

2013年12月に「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録される中、アジア新興国で日本の農水産物や食に対する関心が高まっています。近年増えているのが、日本の農業法人が中国に進出し、日本の技術を生かした農産物を現地生産・販売する「日本式農業モデル」の展開です。

アジア地域の日本食レストランは10年の1万店から13年には2万7000店と3倍近くに急増。日系のスーパーやコンビニエンスストアがアジア

中企業 海外展開のツボ

各国に展開しています。しかし、最大の市場規模を誇る中国は検疫などの理由で日本産品の輸入を厳しく制限。現地の小売店や日本食レストランの需要に応えきれきていません。

最近の中国では自国産の農産物や食品を巡る事件・事故が多発。消費者の安心・安全意識が高まり、化学肥料や農薬の使用を抑えた農産物が人気です。そうした農産物の栽培に

農業法人、安全性のれん分け

日本総合研究所創発戦略センタースペシャリスト 三輪 泰史氏

は高度なノウハウが不可欠ですが、中国企業単独で行うのは困難です。

そのため栽培技術や管理手法に優れる日本農業の技術を活用し、食味と安全性を両立した日本式農産物の現地生産が活発化。既に北京や上海など大都市周辺では日本の農業法人の生産指導で、のれん分けされた農場が消費者から高い評価を得ています。農業法人や農業関連企業の商機

は大きく広がっています。

農地所有が難しく、行政手続きも煩雑な中国への進出は地元企業との合弁や業務提携などが一般的です。ただ、のれん分けビジネスには技術流出や種子の違法な持ち出しなどのリスクがあり、実害も出ています。知的財産の扱いなどを契約書に明記するとともに技術のブラックボックス化といった事前対策が重要です。

