

出國報告（出國類別：其他）

參加 2011 年日台冷凍農產品貿易 懇談會及東京國際食品展

服務機關：農委會高雄區農業改良場

姓名職稱：黃德昌 場長

派赴國家：日本

出國期間：100 年 3 月 1 日至 4 日

報告日期：100 年 4 月 27 日

摘 要

本次出國目的主要是參加「2011 年日台冷凍農產貿易懇談會」，在會議中以「台灣毛豆品種的研發及健康管理」為主題進行專題演講，向日本業者及媒體推銷台灣安全優質的毛豆產品，獲得與會人員高度肯定，並有多家日本媒體專題報導，有效提升我國冷凍農產品的知名度與國際競爭力。此外，並參觀規模居亞洲最大、世界第三的「東京國際食品展」，了解日本農產品市場的動向，以擬訂育種及農產業輔導策略，期望未來開發的國產農產品及機能性產品更具國際市場的競爭力。由於日本於 2006 年 5 月 29 日起實施新修正之食品安全法，對進口食品之檢查趨於嚴格，尤其是農藥殘留方面，加上「中國天洋食品毒水餃事件」，澈底引發日本消費者對中國黑心食品的恐懼，有「中國產食品不安全」的印象，但問題是，日本一年由中國進口的蔬菜達百萬公噸，目前台灣能供應的蔬菜種類有限，而價格也是日本進口商考慮的重要因素。因此，建議可利用毛豆外銷專區發展親和型輪作經營模式，開發新的蔬菜如甜玉米、菠菜、青花菜等產品外銷，除強化農業生態環境維護，也可提升台灣毛豆及其他冷凍蔬果產品在國際市場的競爭力。在食品展會中，日本國內廠商也展出發芽毛豆及發芽玄米等相關機能性產品，無論在包裝及標示成分均以機能性及健康作訴求，獲得相當多消費者詢問，參展廠商也對市場的發展性相當看好。台灣機能性產品每年產值達百億台幣以上，但其原料多仰賴進口，品質不穩定，成本偏高，影響國際市場之競爭力。因此，建議可利用國產優質毛豆及稻米品種，大規模生產品質佳的原料，開發出更具國際市場競爭力的國產機能性產品。

目 次

一、緣起及目的.....	3
二、工作行程.....	3
三、參加 2011 年日台冷凍農產品貿易懇談會.....	4
四、參訪 2011 年東京國際食品展.....	11
五、參訪山形縣物產館及市場調查.....	15
六、檢討與建議.....	18
七、附錄.....	19

一、緣起及目的：

台灣加入 WTO 後，農業正面臨市場開放與降低關稅的壓力，因此，調整各項農產品生產之種類、數量及型態等，朝向大農場機械化經營，以提高生產效率，降低生產成本，並建立以市場導向的產銷方式，依市場需求藉由育種、企業化栽培及加工等技術，提高產品的品質及附加價值，以提昇各項農產品之市場競爭力，是當前重要的課題。日本是台灣農產品出口第一大國，以蝴蝶蘭、冷凍毛豆、香蕉、芒果、菊花為主。台灣毛豆產品輸日迄今已有 40 年歷史，是具有競爭力的外銷型產業，近 10 年來，平均年外銷約 4,711 萬美元的產值，2010 年外銷量更高達 29,712 公噸，賺進外匯 5,591 萬美元(約新台幣 17 億 6,893 萬元)，較 2009 年增加 11.6%，其中，以冷凍毛豆外銷日本最為大宗，大幅超越中國 68.8%，超越泰國 29.1%，占日本市場 40.1%，仍維持銷日冠軍的佳績。行政院農業委員會(以下簡稱農委會)每年輔導台灣區冷凍蔬果公會，於參加「東京國際食品展」期間，同時邀請日本農產官方及客戶，舉行「日台冷凍農產品貿易懇談會」，其日在藉由雙方交流，瞭解日本官方農產新政策及日方貿易動態，爭取日本冷凍蔬果進口商及零售商對台灣冷凍蔬果安全與安心的信賴，以提升台灣毛豆產業及其他冷凍蔬果之競爭力，並收集相關資料，俾利國內農政單位及業者因應參考。本次出國目的主要是參加「2011 年日台冷凍農產品貿易懇談會」，並在會議中以「台灣毛豆品種的研發及健康管理」為主題進行專題演講，向日本業者及媒體推銷台灣安全優質的毛豆產品，提升產業競爭力，並參觀規模居亞洲最大、世界第三的「東京國際食品展」，了解日本農產品市場的動向，以擬訂育種及產業輔導策略，期望未來開發的國產農產品及機能性產品更具國際市場的競爭力。

二、工作行程：

(一) 參加成員

姓名	服務機關(單位)	職稱
黃德昌	農委會高雄區農業改良場	場長

(二) 參訪期間

- 3月1日(二) 屏東－高雄小港機場－日本成田機場－參訪東京都內山形縣物產會館－東京都品川
- 3月2日(三) 東京都品川－參訪千葉幕張 2011 年東京國際食品展－東京都品川
- 3月3日(四) 東京都品川－參加千葉幕張 2011 年日台冷凍農產貿易懇談會－東京都品川
- 3月4日(五) 東京都品川－市場調查－日本成田機場－高雄小港機場－屏東

