

香港における
輸入米の規制等に
関する実態について
調査研究事業 報告書【概要版】

2016年 3月

一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

1. 調査の目的

一般社団法人全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会(以降、全米輸)は、これまで世界各国へコメ輸出に対する各種の取り組み(ジャパンプランドの確立)を行い、具体的な成果を得ている。平成27年度は、情報が不足している、香港のコメの輸出に直結した調査研究を実施する。

2. 調査研究の方法・内容

調査方法は、国内の資料を基本に、海外の調査ネットワークによる現地調査員による現地取材を行う。国内から香港に向けて輸出されるコメの現状を分析し、報告書の作成を行う。特に、香港における、取引の現状把握を行う。

3. 実施内容

1)調査の種類

香港及び 国内文献調査 及び 国内外インタビュー調査

2)ヒアリング先／情報入手先

【国内】農林水産省、日本貿易振興機構、外務省、財務省(貿易統計)、日通

【国外】香港高島屋店、伊勢丹香港店

3)調査対象者

上記国内対象者 及び 対象国となる香港の流通関係者。

4)調査方法

「国内で入手可能な公的資料」「入手可能な情報による分析研究」を基本に、補完すべき事項が必要な場合には、調査ネットワークにより海外関係先への各種ヒアリングによって実態を把握する。販売形態や流通価格調査については、現地の情報を収集する。

5)調査分析期間

平成27年9月1日～平成28年1月31日

6)調査時に検討する主要な内容

主要項目	内容	入手／ヒアリング
1.輸出通関手続きの基礎知識	1)コメ輸出に対する基本要件 2)植物検疫の対応 [検疫・残留農薬・抗生物質・税制・表示・包装]	通関当局 農林水産省 JETRO 海運業者
2.海外向け物流情報	1)業者選択／ロットのメリット・デメリット 2)運賃の支払／保管料／積み替え運賃／通関輸出業務と費用の総括	
3.輸入品に関する規制	1)香港向けの注意事項 2) リスクヘッジ項目	JETRO
4.輸入国の通関業務知識	1) 輸入品目 2) 香港の輸入品に関する規制	補完ヒアリング(商社)
5.香港のコメ流通事情	1) 香港のコメ流通特性 2) 輸入品の販売ルート(物流・小売形態) 3) 販売方法の特色(消費者向け)	JETRO 補完ヒアリング 香港統計局 財務省貿易統計
6.香港のコメ販売価格	1) 流通マージン等の商慣習	
7.コメ消費に対するデータ入手	1) 公表されている流通データの入手・分析 ▼国内流通との比較	
8.輸出業者の留意点	1) 市場開拓時の課題	
9.まとめ	1) 調査研究で得られた課題の集約	

※ 調査研究事業の主要項目は、調査実施に統合した報告や付帯項目を追加するものとする。
また、香港で入手した資料については、翻訳を行い、報告内容に反映させる。

7)分析方法

分析は、文献査読とインタビュー調査とし、(5)の内容と目的に沿った回答の割合から、実施内容の傾向や回答を報告書へ反映させる。

4. 調査結果の活用方法

調査報告内容は、全米輸の国内調整活動である定例会で共有。各会員の今後の活動や全米輸の活動、ジャパブランド確立の翌年度実施のための参考資料として活用するものとする。

5. 事業メニューの実施体制

香港を対象地域に調査研究を実施する。対象都市におけるコメの流通に対して、取引価格を中心とした流通実態についての調査報告を行う。ただし、市域全体の調査を実施するのではなく、主要ルートに限定する。

