

# 食の輸出 part 2

## ～ユネスコ登録から10年～

「和食」がユネスコ世界無形文化遺産に登録され10年に。  
世界各国の食に必要な「豊富で安全な食材」



函館税関の管轄は「北海道」及び「北東北3県」なのはご存知でしょうか？ 広大で肥沃な大地に裏付けされた「農業」、様々な海流が栄養を運ぶことにより数多の魚種が水揚げされる「漁業」、またそれら生産物をふんだんに使用し新たな商品を生み出す「食品加工業」と、食に関する産業が数多くあります。

実は、昨年2023（令和5）年は、2013（平成25）年12月に「和食文化」がユネスコ世界無形文化遺産に登録されてから10年という節目でした。その間、世界へ向け日本の食文化を発信し続け、豊富な食材や加工品などが輸出されています。

函館税関では貿易統計トピックスとして「食の輸出」をテーマに2部作でお届けしていますが、今月はPart2となります。

令和6年5月：「肉類・同調製品」「酪農品・鳥卵」「魚介類・同調製品」  
「穀物・同調製品」

同 年6月：「果実・野菜」「糖類・同調製品・はちみつ」  
「コーヒー・茶・ココア・香辛料類」「その他の調製食料品」「飲料」

今回は「長く海外に愛されている食材」のほかにも「えっ？こんな食品も輸出されているの？」と驚くような品目もご紹介しますので、ぜひお読みいただければ幸いです。

それでは「食の輸出 Part2」スタートです！



本記事における「食の輸出」とは、以下の輸出概況品コードを集計したものととなります。

003：肉類・同調製品 / 005：酪農品・鳥卵 / 007：魚介類・同調製品 / 009：穀物・同調製品  
011：果実・野菜 / 013：糖類・同調製品・はちみつ / 015：コーヒー・茶・ココア・香辛料類  
019：その他の調製食料品 / 101：飲料

