

台湾への農林水産物・食品の輸出に関する 品目別レポート（果物類）

2026年3月
(2026年7月更新)

公益財団法人日本台湾交流協会
農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム（台湾）

【免責事項】

本資料にて提供される情報については、生産者や事業者の方々の台湾への日本産農林水産物・食品の輸出の一助となることを目的としているものであり、正確性、完全性、目的適合性、最新性を保証するものではありませんので、当該情報の採否は、ご閲覧者様ご自身の判断、責任において行ってください。

本資料での提供情報に関連して、ご閲覧者様が不利益を被る事態が生じたとしても、農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム（台湾）および公益財団法人日本台湾交流協会は、ご閲覧者様に対し一切の責任を負わないものとします。

また、本資料は今後もご閲覧者様のご意見やご知見を踏まえて、継続的に見直し、より有用なものとしていきたいと考えております。本資料に関するご意見ご質問は、以下までお願い致します。

本レポートに関する問い合わせ先：

公益財団法人日本台湾交流協会（農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム担当）

電話番号：886-2-2713-8000 E-mail アドレス：taiwan-pf-k1@tp.koryu.or.jp

目次

1.台湾における果物の市場動向	p.5 ～ 32
(1)供給状況	p.6 ～ 12
(2)輸出入状況	p.13 ～ 31
(3)カット／冷凍果物	p.32
2.果物の輸入に関する規制	p.33 ～ 40
(1)主な規制	p.34
(2)残留農薬、汚染物質	p.35 ～ 36
(3)輸入植物検疫	p.37 ～ 38
(4)食品表示	p.39 ～ 40
3.果物バイヤーヒアリング	p.41 ～ 109
(1)果物バイヤーに対するヒアリング概要	p.42 ～ 43
(2)果物バイヤーに対するヒアリング結果	p.44 ～ 108
(3)ヒアリング結果まとめ（品目別横断）	p.109
4.加工事業者ヒアリング	p.110 ～ 120
(1)加工事業者に対するヒアリング概要	p.111
(2)加工事業者に対するヒアリング結果	p.112 ～ 119
(3)加工業者ヒアリング結果（共通点と相違点）	p.120

目次

5.その他	p.121 ~ 175
(1)小売店での販売状況	p.122 ~ 166
(2)主要輸入先の海上輸送日数	p.167 ~ 170
(3)有機認証	p.171 ~ 172
(4)市販青果物でよく見られるマーク	p.173 ~ 175
6.データ集	p.176 ~ 256
(1)関税	p.177 ~ 184
(2)卸売市場での取引状況	p.185 ~ 206
(3)農業災害統計	p.207
(4)残留農薬基準	p.208 ~ 256

【本レポートの対象品目】

本レポートでは、以下の12品目を調査対象としております。

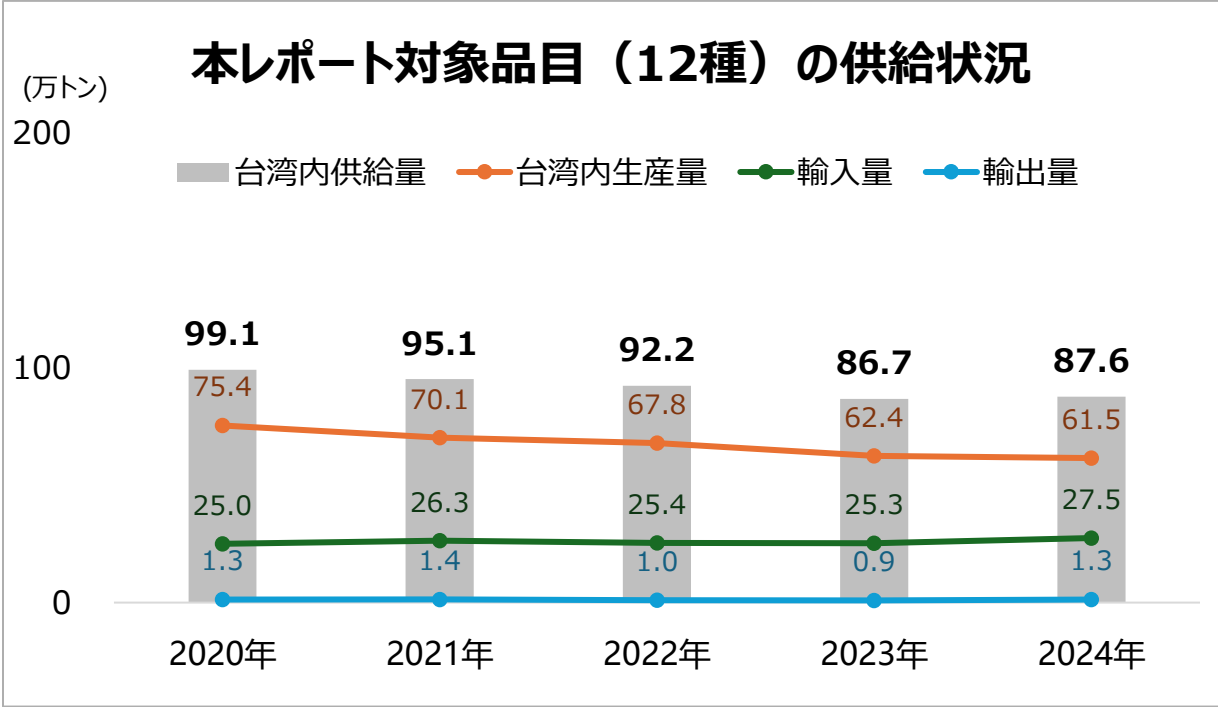
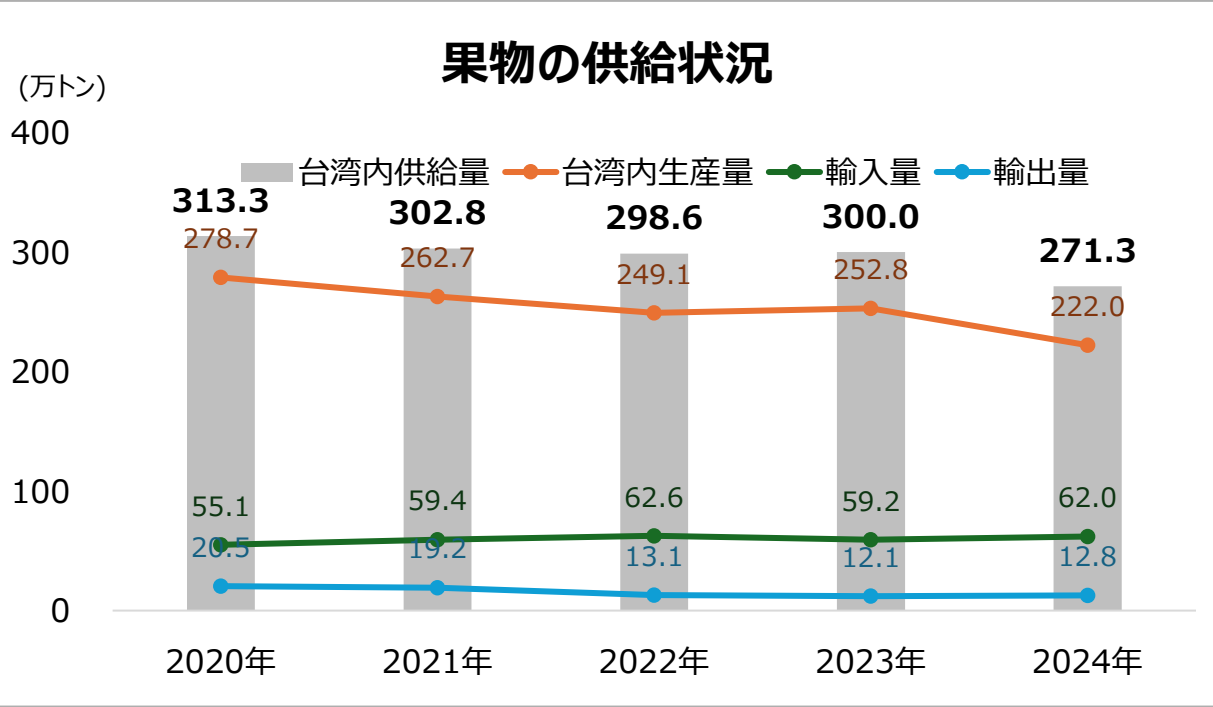
リンゴ、ブドウ、もも、みかん、柿、いちご、かんしょ、梨、すいか、メロン、さくらんぼ、レモン

1

台湾における果物の市場動向

1.台湾における果物の市場動向 | (1)供給状況

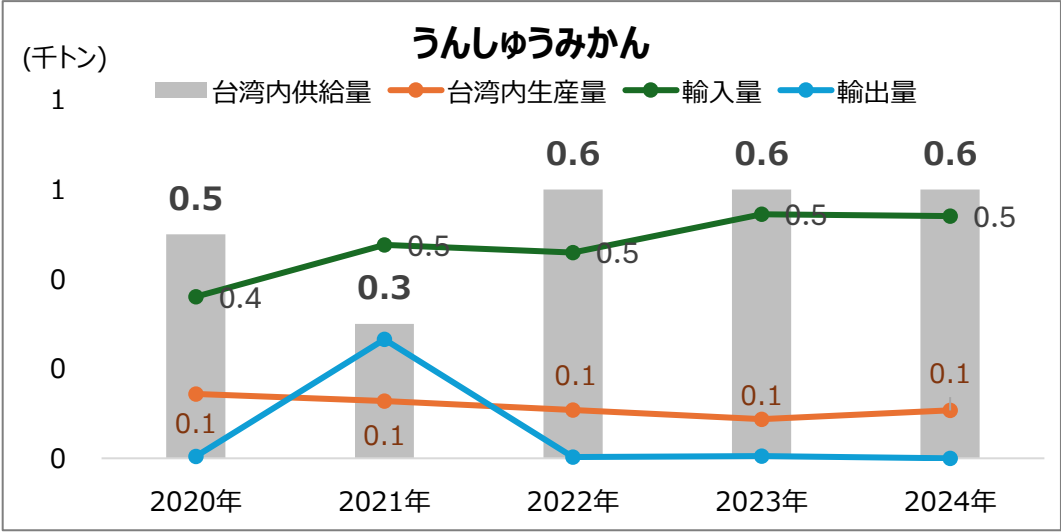
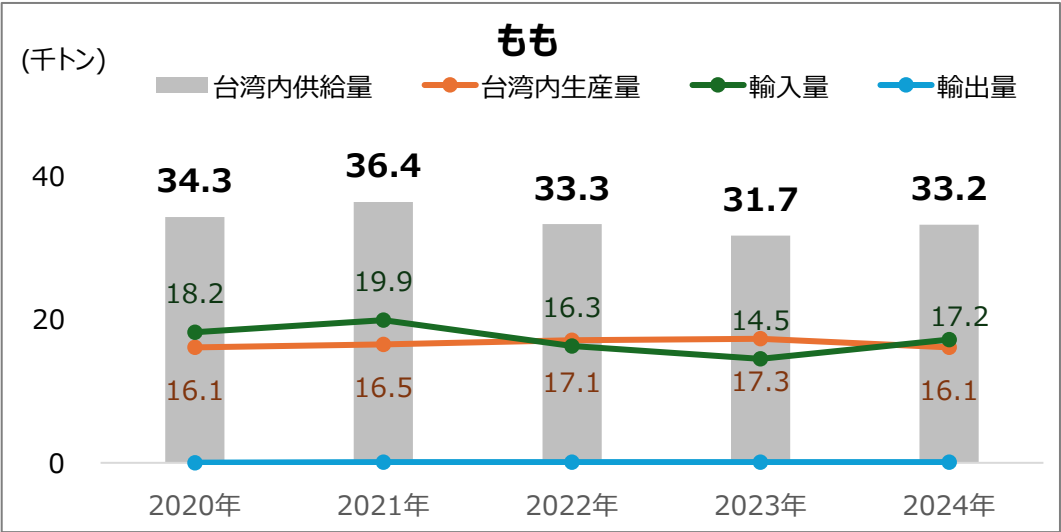
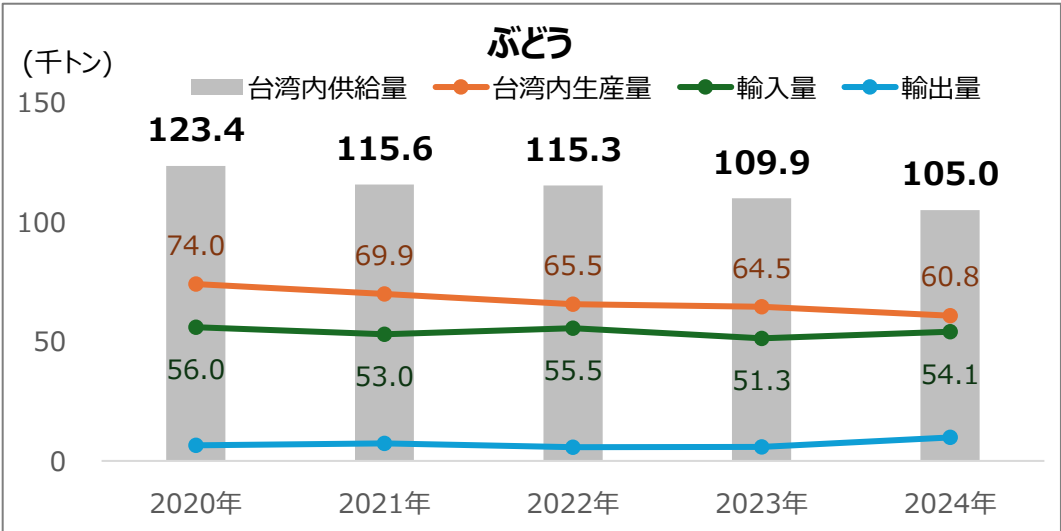
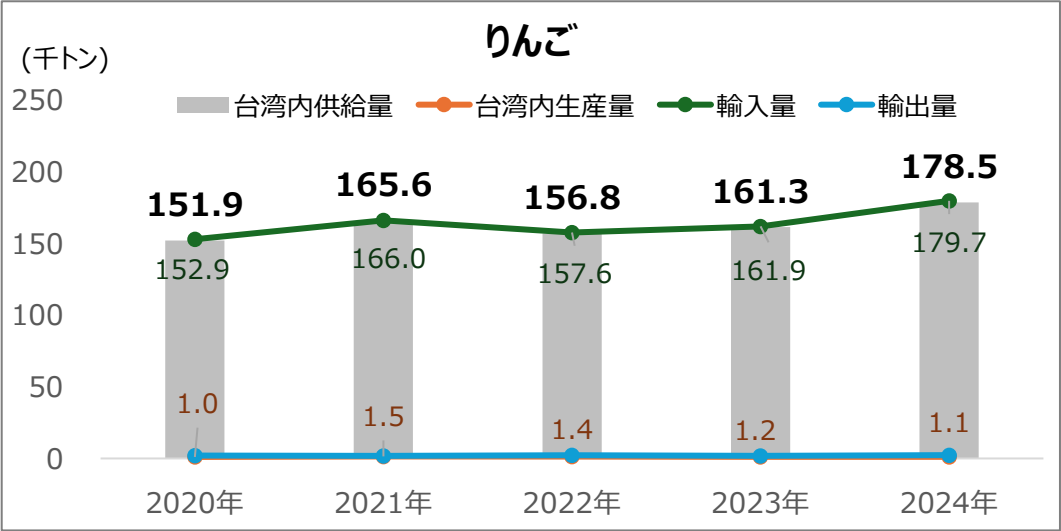
- 台湾内の2024年の果物供給量は271.3万トンと、2023年と比較すると28.7万トン減少。基本的に減少基調。
- 台湾内の2024年の果物生産量は222.0万トン（輸出量を除く）で、全体供給量の81.9%を占める。一方、輸入果物の量は前年度より2.8万トン増加し、台湾内供給量の22.8%を占める。
- 本レポート対象品目（12種）の年間供給量は、約85万トンから100万トンの間で推移。台湾内生産量は年々減少傾向にある一方、2024年の輸入量は2023年と比較して2.2万トン増加。



注1:左の「台湾の果物供給状況」図は、農業部糧食供需年報を基に作成
資料出典：農業部「2023年食糧供給と需要に関する年報」、農業部「農業生産統計」、財政部関務署「税関輸出入統計」

