

詩の国秋田株式会社の県産食材の 販路拡大に向けた取り組み

詩の国秋田株式会社

代表取締役社長 伊藤 晋宏



1. 「詩の国秋田」設立の背景

秋田県は、豊かな自然に恵まれ、良質な米や日本酒、そして多種多様な農水産物を生み出す、まさに食の宝庫です。しかし、国内市場の縮小、生産者の高齢化、そして販路開拓におけるマンパワー不足やマーケティング力不足といった課題は、地方に共通の、そして秋田県も例外ではない厳しい現実として目の前にあります。このような状況下で、地域経済の持続的な発展と、秋田が誇る素晴らしい産品を未来に繋いでいくことを目的に、2021年4月1日、秋田銀行を株主とする地域商社「詩の国秋田株式会社」を設立しました。

私たちの使命は、単に県産品を仕入れて販売することに留まりません。秋田の風土と文化、そして生産者の想いが凝縮された一つ一つの産品にあるストーリーと、その価値を最大限に高めて国内外に発信すること。そして、生産者の皆さんが安心して生産に専念できる環境を整え、共に成長していく共創の姿を目指します。私たちは、秋田の稼ぐ力を強化し、地域経済を活性化させていくことを目指しています。国内市場が競争激化かつ飽和状態にある現代において、秋田県産食材に新たな活路を見出す上で、海外市場への輸出拡大は必要不可欠な戦略で

す。世界的に和食ブームが継続し、健康志向の高まりとともに日本の安全安心かつ高品質な食材への需要が増している今こそ、秋田の魅力を世界に伝える絶好の機会と捉えています。

EC サイト特集



<https://shinokuni-store.com/media/kantomatsuri/>

2. 秋田の魅力

秋田県が育む食材には、世界に通用する潜在力があると思っています。私たちはその価値を深く理解し、輸出戦略の核として位置づけています。

秋田県は、日本海から奥羽山脈まで多様な地形を持つため、非常に幅広い種類の高品質な食材が生産されています。一例を挙げます。

○日本酒

良質な米と、雪解け水が濾過された清らかな水は、銘酒を生み出す源です。秋田には、吟醸酒や純米大吟醸といった高級酒から、地域の風

土を映し出す個性豊かな地酒まで、多様な日本酒が存在します。ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化の広がりとともに、日本酒は欧米やアジアの富裕層、そして日本食レストランで確固たる地位を築きつつあります。私たちは、それぞれの蔵元のこだわりや酒造りの哲学といったストーリーを付加価値として発信することで、秋田の日本酒ブランドを確立していきます。

秋田の食材「いぶりがっこ」



○豊かな大地が育む農産物と伝統の加工品

いぶりがっこに代表される秋田の伝統的な漬物や、寒暖差の大きい気候が育む甘みと旨みが凝縮されたネギなどの野菜、そしてさくらんぼやりんごといった果物も、高い品質を誇ります。特に、安心安全な日本の青果物に対するニーズは、アジア圏を中心に非常に高まっています。

○日本海の恵み、多様な水産物

日本海に面する秋田は、ハタハタやノドグロなど豊富な種類の新鮮な魚介類が水揚げされます。ハタハタの加工品は、秋田を代表する郷土の味として、海外の日本食材専門店やレストランからも注目されています。

○比内地鶏や秋田牛などの高品質な畜産物

日本三大地鶏に挙げられる比内地鶏や秋田牛といった畜産物も、その品質の高さで評価されています。

○「あきたこまち」そして「サキホコレ」に代表される米

秋田の清らかな水と肥沃な大地が育む米は、その食味の良さで国内外から高い評価を得ています。「あきたこまち」は既に国際的に認知されていますが、新たに開発されたプレミアム米「サキホコレ」は、その際立つ美味しさで世界の食卓に新たな感動をもたらすと思っています。近年の異常気象や担い手を背景とした国内でのコメ不足問題があるものの、米は、和食の基盤であり、アジア圏におけるコメ消費文化を考えると有望な輸出品目と考えます。