# 果実・野菜

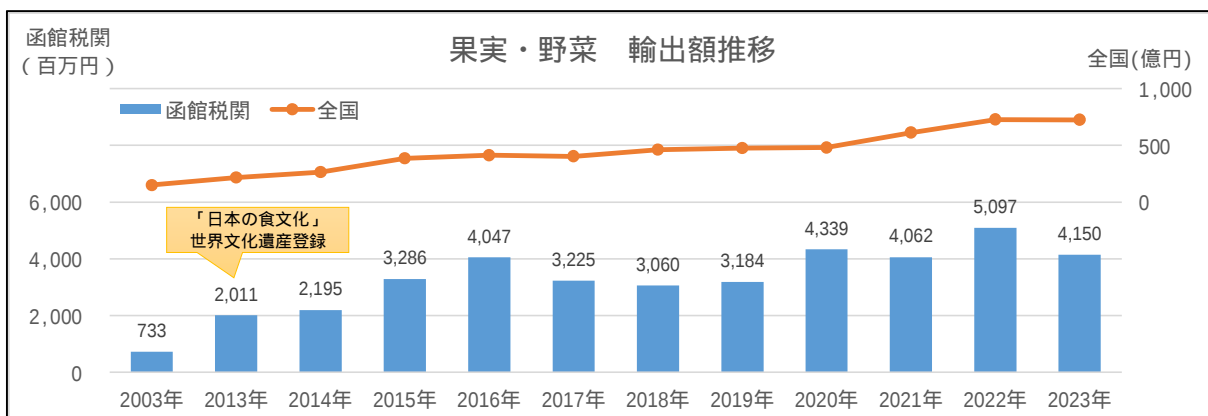
「ながいも」「たまねぎ」「じゃがいも」が主力！意外な商品も…？

函館税関管内の基幹産業のひとつ「農業」は、広大で肥沃な大地の恵みである良質な野菜・果実類が生産されており、国内はもとより海外にも高い評価を得ています。

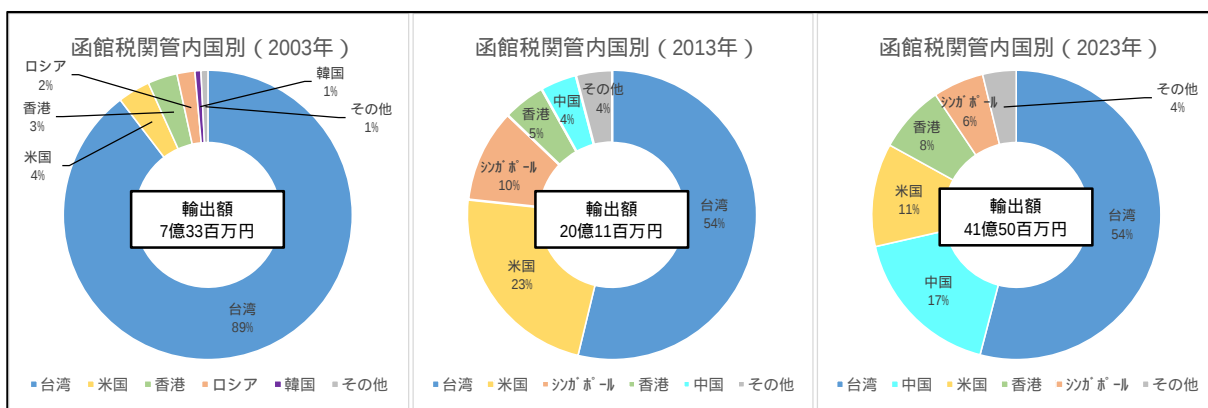
輸出額の推移を見ますと、10年前の2013年（20億11百万円：対2003年比約2.7倍）から堅調に推移し、2022年には過去最高となる50億97百万円を記録しました。しかし、他の第一次産業と同様、作況や収穫に左右されることが大きく増減がある品目でもあります。

この貿易額を支えているのは「ながいも」や「たまねぎ」などの「野菜」なのです。果実・野菜全体の全国構成比は2023年までの10年平均で約8%弱であるのに対し、こと野菜に限定した場合は2011年に全国シェア約16%となっていて以降、2023年までの14年平均で約21%を獲得するなど、高いシェアを維持しています。

品種で見ますと、長年輸出額を支えてきた「ながいも」「たまねぎ」「ばれいしょ調製品」に加え、近年は「納豆」の輸出が拡大してきています。東南アジアではスーパーの棚1面が納豆で埋め尽くされる国もあるようで、他にはアジア人コミュニティが多い米国などへも輸出されているようです。



輸出相手国別で見ますと、今も昔も台湾が随一のシェアをもっていますが、これを牽引するのは「ながいも」です。また、2013年第2位の米国も「ながいも」が約98.7%を占めているほか、2023年第2位の中国は「ばれいしょ調製品」が約48%、「納豆」が約43%となっており、函館税関の主力輸出品がそれぞれ上位を占めるかたちとなっています。



