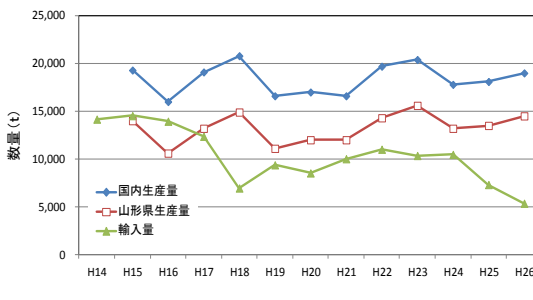
○TPP交渉参加国でさくらんぼを生産し、植物検疫上も問題なく日本に輸出できるのは上記5カ国で、その生産量は497千tで、アメリカが75%と最も多く、次いでチリが17%と両国で全体の90%以上を占めている。
○その他オーストラリア、カナダが約2%、ニュージーランドが0.4%となっている。

■国内生産量(県別)と輸入量 (農林水産省生産出荷統計、財務省貿易統計 H26)



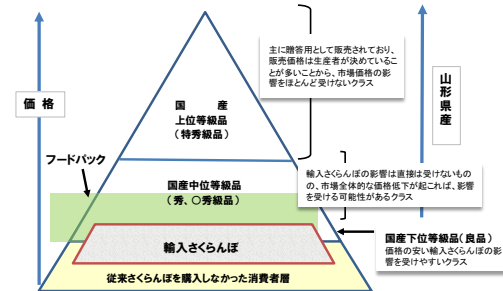
○本県は全国生産量の76%を占める全国一の産地であり、本県農業において、コメに次いで産出額が大きい(308億(県農業産出額の13.4%))。
○H26年の輸入総量は5,349tでアメリカからの輸入が全体の99%を占める。

■国内生産量と輸入量の推移 (農林水産省生産出荷統計、財務省貿易統計)



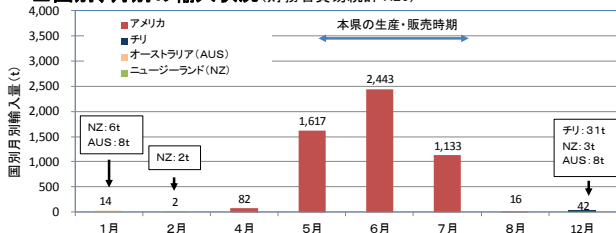
○国内の生産量は17,000t～20,000tでほぼ横ばいで推移している。
○輸入量はH16年までは15,000t程度であったが、その後は10,000t前後で推移し、現在は5,300t程度まで減少している。
○輸入量が減少している理由として、アメリカ国内での需要の増加、中国などへの輸出量の増加が影響している。(流通関係者からの聞き取り)

■TPPIにより輸入さくらんぼの増加で競合が想定されるマーケット(イメージ)



○現在、輸入さくらんぼのほとんどは、果皮色が黒紫色、果肉が赤色の赤肉品種で、一般的に「アメリカンチェリー」と呼ばれており、白肉品種である日本産「さくらんぼ」と食味、品質や価格帯などの面で住み分けがなされている。
○さくらんぼは日持ちの悪い果実であることから、日本に輸入されるさくらんぼは完熟前に収穫される場合が多く、食味、風味が劣る場合がほとんどである。
○完熟前に収穫しても、輸送距離が長いことから、日本に到着するまでの間に荷傷み等のロスが発生しやすい。また、検疫にも時間を要する。
○輸入さくらんぼは大箱で輸入されたあと、日本国内でリパックされて販売されることから、安価とは言っても果実代金以外のコストが国産に比べて大きい。
○輸入さくらんぼは、鮮度が悪く、外観や食味が日本人の嗜好に合わないことから評価が低く、国産下位等級品(フードバック)との競合が予想される。
○なお、価格が高いことでこれまでさくらんぼを購入しなかった消費者層では、輸入さくらんぼへの購買意欲が高まり、さくらんぼ全体としてのマーケットが拡大する可能性がある。

■国別、月別の輸入状況(財務省貿易統計 H26)



○アメリカの生産時期は4月～8月で、国産品の流通が多くなる6月の輸入量が最も多い。品質の違いから現在は「アメリカンチェリー」と「さくらんぼ」の住み分けがなされているとの見方が一般的である。
○南半球のTPP交渉参加国からは、国産品がほとんど流通しない12月～2月に輸入されているが、その量はわずかである。3月と9月～11月は輸入されていない。

■輸入さくらんぼ価格の比較

産地	単価(円/kg)
全体(国産+輸入)	1,777
山形県	1,800
アメリカ	1,420
チリ	1,523
オーストラリア	2,473
ニュージーランド	1,961