これらの食材は、日本の厳格な品質管理基準と生産者の丁寧な仕事によって支えられています。食の安全性への意識が世界的に高まる中、日本食の安全・安心は大きな優位性になると考えます。

さらに、現代の国際市場には、秋田県産食材にとって大きな追い風となるトレンドが存在すると思います。

○世界的な和食ブームの継続

健康的で繊細な味わい、見た目の美しさを兼ね備えた和食は、世界中で人気定着しています。日本食レストランの増加は、日本産食材の安定的な需要を生み出し、秋田の米、日本酒、野菜、魚介類、調味料といった多くの食材にも輸出のチャンスがあります。

○健康志向の高まり

世界中で健康への意識が高まり、食の安全性や栄養価を重視する消費者が増加しています。日本の農産物は、厳格な品質管理と透明な生産履歴により、安全で健康的というイメージが浸透しており、購買の動機と捉えることができます。特に、添加物が比較的少ない伝統的な加工食品や、オーガニック製品への関心は非常に高

いと捉えています。

○アジア新興国の富裕層増加と日本文化への関心

中国、台湾、ASEAN 諸国といったアジア各国では、経済発展に伴い所得の向上と富裕層の増加が顕著です。これらの層は、食への投資を惜しまず、高品質で安心安全な日本産食材に対する強い購買意欲を持っています。また、日本への旅行で体験した食や文化への関心から、帰国後も日本産品を積極的に求める傾向にあると言われています。これらの機会を活かし、秋田県産食材が持つポテンシャルの展開を目指しています。

秋田銀行台北駐在員事務所



3. 詩の国秋田の輸出戦略

私たちは、秋田県産食材の輸出拡大に向けて、単なる輸出代行業者ではなく、持続可能かつ高付加価値化の実現を目指しています。そのため、秋田県産品を単なる商品としてではなく、秋田の風土と文化、生産者の想いが詰まった特別な価値として提供したいと思っています。

価格競争に巻き込まれるのではなく、品質の高さ、希少性、伝統的な製法といった地域ならではの付加価値を前面に打ち出して商談を進めています。海外の消費者は、単にモノを買うだけでなく、その背景にあるストーリーや想いに

共感し、価値を見出す傾向にあります。私たちは、生産者の顔や声が見える情報、地域に受け継がれる歴史や文化、伝統的な製法を守り続ける職人の技など、それぞれの食材が持つ独自性や優位性を発信していきます。

私たちは、輸出に対する取り組みにおいて、秋田県産食材の特性、既存の繋がり、そして将来性を考慮し、戦略的なターゲット市場を選定しています。その中でも、重要市場と位置付けているのが台湾です。

台湾市場に注力する背景には、理由があります。

○地理的近接性

日本から台湾への輸送は比較的短時間で済み、航空便・船便ともに効率的な運送が可能です。これは、特に生鮮品など鮮度が重視される食材の輸出において、品質を維持する上で有利な条件となります。また、台湾は世界有数の親日国であり、日本の文化、製品、そして食に対する深い理解を持っています。

○日本食への浸透度

和食が台湾の日常に根付いており、日本食材を扱う日本食レストランやスーパーマーケットが非常に多いです。これにより、既存の流通チャネルを活用しやすく、新たな販路開拓のハードルが低減されます。

○高い消費購買力と情報感度

経済発展に伴い、台湾では中間層や富裕層が増加しており、高品質で高価な日本産食材に対する購買意欲が旺盛です。また、SNS などを通じた情報拡散が活発であり、口コミ効果が非常に大きい市場でもあります。