三、參加 2011 年日台冷凍農產品貿易懇談會

「2011 年日台冷凍農產品貿易懇談會」是由農委會會補助台灣區冷凍蔬果工業同業公會（以下簡稱冷凍蔬果公會）策劃，在台灣貿易中心東京事務所（以下簡稱台貿中心）陳英顯所長及事務所全體同仁就近大力協助下，於 2011 年 3 月 3 日下午 3 時假日本東京都附近之千葉市美濱區 HOTEL GREEN TOWER 幕張 3 樓「メイフェアの間」召開。應邀參加之日方代表包括日本輸入冷凍野菜品質安全協議會（以下稱凍菜協）代表 5 名，日本冷凍食品檢查協會代表 4 名、獨立行政法人農畜產業振興機構代表 1 名、日本食品業界代表 65 名、日本食品產業新聞媒體記者 11 名，合計日方參加人數為 82 名。台灣與會人員有台灣經營冷凍農產加工食品出口廠商代表計 41 人，列席指導貴賓包括經濟部台北駐日經濟文化代表處經濟組周立副組長、本會駐日農產組林榮貴秘書等 2 名，高雄區農業改良場黃德昌場長、周國隆副研究員，農糧署劉紹國技正；外貿協會農產組陳濟棠組長，台貿中心陳英顯所長等，代表台灣出席人數達 50 名，使日台雙方參加本次懇談會總人數多達 132 名。懇談會於 3 月 3 日下午 3 點開始，會議開始時，首先由我方冷凍蔬果公會蔡敬虔理事長及台貿中心陳英顯所長分別代表台方業者，對日方來賓於百忙中撥冗蒞臨本次會議，表示歡迎及感謝之意，再請日方代表、貴賓及台方指導貴賓致詞，其內容摘要如下：

(一) 台灣區冷凍蔬果公會蔡敬虔理事長歡迎詞表示：首先感謝關心台灣冷凍農

產品之日台業界、媒體能在百忙之中出席本次懇談會，本活動承蒙許多貴賓賞光，感到十分榮幸。今年是中華民國建國一百週年，希望以此為契機，能更加強化台日雙方間的合作關係。近年來，全世界氣候異常的現象仍持續，在澳洲發生洪水，在中國華北及俄羅斯發生乾旱，同時由於中國、印度等新興國家快速發展，小麥、玉米、大豆等農產品之國際價格呈現飛漲的趨勢。而台灣因去年遭逢 2 次颱風及連續大雨的影響，使得本會主要產品—毛豆受到極大打擊，也造成日本各位客戶極大困擾，特別致上誠摯歉意。同時，由於生產成本上漲、匯率變動而使獲利壓縮，對於本會所提出漲價要求，在今年 1 月獲得諸位理解與同意，對此表示衷心的感謝。去年台灣毛豆產品在泰國與中國的低價競爭下，仍維持日本市場占有率第一，對此表示謝意。未來如何在台灣產既有的安心、安全基礎上，在品質、美味方面繼續地追求進步，是我們努力的目標。最後，祝福大家能「兔飛猛進」、「逢兔大展」。謝謝大家。

(二) 台貿中心陳英顯所長致詞表示：感謝各位百忙之中前來參加本次會議。個人認為每年能參加這個盛會，都獲益良多。台灣去年經濟成長達 10.8%，為 20 多年來最好的成績。在進出口方面，也達到 35% 以上的成長，主要原因是與中國關係的改善及與新興國家市場貿易的增加。另一方面，台灣國內投資也十分旺盛，特別是 IT 的大型企業對於半導體及太陽能等新興產業投資態勢十分積極，而在農產品方面，去年台灣輸日農產品增加 29.4%，達到 9,910,000 萬美金，其中台灣毛豆出口增加 9.4%，依然維持日本市場第一的地位。依據日本的消費調查顯示，雖然多數消費者講求節約，但也有半數消費者認為，目前價格已接近合理，產品的高健康性及高安全性才是更重要的。另一方面，不要求非日本國產食品不可的消費者也有增加趨勢。他認為台日雙方業者，若能針對這個市場需求，加強宣傳台灣農產品的健康及安全，相信能為台灣農產品開拓更大的商機。

(三) 日本代表—日本輸入冷凍野菜品質安全協議會河合會長致詞表示：這個懇談會，是以促進台灣冷凍農產品品質提升、安定供應為目的，邀請台日雙方冷凍農產品業者共聚一堂，並進行意見交流的活動，深具意義。同時也