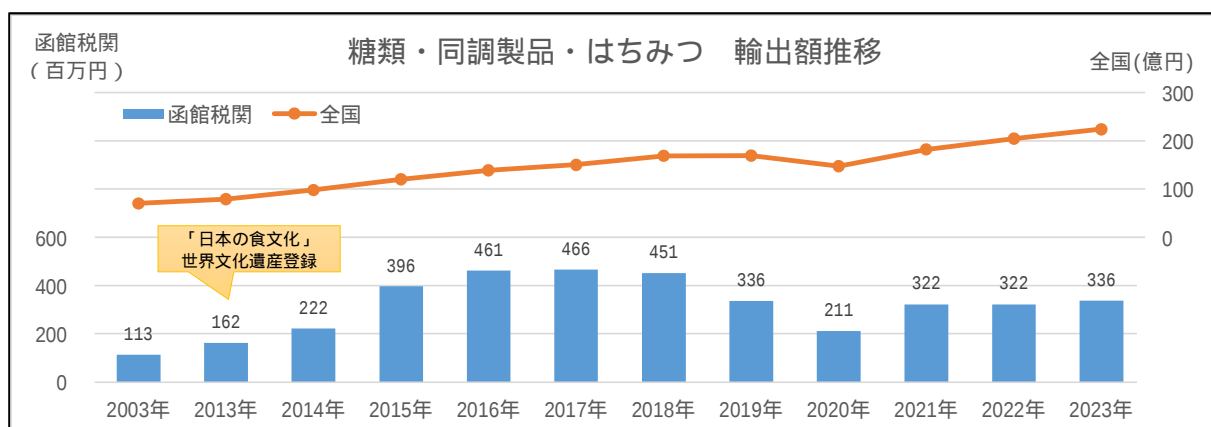
# 糖類・同調製品・はちみつ

日本の菓子類は海外でも人気！物産展やアンテナショップにも！

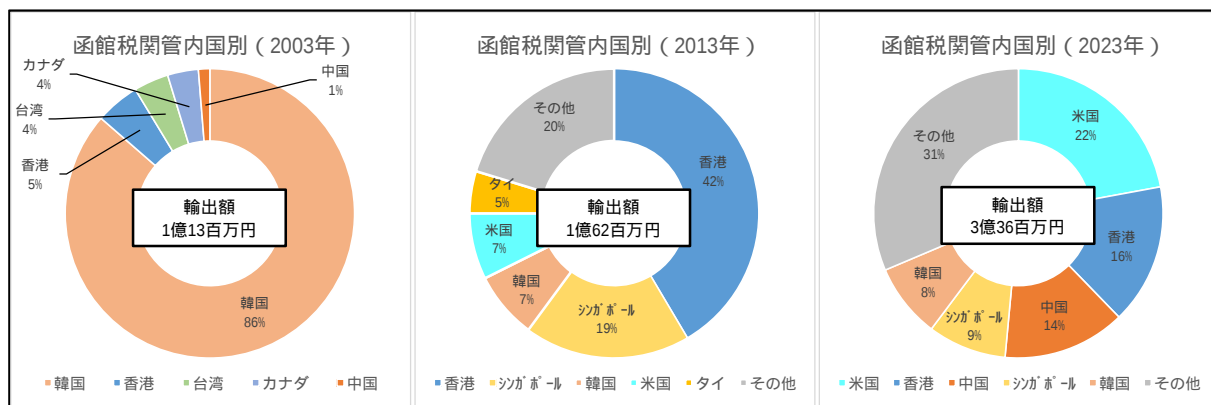
この概況品はキャンデー類やガムなどの菓子類、はちみつで構成されています。

函館税関管内の重要な産業のひとつである「食品加工業」から生み出される菓子類などは、海外からの旅行者にも大人気で、中でも「ホワイトチョコレート」は空港などでもお土産として大量に購入される風景を目にすることも多いことから見て、すでに高い評価を得ています。（ホワイトチョコレートが輸出額に占める割合は2019年以降5年連続80%超え！）

輸出額推移を見ますと、2003年に1億円を超えて以降は減少傾向にありましたが、ユネスコ登録初年の2013年に再び1億円を超えたのを皮切りに急拡大しました。2020年にはやはりコロナ禍の影響もあり製造の減少もありピーク時の約半分まで落ち込みましたが、翌2021年から徐々に回復傾向にあります。



輸出相手国別に見ますと、従前から韓国や香港など東アジアを中心に輸出されていましたが、2013年には東南アジアや北米にも販路を拡大し、昨年2023年には米国向けが全体の約22%となったほか、アラブ首長国連邦などにも輸出されており、世界に広く親しまれているのが分かりますね。



## 白いチョコ？茶色じゃないの？～ホワイトチョコレートの謎～

小さなお子様でも「チョコレートは茶色いもの」という認識があると思いますが、なぜ白いチョコレートがあるのか、意外とご存知ではない方もいるかもしれません。主原料は普通のチョコレートと同じ「カカオ豆」なのです。普通のチョコレートは「カカオマス」や「ココアパウダー」を原料とするため茶色くなるのですが、ホワイトチョコにはそれらが使用されず、ココアパウダーを生成する際に抽出される「ココアバター」を原料とすることから白いチョコレートが生まれたのです。そう、白い理由は「バターが白いから」なのです。

チョコレートには「ポリフェノール」が含まれますが、ココアバターには含まれないので、集中したい時は苦めのチョコ、リラックスしたい時はホワイトチョコにするなど、気分に合わせて選ぶのも良いでしょう。