台湾市場の開拓は、他の（東南）アジア市場、特に親日感情が強く経済成長が著しい ASEAN 諸国への展開における、足がかりとなると考えています。

海外市場で秋田県産品の認知度を高めるためには、プロモーションは不可欠です。

○「詩の国秋田」ブランドの確立とストーリー発信

台湾のFOOD TAIPEIをはじめ、シンガポールのFOOD JAPANなど、ターゲット市場で開催される主要な国際食品見本市に積極的に出展しています。

○SNSを活用した情報発信

InstagramやFacebookなどのプラットフォームを活用し、写真や動画を活用したコンテンツを定期的に発信しています。

○現地メディアとの連携とイベント開催

台湾の食専門誌、旅行雑誌、テレビ番組などに対し、プレスリリース配信や取材誘致を積極的に行っています。また、現地での「秋田フェア」といったイベントを企画・開催し、単なる商品販売に留まらず、秋田の文化や魅力を体験してもらう機会を創出しています。

さらに輸出ビジネスを円滑に進めるためには、生産から消費まで途切れることのない効率的なサプライチェーンの構築が不可欠です。

○生産者との強固な連携と物流最適化

生産者に対して、輸出に必要な品質基準、梱包要件、ロット管理などに関する情報提供を行っています。鮮度を重視する生鮮品は空輸、比較の日持ちする加工品は船便と、商品の特性やコスト、リードタイムに応じて最適な輸送手段を選択しています。複数の生産者の商品をまとめて輸送する共同輸送や混載便を活用することで、物流コストを削減し、小ロットでの輸出も行っています。特に生鮮品については、ロジスティクス業者の協力を得て、生産地から輸出先までのコールドチェーンの確保を目指しています。

○通関手続きの円滑化

輸出先の国の輸入規制、関税、必要な書類（原産地証明、検疫証明書など）を事前に調査し、適切な手続きを行っています。経験豊富なフォワーダー（国際貨物運送業者）や通関業者との連携を密にし、迅速かつ正確な通関を目指しています。

台湾の百貨店における販売の様子



4. 台湾市場での具体的な成果と 今後の展開

私たちは、台湾の親日感情と食文化の類似性、そして消費者の購買意欲の高さを活かし、以下のような具体的な成果を上げています。

○高級百貨店・スーパーでの販売実績の確立

台北市内の有名百貨店や高級スーパーマーケットでの秋田フェアや物産展を定期的に開催し、継続的な販売実績を上げています。特に、青果品や日本酒、伝統的な加工品（いぶりがっこ）などが、品質とストーリー性が評価されリピーターを獲得しています。

○オンライン販売チャネルの拡大

現地にて自社 EC サイトを運営しており、オンラインでの販売チャネルを確立しました。これにより、地理的な制約なく、より多くの台湾消費者に秋田県産食材を届けることが可能になりました。

EC サイト特集



○秋田へのバイヤーやシェフの産地視察招聘

台湾国内の高級レストランやホテルにおいて、秋田県産食材がメニューに採用されるケースが増えています。シェフやバイヤーを対象に秋田への産地招聘を打診し、アテンドする取り組みに注力しています。実際に秋田を訪れ肌で産地を感じていただくことや生産者と直接コミュニケーションをとることが、文化や生産者の人格、ひいてはストーリーを体感することで、継続的な取引の実現を目指しています。また、

食材説明会や食材利活用に関する講習会などを開催し、プロの料理人からの評価を高め、業務用需要を創出しています。

○メディア露出

上記イベント実施時などに台湾の食関連メディアを招致することで秋田県産食材を紹介する機会が増え、ブランド認知度が向上しています。

経済成長が著しく日本食文化への関心が高い ASEAN 諸国は、次のターゲットです。例えば、シンガポールでは、ハラール市場の重要性も高いため、ハラール認証取得の支援を行いながら市場開拓を行っていく予定です。

台湾の大手外食チェーンとの共催により秋田牛 PR イベント「秋田牛メディア発表会」を開催



5. 輸出拡大における課題

○国際競争の激化

世界中で高品質な食材が市場に溢れる中、日本の食材も例外ではありません。私たちは、価格競争ではなく、秋田ならではの物語性と品質で差別化を図っていきたいと思っています。

○各国・地域の規制対応

各国の食品衛生法、検疫、表示規制は非常に複雑かつ厳格です。常に最新の情報を収集し、専門家との連携を密にすることで、適法かつ円滑な輸出体制を維持します。特に、新たな市場に参入する際は、事前調査と準備を徹底します。

