

### 3 のうすいさんぶつ ゆしゆつ 農水産物の輸出

#### ①輸出の歴史

鳥取県における農水産物輸出は、二十世紀なしを1933年（昭和8年）から中国、朝鮮半島、台湾などに住んでいる日本人向けに送ることから始まったという古い歴史があります。

戦時中は一時的に中断されたものの、その後新たな国々への輸出をすすめ、多いときには1万トン以上の果物が世界各国（多いときで22カ国）の人たちに届けられていました。

#### ②輸出の中心「二十世紀なし」

輸出の柱は、なんといっても二十世紀なしです。二十世紀なしは他のなしに比べてたいへん日持ちが良く、船を使って長い時間をかけてさまざまな国に輸送することができるので、輸出に向いた果物です。

また、長年にわたり輸出に取り組んできた人たちのたゆまぬ

努力によって、文化や考え方が違う国々の人たちとの信頼関係をきずいてこられたことが輸出の土台になっています。

1980年代には、鳥取県の二十世紀なしは輸出量が大きく増え、台湾、中国だけでなく、東南アジアの国々にも広く輸出され、それぞれの国で高級くだものとして贈り物にしたり、家庭でのデザートとしてはん売されました。



香港のスーパーマーケット  
の店頭に並ぶ鳥取県産なし

### ③いろいろな農産物の輸出

近年、二十世紀なしの輸出量は500トンあまりまで減っていますが、出荷時期の異なるあたごなしや新品種なしの「新甘泉」，「なつひめ」の輸出にも取り組んでいます。

また、富有柿も1980年代頃から東南アジア向けに輸出されており、現在もタイや香港へ輸出されています。

さらに、すいかもドバイ，香港，ロシアなどに試験的に輸出してきましたが、平成26年から香港への本格的な輸出がはじまっています。

鳥取県のくだものを試食したお客様からは「甘い」「おいしい」などの声が聞かれ、たいへん好評で、高級な果物として受け入れられています。



新品種なしの販売促進のようす  
(香港)



すいか販売のようす  
(香港)

#### ④新しい輸出の取り組み

そのほか、マカオ、タイ、ベトナム、香港に向けて鳥取和牛の輸出が始まっています。平成28年に初輸出した香港では、現地の焼肉レストランで、鳥取和牛をはじめ、二十世紀なし、ねばりっこ、白ねぎなどの県産食材を使用したメニューを提供し、鳥取県の食のみ力を香港の方に伝えていく取り組みを進めています。



鳥取和牛と県産食材使用メニュー  
(香港)

流通網の発展などを背景に、鳥取県の新鮮な魚を輸出する取り組みも始まっています。

平成29年にはシンガポールの飲食店で、ハタハタ、ベニズワイガニなどの鳥取県産水産物を使用したメニューを提供し、季節ごとにさまざまな種類の魚が水揚げされる鳥取県の水産業のみ力が発信されました。



鳥取県産水産物使用メニュー  
(シンガポール)