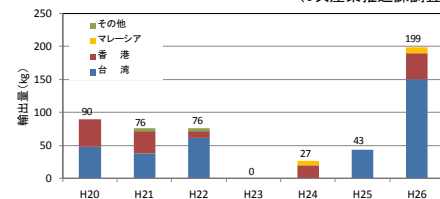
東京都中央卸売市場(H26)

○H26年産の価格は、販売時期が重複するアメリカ産で県産より2割程度安い。南半球産は、国産さくらんぼがほとんど流通しない時期に少量輸入されるため、国産さくらんぼより高い価格で取引されている。
○アメリカ、チリ、オーストラリアからの輸入は赤肉品種中心。アメリカ、オーストラリアでは、白肉品種としては「レーニア」等があるが、輸入数量は少ない。

■各国の主な栽培品種

国名	品種名	
	赤肉品種	白肉品種
アメリカ	「ピング」、「ブルックス」、「ツラレ」、「ガーネット」等	「レーニア」
チリ	「ブルックス」、「ツラレ」等	
オーストラリア	「スイートハート」、「ブラックハート」、「シルビア」等	「レーニア」、「佐藤錦」、「紅秀峰」

■県産さくらんぼの国別輸出量の推移 (6次産業推進課調査)



○これまでは、総量100kgに満たない試験的な輸出であり、東日本大震災以降はさらに少なくなった。昨年からは県内各産地で輸出への取組みが活発化してきている。

■関税撤廃の影響イメージ

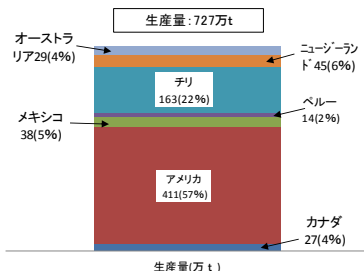
○輸入さくらんぼのほとんどは、果皮色が黒紫色、果肉が赤色の赤肉品種で、白肉品種の日本産さくらんぼと品質や食味、価格帯で消費市場が住み分けされており、上位等級への影響はほとんどないと考えられる。ただし、フードバックの下位等級品などでは、輸入品に引張られ、価格低下が懸念される。
○輸入さくらんぼは、日本に到着後リパックされて販売されることから、関税が撤廃されて果実代金とその分下がった場合でも、果実代以外のコストが高いために小売での売価の低下は小さいと考えられる。
○輸入時期(4月～7月)が重なるアメリカが、将来、日本人の嗜好にあった品種を開発したり、日本人の赤肉種に対する抵抗感が薄くなった場合、安価なさくらんぼを武器に日本への輸出を強めてくれれば、本県にとって大きな脅威になりうる懸念される。

TPP協定による本県農林水産業への影響⑥<果樹(りんご)>

【園芸作物(果樹)】

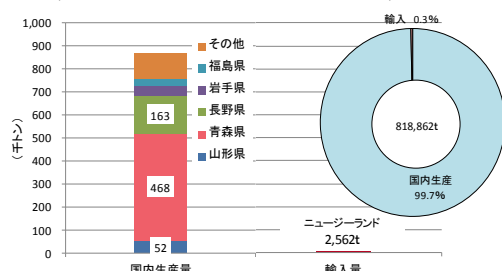
【りんご】 生鮮果実：(大筋合意の内容：現行関税率17% → 初年度は12.8%とし、以降毎年同じ割合で削減し、11年目に撤廃)
 果汁：(大筋合意の内容：現行関税率 最大34%もしくは23円/kgのいずれか高い額 → 11年目に撤廃など(し、糖の含有率等により数種あり))

■TPP交渉参加国のりんご生産量 (FAO H23)



■国内生産量と輸入量

(農林水産省生産出荷統計、財務省貿易統計H26)



■輸入りんご価格の比較

産地	単価(円/kg)
全体(国産+輸入)	295
山形県	220
ニュージーランド*	336

東京都中央卸売市場統計(H26)