○高まる物流コストと輸送時間

国内に留まらず国際物流のコスト増大は大きな課題ですが、共同輸送や混載便の積極的な活用、また、各国の港湾・空港への最適なルート選択により、コスト効率の良い物流システムを構築していきます。生鮮品においては、スピードと鮮度維持を最優先します。

○小規模生産者との連携強化

秋田県には、素晴らしいものづくりをする小規模生産者が多く存在します。しかし、輸出に対応するための品質基準やロット確保、衛生管理といった要件を満たすことが難しい場合があります。生産者への丁寧なサポートを行い、必要に応じて複数の生産者を束ねることで、ロットの問題を解決し、輸出への参入を支援していきます。

これらの課題を克服し、持続的な成長を実現するために、以下のような展望を抱いています。

○他地域商社との連携によるシナジー創出

日本各地で地域商社が設立されています。これらの地域商社との情報交換や共同プロモーション、あるいは共同での物流網構築などを通じて、スケールメリットを追求し、日本全体の

地域産品輸出のプレゼンス向上に貢献したいと考えています。

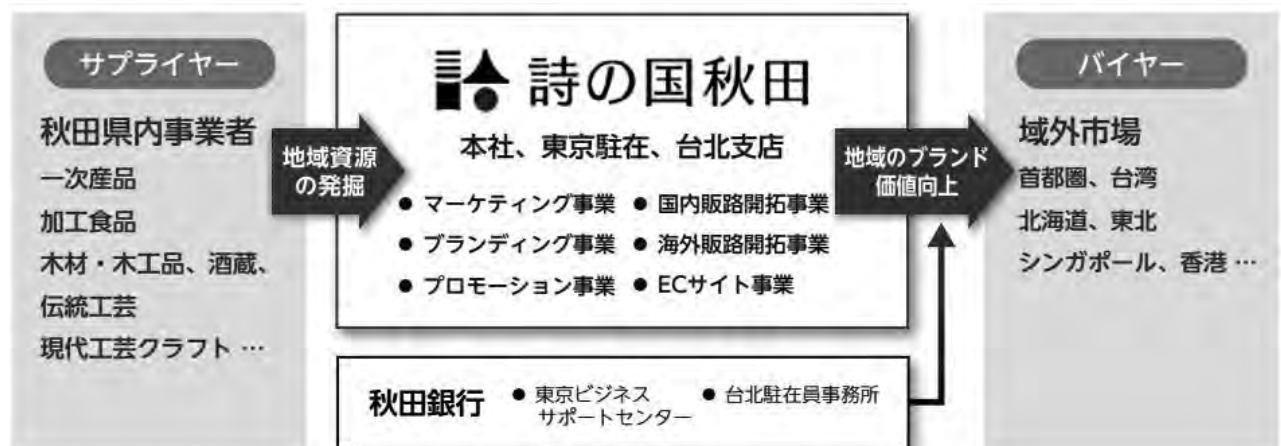
○サステナビリティへの貢献とSDGsの推進

持続可能な農業・漁業の推進、食品ロス削減、環境に配慮した包装材の導入など、SDGs（持続可能な開発目標）への貢献を意識した事業活動も重要なテーマです。これにより、国際的な信頼性を高め、環境意識の高い世界の消費層からの支持を得ていきます。

ここまで、輸出をテーマに記載してまいりましたが、こうした取り組みは、秋田県産食材を世界に広めるだけでなく、地域経済全体に活力をもたらすものと期待しています。ややマクロ的な視点で捉えると、海外を含めた域外への新たな商流構築は、生産者の所得向上に直結し、後継者の確保や耕作放棄地といった地域課題の解決にも繋がり、また、加工業者や物流業者、そして秋田県への観光誘客といった関連産業への波及効果も期待でき、地域全体の持続可能な発展に大きく貢献するものと考えます。

私たちは、これからも域外に秋田の魅力を発信し続けることに注力してまいります。

地域のブランド価値向上に向けた取り組み



出典：2024年版統合報告書