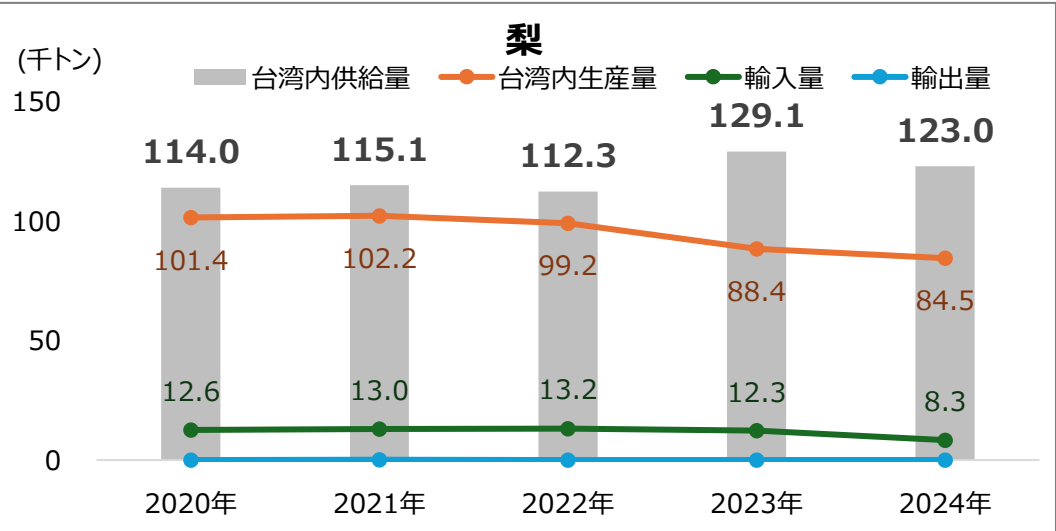
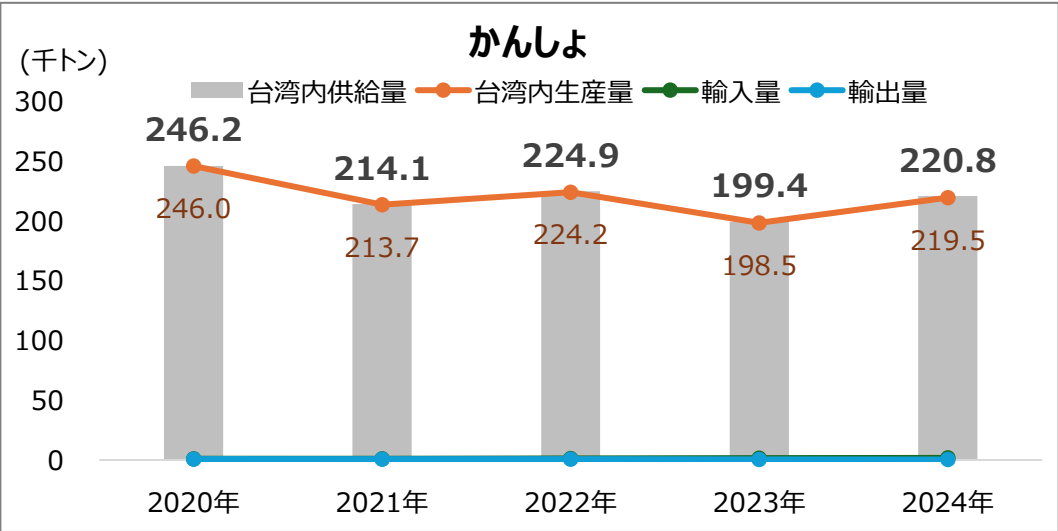
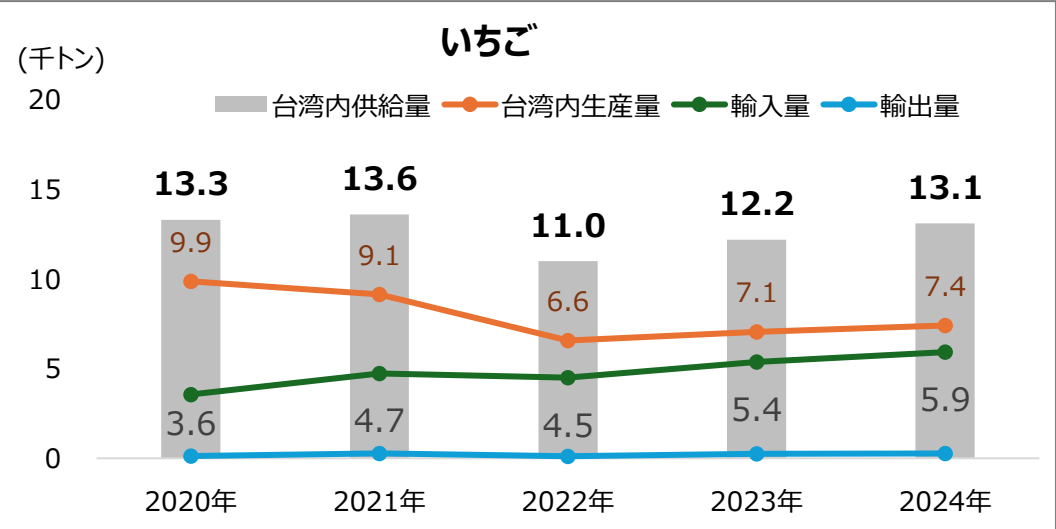
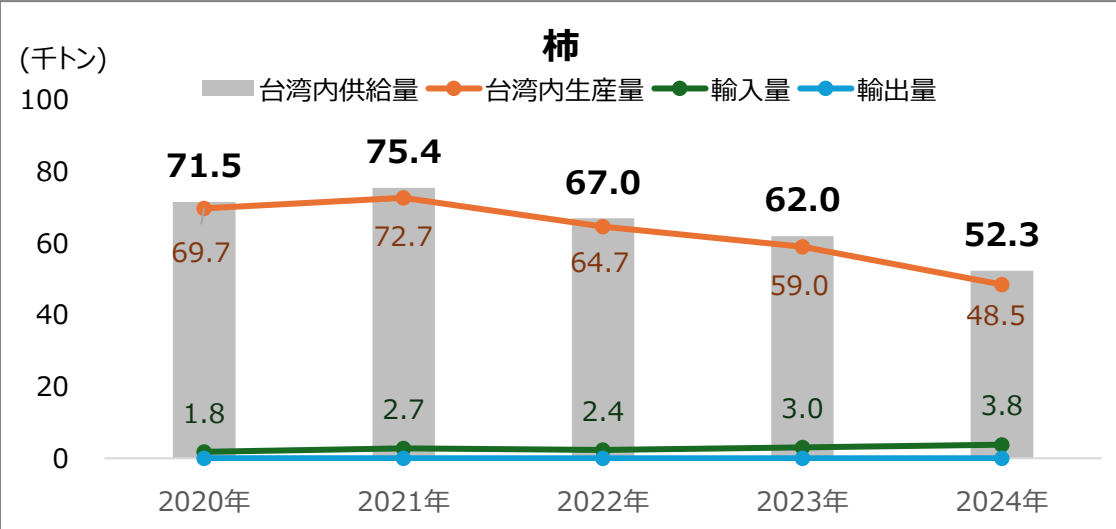
1.台湾における果物の市場動向 | (1)供給状況

①12種類の果物の供給状況-1



1.台湾における果物の市場動向 | (1)供給状況

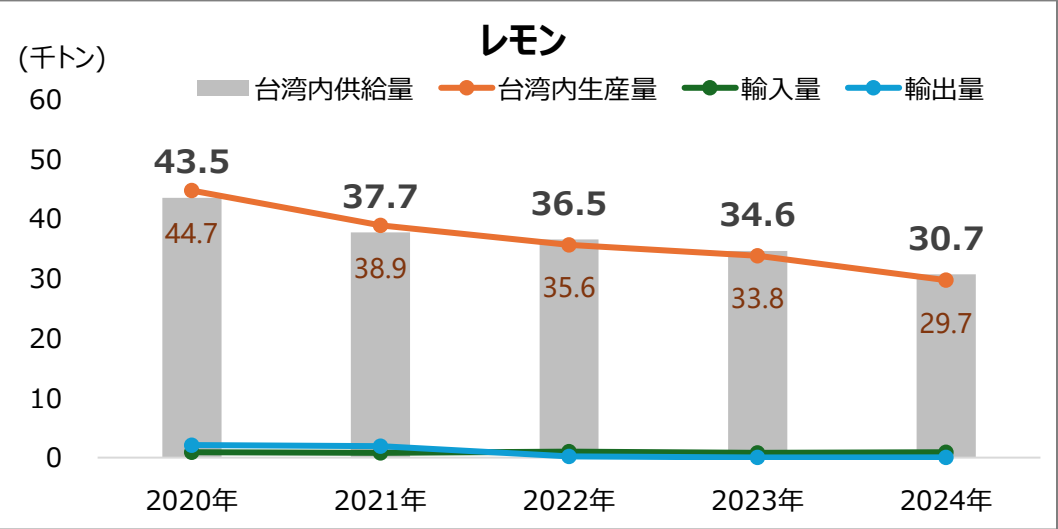
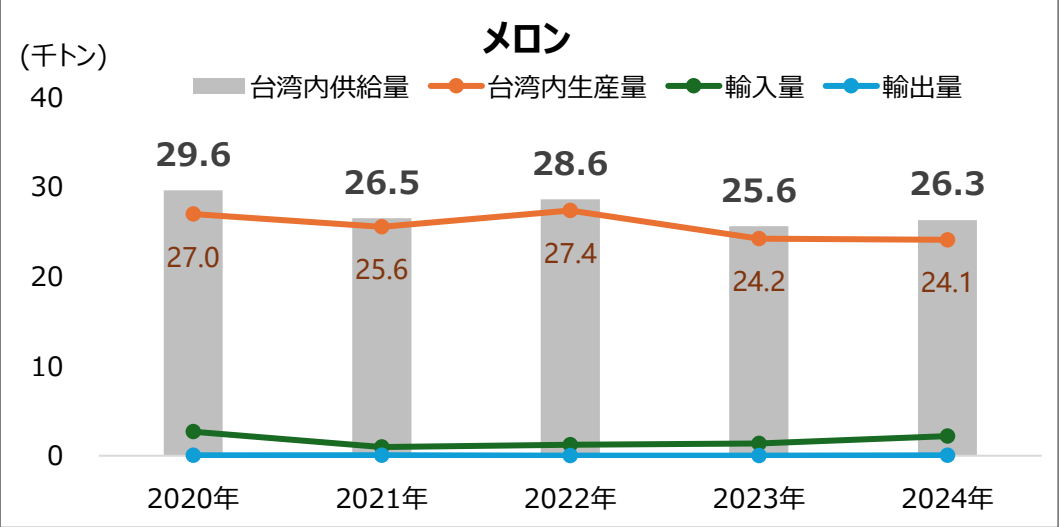
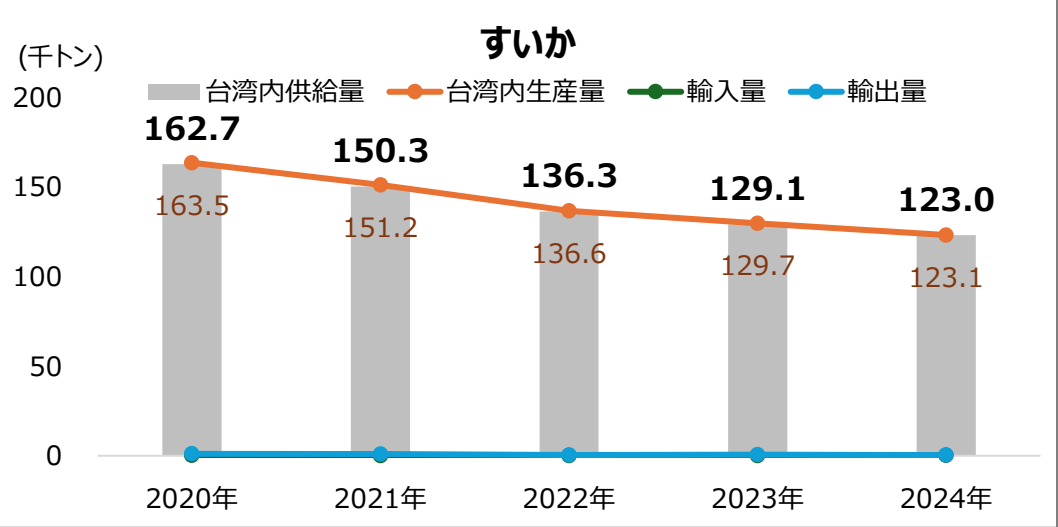
①12種類の果物の供給状況-2



資料出典：農業部「2023年食糧供給と需要に関する年報」、農業部「農業生産統計」、財政部関務署「税関輸出入統計」

1.台湾における果物の市場動向 | (1)供給状況

①12種類の果物の供給状況-3



※「さくらんぼ」のデータは農業部統計に掲載されていないため
グラフの作成なし

1.台湾における果物の市場動向 | (1)供給状況

②本レポート対象果物の台湾内生産量

■ かんしょ、すいか、梨の台湾での生産量は例年10万トン超。一方でりんご、いちご、うんしゅうみかん等の品目は台湾での生産量は1万トンを切っている。

単位：トン

分類	作物	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
果物	りんご	1,041	1,458	1,406	1,189	1,101
果物	ぶどう	74,003	69,900	65,549	64,499	60,771
果物	もも	16,103	16,533	17,068	17,302	16,117
野菜	いちご	9,874	9,142	6,572	7,060	7,407
果物	うんしゅうみかん	144	128	108	87	107
果物	柿	69,708	72,662	64,656	59,012	48,467
雑穀	かんしょ	246,002	213,712	224,241	198,499	219,491
果物	梨	101,450	102,244	99,171	88,409	84,481
野菜	メロン	26,965	25,557	27,364	24,222	24,097
野菜	すいか	163,501	151,190	136,632	129,658	123,146
果物	レモン	44,706	38,859	35,608	33,829	29,693

1.台湾における果物の市場動向 | (1)供給状況

③レポート対象果物の収穫期

作物	品種	収穫期												年間収穫量
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	上位3県市
りんご	りんご									◎	◎	◎	◎	台中市、南投県、桃園市
ぶどう	ぶどう	◎	◎			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	データなし
もも	もも					◎	◎	◎						データなし
オレンジ	柑橘										◎	◎		データなし
	オレンジ	◎	◎									◎	◎	台南市、雲林県、嘉義県
	マンダリンオレンジ	◎										◎	◎	データなし
	バレンシアオレンジ		◎	◎	◎									台東県、花蓮県、宜蘭県
	ワシントンネーブルオレンジ									◎	◎	◎		データなし
	ポンカン	◎									◎	◎	◎	嘉義県、台南市、台中市
	ミネオラオレンジ	◎	◎											データなし
	マーコットオレンジ	◎	◎											台中市、雲林県、苗栗県

注：作物分類は、農薬残留量基準表に基づく農作物分類表（附表五）を参考に設定。
資料出典：農業部農業知識ポータルサイト<https://kmweb.moa.gov.tw/index.php>

1.台湾における果物の市場動向 | (1)供給状況

③レポート対象果物の収穫期

作物	品種	収穫期												年間収穫量
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	上位3県市
オレンジ	虎頭柑	◎	◎									◎	◎	データなし
	タンカン	◎	◎	◎										新竹県、苗栗県、台中市
柿	柿								◎	◎	◎	◎		台中市、嘉義県、苗栗県
いちご	いちご	◎	◎	◎	◎								◎	苗栗県、新竹県、台中市
かんしょ	かんしょ	◎	◎	◎									◎	雲林県、彰化県、台南市
梨	高接ぎ梨					◎	◎	◎	◎					データなし
	冬梨								◎	◎				データなし
すいか	すいか			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎		花蓮県、宜蘭県、雲林県
メロン	メロン					◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	台南市、雲林県、嘉義県
レモン	レモン							◎	◎	◎				屏東県、高雄市、南投県

注：作物分類は、農薬残留量基準表に基づく農作物分類表（附表五）を参考に設定。
資料出典：農業部農業知識ポータルサイト<https://kmweb.moa.gov.tw/index.php>

※「さくらんぼ」のデータは掲載されていないため
表の作成なし

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

単位：トン

①日本から台湾への輸出状況

- 2025年における各品目の輸出額・量について、以下の表の通り。
- りんご、ぶどうについては、台湾が世界で最大の輸出先となっている。特にりんごは世界全体への輸出の7割強を台湾向けが占める。

品目	輸出額・量（2025年）	世界全体に占める 台湾の輸出額構成比	国・地域別での台湾の順位
りんご	105.3億円（17,120トン）	73.3%	1
ぶどう	28.6億円（1,012トン）	61.3%	1
いちご	13.0億円（403トン）	19.3%	2
もも	5.9億円（358トン）	24.0%	2
かんしょ	3.1億円（584トン）	7.0%	4
なし	2.4億円（233トン）	20.9%	2
かんきつ	4.9億円（578トン）	33.9%	2
かき	3.8億円（186トン）	33.6%	2