為台灣方面一直以來提供給日方安全、安心、優質的冷凍蔬菜，向各位致上誠摯謝意。回顧去年，中國、印度、巴西等新興國家的抬頭，以及歐美等先進國家的社會成熟化，世界已由過去以歐美為重心的架構朝著多角化、平面化轉變。同時透過推動「TPP（跨太平洋戰略經濟伙伴協定）」、「FTA（自由貿易協定）」，新的自由市場逐漸形成，亞太地區經濟市場架構正處於大幅變動的時期。此外，誠如蔡理事長所言，地球暖化、氣候異常等自然環境問題叢生，北朝鮮、北非、中東等地區所發生的區域紛爭等事件，在世界不斷發生。而這些現象對於我們食品業界都會造成各種直接或間接的影響，令人感到憂慮，事業前景呈現不明確的現象。日本國內政治情勢沉悶，經濟上因通貨緊縮等局勢依舊，食品業界對於產品銷售成長停頓感到十分煩惱，為確保獲利，我們必須不斷試圖刪減成本。另一方面，消費者對於低價品需求仍未減少，但部分消費者已經呈現「節約疲勞」的現象，這些消費者在購物時，從以前只看價格逐漸變成就算價格貴一點，但品質好也沒關係。去年由於日幣急遽升值及天氣不佳，造成日本國產農產品供應不足、價格飛漲等有利因素的影響，台灣輸日冷凍毛豆在 2010 年達到 24,600 公噸，較 2009 年增加 9%，而玉米進口雖然只有 343 公噸，但較 2009 年增加 70%，呈現了穩定的成長。但是也聽說，因為去年一直下雨與颱風來襲等天候因素的影響，造成秋作台灣毛豆收成大幅減少。對於天候不順及匯率變動等危機的因素，令人難以預測。因此，就如同古諺所說的「盡人事，聽天命」，確實、盡力做好應做之事，這才是最重要的。在食品安全方面，台灣輸日冷凍毛豆在 2010 年也沒有發生關於細菌、農藥殘留超標情事，深信此一事實，可建立起日本消費者對於台灣冷凍農產品的信賴感，也是今後得以持續穩定成長的主要原因。食品安全得以保障，這是台灣各個食品工廠在品質安全、衛生、管理上持續不懈的努力，再加上台灣政府機關及台灣區冷凍蔬果公會的貢獻，在官民一心的努力下所得到的成果。對於各位的盡心盡力，再次表示由衷感謝。另一方面，消費者、消費者團體、媒體對於食品安全存在偏見、誤解及先入為主的觀念也是事實。我想我們必須謹記，若發生食品安全問題，極有可能因為流言渲染而造成嚴重損失。持續不懈、堅持的努力是非常重要的，就如同台灣諺語「

刀不磨不亮，水不流就會腐敗」。有人說，安心來自於安全＋信賴感，的確在維持產品安全的同時，不斷與消費者及媒體保持良好的溝通，也是非常重要的，期望業界能繼續努力。

(四) 行政院農業委員會高雄區農業改良場場長黃德昌致詞表示：高雄場主要負責熱帶農產品的育種及技術改良的推廣。毛豆是本場重要的研發作物，今日非常榮幸來參加懇談會。日本是台灣最重要的農產品輸出國，如毛豆、香蕉、芒果、菠菜、甜玉米、荔枝、魚產品等，台灣政府十分重視日本市場。因此，本場在育種時，十分重視品質的提升，在產地建立了產銷履歷以及吉園圃的制度。希望能提供台灣民眾及日本消費者品質優良、安全性最高的農產品。台灣毛豆輸日迄今已有 40 年歷史，今年的懇談會也邁入第 20 屆，日台雙方業者關係非常良好，交流熱烈。正因為如此，台灣更有責任供應品質優良、安全安心的毛豆產品給日本消費者。接下來的專題演講，本人將針對台灣在毛豆育種及健康管理方面，向大家作一個簡要報告。

(五) 台北駐日經濟文化代表處經濟組周副組長立致詞表示：剛才聽說懇談會已連續舉辦 20 年，這個會議除了加強日台雙方業者間的信賴感，更增進了兩國間的貿易關係。公會蔡理事長恰是我國中同窗，學校畢業後的 30 年，各自在不同領域努力，今日能在此相見實在高興。聽聞毛豆輸日有 40 年了，這是台日雙方共同努力下才有的成果。今後台灣更將繼續供應安全、安心的毛豆產品。在 2009 年 6 月雙方政府簽署「WORKING HOLIDAY」的合作備忘錄，每年能有 2 千名的年輕人到對方國進行打工渡假，對於增加民間的了解及交流非常具有意義。本代表處也在 2009 年 12 月間設置了第 6 個一札幌分處。去年 12 月開始，台北松山機場可直飛東京羽田機場，2 個多小時就可以到台灣，再加上高鐵，到高雄也僅需 2 個小時，真的是「一日生活圈」。自 1970 年代，旅日台灣人的外國人登錄證國籍欄皆打上中國，經過本代表處積極爭取，在去年獲得日方同意，將在明年正式變更為台灣。期望台日雙方透過各個業者以及外貿協會的努力之下，持續穩定地發展實質關係。

致詞後緊接著進行專題演講，日方由「日本消費生活顧問協會」的食生活特別委員會蒲生惠美副委員長（圖 3），以「日本消費者關於食品安全之意識」為題，說明日本消費者對「食品安全防禦」的概念，表示日本現在除對食品衛生問題非常重視外，也非常關注「偽造標示」，其中最常發生問題的便是偽造「原產地」與「期限」，另外，因為「中國產冷凍毒餃子事件」，導致消費者意識變化，有「中國產食品不安全」印象，並助長「國產即安全」的觀念，有高達 18.7% 的受訪者表示，即使國產食品漲價 3 成以上仍願意購買國產品。