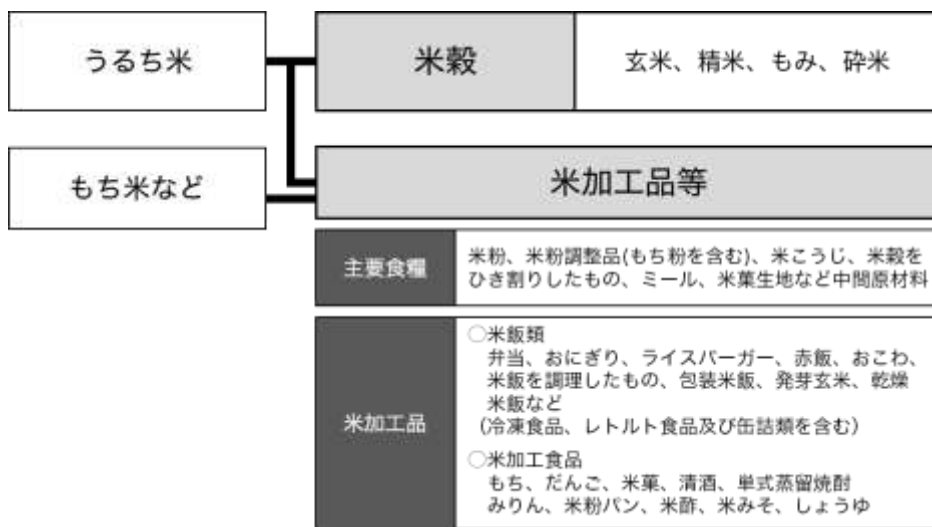
【注】報告書における通貨単位の記載方法

通貨の交換レートを説明しているものでは、香港ドル／円ともに、通貨単位を前表記とした。
一方、流通段階では、通貨単位を数字の後表記とした。

コメ・コメ加工品(コメ菓)の定義について

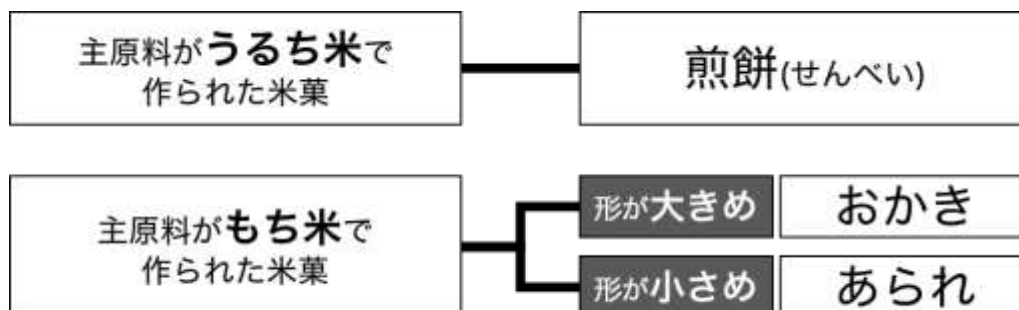
平成22年10月より施行された「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」(通称:コメトレーサビリティ法)では、コメの種類・銘柄を問わず用途によって2種類に分類されている。主食用コメは【米穀】に分類。また米粉や生地、米こうじなど、主要食糧に該当する中間原材料や、弁当やおにぎりなどを含む調理・加工向けのコメを使った加工食品類は【等】に分類している。についても同じく【等】に分類される。

【図表 1】 米トレーサビリティ法に基づく、米との概略図



については、コメの原料によっても、さらに細かく分類される。主原料にうるちコメを使用したについては「煎餅(せんべい)」呼称。もち米を主原料にしたについては、形が大きいものを「おかき」、小さいものを「あられ」と区別されている。

【図表 2】 の分類



本報告書では、コメを上記の各定義をもとに記載した。

品目の定義について

香港での、コメのHSコードについて

HSコードとは、国際貿易商品の名称及び分類を世界的に統一する目的のために作られたコード番号であり、貨物を輸出入する際の品目分類に用いる輸出入統計品目番号のことである。輸出入統計品目番号は、輸出入されるあらゆる品目を、9桁又は10桁の数字で表記する。最初の6桁は世界共通の番号であるが、その後の3桁(または4桁)は、各国の事情に合わせて品目をさらに細分化するために使用されるため、各国ごとに番号が異なっている。HSコードが税関への告知書に記載されることによって、日本からの輸出、および輸出先での輸入通関の際、税関職員がそのコードをもとに、該当する品目の種類と関税等の税率を容易に調べることができるため、通関手続の時間短縮に貢献する、重要な番号となっている。

香港におけるコメに関するHSコードは、以下の通りである。

■コメ

	HSコード	定義		SITCコード
玄米	1006.20.00	Rice, hushed (Brown)	玄米	04220
精米	1006.30.10	White rice(whole), semi-milled, whether or not polished or glazed	白米	04231
	1006.30.20	Glutinous rice, semi-milled, whether or not polished or glazed	もち米	
	1006.30.90	Rice, other than white and glutinous rice, semi-milled, whether or not polished or glazed	その他	

注:コメの分類には、上記のほか「もみ」(HS: 1006.10)と「碎米」(HS: 1006.40)があるが、本報告書では対象としていない。

香港における日本産のコメの規制等と
輸出拡大の留意点について

1. 日本産のコメの規制と価格実態

(1) 植物検疫

香港の「公衆衛生および市政条例第 132 章(The Public Health and Municipal Service Ordinance, Cap132)の第 V 部 食品および薬品」が基本となっている。この法の執行責任は食物環境衛生署 (FEHD: Food and Environmental Hygiene Department) とその食品安全管理業務を担う食品安全センター (CFS: Center for Food Safety) である。食品安全管理についてのもうひとつの食品法として食品安全条例 (Food Safety Ordinance) があり、食品の輸入業者および流通業者の登録方式、食品のトレーサビリティ強化を扱っている。