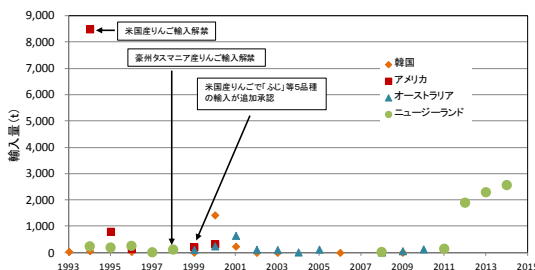
【ニュージーランド産「ジャズ」種】

■ニュージーランドから輸入される品種

品種名
ふじ、ジャズ、ロイヤルガラ、グラニースミス

○ニュージーランド産のりんごは端境期の取引のため比較的単価が高い。ニュージーランドから輸入されている品種は「ジャズ」や「ふじ」などで、アメリカ産より食味が良い(市場関係者から聞き取り)。なお、ニュージーランド産りんごが輸入される時期(5~7月)の東京都中央卸売市場の国内産りんごの平均価格は360円/kgで、ニュージーランド産りんごが336円/kgであることから、品質が比較的高いことが伺える。

○TPP交渉参加国でりんごを生産し、植物検疫上も問題なく日本に輸出できるのは、アメリカ、ニュージーランド、オーストラリアのみである。
 ○現在の輸入量は国内流通量の0.3%程度(ニュージーランドからのみの輸入)、日本でりんごが収穫できない4~8月の端境期を埋めるために輸入されている。
 ○本県は国内では青森、長野に次ぐ全国第3位の生産県で全国の6.3%を生産している。H25の本県りんご産出額は106億円で、本県農業産出額の4.6%を占める。

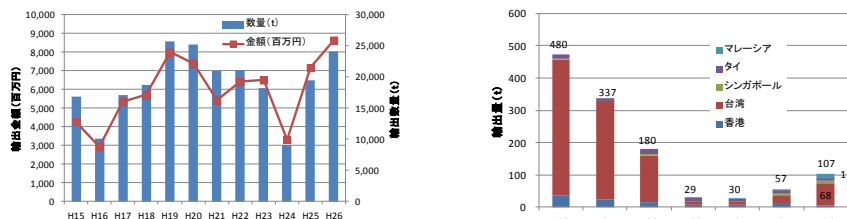


■国別輸入量の推移 (財務省貿易統計)

○1994年(H6)に、アメリカからの輸入が解禁された年は、8,000t以上が輸入されたが、輸送性や日持ち性を重視するため早もぎが多く、食味が淡白で、果汁が少ない等、食味が日本人の嗜好に合わず、現在は輸入されていない。(輸入品種に「ふじ」が追加されても、気候や技術力が反映される品質面で国内産に比べ劣り数量は伸びなかった)。

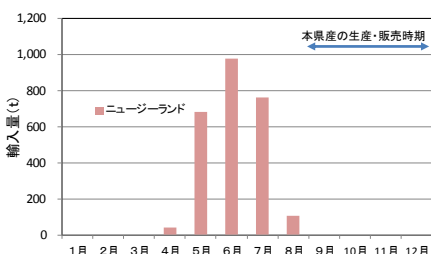
○2010年(H22)まではオーストラリア産が輸入されていたが、現在は輸入されておらず、2011年(H23)以降は降はニュージーランドからの輸入となっている。量的には少ないものの、ニュージーランドからの輸入は近年増加傾向にある。

■日本からの総輸出量と県産りんごの国・地域別輸出量の推移 (財務省貿易統計、6次産業推進課調査)



○日本からのりんごの輸出はH19年をピークに減少し、東日本大震災後は急激に減少した。その後急激に回復し、H26年はピーク時に近い状況(24,000t程度)まで回復した。本県からの輸出の動きも同様の傾向であるが、本県においては震災で落ち込んだ輸出量がまだ回復しておらず、H20年の1/4以下の107t程度の輸出量に留まっている。

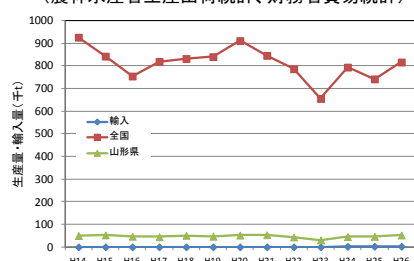
■国別、月別の輸入状況(財務省貿易統計H26)



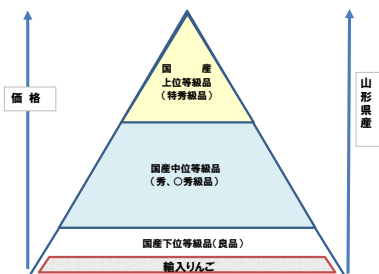
○国内りんごが品薄となる4~8月にニュージーランドから輸入されているが本県の生産・販売時期とは重ならない。アメリカ産よりも品質が高い。

■国内生産量と輸入量の推移

(農林水産省生産出荷統計、財務省貿易統計)



○流通量における輸入量は2,500t以下(H14-H23は1,000t以下)で輸入量の占めるシェアは極めて低い。



■輸入りんごとの競合が想定されるマーケット(イメージ)