我方是由本人代表，以「台灣毛豆品種的研發及健康管理」為題（圖 4），介紹本場為了提升台灣毛豆產品在日本市場的競爭力，近年來進行多項研發及推廣工作：（1）育成多個高產優質品種，積極申請日本品種權，保護台灣農業智慧財產權，並授權產業界應用，迅速開創品種的研發價值；（2）在高屏地區推動大農場機械化生產、科學化管理及企業化經營，大幅降低生產成本，提升產業競爭力；（3）積極輔導外銷專區生產安全的毛豆原料，加工成優質的產品外銷，符合日本輸入規定。另外在產業輔導方面，本場長期以來，將「安全農業—企業化經營」列為重點，除推出毛豆新品種授權產業界應用外，並與各授權廠商合作，在高屏地區推動「毛豆大農場機械化生產技術」，輔導專業豆農向台糖租地，擴大毛豆農場的規模，邁向科學化管理及企業化經營，大幅降低生產成本，穩定了外銷毛豆原料的來源；並輔導農民利用根瘤菌及性費洛蒙誘蟲等生物方法，減少化學肥料及農藥使用，建立了優質安全的外銷毛豆生產體系。在產品加工利用方面，輔導業者提升效率，採收的豆莢在短時間內即送至加工廠，以先進設備殺菁冷凍，保持其莢色、甜度、風味及品質，在 4 個小時內即完成產品製作，因此，台灣毛豆產品特別優質安全，可讓消費者吃的安心又健康。日本的與會代表對於我國將以高香氣（如：芋香）及高機能性（如：高異黃酮、高 GABA 含量）為未來毛豆育種目標甚感興趣，也談到在生產毛豆的過程中，如何兼顧美味、安全及對環境親和友善，將是未來努力的方向。

專題演講後由冷凍蔬果公會豆類小組魏建一召集人（圖 5）報告台灣冷凍農產品春季預定供應概況及雙方針對毛豆等冷凍產品的問題進行交流，如毛豆連作障礙及農藥殘留問題。最後由日方凍菜協河合會長及公會劉前理事長貴坪董事長（圖 6）在閉幕中致詞，也為此次懇談會畫下完美句點。