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

単位：トン

②レポート対象果物の輸入状況（全世界、日本）

■ レポート対象果物の品目コード及び輸入量は以下の通り。

作物	輸出入 貨物分類コード CCC Code	品名	全世界			日本（JP）		
			2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
リンゴ	0808.10.00.00-2	生鮮リンゴ	8,298,738	9,050,318	9,018,734	2,213,349	2,148,584	1,726,140
	0811.90.31.00-3	冷凍リンゴ（砂糖または甘味料無添加）	10,226	12,072	19,177	-	-	-
	0813.30.00.00-1	乾燥リンゴ	76,516	7,476	16,246	104	127	268
	2009.71.10.00-9	未発酵およびアルコール無添加天然リンゴジュース、 糖度 20 以下	108,254	99,011	82,186	7,655	8,187	3,847
	2009.71.22.00-5	未発酵およびアルコール無添加濃縮リンゴジュース、 糖度 20 以下、1パック 18キロ以下	153	1,082	385	-	873	-
	2009.79.10.00-1	その他の未発酵およびアルコール無添加天然リンゴジュース	92,107	92,685	81,701	60,455	65,235	55,738
	2009.79.21.00-8	その他の未発酵およびアルコール無添加濃縮リンゴジュース、 1パック 18キロ以上	386,217	368,043	335,891	342	-	-
	2009.79.22.00-7	その他の未発酵およびアルコール無添加濃縮リンゴジュース、 1パック 18キロ以下	104	545	283	37	71	156
	2202.99.16.00-6	未発酵希釈天然リンゴジュース	958	1,048	1,211	121	309	190
	2202.99.26.00-4	未発酵リンゴジュース飲料	15,613	18,136	11,647	2,116	2,291	1,798

注：輸入量は再輸入分を除く。

資料出典：農業部「農業貿易統計」、財政部關務署「海關進出口統計」

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

単位：トン

②レポート対象果物の輸入状況（全世界、日本）

■ レポート対象果物の品目コード及び輸入量は以下の通り。

作物	輸出入 貨物分類コード CCC Code	品名	全世界			日本（JP）		
			2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
ぶどう	0806.10.00.00-4	生鮮ブドウ	3,257,970	3,715,402	4,450,955	686,884	761,265	522,126
	0806.20.10.00-0	レーズン（干しブドウ）、ばら売り	338,208	365,389	386,538	12	-	-
	0806.20.20.00-8	レーズン（干しブドウ）、パッケージ	101,345	98,195	111,133	21	176	22
	1702.30.00.00-3	グルコースおよびブドウシロップ、果糖無添加または乾燥状態で果糖の重さが20%以下	313,708	331,945	319,325	-	21	-
	1702.40.00.00-1	グルコースおよびブドウシロップ、乾燥状態で果糖の重さが20%以上、50%以下、転化糖除外	2,128	1,721	1,408	7	1	-
	1702.90.40.00-2	化学的純度グルコース、糖度99.5%超えのもの	35,061	22,084	16,300	413	413	444
	2009.61.10.00-1	未発酵およびアルコール無添加天然ブドウジュース、糖度30以下	8,516	2,876	2,551	1,063	24	-
	2009.61.22.00-7	未発酵およびアルコール無添加濃縮ブドウジュース、糖度30以下、1パック18キロ以下	40	-		40	-	
	2009.69.10.00-3	その他の未発酵およびアルコール無添加天然ブドウジュース	18,057	12,373	14,757	10,309	7,387	6,189
	2009.69.21.00-0	その他の未発酵およびアルコール無添加濃縮ブドウジュース、1パック18キロ以上	261,721	300,944	249,601	67	933	-
	2009.69.22.00-9	その他の未発酵およびアルコール無添加濃縮ブドウジュース、1パック18キロ以下	451	447	430	432	421	278

注：輸入量は再輸入分を除く。

資料出典：農業部「農業貿易統計」、財政部關務署「海關進出口統計」

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

単位：トン

②レポート対象果物の輸入状況（全世界、日本）

■ レポート対象果物の品目コード及び輸入量は以下の通り。

作物	輸出入 貨物分類コード CCC Code	品名	全世界			日本（JP）		
			2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
ぶどう	2202.99.15.00-7	未発酵希釈天然ブドウジュース	6,252	18,051	10,726	126	83	105
	2202.99.25.00-5	未発酵ブドウジュース飲料	10,347	15,068	14,058	2,729	1,416	949
	2204.21.00.00-5	その他の鮮ワイン、2リットル以下の容器に入れるもの	7,064,908	6,317,330	5,972,640	12,856	18,333	18,464
	2204.22.00.00-4	その他の鮮ワイン、2リットル以上、 10リットル以下の容器に入れるもの	104,933	106,396	89,471	4,717	4,568	4,562
	2204.29.00.00-7	その他の鮮ワイン、10リットル以上の容器に入れるもの	18,383	4,170	-	-	-	-
	2204.30.00.00-4	その他のマスト（果醪）	-	-	-	-	-	-
	2205.10.00.10-5	ベルモットおよび香料入りその他のワイン、アルコール度数（容 積で計算）20%以下、2リットル以下の容器に入れるもの	46,961	32,188	43,103	140	237	-
	2205.10.00.20-3	ベルモットおよび香料入りその他のワイン、 アルコール度数（容積で計算）20%超え、 2リットル以下の容器に入れるもの	32	152	145	-	152	-
	2205.90.00.10-8	ベルモットおよび香料入りその他のワイン、 アルコール度数（容積で計算）20%以下、 2リットル超えの容器に入れるもの	-	68	-	-	-	-
	2208.20.10.00-0	グレープブランデー	3,768,773	2,679,533	1,491,686	165	45	90

注：輸入量は再輸入分を除く。

資料出典：農業部「農業貿易統計」、財政部關務署「海關進出口統計」

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

単位：トン

②レポート対象果物の輸入状況（全世界、日本）

■ レポート対象果物の品目コード及び輸入量は以下の通り。

作物	輸出入 貨物分類コード CCC Code	品名	全世界			日本（JP）		
			2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
ぶどう	2208.20.90.00-3	蒸留ワインまたはブドウポマースから得たその他の酒	16,154	20,465	16,846	-	-	-
もも	0809.30.00.10-5	生鮮モモ	890,399	1,163,584	1,033,587	141,903	167,208	130,905
	0809.30.00.20-3	生鮮ネクタリン（ズバイモモ）	332,265	377,874	499,128	-	-	-
	0811.90.29.00-7	冷凍ラズベリー、ブルーベリー、モモ（砂糖、甘味料無添加）	138,284	145,594	296,585	-	-	73
	1212.99.80.00-7	モモ（ネクタリン含む）またはスモモの核と仁	18,276	15,583	11,380	-	-	-
	2008.70.00.00-3	その他の方法で調製・保存したモモ（ネクタリン含む）	115,746	138,712	131,183	675	920	388
みかん	0805.21.10.10-8	生鮮温州みかん	102,970	101,623	102,271	101,300	98,200	100,607
	0805.21.10.20-6	乾燥温州みかん	613	1,248	604	91	969	301
	0805.21.90.10-1	生鮮椪柑	17,103	9,548	28,284	6	164	-
	0805.21.90.90-4	その他の皮の厚い柑橘類、生鮮または乾燥したもの	158,214	175,812	408,553	-	130	193
	0805.29.00.10-2	生鮮マーコットオレンジ	42,870	54,989	85,661	-	-	-
	0805.29.00.90-5	螺柑（椪柑）その他の同類ハイブリッドフルーツ、生鮮または乾燥したもの	188	926	454	188	926	454

注：輸入量は再輸入分を除く。

資料出典：農業部「農業貿易統計」、財政部關務署「海關進出口統計」

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

単位：トン

②レポート対象果物の輸入状況（全世界、日本）

■ レポート対象果物の品目コード及び輸入量は以下の通り。

作物	輸出入 貨物分類コード CCC Code	品名	全世界			日本（JP）		
			2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
みかん	0805.90.00.00-8	その他の生鮮または乾燥した柑橘類果実	28,092	33,298	23,337	28,001	33,292	23,216
	0805.22.00.10-9	生鮮地中海マンダリン	-	-	-	-	-	-
	0814.00.00.10-4	オレンジ皮	24,069	24,119	20,162	-	-	-
	2007.91.10.00-7	オレンジジャム	5,483	3,697	4,598	100	94	183
	0814.00.00.90-7	その他の柑橘類またはウリ類（スイカを含む）の外皮、生鮮、冷凍、乾燥、または一時的に塩水・亜硫酸水・その他の浸漬液に漬けたものを含む	5,985	5,941	8,147	5,084	5,422	6,425
	2007.91.90.00-0	その他の柑橘類果物が煮込みで得たジャム、ゼリー、マーマレード、果物のピューレおよびペースト	25,863	22,652	23,682	881	1,279	1,390
	2008.30.00.00-2	その他の方法で調製・保存した柑橘類果物	267,199	261,750	231,213	12,473	9,417	9,009
	2009.11.10.00-2	未発酵およびアルコール無添加の天然柑橘ジュース、冷凍したもの	14,446	568	4,121	127	-	-
	2009.11.21.00-9	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、冷凍、1パック18キロ以上のもの	288,074	467,640	325,524	-	-	-
	2009.11.22.00-8	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、冷凍、1パック18キロ以下のもの	99	91	99	-	-	-

注：輸入量は再輸入分を除く。

資料出典：農業部「農業貿易統計」、財政部關務署「海關進出口統計」

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

単位：トン

②レポート対象果物の輸入状況（全世界、日本）

■ レポート対象果物の品目コード及び輸入量は以下の通り。

作物	輸出入 貨物分類コード CCC Code	品名	全世界			日本（JP）		
			2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
みかん	2009.12.10.00-1	その他の未発酵およびアルコール無添加の天然柑橘ジュース、未冷凍、糖度 2 0 以下	4,074	1,571	1,301	2,114	1,476	1,035
	2009.12.21.00-8	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、未冷凍、糖度 2 0 以下 1パック 1 8キロ以上のもの	-	23	21	-	-	-
	2009.12.22.00-7	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、未冷凍、糖度 2 0 以下 1パック 1 8キロ以下のもの	111	144	297	11	-	-
	2009.19.10.00-4	その他の未発酵およびアルコール無添加の天然柑橘ジュース、未冷凍のもの	33,139	43,036	38,706	1,027	2,620	2,292
	2009.19.21.00-1	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、未冷凍、1パック 1 8キロ以上のもの	-	-	-	-	-	-
	2009.19.22.00-0	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、未冷凍、1パック 1 8キロ以下のもの	130	271	189	64	20	-
	2009.31.11.10-5	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類天然ジュース、糖度 2 0 以下、1パック 1 8キロ以上のもの	40,022	44,164	60,540	-	-	-
	2009.31.11.20-3	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類濃縮ジュース、糖度 2 0 以下、1パック 1 8キロ以上のもの	-	4,366	11,323	-	-	-
	2009.31.12.10-4	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類天然ジュース、糖度 2 0 以下、1パック 1 8キロ以下のもの	2,200	4,853	4,265	583	1,586	151
	2009.39.11.10-7	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類天然ジュース、1パック 1 8キロ以上のもの	2,434	3,038	15,446	2,434	2,450	2,309

注：輸入量は再輸入分を除く。

資料出典：農業部「農業貿易統計」、財政部關務署「海關進出口統計」

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

単位：トン

②レポート対象果物の輸入状況（全世界、日本）

■ レポート対象果物の品目コード及び輸入量は以下の通り。

作物	輸出入 貨物分類コード CCC Code	品名	全世界			日本（JP）		
			2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
みかん	2009.39.11.20-5	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類濃縮 ジュース、1パック18キログラム以上のもの	27,334	41,025	49,659	-	-	-
	2009.39.12.10-6	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類天然 ジュース、1パック18キログラム以下のもの	1,722	2,085	1,557	1,417	1,762	1,073
	2009.39.12.20-4	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類濃縮 ジュース、1パック18キログラム以下のもの	921	517	467	855	517	339
	2202.99.11.00-1	未発酵希釈天然蜜柑橘ジュース	605	380	552	291	324	232
	2202.99.21.00-9	未発酵柑橘ジュース飲料	13,974	12,108	12,282	855	1,112	1,106
柿	0602.20.00.16-0	柿の木 接ぎ木の有無とも含む	-	25	-	-	25	-
	0810.70.00.00-5	生鮮柿	12,529	11,229	16,624	8,053	8,042	14,377
	0813.40.90.10-8	干し柿	97,233	114,938	122,042	55,664	63,136	64,828
いちご	0810.10.00.00-8	生鮮イチゴ	363,655	332,826	421,072	161,399	118,164	246,280
	0811.10.00.00-7	冷凍イチゴ	196,398	215,634	222,145	59	817	225
	0812.90.10.00-7	一時保存イチゴ	9	-	-	-	-	-
	2008.80.00.00-1	その他の方法で調製・保存したイチゴ	79,542	59,167	65,205	219	128	224

注：輸入量は再輸入分を除く。

資料出典：農業部「農業貿易統計」、財政部關務署「海關進出口統計」

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

単位：トン

②レポート対象果物の輸入状況（全世界、日本）

■ レポート対象果物の品目コード及び輸入量は以下の通り。

作物	輸出入 貨物分類コード CCC Code	品名	全世界			日本（JP）		
			2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
かんしょ	0714.20.10.00-1	甘藷（生鮮、冷凍または乾燥）	30,824	45,469	54,131	30,014	43,972	52,945
	0714.20.20.00-9	冷凍甘藷	38,172	48,983	60,955	55	1	831
梨	0602.10.10.00-8	梨、根が伸びていない挿し穂および枝芽	21,944	15,350	14,442	21,944	15,350	14,442
	0602.20.00.22-2	梨の木 接ぎ木の有無とも含む	-	-	-	-	-	-
	0808.30.10.00-6	生鮮西洋ナシ	160,097	160,172	149,305	299	930	1,601
	0808.30.90.00-9	その他の生鮮梨	611,620	352,449	356,403	56,300	30,954	31,948
	2008.40.00.00-0	その他の方法で調製または保存される梨	5,570	4,633	15,335	3	6	27
すいか	0807.11.00.10-0	その他の方法で調製または保存される梨	999	2,966		-	-	
	0807.11.00.90-3	生鮮スイカ	1,215	883	538	1,215	579	538
	0814.00.00.90-7	その他の柑橘類またはウリ類（スイカを含む）の外皮、生鮮、冷凍、乾燥、または一時的に塩水・亜硫酸水・その他の浸漬液に漬けたものを含む	5,985	5,941	8,147	5,084	5,422	6,425
	1207.70.90.10-3	グアズ（スイカ種含む）	65,302	52,999	34,866	-	-	-
	1207.70.90.20-1	グアズ仁（スイカ種の仁含む）	11,660	3,022	7,491	-	-	-

注：輸入量は再輸入分を除く。

資料出典：農業部「農業貿易統計」、財政部關務署「海關進出口統計」

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

単位：トン

②レポート対象果物の輸入状況（全世界、日本）

■ レポート対象果物の品目コード及び輸入量は以下の通り。

作物	輸出入 貨物分類コード CCC Code	品名	全世界			日本（JP）		
			2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
すいか	1209.99.00.10-7	植え用スイカ（クアズを含む）種	82,246	55,764	89,749	-	-	-
	2008.19.90.10-6	その他の方法で調製または保存されるスイカ種 （混合物を含む）	733	123	345	22	-	-
メロン	0807.19.10.00-2	生鮮メロン	63,425	82,235	105,776	16,576	18,138	18,260
	0807.19.90.00-5	その他の生鮮メロン類	8,313	9,900	11,014	4,110	6,012	7,657
	1207.70.90.10-3	グアズ（スイカ種含む）	65,302	52,999	34,866	-	-	-
	1207.70.90.20-1	グアズ仁（スイカ種の仁含む）	11,660	3,022	7,491	-	-	-
さくらんぼ	0602.20.00.12-4	さくらんぼの木 接ぎ木の有無とも含む	-	-	-	-	-	-
	0809.21.00.00-8	生鮮酸っぱいさくらんぼ	-	-	-	-	-	-
	0809.29.00.00-0	その他の生鮮さくらんぼ	3,842,138	4,319,940	5,347,042	1,297	542	893
	0811.90.28.00-8	砂糖または甘味料無添加の冷凍さくらんぼ	3,261	2,051	4,683	12	-	-
	0812.10.00.00-6	しばらく保存されたさくらんぼ	-	-	-	-	-	-
	2008.60.00.00-5	その他の方法で調製・保存したさくらんぼ	69,356	72,489	64,759	5	-	-

注：輸入量は再輸入分を除く。

資料出典：農業部「農業貿易統計」、財政部關務署「海關進出口統計」

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

単位：トン

②レポート対象果物の輸入状況（全世界、日本）

■ レポート対象果物の品目コード及び輸入量は以下の通り。

作物	輸出入 貨物分類コード CCC Code	品名	全世界			日本（JP）		
			2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
レモン	0602.20.00.25-9	レモンの木 接ぎ木の有無とも含む	-	-	-	-	-	-
	0805.50.10.00-4	レモン及びライム （毎年一月一日から同年九月三十日まで輸入された者） 生鮮または乾燥したもの	42,890	50,983	52,349	-	-	128
	0805.50.90.00-7	その他のレモン及びライム、生鮮または乾燥したもの	9,604	9,942	19,213	-	5	-
	3301.13.00.00-5	レモンオイル	43,887	38,383	42,326	6,838	5,472	4,154