(生鮮果実)
 ○過去にアメリカ等から輸入された外国産りんごは、販売価格が日本産りんごより安いことから、国産下位等級品との競合が予想されたが、日持ち性優先で完熟前の収穫が多く、食味、風味が劣るなど、品質面で日本人の嗜好に合わなかった。
 ○現在、ニュージーランドからわずかに輸入される程度であり、品質は比較的高いものの、県産りんごの販売時期とは重複しない。
 (果汁)
 ○現在、国内のりんご果汁使用量の87%は輸入果汁であり、国産りんご果汁のジュースと輸入果汁のジュースでは既に棲み分けがなされている。

■関税撤廃の影響イメージ

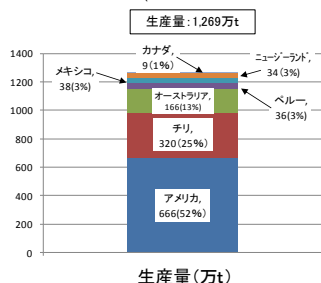
○品質や食味、価格帯で国産品と消費市場が住み分けされており、影響は小さいと考えられる。
 ○将来的に日本人の嗜好にあった品種(ふじ、ジョナゴールド)・品質の果実が輸入された場合、引っ張られて全体的な価格低下が懸念されるが、気候条件も異なるので、技術的には難しいものと考えられる。
 ○輸入されるりんご果汁の70%は中国からの輸入で、TPP交渉参加国からの輸入は18%程度であり、輸入果汁全体への影響は小さいと考えられる。

TPP協定による本県農林水産業への影響⑦<果樹(ぶどう)>

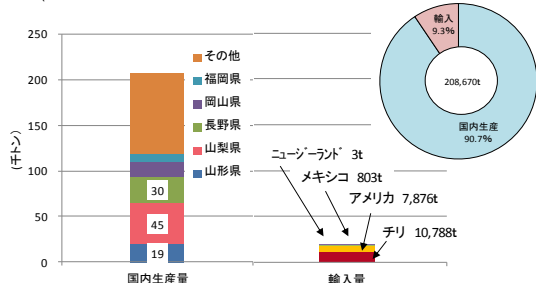
【園芸作物(果樹)】

【ぶどう】 生鮮果実：(大筋合意の内容：現行関税率17%(3月～10月)、7.8%(11月～2月) → 発効時に即時撤廃)
 果汁：(大筋合意の内容：現行関税率 最大298%もしくは23円/kgのいずれか高い額 → 11年目に撤廃など(しゅ糖の含有率等により数種あり))

■TPP交渉参加国のぶどう生産量 (FAO H23)



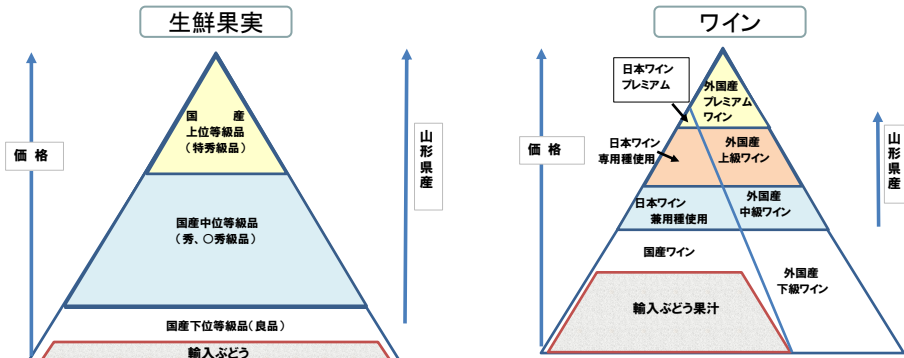
■国内生産量と輸入量 (農林水産省生産出荷統計、財務省貿易統計H26)



○TPP交渉参加国でぶどうを生産し、植物検疫上も問題なく日本に輸出できるのは、上記の国内内ルーを除く6カ国で、その生産量は1,233万tでアメリカ、チリ、オーストラリアの生産量が多い。

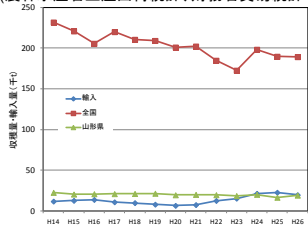
○本県は山梨県、長野県に次ぐ全国第3位のぶどう生産県で、H26年の生産量は19,200tと国内生産量約9%を生産する。
 ○本県ぶどうのH25年の産出額は79億円で農果業産出額の3.4%を占める。
 ○海外からは、本県の生産量とほぼ同じ量(H26：19,470t)が輸入されており、チリからの輸入が最も多い。