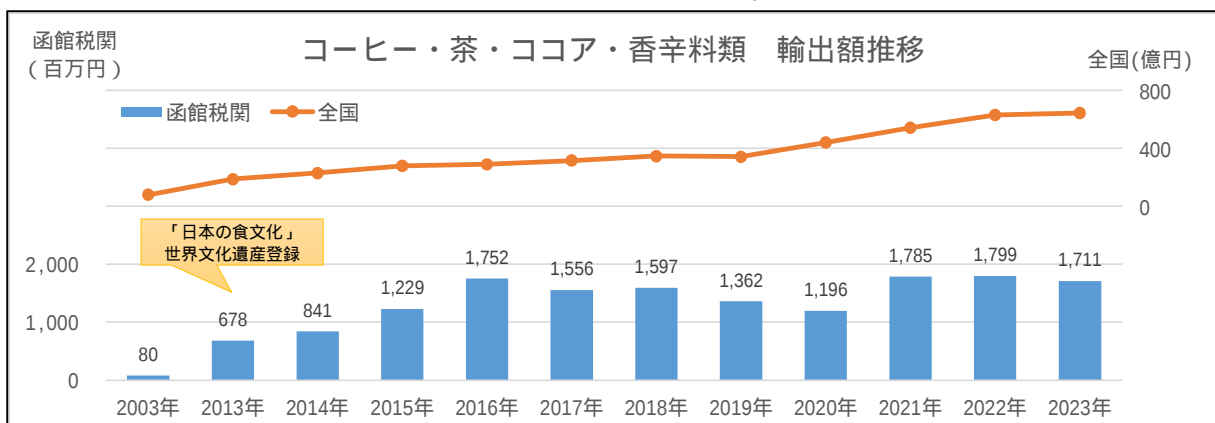
(出所：Cake.JP)

# コーヒー・茶・ココア・香辛料類

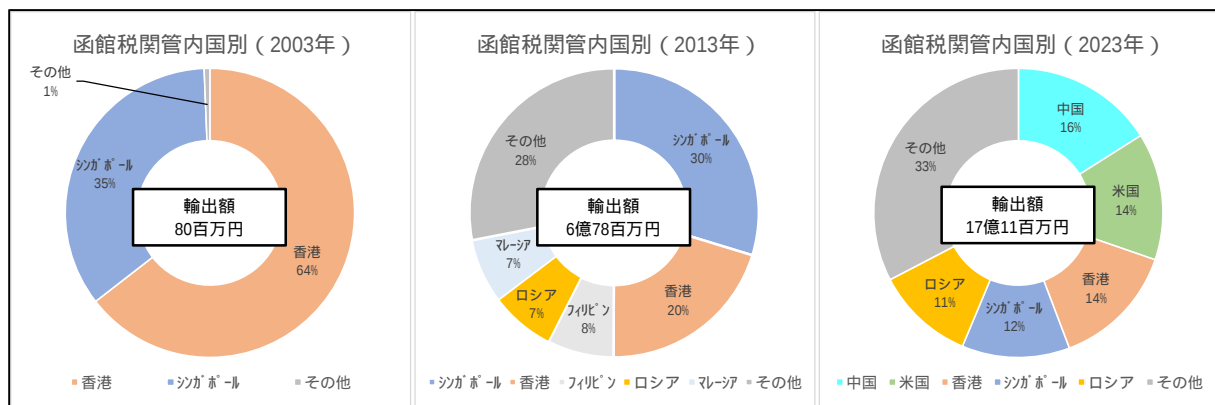
チョコレートの美味しさは万国共通！旅行客にも人気！

こちらの概況品も長年高い評価を得ている「チョコレート」が貿易額を牽引しています(概況品に占める割合は 2001 年以降 23 年連続で 90% 超え！)。函館税関管内には海外にも人気が高い有名メーカーが多数所在しており、国内外で愛されています。

輸出額推移を見ますと、2004 年に初めて 1 億円を突破して以降、2016 年に 15 億円を突破するまでの 13 年連続で前年比プラスとなりました。その後若干の減少を経たものの、一昨年 2022 年には過去最高となる 17 億 99 百万円となりました。



輸出相手国別では、2003 年にはほぼ香港とシンガポールの 2 カ国であったのに対し、2013 年には東南アジアやロシア等にも輸出され、昨年 2023 年には中国やアメリカ向けが上位に並び等、あらためて世界での高評価を認識する結果となっています。



