

2015年8月11日

別海 新鮮牛乳 台湾に輸出

道内農家の販路開拓や商品開発を支援する北海道農業サポート協会(札幌)は本年度から、台湾向けに根室管内別海町産の牛乳の輸出に着手する。台湾にはホクレンなどが自持するロングライフ(ＬＬ)牛乳を輸出しているが、同協会はほぼ前例がない賞味期限が短い通常の牛乳を輸出する。鮮度保持技術の確立と販路開拓を進めた上で、2017年度以降の本格輸出を目指している。

サポート協会 17年度目指す

関係者によると、台湾では牛乳需要量の3割をニュージーランド産など輸入ものでまかなっており、味も日本の牛乳より概して薄いものが多いという。同協会は今春から別海町牛乳の道外出荷に力を入れているが、脂肪分が多く味も濃厚な道産牛乳は急増する外国人観光客の間でも評価が高く、今回、新たな販路として台湾に着目した。

輸出に当たっては、日本の1次産品の輸出振興を進める経済産業省の「JAPANブランド育成支援事業」の補助金を活用する。初年度は台湾での市場調査や鮮度保持技術の検証などをを行い、16年度に予定している試験的な輸出を経て、17年度から輸出を本格化させる計画だ。

現在、台湾向けには、無菌状態で充填され、賞味期限が90日程度で常温保管も可能なLL牛乳をホクレンなどが輸出しているが、普通の牛乳はコクや風味でLLに勝る半面、賞味期限が1週間から10日ほどと短い。

食品輸出では通関手続きに1週間以上かかるケースもあることから、同協会は低温貯蔵などいくつかの鮮度保持技術を検証し、台湾の食品安全基準に合わせた形での輸出を模索する。

将来的には牛乳輸出を通じて、「別海」のブランド力を高め、チーズなど乳製品の輸出にもつなげたい考えだ。同協会の大沼康介代表は「別海町産の牛乳は風味が良く、すでに台湾の流通大手からの問い合わせもある。十分な一ヶ年があると確信している」と話している。