■輸入ぶどうや輸入ぶどう果汁との競合が予想されるマーケット(イメージ)



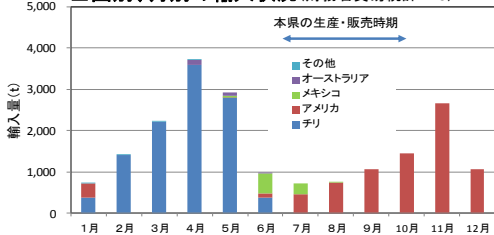
○輸入ぶどうの生鮮果実は、品質や鮮度が劣ることから商品性が低く、国産品の下位等級品との競合が予想される。
 ○ワイン用の輸入果汁は国産ワインの原料となるが、消費者は、国産原料を使ったワインを嗜好していることから、現在、国内のワイナリーは国産原料の確保に力を入れている。

■国内生産量と輸入量の推移 (農林水産省生産出荷統計、財務省貿易統計H26)



○国内の生産が減少する中で、平成21年以降、輸入量が増加してきている。

■国別、月別の輸入状況(財務省貿易統計H26)



○国内生産が多い6月～10月の輸入量は少ないが、1月～6月はチリ産(輸入量の55%)、7月～12月はアメリカ産(40%)の輸入が多く、時期によって輸入先が異なり、アメリカ産の輸入時期が主に本県の生産時期と重なる。

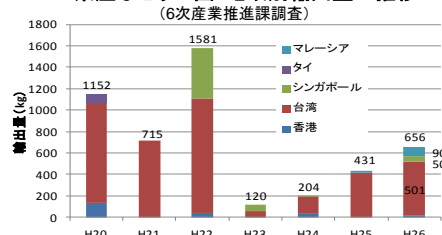
■輸入ぶどう価格の比較

産地	単価(円/kg)
全体(国産+輸入)	791
山形県	583
チリ	387
アメリカ	360

東京都中央卸売市場統計(H26)

○輸入ぶどうは中粒種が中心で品質が劣ることから、市場価格は全体平均の半値程度となっている。

■県産ぶどうの国・地域別輸出量の推移 (6次産業推進課調査)



○東日本大震災時に輸出量が大幅に減少したが、徐々に回復傾向にある。台湾への輸出が継続的に行われている。

■各国の主な栽培品種

国名	品種名
チリ	レッドグローブ
アメリカ	トンブソンシードレス
アメリカ	クリムソンシードレス
メキシコ	レッドシードレス
メキシコ	サマーローヤル
ニュージーランド	イタリア(欧州系大粒種)



【トンブソンシードレス】



【レッドグローブ】

○アメリカやチリから輸入されるぶどうは中粒種で、品質や鮮度が国産ぶどうに比べて劣っており、量販店に並んでいるものは、軸が枯れているものも多い。なお、ニュージーランドから1～2月に輸入される「イタリア」種は非常に品質が高く、日本では果専門店や百貨店などで販売されている。

■関税撤廃の影響イメージ

(生食用)

○TPP交渉参加国では、中粒種生産がほとんどで、日本人が好む本県主力品種の「デラウエア」や大粒種が生産されていないことや、輸送中の鮮度低下が著しく、商品性が低いことなどから、関税撤廃による影響は小さいと考えられる。

○今後輸送技術の向上により鮮度が保持されたまま輸入されるようになれば、本県主力品種である「デラウエア」や国産中粒種(「ナイヤガラ」、「スチュペーン」等)では、安い輸入ぶどうとの競合により価格低下が懸念される。

(ぶどう果汁)

○国内のぶどう果汁使用量の約99%はすでに輸入果汁(H20年)であり、国産ぶどう果汁は1%程度。安価なぶどうジュースやワインに使用される輸入ぶどう果汁と、プレミアムジュースもしくは日本ワインの原料として利用される国産ぶどう果汁とは明確な住み分けができており、ぶどう果汁の関税撤廃の影響は小さいと考えられる。

○ワインメーカーでも、現在政府で検討されている「日本ワイン」醸造への対応を含め、国産原料の確保に力を入れており、輸入果汁の関税が撤廃されて安い価格の果汁が輸入されたとしても、影響は小さいと考えられる。

○本県のワイナリーでは、使用原料に占める県産原料の割合が96%で「日本ワイン」の醸造がほとんどであることから、県内ワイナリーに原料を供給する生産者への影響はほとんどないと考えられる。