圖 1. 黃場長在 2011 年日台冷凍農產品貿易懇談會中致詞(左)及回答日方所提問有關毛豆產品的農藥安全問題



圖 2. 台方公會蔡理事長(左)及日方凍菜協河合會長(右)在懇談會中報告雙方各自在冷凍農產品產銷貿易所面臨的問題

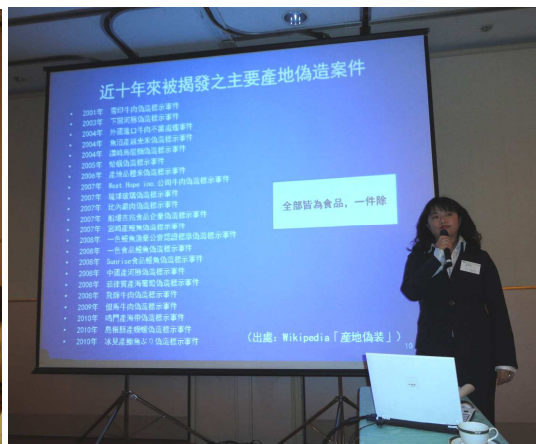


圖 3. 日本消費生活協會蒲生副委員長以「日本消費者關於食品安全之意識」為題，在懇談會中進行專題演講。



圖 4. 黃場長以「台灣毛豆品種的研發及健康管理」為題，在懇談會中進行專題演講。



圖 5. 公會豆類小組魏召集人(左)報告台灣冷凍農產品春季預定供應概況；日冷食品丸山部長(右)提問有關毛豆連作障礙及農藥殘留問題。



圖 6. 日方凍菜協河合會長(左)及公會劉前理事長在懇談會中閉幕中致詞，畫下完美句點。

四、參訪 2011 年東京國際食品展

「東京國際食品展 (FOODEX JAPAN 2011)」為亞洲第一大食品展及世界第三大之食品展，與德國科隆、法國巴黎國際食品展齊名。本屆（第 36 屆）展覽期間為 2011 年 3 月 1 日至 3 月 4 日於日本千葉幕張國際展覽館舉行（圖 7），有來自全球超過 63 個國家及 2,407 家廠商參展，使用 3,225 個攤位參與展出，海外廠商使用 5 個展覽館，而日本國內展區使用 3 個展覽館，分成數個小型展區，包括地方產品、生鮮食材、點心甜點、Well-Food（有機、機能性食品）、調味料及調理加工食品、綜合食品、飲料以及輸入食品等，今年新增的展區為食品包裝/設計。日本是台灣農產品第一大出口國，2010 年出口產值達 8.5 億美元，占農產品出口總值的 24.7%，農委會為協助台灣廠商拓展外銷市場，委請外貿協會組團參展，並以「台灣館」聯合展出，包含臺灣區糖果餅乾麵食工業同業公會、臺灣區罐頭工業同業公會、臺灣區蜜餞工業同業公會、臺灣區製茶工業同業公會、臺灣區冷凍蔬果工業同業公會等 14 個優質產業公會、農產食品業及食品加工業者如金車、義美、統一、好帝一、亞細亞食品等知名廠商及來自南台灣農產重鎮均由縣政府帶領縣內食品業者前來開發日本市場，計 102 家廠商參加，為歷年參展規模之冠，也是本屆東京食品展的第 7 大參展國。以全方位行銷台灣農產品安全、優質的品牌形象，開拓國際行銷通路，期望於國際舞台上展現台灣農產品安全、美味、優質、健康的特質，以提升台灣農產品知名度，並拓展海外市場。「台灣館」今年參展面積為 1,400 平方公尺，以「台灣美食街道—安全、美味、優質、健康」為主題，塑造台灣食品形象，展館以兼顧懷舊的造型設計，喚起傳統美味回憶，也希望博得日本市場對進口食品的信賴。台灣館區分為蔬果、漁畜、糖果餅乾、農特產品、加工食品、台灣茶等 6 大展區，展出百餘項農產加工品，形象區規劃高附加價值的生技保健食品及海洋深層水專區。為帶動現場參觀者，特別製作台灣館的吉祥物—香蕉、毛豆及芒果人型布偶，並由原住民舞蹈帶動 25 場次的產品發表會及 45 場次的品嚐活動，為台灣農產品造勢宣傳效果極佳，並展現台灣優質農產品進攻日本市場強烈企圖心。日本近年來陸續發生知名食品製造商使用過期原料、變造有效期限、成分標示不實等問題，加上中國天洋食品毒水餃事件後，澈底引發日本消費者對中國黑心食品的恐懼，食品安全已成

日本社會最關注的話題。因此，強調安全、美味的台灣食品特別受到日本電視媒體注目。這次台灣館參展之產業公會及食品業者，不但可藉由本次參展，將台灣優質農產品推薦給日本及世界各國買主，亦可藉由全世界產品齊聚一堂之機會，深入掌握農產品之國際消費趨勢，以提升台灣農產品行銷國際市場競爭力。在參展會中本場國內授權廠商也展出冷凍毛豆（圖 8）、冷凍甜玉米（圖 9）及芒果（圖 10）等，另外本場轄區的牛蒡產銷班（圖 11）及各參展廠商也推出精緻包裝米（圖 12）及相關蔬果產品（圖 13），均以食品安全及保健機能性作訴求，獲得相當多消費者詢問，參展廠商也對市場的發展性相當看好。



圖 7. 「2011 東京國際食品展」為亞洲第一大食品展(左)及台灣館(右)



圖 8. 台灣區冷凍蔬果公會(左)在台灣館辦理毛豆產品試吃，黃場長(右)親自參與品評。



圖 9. 黃場長(左)在台灣館與毛豆授權廠商—豐誠食品公司蔣副董事長(中)合影及其參展產品(右)



圖 10. 黃場長(右)在台灣館與芒果授權廠商福爾摩沙公司副董事長(左)合影



圖 11. 黃場長在台灣館與屏東牛蒡產銷班陳班長(左1)及永信蔬果合作社邱小姐(右中)合影



圖 12. 黃場長(左前)在台灣館聽取米圃食品公司林執行長(左後)介紹其幸福契作包裝精美的稻米產品(右)



圖 13. 台灣館參展廠商展示各種台灣產蔬果產品

五、參訪山形縣物產館及市場調查

山形縣是「阿信」的故鄉，也是電影「送行者」拍攝地，是一個物產豐富的地方，糧食生產上稻米產量居日本國內第5，也是一個日本毛豆栽培歷史相當悠久有名的產地，在當地鶴岡市還建立「白山だだちゃ豆」紀念碑。山形縣觀光物產協會在東京都設立「山形縣物產館」（圖 14），一樓館內商品眾多，從食品、水果、海產、漬物、種子及各種傳統產品應有盡有，尤其是當地名產毛豆『だだちゃ豆』的相關商品更是琳瑯滿目，有冷凍毛豆及其加工產品如冰淇淋（圖 15）、蛋糕、麻糬、餅乾（圖 16）、毛豆飯、烘培豆（圖 17）等各種新奇的吃法，就連酒及醬油也有茶豆芋香口味（圖 17）。另外，在超市及大賣場均可看見毛豆相關產品如茶豆仙貝、毛豆菓子、山葵調味冷凍毛豆及山葵調味毛豆捲心餅（圖 18）、毛豆魚板、蜜毛豆及甘納毛豆（圖 19）等，尤其冷凍毛豆無論在「7-11」及「Family Mart」等超市或「JASCO」購物廣場均可買到。



圖 14. 山形縣觀光物產協會在鶴岡市建立「白山だだちゃ豆」紀念碑(左)，在東京都設立「山形縣物產館」(右)。



圖 15. 山形縣物產館內販賣だだちゃ豆的冷凍茶豆(左)及冰淇淋(右)



