



MBニュース



【2015年度産銀杏情報②】

丸松物産株式会社

昨年10月のNO91号で弊社中国工場「松徳豊食品有限公司」から得た生産中の情報を報告しました。その後原料の収穫は、11月で終了しています。

収穫後は缶詰原料として使用できる硬さや彩になるまで、約2カ月間冷蔵庫に保管し、1月から製造します。原料は日本の銀杏に形状が似ている広西省産を主に仕入れており、今期の原料生産量は約1,800MTで、SSサイズの原料が多くMサイズの原料は少ないと報告がありました。少ないながらも弊社は、7号缶で使用するMサイズの原料を確保しています。ちなみに、広西省産の原料は日本向けに約50コンテナ分製造され、その内7号缶が**60%**で、1号缶が**40%**の構成比になっています。



【中国産マッシュルーム産地情報】

弊社仕入先からの産地情報によりますと、通常生産は12月中旬から開始されますが、生産当初は暖冬だった為に、10日程遅れてスタートしました。

産地である福建省漳州においては、木耳、草菇の情報でも触れた通り、工業団地開発のために、栽培ハウスが次々に取り壊されています。また、一昨年は原料価格が安値だったことから農家の栽培意欲が減退し、昨年の栽培面積は**約20%**減少しました。

1月に入ってからは、寒暖差の激しい日が続いたことから、マッシュルームの生育に悪い影響を与え、例年と比較し、生産量も落ち込んでいます。生産当初は中国国内の消費の落ち込みもあり、製品価格は下がると思われていましたが、本来最盛期である1月に天候の影響を受け、生産量が増えてこないことから、製品価格が大幅に下がる事は無いものと予想されます。弊社としましては、今後の生産状況も踏まえ、安定供給できるように仕入を進めて参ります。

【輸出入減少の4つの原因・商務部(2)】

「2015年に輸出入減少に関する、記者の質問を受け、沈報道官の4つの面からの説明内容、第三第四」MBニュースNO95からの続き

第三に、経営主体から見ると、民間企業の輸出は実際には成長している。その他の非民間企業に分けられる各種の主体、国有企業や外資企業、各種の混合所有制企業の輸出入はいくらか減少した。昨年、国有企業の輸出は前年から5.5%減少し、外資企業の輸出も0.5%減少した。外資企業の輸出が減った大きな原因としては、これまでのほとんどの加工貿易が外資企業によって生産・経営され、輸出されてきたことが考えられる。また商務部が発表しているここ数年の外資利用の状況を見ると、外資が投じられるのは製造業よりもサービス業が多い。この2つの原因によって外資企業の輸出は減ったと考えられる。

第四に、市場から見ると、ロシア、ブラジルへの輸出の下げ幅が大きい。対ロシアの輸出は35.2%減少し、対ブラジルの輸出は21.4%減少した。なぜか。これらの国の市場の需要は明らかに下落している。市場の需要の下落が際立っている原因は、これらの国の経済発展にいくつかの困難が生じていることにある。またEUや日本、香港に対する輸出もいくらか下がっている。国内の地域別に見ると、沿海地域の輸出はいくらか下がり、西部地域もいくらか下がっているが、中部地域は成長が比較的速いことがわかる。(編集MA)

「人民網日本語版」2016年1月22日より一部抜粋

【お勧め商品情報】

	商品名	ひじきとえのきのしその香風 1kg×6×2	
	商品説明	芽ひじきとえのきのしそ風味を生かした煮物風のお惣菜です。肉団子や卵焼き、炊き込みご飯等、お好みにアレンジしてご使用下さい。	
	主要原材料	ひじき、えのき、にんじん	
	賞味期限	製造日より6カ月	
	使用上の注意	賞味期限は、未開封の状態を基準としております。保存料は使用しておりませんので、開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ5日以内にお召上がりください	