【資料 1 香港のコメ流通実態 [1. 検疫制度] 参照】

(2) 枠規制

香港において日本産のコメとの枠規制については明記されていない。

(3) 国内外価格実態

精コメは安値で国内価格の約 120%、高値で約 300%と商品によって価格差が大きい。

【資料 1 香港のコメ流通実態 [4. 流通実態の把握] 参照】

(4) 法規制

1) 表示ラベル

Food and Drugs [Composition and Labeling (Amendment) Regulation 2004] に基づき全ての食品製造業者と包装業者は包装済み食品に、規定のとおり統一され判読できる方法で、中国語または英語、あるいは両言語 (ただし、食品の名称および成分リストのほかは両言語でなくてよい) で詳細を表示することが求められている。

2) 食品包装に関する規制

食品安全センター (CFS: the Center for Food Safety) が出している食品用使い捨てプラスチック容器使用ガイドラインと食品用使い捨てトレーライナー使用ガイドラインがあり、いずれも、テイクアウト時のプラスチック容器や食物販売時に使うトレーライナーの製造業者や飲食業者への注意事項が記されている。

【資料 1 香港のコメ流通実態 [3. 法規制] 参照】

(5) 課税(関税)

香港特別行政区域は自由港であり、輸出入に関しては関税がかからない。また、関税割当、割増金、付加価値及び一般サービス税もない。

1) 関税について

(関税については無税)

2) 関税割当について

(関税が無税のため、割当枠が存在しない)

3) その他租税について

(付加価値及び一般サービス税もない)

2. 日本産のコメの市場動向

1) 日本産のコメ

世界の食材・料理が集まる香港の食において特徴的なのは、農産物のほとんどを輸入に頼っていることであり、コメに関していえばその 100%が輸入である。しかし、香港エリア内のコメ市場の約 9 割はタイ産、ベトナム産の長粒種で、日本産のコメのシェアは 0.1%にも満たない。日本のコシヒカリの価格はアジア産コメの約3倍と高く、「高級コメ」を購入する小さな「富裕層市場」はすでに飽和状態である。

成長著しい東南アジア各国の中で、香港はシンガポールと並んで日本食が普及しているエリアであり、飲食業の軒数では中国料理店が全体の 30.3%(4,770 軒)を占めるものの、国別の料理店ではイタリア、フランス、韓国などを抑え、日本料理店が全体の 6.9%(1,080 軒)を占める。家で料理を作って食べる「内食」と、レストランなどでの「外食」の割合は「2対8」と外食率が高く、ソーシャルネットワーク(SNS)で「あそこの日本食レストランは日本コメを使っている、とてもおいしかった」「あのレストランは日本コメを使っていない」など、日本コメ評価の書き込みが拡散してきたことで、日本コメを導入する店も出てきている。

3. 輸入米の規制等に関する実態から見た輸出拡大の可能性

(1) 日本産のコメ

- 香港への日本産のコメの輸出は増えてはいるが、現地で流通しているコメの約 9 割はタイ産、ベトナム産の長粒種。残り 1 割の枠を日本、中国、オーストラリア、アメリカ、台湾がシェア争いをしている。最近では台湾産コメが、価格と品質を武器に外食需要を取り込み、シェアを伸ばし、日本産のコメのライバルとなっている。輸出黎明期には日本産のコメが珍しく、販売店・提供店側には新たな高級商材としてのメリットが、消費者も高級品を購入・喫食することのステータス感の醸成があったが、日本産のコメが普及するにつれ「馴れ」が生じているとの見方をする事業者もいる。
- 外食比率が高いため家庭需要がそもそも低いが、現状日本産のコメはあまり認知されていない。家庭需要については日本人以外の需要は低い。価格が高いことからやはり限られた富裕層のみの小さな市場である。
- 業務用については、日本コメ(ジャポニカ種)であっても、低価格帯はベトナム産、中価格帯はカルフォルニア産、高価格帯は日本産という価格構成になっており、価格以外の付加価値を訴求することが輸出拡大のポイントと言える。

< 日本産による差別化 >

日本産のコメの輸出が促進されることで、香港市場におけるJAPANブランドの一層の浸透が期待されるほか、日本産のコメの味覚特性や生産技術、規格検査に裏付けされた「品質の高さ」、米づくりの歴史などでの他国産コメとの違いを継続的に訴求することが、理解促進にも有効と思われる。これは現地の日本人家庭が、値段が高くても日本産のコメを子供に食べさせるなどに裏付けられた「安全性」も含まれる。