最初は“飲み物”だった?! ~チョコレートあれこれ~

チョコレートは 19 世紀に英国で固形製法が確立されるまで「飲み物」だったのをご存知でしたか？

カカオ豆をすり潰したものに砂糖を加え苦みを抑えて飲んでおり、徐々に嗜好品として欧州中に広まっていったそうです。その原料となるカカオ豆ですが、起源は古く紀元前 2,000 年前まで遡るといわれています。南米ではすり潰したカカオ豆に唐辛子などの香辛料を加えて飲み、「薬」として珍重されていたといわれています。

日本に入ってきたのは江戸中期の長崎・出島との文献があり、当時交易があったオランダ人によって持ち込まれたとの記述(当時の品名は『猪口令糖(しょくらあと)』)があるようです。

ちなみに、チョコレートの年間消費量世界一「スイス」は 1 人当たり年間 8kg 以上を消費すること(日本は約 2kg で世界 31 位)。日本ではチョコレートといえば「ベルギー」という印象ですが、欧州ではスイスが有名ようです。

(出典元：マイナビ学生の窓口、養命酒)

ココアバター以外のカカオ原料をほとんど含まないホワイトチョコレートは含まれません。

(ホワイトチョコレート：「糖類・同調製品・はちみつ」)

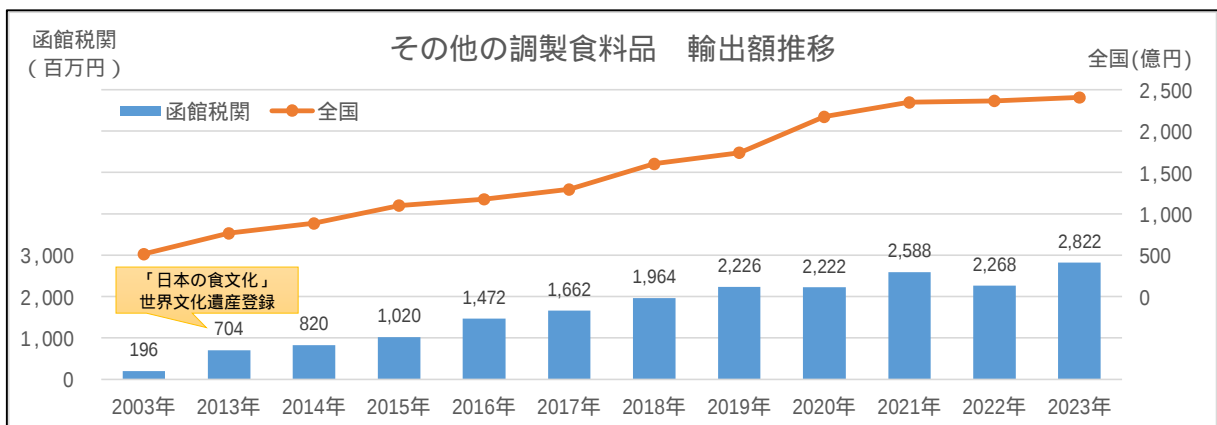
# その他の調製食料品

発酵調味料や豆腐など、日本の味が世界へ！

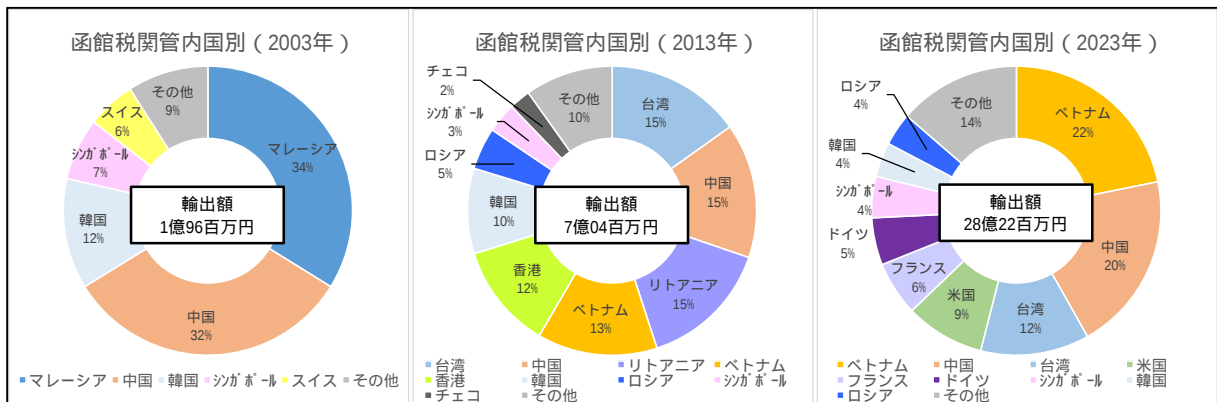
これまでは農水産品や酪農品、また特定の品種を主原料とする品目を取り上げてきましたが、この品目はそれら以外の加工食品や食品原料などが含まれます。