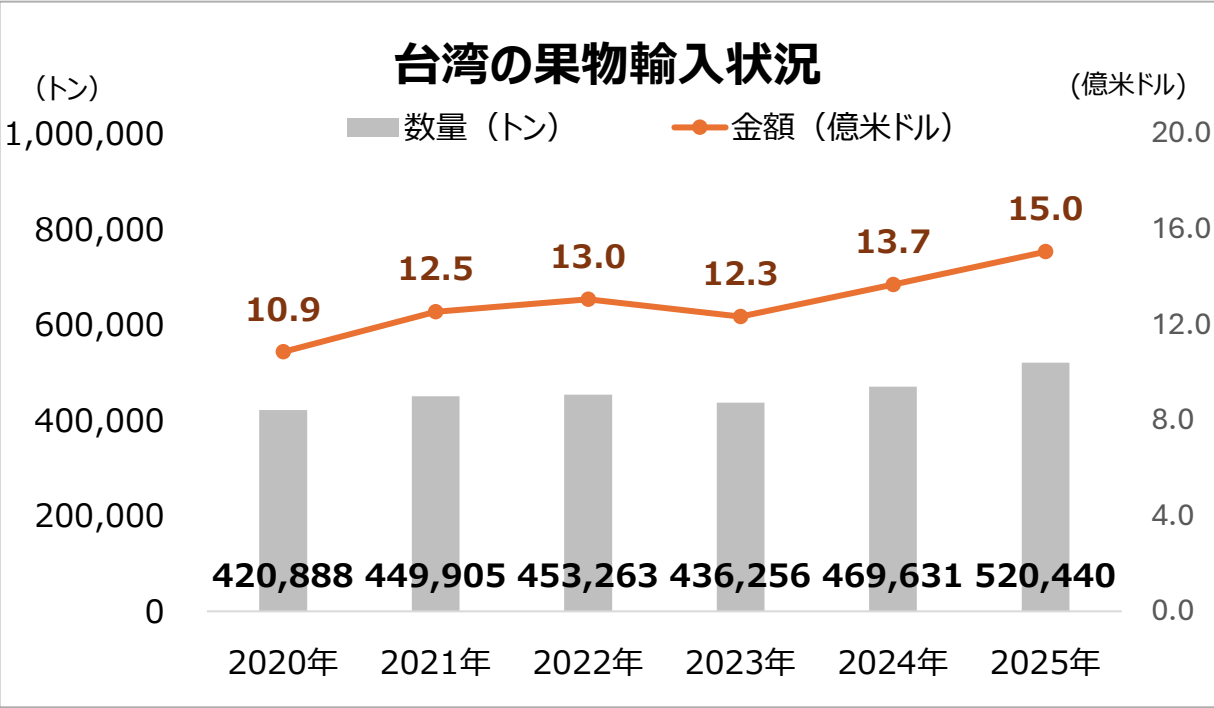
注：輸入量は再輸入分を除く。

資料出典：農業部「農業貿易統計」、財政部關務署「海關進出口統計」

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

③各国・地域からの輸入状況

- 果物とその製品の2025年輸入量は約52万トン、金額は約15.0億ドル。
- 数量では、アメリカ(25%)、ニュージーランド(16%)、チリ(12%)であり、金額では、アメリカ（27%）、ニュージーランド（19%）、チリ（11%）と続く。



2025年 輸入上位10カ国・地域

	数量 (トン)	比率(%)	金額(億米ドル)	比率(%)
1	アメリカ	25%	アメリカ	27%
2	ニュージーランド	16%	ニュージーランド	19%
3	チリ	12%	チリ	11%
4	中国大陸	11%	中国大陸	9%
5	ベトナム	8%	ベトナム	8%
6	タイ	7%	日本	7%
7	日本	5%	大韓民国	4%
8	南アフリカ	3%	ペルー	3%
9	大韓民国	3%	タイ	3%
10	ペルー	2%	南アフリカ	2%

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

④レポート対象果物の輸入状況（品目毎輸入先上位3カ国・地域）

■ りんご-生鮮りんご

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位3カ国	数量 (トン)	%	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%
1	アメリカ	63,625	41%	アメリカ	100,330	34%	アメリカ	57,331	37%	ニュージーランド	102,838	36%
2	ニュージーランド	31,126	20%	日本	74,298	25%	ニュージーランド	45,568	29%	アメリカ	84,416	29%
3	チリ	30,017	19%	ニュージーランド	69,024	23%	チリ	33,567	21%	日本	54,423	19%
	日本	24,112	15%				日本	19,200	12%			

■ ぶどう-生鮮ぶどう

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位3カ国	数量 (トン)	%	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%
1	アメリカ	13,064	46%	アメリカ	48,377	40%	アメリカ	13,816	37%	アメリカ	47,189	33%
2	ペルー	8,360	30%	日本	24,298	20%	チリ	7,646	20%	大韓民国	32,791	23%
3	チリ	1,918	7%	ペルー	22,407	19%	ペルー	6,722	18%	ペルー	18,339	13%
	日本	1,324	5%				日本	1,012	3%	日本	17,194	12%

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

④レポート対象果物の輸入状況（品目毎輸入先上位3カ国・地域）

■ もも-生鮮もも

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位 3カ国	数量 (トン)	%	輸入上位 3カ国	金額 (千米ドル)	%
1	アメリカ	6,066	90%	アメリカ	29,855	83%	アメリカ	5,957	91%	アメリカ	29,065	84%
2	日本	411	6%	日本	5,161	14%	日本	348	5%	日本	4,391	13%
3	チリ	226	3%	チリ	983	3%	チリ	249	4%	チリ	1,003	3%

■ みかん-生鮮うんしゅうみかん

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位 3カ国	数量 (トン)	%	輸入上位 3カ国	金額 (千米ドル)	%
1	日本	445	85%	日本	3,086	96%	日本	512	93%	日本	3,214	98%
2	大韓民国	79	15%	大韓民国	118	4%	大韓民国	36	7%	大韓民国	53	2%
3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

④レポート対象果物の輸入状況（品目毎輸入先上位3カ国・地域）

■ 柿-生鮮柿

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位3 カ国	数量 (トン)	%	輸入上位3カ 国	金額 (千米ドル)	%
1	日本	35	70%	日本	265	73%	日本	61	86%	日本	467	86%
2	ニュージーランド	14	28%	ニュージーランド	95	27%	ニュージーランド	10	14%	ニュージーランド	73	14%
3	大韓民国	1	2%	大韓民国	4	1%	-	-	-	-	-	-

■ いちご-生鮮いちご

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位3 カ国	数量 (トン)	%	輸入上位3 カ国	金額 (千米ドル)	%
1	アメリカ	616	72%	アメリカ	6,313	58%	アメリカ	582	56%	日本	7,590	57%
2	日本	187	22%	日本	3,761	35%	日本	393	38%	アメリカ	4,816	36%
3	ニュージーランド	41	5%	ニュージーランド	421	4%	ニュージーランド	55	5%	ニュージーランド	621	5%

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

④レポート対象果物の輸入状況（品目毎輸入先上位3カ国・地域）

■ かんしょ-甘藷（生鮮、冷凍または乾燥）

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位 3カ国	数量 (トン)	%	輸入上位 3カ国	金額 (千米ドル)	%
1	日本	429	98%	日本	1,374	97%	日本	543	95%	日本	1,706	98%
2	ベトナム	9	2%	ベトナム	25	2%	タイ	19	3%	ベトナム	23	1%
3	大韓民国	1	0%	大韓民国	19	1%	ベトナム	7	1%	タイ	12	1%

■ 梨-その他の生鮮梨

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位 3カ国	数量 (トン)	%	輸入上位 3カ国	金額 (千米ドル)	%
1	大韓民国	5,107	96%	大韓民国	10,781	91%	大韓民国	5,495	96%	大韓民国	10,456	91%
2	日本	223	4%	日本	1,116	9%	日本	232	4%	日本	1,039	9%
3	-	-	-	-	-	-						

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

④レポート対象果物の輸入状況（品目毎輸入先上位3カ国・地域）

■ すいか-生鮮スイカ

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位 3カ国	数量 (トン)	%	輸入上位 3カ国	金額 (千米ドル)	%
1	大韓民国	4	67%	日本	18	64%	日本	2	100%	日本	18	100%
2	日本	2	33%	大韓民国	10	36%	-	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

■ メロン-生鮮メロン

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位 3カ国	数量 (トン)	%	輸入上位 3カ国	金額 (千米ドル)	%
1	アメリカ	2,090	96%	アメリカ	1,957	75%	アメリカ	3,423	98%	アメリカ	2,877	82%
2	日本	53	2%	日本	566	22%	日本	56	2%	日本	593	17%
3	大韓民国	42	2%	大韓民国	90	3%	大韓民国	17	0%	大韓民国	32	1%

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

④レポート対象果物の輸入状況（品目毎輸入先上位3カ国・地域）

■ さくらんぼ-さくらんぼ、生鮮または冷蔵

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位 3カ国	数量 (トン)	%	輸入上位3 カ国	金額 (千米ドル)	%
1	アメリカ	6,821	50%	アメリカ	58,884	43%	アメリカ	10,774	51%	アメリカ	71,305	42%
2	チリ	4,562	33%	チリ	37,020	27%	チリ	7,411	35%	チリ	53,113	31%
3	ニュージーランド	1,781	13%	ニュージーランド	31,528	23%	ニュージーランド	2,266	11%	ニュージーランド	36,897	22%
	日本	1	0%	日本	17	0%	日本	1	0%	日本	29	0%

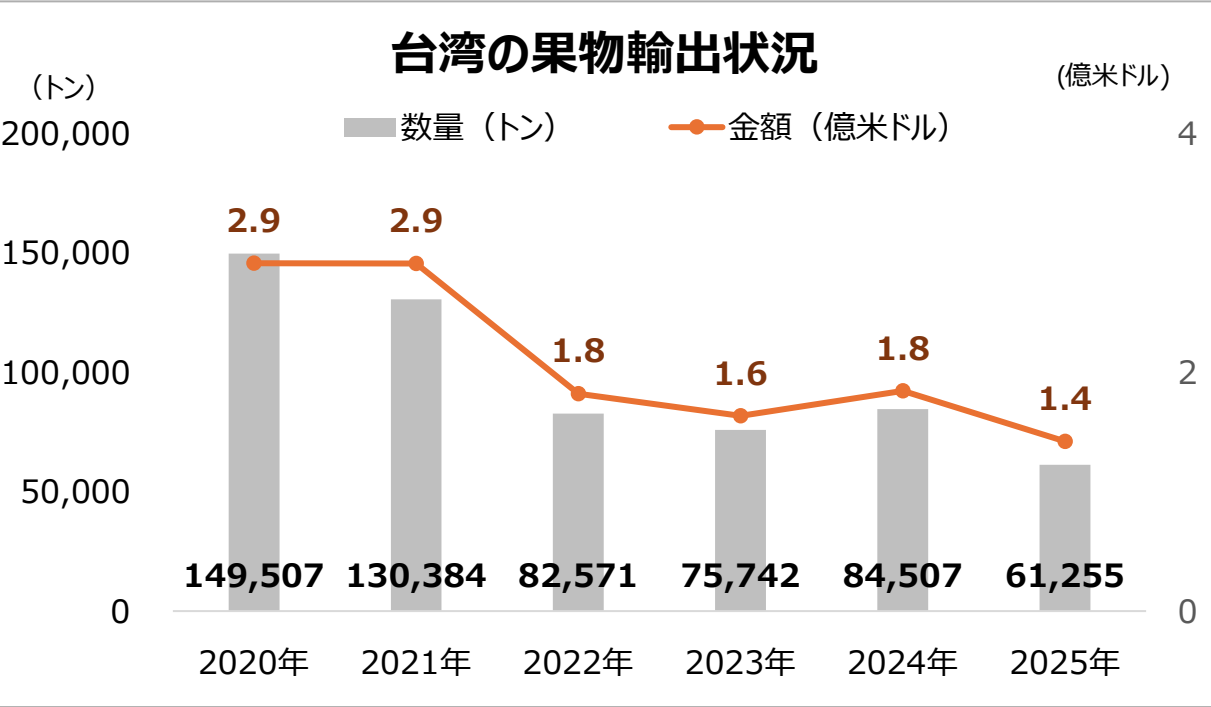
■ レモン-レモン及びライム、生鮮または冷蔵

2024年							2025年					
	輸入上位3カ国	数量 (トン)	比率	輸入上位3カ国	金額 (千米ドル)	%	輸入上位 3カ国	数量 (トン)	%	輸入上位3 カ国	金額 (千米ドル)	%
1	アメリカ	891	99%	アメリカ	1,888	99%	アメリカ	1,042	99%	アメリカ	2,264	100%
2	エジプト	5	1%	グアテマラ	10	1%	エジプト	5	0%	エジプト	6	0%
3	グアテマラ	2	0%	エジプト	6	0%	日本	1	0%	日本	4	0%
	日本	0	0%	日本	0	0%						

1.台湾における果物の市場動向 | (2)輸出入状況

⑤輸出状況

- 果物とその製品の2025年輸出量は約6.1万トン、輸出額は約1.4億ドル。
- 主要輸出先は日本であり、数量、金額ともに全体の約四分の一を占める。



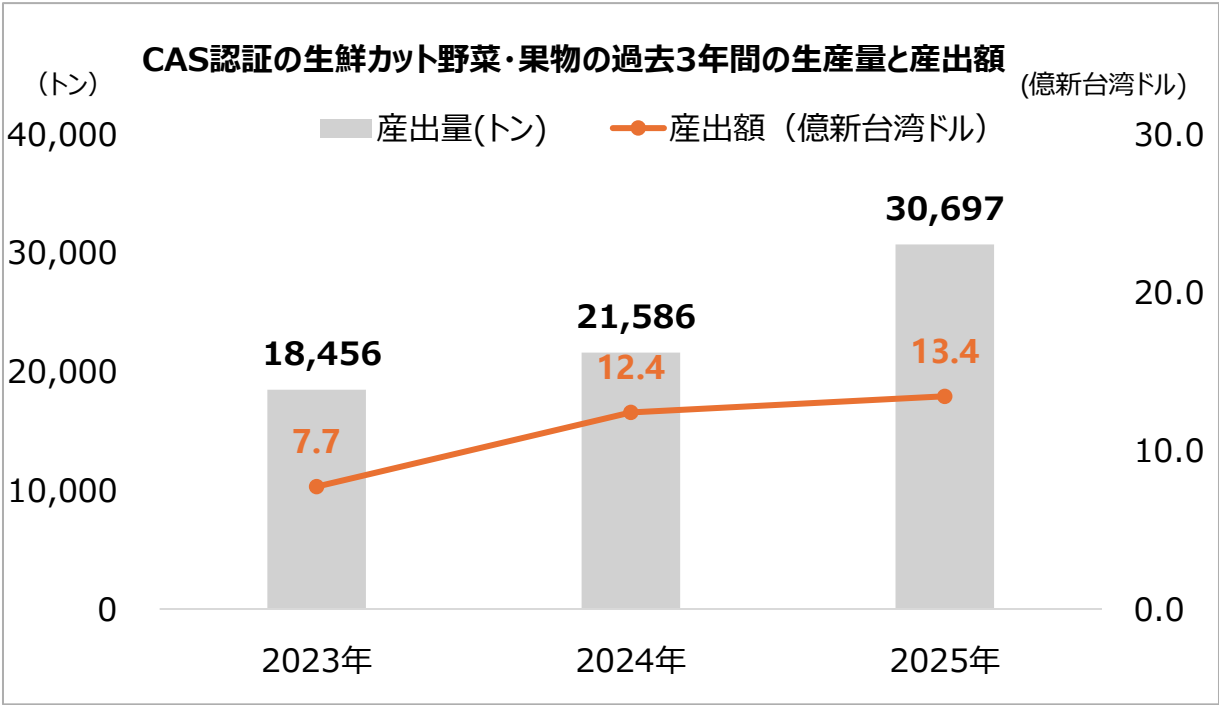
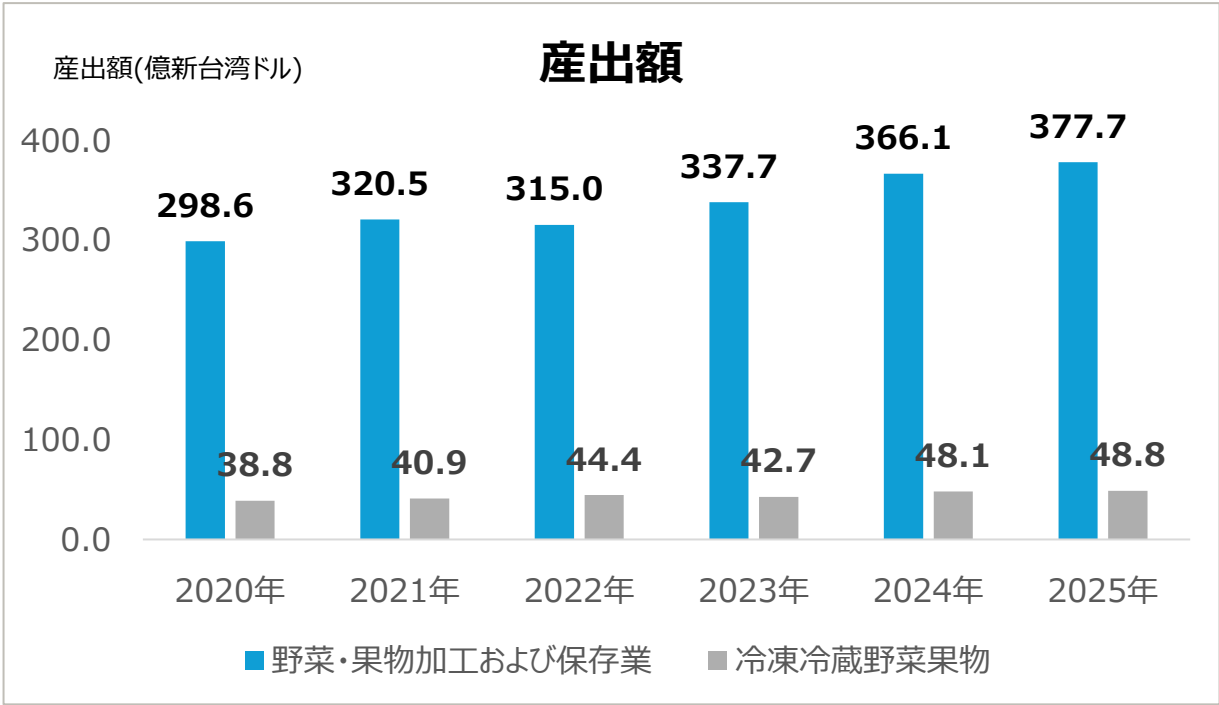
2025年 上位10カ国輸出国・地域