圖 16. 山形物産館販賣だだちや豆的蛋糕(左上)、麻糬(右上)、煎餅(左下)及脆餅(右下)。



圖 17. 山形縣物産館内販賣だだちや豆的毛豆飯(左上)、烘培豆(左下)、毛豆酒(右上)及醬油(右下)。



圖 18. 日本大賣場販賣茶豆仙貝(左上)、毛豆菓子(右上)、山葵冷凍毛豆(左下)及山葵毛豆捲心餅(右下)。



圖 19. 日本超市販賣冷凍毛豆(左上)、毛豆魚板(右上)、蜜毛豆(左下)及甘納毛豆(右下)。

六、檢討與建議

- (一) 台灣非 UPOV 會員國，也非日本的締約國，本場早在 93 年 2 月就以政府機關名義，向日本申請大豆(毛豆)品種權登錄，經過 5 年多的努力，日本農林水產省於 98 年 3 月 19 日公告「大豆高雄 6 號」及「大豆高雄 7 號」兩品種獲得日本品種權 25 年，這是台灣農業智慧財產權在國際上的一大突破。此外，尚有「高雄 8 號」、「高雄 9 號」及「高雄 10 號」3 個品種在日本審議中，預期也將陸續取得日本品種權。高雄場為發揮品種權的功能，已將毛豆高雄 6~9 號品種權，以境外專屬授權方式，授予日本雪印種苗株式會社，將可在日本主張品種權及進行邊境管制，削弱中國及泰國的低價競爭，有效確保台灣毛豆產品在日本市場的競爭優勢。
- (二) 由於日本於 2006 年 5 月 29 日起實施新修正之食品安全法，對進口食品之檢查趨於嚴格，尤其是農藥殘留方面，加上「中國天洋食品毒水餃事件」，徹底引發日本消費者對中國黑心食品的恐懼，有「中國產食品不安全」印象，但問題是，日本一年由中國進口的蔬菜達百萬公噸，目前台灣能供應的蔬菜種類有限，價格也是日本進口商考慮的重要因素。因此建議可利用毛豆外銷專區發展親和型輪作經營模式，開發新的蔬菜如甜玉米、菠菜、青花菜等產品外銷，強化農業生態環境維護，以提升台灣毛豆及其他冷凍蔬菜產品在國際市場的競爭力。
- (三) 大豆及玄米幾十年來一直被利用於各類機能性產品開發，並呈現出旺盛的市場生命力，它的保健和機能性的功能，是使其超越傳統天然食品而進入保健市場的一個重要因素，另外大豆及玄米的原料成本低也是競爭力優勢之一。台灣以調節血脂與腸道機能性產品為主，但目前所生產之機能性產品的原料多仰賴進口，品質不穩定，成本偏高，影響國際市場之競爭力。因此，建議可利用國產優質毛豆及稻米品種，大規模生產品質佳的原料，開發出多樣化的國產機能性產品更具國際市場競爭力。
- (四) 我國業者於各種場合一再反映，對於大規模企業化經營毛豆外銷產業仍極具信心，期望能再擴大經營規模，但目前大面積土地取得困難，亟需政府相關單位協助，以擴展產業規模，提升外銷實績。

七、附録：

附録1. 黃德昌場長專題演講內容

附録2. 日本冷食 Time 新聞3月8日報導內容

2011年3月8日 (火曜日) 冷食タイムス

台湾産枝豆ブランド化に活路

新品種は豆多く含み、芋の香り

2010年の冷凍枝豆輸入数量は13・4%増の6万6818トと二ケタ伸びた(財務省貿易統計より)。台湾産が8・9%増の2万4617トと08年から3年連続でトップシェアを確保。タイ産が12%増の1万9661ト、中国産が21・3%増の1万8961トと続き、上位3カ国で輸入量の95%を占めている。大規模農場で機械化を進めている台湾産枝豆は中国・タイ産に比べて割高なため、安全安心品質に基づいたブランド力で競争力を高めたいという思いがあり、品種改良にも積極的に取り組んでいる。

台湾の冷凍野菜・果実生産者団体、台湾区冷凍蔬菜工業同業公会(蔡敬虔理事長)は例年、FOOD EX JAPAN(国際食品・飲料展)に台わせて来日し、日本の取引先を招いて懇談会を開き、親睦を深めている。

今年(3月3日開催)で20回を数えた。懇談会には台湾の行政関係者も加わり、官民一体で枝豆の輸出促進を働きかけている。



黄場長

枝豆のブランド化に向けて台湾政府の研究機関、行政院農業委員会高雄区農業改良場の黄徳昌場長は次のように語っている。

「枝豆栽培では日本の法律に基づいて農業を使っていく。日本のニーズに合わせた生産履歴管理システムも構築している。これまでブランドの概念もなかったが、今では『台湾産』のロゴを作り、ブランドの確立に力を入れている。主要品種の高雄6〜9号の品種権は日本の雪印種苗に譲渡