例えば、日本の伝統的な発酵調味料である『醤油』『味噌』『豆腐』『アイスクリーム・氷菓』などの加工食品のほか、ラーメンやパスタなどの『スープ類』、栄養補助食品やそれらの原料となるエキスなど、あらゆる品目が含まれています。海外にある日本食材店などを中心に、世界各地に進出した日本の飲食店の皆様を通じて『日本の味』を広く認知していただいているのだらうと思います。

輸出額推移を見ますと、日本全体では 2015 年に初めて 1,000 億円を突破した後も着実に増加し、昨年 2023 年には 2,400 億円を超えるなど、増加の一途を辿っています。函館税関の場合も同様に、2015 年に初めて 10 億円を突破するとそのまま増加を続け、昨年 2023 年には 28 億円を超え、ユネスコ登録初年の 2013 年と比較し約 4 倍の成長を見せています。



次に輸出相手国別に見ていきますと、やはり近隣のアジア諸国が主な相手国となっていますが、年々様相が変わってきています。2003 年は欧米諸国の割合がごくわずかであったのに対し、2013 年にはリトアニアやロシア、チェコなどの欧州の割合が拡大したほか、アジア圏でも台湾が中国などとともに輸出額を拡大させました。そして 2023 年、上位をアジア諸国が占めるなか、米国が前年比 133.2%と増加し、さらにはフランスやドイツ、ロシア、スペインなどの欧州諸国が輸出額を大きく拡大(欧州全体で前年比 38.7%の増加)させたことにより、函館税関として過去最大の輸出額となりました。