	数量 (トン)	比率(%)	金額(億米ドル)	比率(%)
1	日本	32%	日本	28%
2	中国大陸	21%	アメリカ	16%
3	アメリカ	13%	中国大陸	12%
4	香港	9%	香港	11%
5	カナダ	5%	カナダ	6%
6	フィリピン	3%	シンガポール	5%
7	シンガポール	3%	フィリピン	3%
8	ドイツ	2%	オランダ	2%
9	オーストラリア	2%	マレーシア	2%
10	ガーナ	1%	大韓民国	2%

1.台湾における果物の市場動向 | (3)カット／冷凍果物

野菜・果物加工市場

- 経済部の統計によると、「野菜・果物加工および保存業」の産出額は継続的に成長しており、2025年の産出額は377.7億台湾元、そのうち「冷凍・冷蔵野菜・果物」の産出額は48.8億台湾元に達している。
- CAS認証のある生鮮カット野菜・果物の生産量と産出額は、過去3年間で顕著に成長している。CASの統計によると、2025年には生鮮カット野菜・果物の業者は21社、認証された品目は221品目、総生産量は30,697トン、産出額は新台幣13億元を超えている。



資料出典：経済部「産業販売在庫動態調査製品統計」
財団法人台湾優良農産物発展協会
「2023年～2025年CAS優良農産物生産量と産出額統計」
<https://service.moea.gov.tw/EE520/investigate/InvestigateDA.aspx>
<https://cas.moa.gov.tw/>

注1：主計総処の業種定義によると、「野菜果物加工および保存業」は、野菜や果物の加工および保存を行う業種であり、生鮮野菜や果物の処理、保存、乾燥、オイル漬け、酢漬け、砂糖漬け、塩漬け、乾燥などの加工処理が含まれる。業種を細分すると「豆類加工食品」、「野菜缶詰」、「冷凍冷蔵野菜果物」、「その他野菜果物加工および保存食品」などがある。

注2：「CAS台湾優良農産品標章（Certified Agricultural Standards）」の認証対象である「生鮮カット野菜」には、葉物野菜、根菜類、果物類、組み合わせパッケージ、サラダ用生野菜、果物類、冷凍野菜が含まれる。

注3：「CAS台湾優良農産品の生産量・生産額統計表」の年度統計期間は前年11月から当年10月まで。

2

果物の輸入に関する規制

2.果物の輸入に関する規制 | (1)主な規制

- 台湾が定める食品衛生、植物検疫、食品表示等に関する各規程に適合する必要がある。例として、残留農薬や重金属に関する基準値への適合、輸出検疫証明書の添付、中文による食品表示等が必要となる。
- 東京電力福島第一原子力発電所事故の発生に伴う輸入規制は、2025年11月21日付で撤廃された。

分野別の主な関連規制

食品安全
• 食品安全衛生管理法
• 食品安全衛生管理法施行細則
• 農薬残留容許量標準
• 食品中汚染物質及毒素衛生標準
• 食品中微生物衛生標準
• 食品中原子塵或放射能汚染容許量標準

食品表示
• 食品安全衛生管理法
• 包装食品營養標示應遵行事項
• 得免營養標示之包装食品規定
• 散装食品標示規定
• 食品過敏原標示規定

植物検疫
• 植物防疫検疫法
• 中華民國輸入植物或植物產品検疫規定

2.果物の輸入に関する規定 | (2)残留農薬、汚染物質

- 台湾の残留農薬に関する規定は、「農薬残留容許量標準」において定められている。ポジティブリスト制度を導入しているため、規定に定められていない農薬は、検出されてはならない（不検出）。
- 重金属などの汚染物質については、「食品中汚染物質及毒素衛生標準」において規定されている。
- 農薬について、日本で適用があるが台湾では適用がないもの、残留基準値が異なる（低い）もの等があるため、輸出の際は使用履歴の確認や残留農薬検査等を実施し、台湾の基準に適合していることを確認する必要がある。
- 残留農薬検査にあたっては、日本と台湾で分析法及び検査部位が異なるため、台湾当局が定める方法で検査することが重要。

○ 表：台湾当局が定める各果物の残留農薬検査部位（抜粋）

作物分類	取様部位
第1類：根菜類、茎菜類 例：だいこん、にんじん、ばれいしょ、 かんしょ 、ながいもなど	全株の根または茎を採取
第6類：果菜、きのこまたは瓜果類 例：きゅうりパプリカ、オクラ、かぼちゃ、 メロン 、 スイカ など	全顆果実を採取
第7類：柑橘類果物 例：オレンジ、 レモン 、 みかん 、グレープフルーツ、柚子、文旦など	全顆果実を採取
第8類：種（核）を取り除いていない梨類果実 例： りんご 、 なし 、 柿 など	全顆果実を採取
第9類：硬い種（核）及び種子を含む果物 例：マンゴー、ライチ、リュウガン、 モモ 、インドナツメ、ウメ、 サクランボ 、 オリーブ、アテモヤ、パパイヤなど	果柄と種（果核）を除く 全顆果実を採取
第十類：小型のベリー類 例如： ぶどう 、 いちご 等。	茎と葉を除く果実部分を採取 （イチゴの萼（がく）は含む）

資料出典：
1. 《農薬田间試験準則》第3条附件一附表二
2. 《農薬残留容許量標準》附表五
3. 衛生福利部食品藥物管理署 > 統合検索サービス > 食品 > 食品法規検索> 農薬残留許容基準(<https://consumer.fda.gov.tw/Law/PesticideList.aspx?nodeID=520>) 35

2.果物の輸入に関する規制 | (2)残留農薬、汚染物質

- 台湾の衛生福利部は「[邊境檢驗不符合食品資訊查詢*](#)」において、水際検査での不合格の情報を図意思公開している。2024年以降、日本から輸入された青果物の残留農薬超過事例は下記表の通り。
- 直近3年（2026年については2月末時点）とも、いちごの基準超過件数が最も多い。

2024年残留農薬基準超過

品目	件数
いちご	32
みかん	18
メロン	10
きんかん	7
ねぎ	6
キウイ	4
すいか	2

2025年残留農薬基準超過

品目	件数
いちご	22
きんかん	22
メロン	13
みかん	5
ゆず	2
ねぎ	2
ぶどう	2

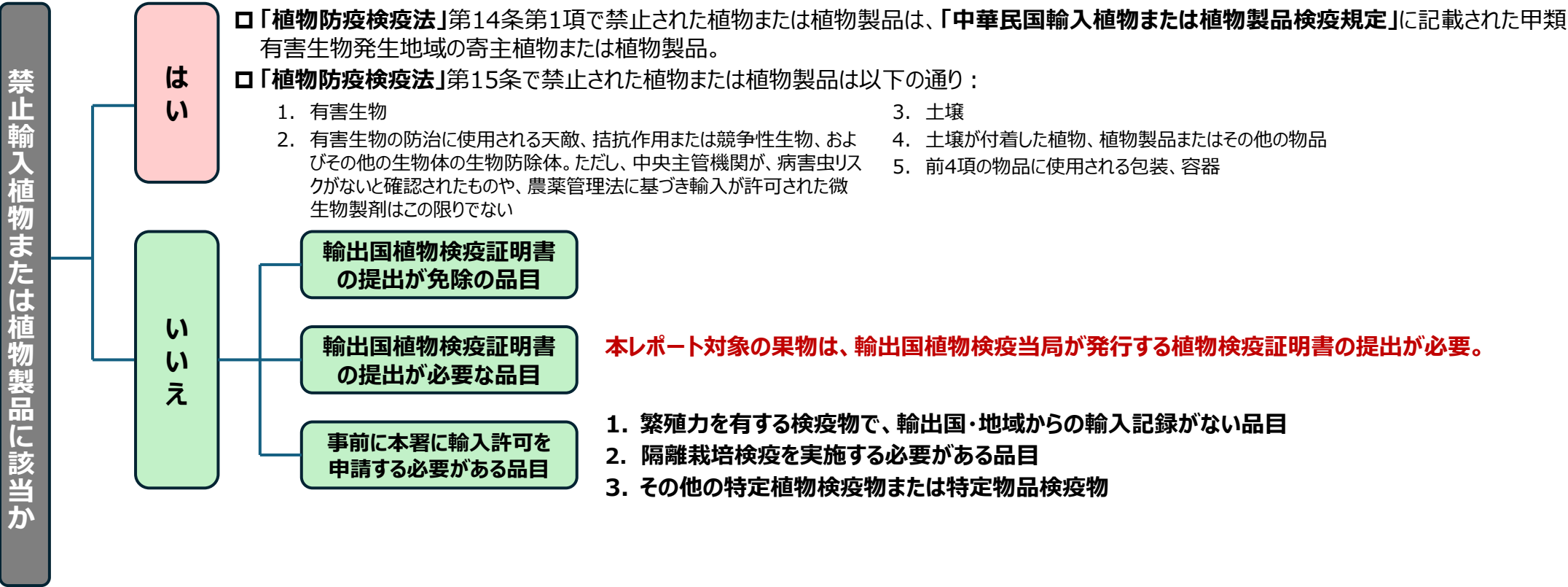
2026年残留農薬基準超過（2026年2月末時点）

品目	件数
いちご	10
みかん	3
メロン	3
かんしょ	2

資料出典：
衛生福利部 邊境檢驗不符合食品資訊查詢 <https://www.fda.gov.tw/UnsafeFood/UnsafeFood.aspx>

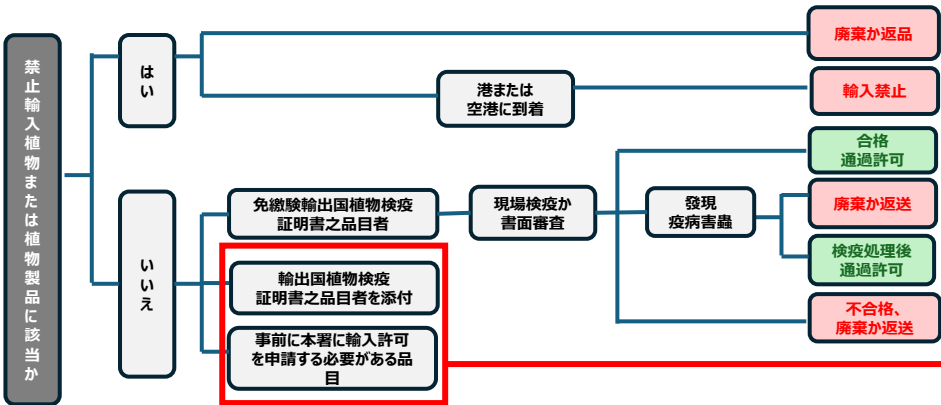
2.果物の輸入に関する規制 | (3)輸入植物検疫

- 「植物防疫検疫法」に基づき、輸入禁止品や、輸出国の植物検疫機関が発行した植物検疫証明書の添付が必要な植物または植物製品などが規定。
- 輸入の可否、輸入条件は、台湾農業部動植物防疫検疫署の検索システムで学名、輸入部位を入力し確認することが可能 (<https://smartpq2.aphia.gov.tw/APP/APP01/>) 。



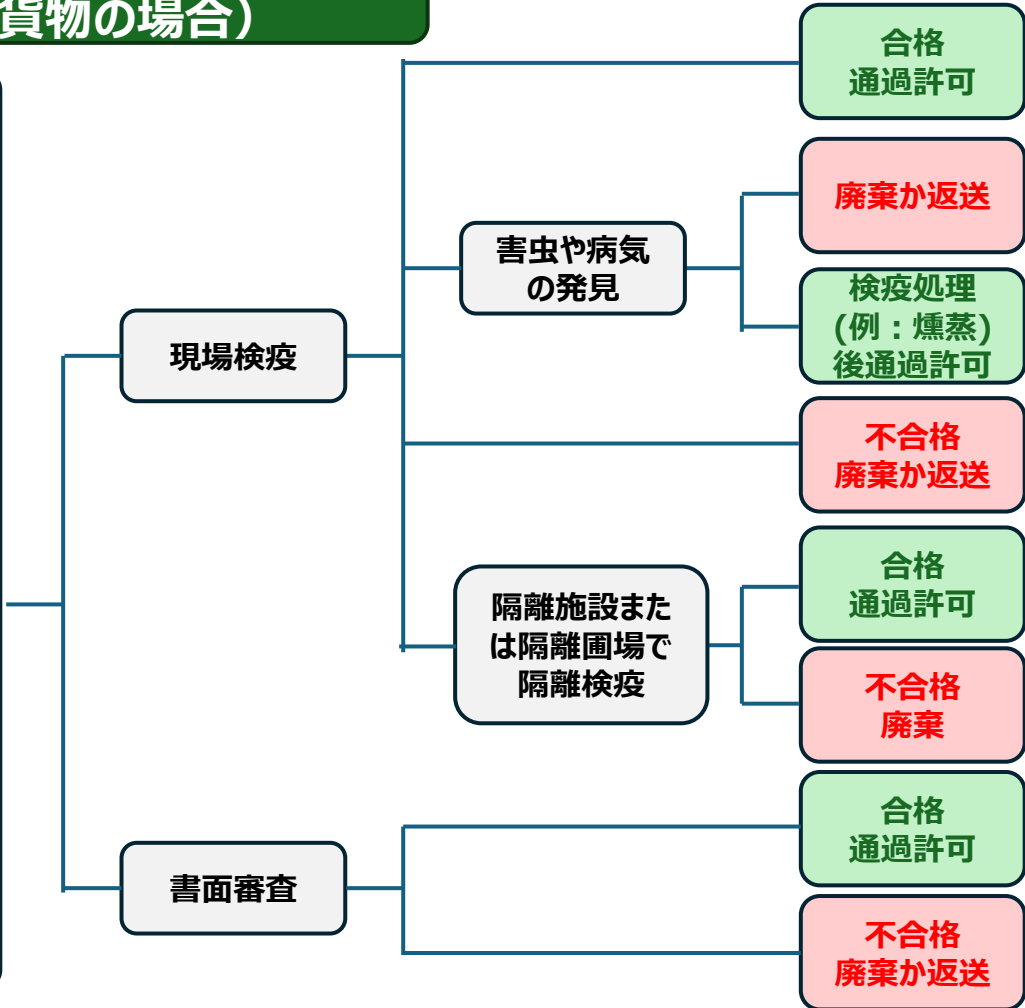
資料出典：
1. 農業部動植物防疫検疫署『輸入植物検疫一般規定と流れ』
2. 《植物防疫検疫法》
3. 農業部動植物防疫検疫署『輸入植物検疫が必要な品目』

2.果物の輸入に関する規制 | (3)輸入植物検疫



輸入植物検疫の流れ (貨物の場合)

輸出植物検疫証明書原本または関連書類を添付し検疫申告を行う



輸入植物検疫一般規定における規定

- 「輸入植物検疫対象免繳驗輸出国植物検疫証明書之品目」に記載されている品目を除き、すべての品目については、輸出国の植物検疫機関が発行した植物検疫証明書の添付が必要
- 繁殖力を持つ検疫対象物や地下部および果実を含まない野菜などは、「**核准輸入植物清单条件与検疫条件查詢系統**」で検索すること

注1：手荷物や預け荷物で持ち込む場合は、必ず事前に農業部動植物防疫検疫署に輸入可否を確認すること。

注2：郵送による植物検疫対象物の輸入については、「郵寄輸入植物検疫物規定及説明」を参照。(https://www.aphia.gov.tw/ws.php?id=9665)