し、無断で栽培されないように保護している。すでに高雄10号も開発した。現在も鞘により多くの豆を含み、芋の香りがする品種の開発に力を入れており、1〜2年以内に紹介できる。ほのかな芋の香りは日本の消費者にも気に入ってもらえると思う。日本のコシヒカリのように、パッケージに品種名も表記してブランド力を高めたい。」

日本国内で高評価

実際、日本での台湾産枝豆に対する信頼性は高い。輸入冷凍野菜品質安全協議会の河合義雄会長は「2010年も台湾産冷凍野菜に残留農薬基準などの違反はなかった。これは各社のためめ努力の表れ。これが日本の消費者の信頼につながり、売上げ増の主要因になっている」と信頼を寄せた。

輸出食品の検査機関、財団法人日本冷凍食品検査協会の前田重春理事長は「台湾産冷凍野菜に関しては問題が起きないので仕事が少ない。これは大変なこと」と敬意を表す。

ある大手小売は、冷凍食品売場で中国産を扱っているが、惣菜売場では台湾産を選択している。「価格よりも品質を重視している(日本のメーカー)ことか

ら、枝豆の価格上昇も十分考えられる。

日本水産の山橋英一郎執行役員は「中国産冷凍野菜も入件数の高騰や旧正月明けの人手不足で状況は変わってきている。台湾でもいんげんやフロッキーの栽培が今後有効ではと見る。かつて台湾から中国へ生産拠点がシフトした品目が再び台湾に戻ってくると期待する関係者も少なくない。課題は連作障害。そのため秋作の収穫(11〜12月)後、1〜3月でスイートコーンを栽培しているが、まだ緒についたばかり。稲作も有望だが、台湾域内での需給バランスとの兼ね合いもあり、栽培できる品目に制限がある。

ある専門家は連作障害を避けるため、次のようにアドバイスしている。

「作物を栽培すると、土中にその作物にとって有害な微生物が増える。次にその微生物と相性のいい作物を植える。するとその作物にとつて有害な微生物が増える。さらに相性の良い作物を植える。こうして3品目のサイクルが軌道に乗れば、農薬も不要になるほど力が付く。」



日本と台湾の冷凍野菜関係者が一堂に会し、親睦を深める懇談会も20回を数えた

(7) 日本外食新聞 平成23年3月25日 (金)

(第三種郵便物認可)

蔡理事長



河合会長



台湾冷凍野菜・果実生産者団体の台湾区冷凍野菜工業同業公

「2011年日台冷凍農産品貿易

河合会長は「台湾冷凍野菜の品質向上を

◆カレーライス、洋食を提供する「T&M」がこのほど、東京・水天宮前にオーブンを、ティークア

対日輸出1位維持

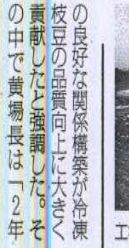
台湾冷凍枝豆

春作作柄平年並み



黄講師

黄徳昌行政院農業委員会高雄区農業改良場場長が「台湾枝豆品種開発及び健康的な管理」をテーマに講演した



工場全景

の良好な関係構築が冷凍枝豆の品質向上に大きく貢献したと強調した。その中で黄場長は「2年

台湾冷凍枝豆が日本市場でシェアを拡大した背景として、①台湾の産地が、早まり、鮮度・味・色合の優位性を保つ②栽培から肥料散布・散水・病害虫駆除・収穫までを機械化し安全を管理③日本の残留農薬基準をベイスにさらさらの厳しい基準で取り組む④各工場はトレーサビリティシステムを導入、収穫前の残留農薬チェック

の体制を確立し、いくつかのポイントがある。加えて台湾と日本の双方の関係者による情報や技術交流の積み重ねが大きいと西国の関係者は話す。日本への冷凍枝豆輸出は40年の歴史があり、懇談会という名の交流会を開始してから20年、共に品質向上、品種改良、栽培技術、冷凍技術の構築に努めた結果が台湾が「台湾冷凍枝豆の優位性」につながったと西国の関係者は口を揃えて強調する。そうした中で3月3

経営効率と競争力強化 正田醤油関連2社合併

正田醤油(本社/群馬県)は醤油関連調味料の製造子会社であるヤマト産業(本社/栃木県)と正田食品(本社/群馬県)を経営統合し昨年12月に正田フーズを設立、敷地内に新たな工場を建設した。2月末日食で旧ヤマト産業岩倉工場機能を移し、岩倉工場は閉鎖した。新工場では今まで培ってきたヤマト産業(業務用及び家庭用のつゆ製造)と正田食品(小袋スリ製造)のノウハウを生かし、加工調味料類(小袋・ボトル、パウチ、缶詰・コンテナなど)を製造。経営効率を高め、競争力を強化する。本社を含む新工場は敷地面積が8680坪、延べ床面積は36800坪、27の袋詰充填ラインと4つの瓶詰ラインを持つ。1日の最大生産能力は50t。「工場内は原料の受け入れから保管、製造、出荷までONE-WAYになるようにレイアウト。各室の間仕切りは急なレイアウト変更に対応できるように断熱パネルを採用。衛生面に配慮した動線を確保した」と(同社)という。