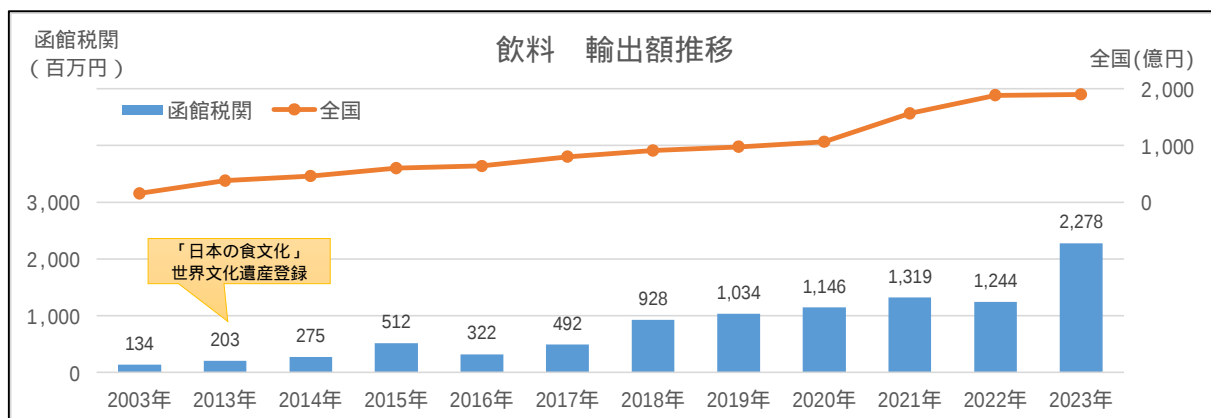


## 安全で豊富な水資源から生まれる飲料は世界へ！

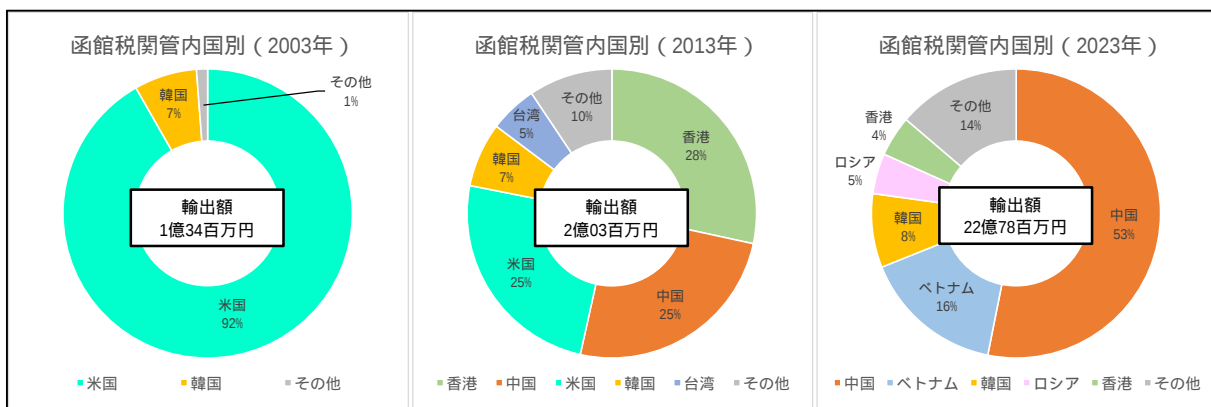
飲料全体の輸出額推移を見ますと、2009 年に 1 億円を超えて以降は着実に増加し続けており、2018 年には前年比約 1.9 倍に拡大、翌 2019 年には初めて 10 億円を超えたほか、昨年 2023 年には約 23 億円と大幅な増加を見せるなど、その人気に拍車がかかっています。

この貿易額を牽引しているのは「水」なのです。これは「鉱水や炭酸水を含み、砂糖その他の甘味料又は香料を加えたもの」(以下、「甘味水」)となっており、国内でも人気の高いジャンルの飲料ですので、旅行客などから海外人気に火が付いたのかもしれませんが。

また、2023 年は「ビール」が過去最高となる 1 億 77 百万円を記録したほか、「清酒」も 2013 年から 11 年連続 1 億円以上となりました。



輸出相手国別に見ますと、2003 年は米国(主な品目は「甘味水」)が約 9 割となっていました。2013 年には香港(同「清酒」)・中国(同「その他のノンアルコール飲料」)で約 5 割強となるなどアジア向けが高い割合へと変化し、そして 2023 年には中国が「甘味水」だけで輸出額の約 5 割になるほど輸出額を増加させ、主要相手国の最上位になっています。



ちなみに、海外からの旅行客に「なぜ日本は水道水をそのまま飲めるんだ?」と聞かれた経験をお持ちの方もいるかと思います。私たちはごく当たり前に水道水を含む飲料を口にしますが、海外の方は不思議に思われることが多いようです。しかし、それは日本の水資源は安全である証なのかもしれません。

## ～あとかき～

農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略に関連し、農林水産省では『輸出重点品目』を選定しているのはご存知でしょうか。それらには今回のトピックスで紹介した『食品』以外の農林水産品（真珠、錦鯉など）も含まれていますが、生産状況や国内外の情勢などを踏まえて随時見直されるとともに、輸出拡大に向けた様々な施策が検討・実施されています。

また、今まで輸出に携わったことがない生産者や企業の後押しをすべく、食品産業に関わりはないものの輸出や生産力強化などの実績がある企業などと官民一体で連携し、培ってきたノウハウを伝授・共有する機会を設けたり、新たな付加価値を生み出すためのヒントとするなど、商品を生産・供給する側へのケアも着実に行われていると伺いました。

ユネスコ世界文化遺産に『和食文化』が登録されてから早10年。...いや、まだ10年なのかもしれません。

我が国には、未だ世界に知られていない食品・食材が数多くあるのではないかと思いますのは、私達だけではないはずです。

これからも、日本の安心安全な食品・食材が今まで以上に世界で受け入れられるよう願ってやみません。

そして、美味しい食を通じて、世界が笑顔になりますように...

### 【取材協力】

北海道、北海道経済産業局、北海道農政事務所、ホクレン、北海道ぎょれん

#### 【本資料に関する問い合わせ】

函館税関 調査部 調査統計課

〒040-8561 北海道函館市海岸町 24-4 函館港湾合同庁舎 3 階

TEL：0138-40-4281（直通）

函館税関ホームページ <https://www.customs.go.jp/hakodate/>

**本資料を引用する場合は「函館税関の資料による」旨注記願います。**