2. 果物の輸入に関する規制 | (4) 食品表示

ばら売り、簡易包装

- 食品衛生管理法施行細則に定義される「ばら売り食品」は、「散装食品標示規定（ばら売り食品表示規定）」に基づき、シール、立て札などで**1. 商品名**、**2. 原産地（国）**の中文表示が必要。

カット果物、冷凍果物

- 食品衛生管理法第22条に基づき、食品および食品原料の容器または外包装には、以下の事項を中文（繁体字）および一般的な記号で明確に表示しなければならない：
 - 品名**
 - 内容物名**；二種類以上の混合物の場合は、含有量が多い順に表示
 - 正味重量、容量または数量**
 - 食品添加物名**；二種類以上の食品添加物を混合する場合、機能名で命名された場合は、それぞれの添加物名を分けて表示
 - 製造業者または台湾内責任業者名、電話番号、住所**
 - 原産地（国）**
 - 有効期限**
 - 栄養表示**
 - 遺伝子組み換え食品原料を含むこと**
 - その他、中央主管機関が公告した事項**
- 8. 栄養表示について、「得免栄養標示之包装食品規定（栄養表示が免除の包装食品の規定）」に基づき、その他の成分や材料を添加していない生鮮、冷蔵または冷凍の果物・野菜については、**栄養表示を免除することができる**。ただし、栄養強調表示を行う場合は除く。

例1

スーパーで販売されている簡易包装のたまねぎ（左）、ばら売りのかぼちゃ（右）の標示。



例2

スーパーで販売されているカットれんこん（左）、冷凍ブロッコリー（右）の標示



資料出典：

- 《食品安全衛生管理法》
- 《食品安全衛生管理法施行細則》
- 《バルク食品表示規定》
- 衛生福利部食品藥物管理署「2024年版-食品標示法規指引手冊」

2.果物の輸入に関する規制 | (4)食品表示

	ばら売り品、簡易包装 (会社登記または商業登記している食品販売業者)	カット果物、または冷凍果物
品名	√	√
内容物名	—	√
正味重量、容量または数量	—	√
食品添加物名	—	√
製造業者または台湾内責任企業名、 電話番号および住所	—	√
原産地（国）	√	√
有効期限	—	√
栄養表示	—	その他の成分や材料を添加していない生鮮、冷蔵 または冷凍の果物、野菜は、表示免除可
遺伝子組み換え食品原料を含むこと	—	√
その他、当局が公告した事項	—	√

3

果物バイヤーヒアリング

3 – (1) 果物バイヤーに対するヒアリング概要

日本産果物の台湾市場における取扱実態を把握するため、インポーター、卸売事業者、外食業者、小売業者等、日本産果物を取り扱う関連事業者を対象にヒアリング調査を実施。ヒアリング項目については以下の通り。

ヒアリング項目

- a. 対象品目の果物に関する取扱状況
- b. 特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由
- c. 対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス
- d. 台湾産、海外産の市場シェア・競合状況
- e. 日本産果物の優位性
- f. 日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）
- g. 水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク
- h. 日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

調査対象品目

- 1. りんご
- 2. ぶどう
- 3. もも
- 4. かんきつ（うんしゅうみかん）
- 5. 柿
- 6. かんしょ
- 7. いちご
- 8. なし
- 9. メロン
- 10. すいか
- 11. さくらんぼ
- 12. レモン

*本報告書では果皮が黒～濃い紫色のブドウの総称として『黒ぶどう』と記載している。

特に台湾を含む海外において品種まで細分化がされておらず、そのため、大量流通（大宗品）で扱われている。

代表的な品種の一例としては以下の通り：

日本産：巨峰、ピオーネ、ナガノパープル、藤稔 など

海外産：ブラックシードレス、オータムロイヤル、アドーラ など

3 – (1) 果物バイヤーに対するヒアリング概要

ヒアリング対象事業者は以下 10 件（具体的な社名については伏せている）

インポーター

- インポーターA
- インポーターB
- インポーターC
- インポーターD

小売事業者

- 小売業者A
- 小売業者B
- 小売業者C
- 小売業者D
- 小売業者E

外食業者

- 外食業者A

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（りんご）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- 取り扱う日本産果物の中で、りんご（サンふじ）は最も中心的な品目であり、長年にわたり安定的に輸入を継続している主力商品である。販売先は高級スーパー、量販店チェーン、生協など幅広く、主に消費者向け小売チャネルを通じて流通している。特に贈答用途での需要が強く、市場において一定のポジションを確立している。（インポーターB）
- 日本産りんごを取り扱っており、青森産ふじ・王林（王林＝青りんごのイメージが定着）。赤リンゴの他に近年は青りんごにも市場のニーズがある印象。商品は自社運営店舗およびギフト向け販路として展開している。一般小売の他、外食産業向け、自社ECでの販売を行っている。（小売業者A）
- 外食産業を台湾内で展開しており、日本産りんごは長年取り扱っている日本産果物として、レストランでのデザート提供商品として主に使用している。取り扱う日本産果物は、実質的にりんご（サンふじ）のみ。日本産りんごは長年継続して輸入しており、安定的な主要商材として位置づけられている。販売先は主に業務用チャネルを中心とするBtoB取引であり、一定の固定需要に支えられている。他品目については日本産の取り扱いはなく、同社の日本産果物ビジネスはサンふじに集約されている点が特徴である。（外食業者A）
- 日本産りんごを主に取り扱っており、自社運営店舗および高級ギフト需要層向け販売が中心である。青森県産ふじを定番商品とし、王林（青りんご）も展開している。一般家庭向け販売とともに、ギフト用途としての需要も安定している。自社運営店舗や高級ギフト需要層向けをメインに高級スーパー、一般小売、自社のECでの流通販売を行っている。日本産リンゴの市場の反応は非常に良い。りんごといえば青森県という感覚は既に定着していると言える。（小売業者B）
- 青森県産ふじ、冬恋、はるか、金星、ひめりんご、秋田県紅あかり など青森県産りんごを中心に輸入し、大型スーパー、量販店、ショッピングセンター、百貨店内食品専門街など、台湾主要小売チャネルへ幅広く卸販売している。台湾内有数の果物輸入業者として、安定供給体制を構築しており、年間を通じて一定数量を流通させている。（インポーターA）
- 自社直営の店頭販売に加え、贈答向け流通（ギフト用途）でも扱っている。家庭用の需要を取り込みつつ、一定の品質と見栄えを前提としたギフト需要にも対応する「定番×ギフト」両立型の品目として運用されている。（小売業者C）
- 輸入量・取引単価はいずれも概ね横ばい。通年の中核品目で販売は非常に安定。（インポーターC）
- コンビニエンスストアへの卸流通で取り扱っている。（小売業者E）
- 現地系高級スーパーへの卸売りの他、大型量販店、ギフト向けとして卸売。主な日本産りんごの種類は青森県産が主力で、蜜入りフジりんご、フジりんご、金星があり、他国産ではアメリカ産フジりんごがある。（インポーターD）
- 小売店または小規模販売業者への卸し販売。青森県産蜜フジりんご、金星りんご、山形県冬恋りんご、他国産はニュージーランド産Rockitなどがある。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（りんご）

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- 台湾市場においては、青森県産サンふじの認知度が非常に高く、「りんご＝日本産（青森）」というブランドイメージが定着している。中～高価格帯の商品であるにもかかわらず、消費者からの支持は根強く、味や品質に対する信頼感が人気の背景にあると考えられる。特に、シャキッとした食感、香り、甘みのバランス、品質の均一性といった点が評価されている。（インポーターB）
- 台湾市場において人気の高い日本産品種として、りんごでは青森県産ふじおよび王林が挙げられる。特に王林は「青りんご＝王林」という認知が広く浸透しており、ブランドイメージが確立している。（小売業者A）
- 取り扱い品種はサンふじであり、中～高価格帯であるにもかかわらず台湾市場では高い人気を維持している。背景には、長年の市場浸透により「りんご＝日本産（特に青森）」という品質イメージが定着していることがある。味・品質面では、シャキッとした食感、豊かな香り、甘みのバランスが評価されており、品質の安定性が信頼につながっている。（外食業者A）
- 青森県産ふじは台湾市場で長年親しまれており、定番品種としての地位を確立している。王林は香りが豊かで、近年徐々に人気が高まっている。台湾消費者にとって「青森産」というブランド自体が品質保証の意味を持っている。（小売業者B）
- 青森県産りんごは台湾市場において高い認知度を有し、品質・ブランド力の両面で信頼が確立されている。甘味と酸味のバランスが良く、食味が安定している点が支持されている。（インポーターA）
- りんごでは青森産のふじ・王林が人気である。ふじは甘味と食感のバランス、王林は芳醇な香りといった「分かりやすい評価軸」があり、家庭用から贈答まで用途が広い。近年は香りを重視する文脈で王林の評価が上がっている、という整理ができる。青森産「世界一」、トキ（TOKI）、王林も取扱。（小売業者C）
- 青森産『トキ』取扱。産地ブランド（日本産りんご＝青森）の定着、甘味強く酸味穏やか・食べやすさがあり、外観も贈答向き。（小売業者E）
- 青森産ふじ（蜜入りふじ）、青森産金星：蜜入りの甘味・香り、産地ブランドで贈答/自家用とも安定。（インポーターD）
- ふじ（有袋ふじ／蜜入り）、トキ、シナノスイート（紅顔姫）、名月など。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（りんご）

c.対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- 取扱数量については、近年やや減少傾向が見られるものの、同社が安定的に輸入している日本産果物はほぼりんごに限られており、依然として主力品目の位置付けに変わりはない。減少要因としては、産地における人件費の上昇、海上輸送費およびコールドチェーン関連費用の増加といったコスト要因が挙げられている。一方で、日本産りんごの品質イメージは引き続き良好であり、価格上昇圧力がある中でも一定の需要および価格帯は維持されている。（インポーターB）
- 青森産ふじ・王林が人気あり、引き続き人気を牽引している。近年の傾向として、高級ギフト市場は安定して推移しており象徴的商材は法人需要を含め継続的な引き合いがある。一方で、台湾消費者は価格に対して敏感であり、全体としてはコスト上昇に伴う価格調整の影響を受けやすい状況にある。全体として、日本産は数量ベースでは台湾産に及ばないものの、単価および付加価値の面で存在感を示している。（小売業者A）
- 取り扱う日本産りんごの数量は近年減少傾向にある。減少の主因として、産地側の人件費上昇、海上輸送費の高騰、コールドチェーン関連コストの増加が挙げられている。一方で、日本産りんごの品質イメージは依然として良好であり、価格上昇圧力がある中でも一定の需要と価格帯は維持されている。特にサンふじは、依然として消費者からの強い支持を得ている。（外食業者A）
- 取扱量および単価はいずれも大きな変化はなく、安定推移している。ただし青森県 王林の認知度向上により、緑系りんごの需要が緩やかに伸びている。（小売業者B）
- 市場需要は依然として高く、安定した販売実績を維持している。台湾産やニュージーランド産、米国産との競合はあるものの、日本産は中高価格帯市場で強い存在感を持つ。（インポーターA）
- りんごは取扱量・単価ともに大きな変化はなく、台湾産の供給安定と、日本産の贈答需要が下支えする形で“定番として維持”されている。動きとしては、香りに特徴のある王林など、差別化が明確な品種への関心が上がっている。（小売業者C）
- 台湾産は安定供給、日本産はギフトで地位維持。近年は王林など香り重視品種の問い合わせが多い。（インポーターC）
- 青森産りんごが年節向け贈答市場で最大の主力品目。（小売業者E）
- 「完熟」訴求が主流。単身富裕層中心に少量・高品質の小分けパッケージが支持。（インポーターD）
- 硬く歯ごたえのある品種が支持。柔らかい品種（つがる、王林等）は購買層が限定的。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（りんご）

d.台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- 自社の観点になるが、取扱品目の中では、サンふじりんごが最も取扱量の多い主要商品である。競合状況について特段の詳細分析は行っていないものの、日本産りんごは長年の流通実績と品質評価の高さにより、市場において安定したポジションを確保していると認識している。（インポーターB）
- 台湾産は数量面では限定的であり、日本産を含む輸入品が市場流通の一定割合を占める。日本産は高価格帯であるものの、市場で一定のポジションを維持している。日本産は数量競争ではなく、高級・ギフト市場での差別化戦略が明確である。（小売業者A）
- 取り扱い果物の中では、サンふじが最も取扱量の多い主要品目である。ただし、市場全体における台湾産・海外産との詳細な競合状況については、同社として特段のデータを保有しているわけではない。数量競争というよりも、既存顧客への安定供給が事業の軸となっている。（外食業者A）
- 数量ベースでは台湾産が地場需要を支える一方、日本産は中～高価格帯市場において存在感を有している。日本産は香りと甘みの点で優位性があると認識されている。（小売業者B）
- 日本産が約70%を占め、ニュージーランド産・米国産が約30%。ブランド信頼性で優位に立つ一方、価格競争では他国産が一定の存在感を持つ。（インポーターA）
- りんご（台湾60%／日本40%）。相対的に日本産の存在感が強くなりやすいのは「ギフト適性が高く、品質評価が価値に直結する品目」（例：メロン、さくらんぼ、いちご、もも等）で、逆に台湾産が厚い品目では、日本産は贈答・高級用途の差別化で存在感を作るという市場感かと考える。（小売業者C）
- 台湾産は取扱いがなく、完全に海外輸入品りんごのみ。全体のうち日本産は約3割。その他はアメリカ産やニュージーランド産等となり、高級向け、一般市場販売向けなどで市場を区分して販売計画を行っている。（インポーターC）
- 台湾産0.1%／日本産20%／欧米諸国産79.9%。（小売業者E）
- 輸入品が全体の約95%、その他は台湾産のシェア。日本産はブランド力・高品質を売りにしており、また、生産時季の交互補完のため、南半球産（ニュージーランド産など）との産季補完する関係で成り立っている。（インポーターD）
- 台湾ではほとんど生産されず輸入が主流。日本産は高品質、米国産は比較的手頃価格帯。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（りんご）

e. 日本産果物の優位性

- 日本産りんごの強みとしては、安定した品質管理体制に裏打ちされた食味の再現性が挙げられる。特にサンふじは、シャキッとした食感、芳醇な香り、甘みの強さといった点で高く評価されており、品質のばらつきが少ないことも信頼性につながっている。（インポーターB）
- 日本産果物の強みとして、香りの豊かさ、糖度の高さ、外観の美しさ、果形の整い、品質の均一性が挙げられている。特にぶどう、メロン、さくらんぼは高級ギフト用途に適しており、品質安定性がブランド価値を支えている。りんごにおいても糖度と食味の安定感が評価されている。（小売業者A）
- 日本産りんごの優位性として、食感の良さ、香りの豊かさ、甘みの安定性、品質の均一性が挙げられる。これらの要素が長年にわたり評価され、市場におけるブランド信頼を形成している。認識では、日本産は単なる輸入果物ではなく、「品質が保証された商品」という位置づけである。（外食業者A）
- 品質の安定性、糖度の高さ、外観の良さが評価されている。特にギフト用途においては、日本産のブランド信頼が強みとなる。（小売業者B）
- 味が良く、ブランドイメージが高い。品質安定性が最大の強みである。（インポーターA）
- 当社が捉える日本産りんごの強みは香りと糖度と考えている。（小売業者C）
- 安全性への信頼、確立された産地ブランド力。（インポーターC）
- 食感が良く、香りと甘みがあり、品質が優れている。（小売業者E）
- 選果・等級が精緻で、外観・風味の安定性が非常に高い。（インポーターD）
- 風味が良く、外観も美しい。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（りんご）

f.日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- ・ 購入者は一般家庭の主婦層および現場系会社員（ブルーカラー層）を中心としており、日常消費に加えて贈答用途での需要も一定程度存在する。中価格帯以上の商品であっても、品質に対する信頼感が購買動機となっている点が特徴的である。（インポーターB）
- ・ 購買層は品目ごとに異なる傾向を示す。りんごは家庭消費者が中心であり、健康志向層の支持も見られる。（小売業者A）
- ・ 購買層は主に一般家庭の主婦層および現場系会社員層（ブルーカラー層）と認識されている。特に贈答用途としての需要が一定程度存在しており、中～高価格帯であっても選択される商品である。価格に対する感度はあるものの、品質評価が購買を支える構図である。（外食業者A）
- ・ 家庭の主婦層および健康志向の消費者が中心であり、ギフト用途での購入も一定割合を占める。（小売業者B）
- ・ 子どもから高齢者まで幅広い年齢層に支持され、家庭消費・贈答双方に需要がある。（インポーターA）
- ・ りんごは家庭の主婦層や健康志向の消費者に支持され、日常購買の中に日本産が入る余地がある。（小売業者C）
- ・ 30～60代高資産層/上級管理職家庭、百貨店顧客、企業秘書室・金融/医療の年節贈答としての需要。（インポーターC）
- ・ 自宅用、高級小売市場、贈答品として人気。（小売業者E）
- ・ 中～高所得世帯、健康的食生活を重視する高齢層、企業購買需要。（インポーターD）
- ・ 全年齢層。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（りんご）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- りんごは長年継続して輸入している商品であることから、検疫上の大きな問題はほとんど発生していない。現時点で特段の通関リスクは認識されておらず、流通面においても安定した取引が維持されている。通関には数日を要する場合があります、特に保存性の低い品目では検疫遅延が品質リスクに直結する。ぶどう、もも、いちご、さくらんぼは特にコールドチェーン維持が不可欠であり、迅速な通関体制が求められる。メロンは外観の完全性が重要視され、物流管理の精度が要求される。すいかはサイズが大きく、物流コストが高い点が課題とされる。一方でレモンは比較的保存性が高く、リスクは低いと認識されている。（インポーターB）
- 検疫には3～5日を要するので、コールドチェーン環境を維持することは重要であると認識している。（小売業者A）
- 長年継続して日本産りんごを輸入しており、検疫上の重大な問題はほとんど発生していない。特段のリスクは認識されておらず、安定輸入品目としての位置づけが確立している。（外食業者A）
- 検疫には3～5日を要し、コールドチェーン維持が重要である。大きなリスクはないが、品質保持のため温度管理が不可欠である。（小売業者B）
- 通関に約7日を要する。物流リスクは中程度で、コールドチェーン管理が前提となる。（インポーターA）
- 日本産果物は品質価値が高い一方で、鮮度・外観を守るオペレーションが前提になる。りんごは検疫に3～5日かかるためコールドチェーン維持が重要で、安定流通の基本設計が問われる。（小売業者C）
- TFDA残留農薬基準差による廃棄リスク。また、エア便の場合の物流過程での温度断絶による鮮度の劣化や、抽出検査による遅延はリスクである。（インポーターC）
- 特に大きな問題はない。（小売業者E）
- 海上輸送中のコールドチェーン異常で虎斑症・過熟リスク。検疫で害虫検出による差止め可能性。（インポーターD）
- 特に顕著な問題はない。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（りんご）