台湾冷凍枝豆の2010年対日輸出がタイと中国を抑えてトップを維持した。台湾貿易センター東京事務所発表によると、台湾の冷凍枝豆対日輸出数量は前年比94%増の2万47693t。日本の枝豆市場の38.8%を占めた。生産者団体では11年春作枝豆の作付面積は平年並み、生産量は原料ベイスで2万1000tと2万2400tと予想。新品種「高産10号」も完成したことで日本市場をさらに拡大する考えだ。ただ、これにきての問題は、天候不順による10年秋作の減産、肥料や農薬の高騰などに伴い今年1月に続いて再び値上げもありそう。

日、西国の関係者が一同に会し、千葉県幕張市のホテルグリーントワーワ幕張で「2011年日台冷凍農産品貿易懇談会」を開催した。10年度の枝豆対日輸出量は前年比で増加し、11年春作の量が平年並みであると発表された。春作は今後の天候にもよるが「作付面積は平年並みの30000ha、3200ha、原料ベイスで2万4000tの生産量を見込む」とし、枝豆の連作障害を防ぐために栽培するスイートコーンは「国内販売も含めて作付面積は3000ha、製品ベイスで720tを想定」(魏建一台湾区冷凍野菜工業同業公会冷凍豆類小組召集人)という。

黄徳昌行政院農業委員会高雄区農業改良場場長が「台湾枝豆品種開発及び健康的な管理」をテーマに講演した。その中で黄場長は「2年

197.03-30668-68

講演

高雄6〜9号の品種権を雪印に授権



台湾農業委員会
高雄区農業改良場

場長 黄徳昌氏

台湾枝豆品種開発及び健康的な管理

台湾の枝豆は、最初は日本品種が栽培され、その後台湾が優良品種を開発した。品種改良に積極的に取り組んでいるのは、7つある農業改良場のうち最大の高雄区改良場である。

現在、最も多く栽培しているのは高雄9号で作付面積の70.7%を占める。次に多いのは茶豆で18.3%。これに高雄8号の8.1%が続く。

現在は6〜10号でほとんどを占めている。平均して2年間隔で新品种を開発している。これら5つは台湾国内で品種権を登録している。権利期間は20年。このうち6、7号は日本の農林水産省に25年間の品種権を登録済みである。8、9、10号は申請中である。農業委員会は日本における品種権を雪印種苗に授権している。

品種開発は莢(さや)が綺麗な緑色になり、実が見ためよく膨らみ、味を良くするために行う。例えば7号は台湾で通称「黒蜜」というが、莢果が大きく、色は青緑色で豆も大きく、100莢当りの重量は345〜385gある。莢位置が高く機械で収穫しやすい。日本向けに最も重視しているのは生産量の最も多い9号の「緑晶」。新品种の10号は「緑香」の名称で、莢が大きく、緑色でほのかな香りが特徴である。日本の消費者に気に入られると期待している。

これからも品種名のロゴを確立し、機能性に優れた検品合格率の高い品種を開発していきたい。

講演



日本消費生活アドバイザー・
コンサルタント協会
食生活特別委員会

副委員長 蒲生恵美氏

原産地表示は安全性の二要素に過ぎない

食の安全における日本の消費者意識

日本の消費者が食品を購入する際に安全・安心の観点から特に気にするのは「原産地」表示である。しかし、本来、原産地は安全性とは直接には関係ないはずである。ところが、安全性を原産地のみで判断する傾向が08年の中国餃子事件で加速してしまった。この事件で輸入品は危険で、国産品しか信用しない考えが消費者の間に強まった。

消費者調査によると日本人は食の安全性について重視するのは、通常なら「食品衛生」と思われるところが、これには関心が低く、「偽装表示」と答える割合が高い。中国は19%、韓国は31%だが、日本は58%である。マスコミも産地偽装の事件を、「食の安全」に関する事件が起きたと報道する。

しかし、「偽装事件が起きた」と報道するより、「どの程度の問題があり、どのように判断すべき」との観点で報道すべきである。そうしなければ消費者は安全と安心を混同してしまう。幸い、最近では経済性が重視され、輸入食品に対するアレルギーが緩和されつつある。「高くても国産を選ぶ」という割合も少なくなった。

原産地表示は安全性を判断する要素の一つに過ぎず、それが絶対であるとの認識を是正すべきである。今こそ正しい情報を提供し、消費者の安全・安心に関する判断を惑わさないようにしたい。

懇親会にもぎやかに開催

懇談会後は懇親会が開かれ日台双方の参加者が語り合った。

劉貴坪前理事長は「日本から枝豆が持ち込まれ栽培を始めて40年になる。キヌサヤ、インゲン、ブロッコリー、ほうれん草なども復活し、冷凍野菜の対日輸出量を最盛時の10万にしたい」とあいさつ。

前田重春日本冷凍食品検査協会理事長も「台湾枝豆は中国、タイ産に比べ単価が高く、これは品質が評価されているためである。当協会の検査でも台湾産は問題が出ていない。これからはブランドを強化してさらに輸出を増やして欲しい」と語った。

元理事長の蔡坤山氏、林滄智氏らもライフフーズの安藤幹雄会長らと懇親を深めていた。



安藤ライフフーズ会長(中央)と台湾の歴代理事長