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- 現時点では、日本側（生産者・輸出事業者）に対する具体的な改善要望は特段示されていない。（インポーターB）
- 日本産リンゴの中価格帯商品の品種の拡充を期待している（小売業者A）
- 現時点で特段の改善要望はないとの回答である。ただし、コスト上昇環境下においても品質維持と価格競争力の両立が今後の継続取引の前提条件となる。（外食業者A）
- 日本産リンゴの中価格帯商品の品種の拡充を期待している（小売業者B）
- 日本生産環境・物流ノウハウ、その他農薬残留への留意点などを熟知しているため、リスク回避しつつビジネスを展開することは常に念頭に
ある。そのため、特段の改善希望・要望はない。（インポーターA）
- 同社の要望は、品目ごとに「売りやすさ」を高める改善に収れんしている。りんごは中価格帯の品種・提案を厚くし、価格感度の高い層にも届く
選択肢を増やすことが望まれる。。（小売業者C）
- 輸出前の残留農薬の自主検査強化で台湾基準への確実な適合。（インポーターC）
- 供給能力の安定化、ふじ偏重を避け新たな風味・品種展開を推進。（インポーターD）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（りんご）

台湾市場における日本産りんごの総合評価

- ・ 評価コメント：日本産果物の中でも中心的な存在として、市場評価は常に上位を維持している。「りんご＝青森県」というブランドイメージが確立されている。
- ・ 代表的な日本産銘柄：ふじ（サンふじ／有袋ふじ）、王林、トキ、シナノスイート、名月、世界一 など

台湾産、他国産との比較：

日本産：ブランドが定着しており、贈答・高級市場としての引き合いも大きい一方、日常消費としても浸透

台湾産：ごくわずか

アメリカ産・ニュージーランド産：価格訴求・日常消費、量販

台湾におけるりんご市場は、台湾内生産がほぼ存在しないことから、輸入品によって構成される市場となっている。台湾は気候条件の制約から商業規模でのりんご栽培が困難であり、高山地域での試験的栽培が一部で行われているものの、一般流通に至る規模ではない。そのため、市場で流通するりんごの大部分は海外からの輸入品であり、日本産、米国産、ニュージーランド産などが主な供給国となっている。

日本産りんごは台湾市場において、日本産果物の中でも中心的な存在として高い評価を維持している。特にりんごの名産地である青森県では長年にわたり台湾向けのプロモーション活動が継続的に行われており、「りんご＝青森県」というブランドイメージが台湾市場において確立されている。代表的な日本産品種としては、「ふじ（サンふじ／有袋ふじ）」をはじめ、「王林」、「トキ」、「シナノスイート」、「名月」などが挙げられる。中でも青りんご品種である「王林」は近年台湾市場において人気が高まっており、甘味の強さや香りの良さなどが評価されている。また「ふじ」を中心とする主要品種についても品質およびブランドに対する信頼性は極めて高い。

台湾産りんごは市場における流通量が極めて少なく、商業市場においてはほぼ存在しない。一方、米国産やニュージーランド産のりんごは比較的手頃な価格帯で供給されており、量販店を中心に日常消費向け果物として広く流通している。これらの輸入りんごは価格面での競争力があることから、家庭向けの日常消費市場において一定の存在感を持っている。

こうした市場環境の中で、日本産りんごは品質の安定性やブランド力の高さ、年間を通じた供給の安定性などが評価されており、贈答用途と家庭消費の双方に対応できる果物として位置付けられている。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（ぶどう）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- 日本産果物を幅広く取り扱っており、自社運営店舗およびギフト向け販路を中心に販売している。ぶどうでは岡山県産シャインマスカットが中心であり、高価格帯市場における看板商品となっている。（小売業者A）
- 岡山県産シャインマスカットを主力としており、法人向けギフトおよび常連顧客からの予約注文が中心である。高級市場をターゲットとした展開が明確である。（小売業者B）
- 長野県産シャインマスカットを主力とし、百貨店・高級量販チャネル向けに供給。高価格帯市場を中心に展開。（インポーターA）
- ぶどうは、マスカット系を主力として取り扱っており、岡山県産シャインマスカットは非常に人気が高い。また、その他の産地では、アメリカ産、ペルー産、韓国産。なかでも高単価ゾーンの需要が強い品目であり、店頭が目玉商品・ギフト提案の中核として位置づけられている。黒ぶどう系では種無しのチリ産ぶどう、台湾産の巨峰等がある。黒ぶどう類は安価なものがほとんど。（小売業者C）
- 取引量・取引単価ともに増加。シャインマスカットを中心品目として供給逼迫が継続。（インポーターC）
- 日本産シャインマスカットは高級フルーツ専門店、百貨店売場、高級飲食店向けに卸売。その他オンラインで一般消費者向けにペルー産シャインマスカットを販売している。（インポーターD）
- 小売店または小規模販売業者への卸販売を行っている。（小売業者D）

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- 台湾市場において人気の高い日本産品種として、岡山県産シャインマスカットが圧倒的な人気を誇り、緑系ぶどうの象徴的存在となっている。供給不足の影響もあり単価は上昇傾向にあるが、高級市場での需要は依然として強い。（小売業者A）
- 緑色の大粒果実と強い甘みが評価され、他国産にはないオリジナル性が支持されている。岡山産というブランド力も購買動機となっている。（小売業者B）
- 長野県産シャインマスカット。台湾での認知度が高く、甘味・粒の大きさ・外観の美しさが評価されている。（インポーターA）
- ぶどうは岡山産シャインマスカット（緑系）が最も支持される。大粒で外観が映え、皮ごと食べられる利便性があるため、ギフトにも家庭用にも失敗しにくい高級ぶどうとして選ばれやすい。（小売業者C）
- 長野産/岡山産シャインマスカット、長野産黒ぶどう類。（インポーターC）
- 日本産シャインマスカット『晴王』、『ピオーネ』：無籽・皮ごと、香り・高糖度、贈答需要が高い（※人気品種としての認識）。（小売業者E）
- シャインマスカット、ナガノパープル、巨峰：緑系が主流、紫系は濃い味を好む層に支持。（インポーターD）
- シャインマスカット、ピオーネ等の取扱いがあり、当社では黒ぶどう類が最も人気。マスカット系であれば、日本産の他に、ペルー産シャインマスカット、ペルー産マスカット（Autmn Crisp）等がある。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（ぶどう）

c.対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- 近年の傾向として、高級ギフト市場は安定して推移しており特にシャインマスカットは象徴的商材として法人需要を含め継続的な引き合いがある。一方で、台湾消費者は価格に対して敏感であり、全体としてはコスト上昇に伴う価格調整の影響を受けやすい状況にある。全体として、日本産は数量ベースでは台湾産に及ばないものの、単価および付加価値の面で存在感を示している。（小売業者A）
- 台湾内需要は継続的に拡大しており、取扱量・単価ともに増加傾向にある。（小売業者B）
- 台湾市場で人気が高く、需要は堅調。特にいまはシャインマスカット。韓国や中南米産など他国産との競争が激しい（量・価格）。（インポーターA）
- ぶどうは取扱量・単価ともに増加傾向である。シャインマスカット人気が需要を牽引し、供給制約が単価上昇につながる構図が続いている。（小売業者C）
- シャインマスカットブームで需要拡大、緑系嗜好が強い。供給不足で単価高止まり。（インポーターC）
- シャインマスカットが比較的高い人気で、自宅用・贈答双方に対応。（小売業者E）
- シャインの価格一般化で、関心はナガノパープル等の高価格帯や産地認証品種へ移行。（インポーターD）
- 有籽品種・皮むき必要品種は購買層が極めて少ない。韓国産シャインの伸びが日本産の販売にネガティブな影響がある場合あり。（小売業者D）

d.台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- 日本産や韓国産、ペルー産などの輸入品が市場流通の一定割合を占める一方、台湾産の巨峰なども市場で流通がみられる。感覚値だが台湾産：日本・海外産の割合は五分五分だと思う。日本産は高価格帯であるものの、市場で一定のポジションを維持している。日本産は数量競争ではなく、高級・ギフト市場での差別化戦略が明確である。（小売業者A）
- 台湾産70%、日本産30%との認識であるが、日本産は高級市場の主力である。（小売業者B）
- 日本産約50%、他国産約50%。韓国産シャインマスカットが強力な競合先。（インポーターA）
- ぶどう（台湾70%/日本30%）。相対的に日本産の存在感が強くなりやすいのは「ギフト適性が高く、品質評価が価値に直結する品目」（例：メロン、さくらんぼ、いちご、もも等）で、逆に台湾産が厚い品目では、日本産は贈答・高級用途の差別化で存在感を作るという市場感かと。（小売業者C）
- 台湾産巨峰比率が高く、日本産は約2割。日本産は「種なし・皮ごと」で高級市場に安定シェア。（インポーターC）
- 取扱がなく回答ができない。（小売業者E）
- 台湾産約6割/輸入約4割。台湾産は価格優位、日本産は食味・外観訴求。（インポーターD）
- 台湾産ぶどうとは購買層がほぼ異なり直接競合は限定的。日本産は自家用または高級贈答用。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（ぶどう）

e. 日本産果物の優位性

- 日本産果物の強みとして、香りの豊かさ、糖度の高さ、外観の美しさ、果形の整い、品質の均一性が挙げられている。特にぶどう、メロン、さくらんぼは高級ギフト用途に適しており、品質安定性がブランド価値を支えている。（小売業者A）
- 果粒が大きく、糖度が高く、外観が優れている点が最大の強みである。（小売業者B）
- 味は良好で評価も高いが、価格面では競争力が弱い。（インポーターA）
- 豊かな甘い香り、高い糖度。他国の輸入りんごにはない特色がある。（小売業者C）
- 同社が捉える日本産の強みは、各品目で共通して「品質の安定」と「見た目・食味の再現性」に集約される。ぶどうは大粒で種がなく丸ごと食べられ外観が良く、糖度と品種の独自性、種なし処理技術の完成度が高い。（インポーターC）
- 食感が良く、香りと甘みがあり、品質が優れている。（小売業者E）
- 育種が先行し、種なし・皮ごと・花のような香り等、高い食体験。（インポーターD）
- 風味に優れ、香りが豊か。（小売業者D）

f. 日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- 購買層は品目ごとに異なる傾向を示す。ぶどうは高価格帯消費者および法人ギフト需要層が主な購買層である。（小売業者A）
- 高価格帯消費者および法人ギフト需要層が中心（小売業者B）
- 幅広い年齢層。ギフト・家庭消費双方。（インポーターA）
- 日本産果物は品質価値が高い一方で、鮮度・外観を守るオペレーションが前提になる。ぶどうは傷みやすく、輸送時の損傷防止として包装強化が必要になる。（小売業者C）
- （全品目に共通している）30～60代高資産層/百貨店顧客/企業贈答需要（インポーターC）
- 自宅用、高級小売市場、贈答品として。（小売業者E）
- トrend志向女性層、高級ビジネスギフト需要、美食家。（インポーターD）
- 全年齢層（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（ぶどう）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- 通関には数日を要する場合があります、特に保存性の低い品目では検疫遅延が品質リスクに直結する。ぶどうは特にコールドチェーン維持が不可欠であり、迅速な通関体制が求められる。（小売業者A）
- 果粒が傷みやすいので、包装の補填・強化が必要である。（小売業者B）
- 通関に要する日数は約7日。リスクに関しては中程度が見込まれる。生ものなのでケースバイケースで対処する。（インポーターA）
- 特になし。通関には通常の範囲であれば1～3営業日。課題やリスクはこれまで特になし。（小売業者C）
- （全品目共通）残留農薬基準差・抽出検査遅延、コールドチェーン断絶リスク。（インポーターC）
- 特になし。（小売業者E）
- 残留農薬基準差で返送リスクが非常に高い。（インポーターD）
- 特に顕著な問題はない。（小売業者D）

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- 輸送耐性を高めるための包装技術向上が求められている。（小売業者B）
- 日本生産環境・物流ノウハウ、その他農薬残留への留意点などを熟知しているため、リスク回避もしつつビジネスを展開することは常に念頭にある。そのため、特段の改善希望・要望はない。（インポーターA）
- 要望として、運送過程でのあらゆるリスク回避を想定することで、市場への販売をよりスムーズに展開できるよう、ぶどうは輸送耐性を高める包装強化が求められ、品質価値を損なわずにロスを減らす工夫が鍵になるので、生産側・輸出事業者にも改善策として検討してもらいたい。（小売業者C）
- 定型包装技術を高度化し、航空輸送時の振動による脱粒・損耗を低減。（インポーターC）
- 特に言及はなし（小売業者E）
- 台湾の残留農薬基準に対応した生産段階管理を強化し、返送・廃棄リスク低減。（インポーターD）
- 特になし（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（ぶどう）

台湾市場における日本産ぶどうの総合評価

- ・ 評価コメント シャインマスカットの認知度は非常に高い。他品目についても引き合いがある。一方で輸入品（特に韓国産）との差別化が課題。
- ・ **代表的日本産銘柄：**シャインマスカット（晴王含む）、ナガノパープル、巨峰
 - 台湾：巨峰中心・価格優位
 - 韓国：シャインマスカット攻勢
 - その他海外産：チリ産、ペルー産の安価ぶどう供給（主に袋入り販売）

台湾におけるぶどう市場では、日本産、台湾産、韓国産、その他海外産が併存する競争市場が形成されている。台湾では巨峰を中心とした台湾内生産が一定程度存在するほか、チリ産やペルー産などの輸入ぶどうも広く流通しており、日常消費向け果物として定着している。量販店などでは袋入りで販売される比較的安価な輸入ぶどうも多く、家庭向けの日常果物として広く消費されている。

日本産ぶどうは品質やブランド力の高さから高級果物として認識されており、百貨店や高級スーパーを中心に販売されている。日本産の代表的な銘柄としては、「シャインマスカット」、「ナガノパープル」、「巨峰」などが挙げられる。中でもシャインマスカットは、種無しで皮ごと食べられる食べやすさや高い糖度、外観の美しさなどが評価されており、台湾市場においても非常に高い人気を誇る品種である。緑系ぶどうとして圧倒的な人気を持ち、台湾市場における日本産ぶどうの象徴的存在となっている。また、「ナガノパープル」などの紫系ぶどうや、赤系ぶどうについても今後の市場拡大が期待される。

台湾産ぶどうについては巨峰を中心とした品種が主流であり、価格競争力の高さから日常消費向け果物として広く流通している。一方、近年は韓国産シャインマスカットの市場参入が顕著であり、価格面や市場導入の積極性などから台湾市場における存在感を急速に高めているとの指摘が複数の関係者から聞かれた。さらに、日本産・台湾産・韓国産以外の海外産ぶどうとしては、チリ産やペルー産などの輸入ぶどうも広く流通している。チリ産・ペルー産のぶどうの一例として、種なしマスカット、Crimson Seedless/クリムゾンシードレス、Thompson Seedless/トンプソンシードレス、Red Globe/レッドグローブ、Sweet Globe、Autumn Crisp、Allison、Timpson などはスーパーなどを中心に大量流通する。これらの輸入ぶどうには比較的安価なシャインマスカット系品種や従来から一般家庭で広く消費されている品種も含まれており、量販店を中心に日常消費向け果物として一定の市場を形成している。このような市場環境の中で、日本産シャインマスカットは高品質ぶどうの象徴的存在として確固たるブランドポジションを確立している一方で、価格帯の高さから、日常消費用としては手が届きにくいという傾向も見られている。また近年は市場への供給量増加や他国産シャインマスカットの流入により、市場がやや飽和状態に近づきつつあるとの見方もある。それでもなお、日本産ぶどうは種無しで皮ごと食べられる食べやすさや、SNSなどでの視覚的訴求力の高さ、贈答用途としての価値などが評価されており、「高級ぶどう＝日本」というブランドイメージは台湾市場において既に確立されているといえる。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（もも）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- 日本産ももの取扱いは行っていない。ももについては、チリ、米国、オーストラリア産を中心に取引しており、高級スーパーおよびギフト向け市場を主な販売先としている。価格帯や供給の安定性を踏まえ、海外産での対応が主軸となっている。（インポーターB）
- 日本産果物を幅広く取り扱っており、自社運営店舗およびギフト向け販路を中心に販売している。桃は山梨県産白桃を夏季限定で導入する。（小売業者A）
- 山梨県産白桃を夏季限定で予約制販売している。高級ギフト市場向けが中心（小売業者B）
- 岡山県清水白桃、山梨県・長野県・和歌山県産白桃を取り扱い。高価格帯市場向け中心。（インポーターA）
- ももは夏季限定で扱っている。主に山梨県産。季節性が強い分、入荷時期の短い“旬の高揚感”を作りやすく、夏ギフトや季節フェアと親和性が高い。（小売業者C）
- 取引量・単価ともに増加。夏季の贈答市場でシェア拡大。（インポーターC）
- 取り扱いなし。（小売業者E）
- 百貨店系スーパー、チェーン型高級果物専門店、企業の高額贈答ニーズに対応。（インポーターD）
- 販売あり（小売店または小規模販売業者）。（小売業者D）

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- 台湾市場において人気の高い日本産品種として山梨県産白桃。産地ブランド力が強く、都道府県名そのものが品質保証の役割を果たしていることがうかがえる。（小売業者A）
- 甘く柔らかい果肉と上品な味わいが評価されている。（小売業者B）
- 岡山県清水白桃はブランド力が強く、贈答需要に強い。（インポーターA）
- 山梨産白桃が軸である。柔らかい果肉、上品な香り・甘さといった官能価値が伝わりやすく、夏の贈答品としての位置づけが強い。（小売業者C）
- 山梨産白桃、岡山産白桃。（インポーターC）
- 岡山/山梨『白桃』：きめ細かさ、上品な甘味、芳醇な香りで差別化。贈答で需要。（小売業者E）
- 清水白桃、白鳳、川中島白桃：食味と高級感ある外観で夏季・中秋の贈答需要。（インポーターD）
- 白鳳、川中島白桃。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（もも）

c.対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- ・ 白桃のギフト需要は年々増加傾向にあり、取扱量・単価ともに上昇している。（小売業者B）
- ・ 市場需要は高く、台湾消費者の人気も高い。（インポーターA）
- ・ ももは取扱量・単価ともに増加傾向である。夏季・中秋節の贈答需要が強く、輸送難度（傷みやすさ）も単価を押し上げる要因として働く。（小売業者C）
- ・ 中秋節前後および夏季の贈答需要が増。輸送コスト上昇・収穫制約で単価上昇。（インポーターC）
- ・ 台湾でも白桃生産はあるが、贈答市場では日本産白桃が引き続き高評価。（小売業者E）
- ・ 施設栽培の早熟桃購入者が増。「産季初出荷」の希少性にプレミアム。（インポーターD）
- ・ 柔らかい果肉品種が非常に人気。硬め品種は購買層が限定（小売業者D）

d.台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- ・ 台湾産が市場の6割、日本産2割、その他のももが2割を占める。日本産は高価格帯であるものの、市場で一定のポジションを維持している。日本産は数量競争ではなく、高級・ギフト市場での差別化戦略が明確である。品質管理がデリケートで難しい面もある。（小売業者A）
- ・ 台湾産80%、日本産20%とされるが、日本産は外観・食感面で優位性を持つ。（小売業者B）
- ・ 日本産は高価格帯。台湾産や他国産と価格差あり。シェア率については輸入品が市場の半数以上を占めると考える。（インポーターA）
- ・ もも（台湾80%／日本20%）。相対的に日本産の存在感が強くなりやすいのは「ギフト適性が高く、品質評価が価値に直結する品目」（例：メロン、さくらんぼ、いちご、もも等）で、逆に台湾産が厚い品目では、日本産は贈答・高級用途の差別化で存在感を作るという市場感かと。（小売業者C）
- ・ 輸入比率約8割。日本産は単価最高だが最高級贈答チャネルで圧倒的優位。（インポーターC）
- ・ 取り扱いなし。（小売業者E）
- ・ 台湾産約3割/輸入約7割。台湾産高地ももは期間短く、輸入が高級需要を補完。（インポーターD）
- ・ 台湾産とは購買層が大きく異なる。日本産は品質最高と認識され自家用・高級贈答用。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（もも）

e. 日本産果物の優位性

- 豊かな香りと高い糖度が他にない魅力。見た目の美しさも素晴らしいところは優位性であると言える。（小売業者A）
- 繊細でやわらかい食感と香りと外観の美しさ。（小売業者B）
- 日本産の品質は輸送時リスクなど代替えが難しい面もあり、どうしても価格は高くなる。（インポーターA）
- 同社が捉える日本産桃の強みは、きめ細かな食感と外観品質で、他国産の桃と比較して価値の説明が比較的つけやすい点が特徴である。（小売業者C）
- 厚みのある香り、芸術品のような外観・包装。（インポーターC）
- 食感が良く、香りと甘みがあり、品質が優れている。（小売業者E）
- 糖度の光学検査等で等級に見合う品質を担保。（インポーターD）
- 風味が良く、旬の露地時期は果実が大きく外観も優れる。（小売業者D）

f. 日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- 通関には数日を要する場合があります、特に保存性の低い品目では検疫遅延が品質リスクに直結する。ももは特にコールドチェーン維持が不可欠であり、迅速な通関体制が求められる。（小売業者A）
- 祝祭向け贈答需要が中心。購買層の違いは大きく変わらないと思っている。法人であれば企業、個人であればお祝い事など特別な時に購入する客もいるはず。（小売業者B）
- 贈答用に購入されている。全年齢層に充と考えている。（インポーターA）
- ももは、高価格帯を許容する層や法人ギフト需要層に寄りやすく、贈答・ハレ需要が購買動機になりやすい。（小売業者C）
- 30～60代高資産層/百貨店顧客/企業贈答需要（全品目共通枠）。（インポーターC）
- 高級小売市場、贈答品として人気。（小売業者E）
- 上質ライフスタイル志向の主婦層、スイーツ愛好者、高級果物コレクター。（インポーターD）
- 全年齢層が対象になっているとおもう。企業向け、家庭向けなど用途によるが小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（もも）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- ・ 果皮がデリケートで少しの衝突でも傷痕になりやすいので細心の注意をはらう。また、検疫遅延による腐敗リスクが高い。（小売業者B）
- ・ 通関には約1～4日で完結するように気を付けている。商品の特性上、腐敗リスクが高いため。（インポーターA）
- ・ 日本産果物は品質価値が高い一方で、鮮度・外観を守るオペレーションが前提になる。ももは果皮が非常にデリケートで、検疫遅延が腐敗リスクに直結しやすい。（小売業者C）
- ・ （全品目共通）残留農薬基準差・抽出検査遅延リスク（鮮度短い果物ほど影響大）。（インポーターC）
- ・ 特になし。（小売業者E）
- ・ 航空輸送工程の指圧傷、通関遅延が鮮度に致命的影響。（インポーターD）
- ・ 特に顕著な問題はない。（小売業者D）

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- ・ 検疫期間短縮および保存技術改善が必要。（小売業者B）
- ・ 日本生産環境・物流ノウハウ、その他農薬残留への留意点などを熟知しているため、リスク回避しつつビジネスを展開することは常に念頭にあるが、台湾基準農薬対応生産量の増加を希望する。（インポーターA）
- ・ 要望として、運送過程でのあらゆるリスク回避を想定することで、市場への販売をよりスムーズに展開できるよう、検疫期間の短縮や保存技術の改善が重要で、短い旬を確実に売り切るための前提条件となる。（小売業者C）
- ・ 収穫熟度を、産地・季節の気温変動も踏まえ台湾物流環境に適応するよう微調整。（インポーターC）
- ・ 特に言及なし（小売業者E）
- ・ より高規格なエアクッション式耐震包装の研究・導入。（インポーターD）
- ・ 特になし（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（もも）

台湾市場における日本産ももの総合評価

- 評価コメント
品質評価は非常に高く、他国産とも差別化されており引き合いが大きい。植物検疫や残留農薬の対応が課題。
- **代表的な日本産銘柄**：清水白桃（岡山）、川中島白桃（長野）、白鳳
日本産：高級贈答用
台湾産：主力・日常消費向け
その他の海外産：（ニュージーランド・中国など）補完的

台湾における桃市場では、台湾産、日本産、その他海外産が併存する市場構造となっている。台湾でも桃の生産が行われており、主に日常消費向け果物として流通している。一方、日本産桃は高品質果物として認識されており、主に百貨店や高級スーパーにおいて贈答用途を中心に販売されている。日本産の代表的な銘柄としては、「清水白桃（岡山）」、「川中島白桃（長野）」、「白鳳」などが挙げられる。これらは果肉の柔らかさや糖度の高さ、外観の美しさなどが評価されており、台湾市場においては主に高級贈答果物として位置付けられている。価格帯も高く、一般消費向けというよりはギフト用途を中心とした販売が多い。台湾産桃については、一定の生産量があり、主に台湾市場において日常消費向け果物として流通している。価格面では日本産と比較して手頃であり、量販店や市場など幅広い流通チャネルで販売されている。また、日本産・台湾産以外の核果類としては、ニュージーランド産や米国産などの海外産桃のほか、プラム（すもも）やネクタリンなども一定量流通している。特にニュージーランド産のフラットピーチ（ドーナツピーチ）や海外産プラムなどは、比較的手頃な価格帯で供給されることから、量販店などで日常消費向け果物として販売されているケースが見られる。

このように、台湾の桃および関連する核果類市場は、台湾産を中心とした日常消費市場、日本産を中心とした高級贈答市場、さらに海外産による補完的な供給という複数のセグメントによって構成されていると推察される。日本産桃は品質やブランド力の高さから高級果物としてのポジションを確立しているものの、販売時期は主に夏季などの短期間に集中する傾向がある。さらに、日本産桃は輸送時の品質管理や検疫対応などに伴うリスクも比較的大きいことから、台湾市場においては中秋節や夏季ギフトなどの季節需要を意識した贈答用途を中心に展開することが重要であると考えられる。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（かんきつ）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- 日本産かんきつの取扱いは行っていない。米国、オーストラリア、南アフリカ、エジプト産などを量販店チェーン向けキャンペーン商材として展開するほか、生協向けにも供給している。価格競争力や供給量の安定性を重視した商材構成となっている。（インポーターB）
- 日本産果物を幅広く取り扱っており、自社運営店舗およびギフト向け販路を中心に販売している。かんきつ類は愛媛県産のものを冬季に主力商品として販売している。種類はその時に応じる。（小売業者A）
- 愛媛産みかんを冬季主力として販売している。糖度が高く果汁が豊富でリピート率が高い。市場では台湾産が数量優位だが、日本産は品質安定性と薄皮が評価されている。家庭消費および冬季ギフト需要が中心であり、コールドチェーン維持が必要である。小容量パッケージの提案が期待されている。（小売業者B）
- 温州みかんを中心に、大型スーパー、量販店、ショッピングセンター、デパート内高級スーパーへ卸販売している。（インポーターA）
- かんきつ（愛媛県産うんしゅうみかん）は冬季の主力商品として扱っている。家庭消費の回転と贈答需要の双方を取りに行けるため、冬の売上を下支えする品目となっている。（小売業者C）
- 取引量・取引単価はいずれも概ね横ばいであり、主に冬季の百貨店売場向けに供給されている。（インポーターC）
- コンビニエンスストア向け卸流通として取り扱っている（小売業者E）
- 高級スーパー、高級日系百貨店、中～高価格帯チェーンへ輸入卸売を行っている。（インポーターD）
- 小売店舗で販売している（小売業者D）

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- かんきつ類では愛媛県産みかん。産地ブランド力が強く、都道府県名そのものが品質保証の役割を果たしているため。（小売業者A）
- 美しいから人気があると思われる。（小売業者B）
- 高齢者や子どもに好まれている。皮が薄めで剥きやすく食べやすいことも評価されている。（インポーターA）
- かんきつは愛媛産みかんが評価されている。高糖度・薄皮・味の安定性がリピート理由になりやすく、家庭消費に加えて冬の贈答需要も取り込める。（小売業者C）
- 愛媛産みかん、徳島産みかん、鹿児島県産不知火（しらぬい）などが人気。（インポーターC）
- 熊本産・静岡産みかんは糖度が高く、果皮が薄く食べやすい点が台湾消費者に評価されている。（小売業者E）
- 愛媛産「紅まどな」、温州みかん、不知火などが人気であり、高糖度と食べやすさが評価されている。（インポーターD）
- 温州みかん（ハウス・露地）や金柑などが中心。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（かんきつ）

c. 対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- 近年の傾向として、高級ギフト市場は安定して推移している。シャインマスカットなど象徴的商材は法人需要を含め継続的な引き合いがある。一方で、台湾消費者は価格に対して敏感であり、全体としてはコスト上昇に伴う価格調整の影響を受けやすい状況にある。かんきつ類は冬季が販売の最盛期でありギフト需要に支えられて安定している。全体として、日本産は数量ベースでは台湾産に及ばないものの、単価および付加価値の面で存在感を示している。（小売業者A）
- 台湾の人気度におおきな変化はないと思われるが、王林は香りが豊かで、徐々に台湾でも人気が高まっている（小売業者B）
- 安定した市場需要がある（日本産柑橘類全般）。（インポーターA）
- かんきつは取扱量・単価ともに概ね横ばいで、台湾産が厚い中でも日本産は冬ギフト需要で一定の存在感を維持している。高糖度・薄皮といった品質要素の説明が、継続購買につながりやすい。（小売業者C）
- 愛媛みかんは糖度の高さと薄皮の食感により、高級消費者層に評価されている。（インポーターC）
- 台湾では輸入かんきつ類は他の国・地域の産品との価格比較がしやすい市場環境である。（小売業者E）
- ゼリーのような食感の新品種（紅まどんな等）がSNSで話題となり、冬季ギフト市場で注目が高まっている。（インポーターD）
- みかん・金柑は固定客層があるが、その他の高級柑橘は一部の富裕層に限定される。（小売業者D）

d. 台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- 台湾産は7割、日本産3割を占める。日本産は高価格帯であるものの、市場で一定のポジションを維持している。台湾産の柑橘類も種類が豊富なおうえ価格も庶民的であるため、日本産は数量競争ではなく、また家庭用としての購入は少なく、高級・ギフト市場で人気が牽引されている。（小売業者A）
- 日本産20%、その他80%（台湾産含む）。やはり日本産は価格競争面では不利と言える。（インポーターA）
- かんきつ（台湾70%／日本30%）。相対的に日本産の存在感が強くなりやすいのは「ギフト適性が高く、品質評価が価値に直結する品目」（例：メロン、さくらんぼ、いちご、もも等）で、逆に台湾産が厚い品目では、日本産は贈答・高級用途の差別化で存在感を作るという市場感かと考える。（小売業者C）
- 台湾産が大半を占め、日本産は主に春節期の高級ギフト需要に特化。（インポーターC）
- 台湾産30%、日本産20%、欧米産50%程度の市場構成。（小売業者E）
- 台湾産約8割、輸入約2割であり、日本産は高級市場を中心に差別化されている。（インポーターD）
- 台湾産との直接競争は少なく、日本国内産地間の競争が多い。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（かんきつ）

e. 日本産果物の優位性

- ・ 豊かな香りと高い糖度が他にない魅力。見た目の美しさも素晴らしいところは優位性であると言える。（小売業者A）
- ・ 糖度が高く果汁が豊富でリピート率が高い。市場では台湾産が数量優位だが、日本産は品質安定性と薄皮が評価されているところが優位性に繋がっていると思っている。（小売業者B）
- ・ 味や見た目など品質は優位性があるが、価格面では劣性。（インポーターA）
- ・ 同社が捉える日本産の強みは、各品目で共通して「品質の安定」と「見た目・食味の再現性」に集約され、かんきつは安定した糖度高さと薄皮なところが人気の秘訣と言え優位性に繋がっていると考えている。（小売業者C）
- ・ 糖度の安定性ときめ細かい果肉品質。（インポーターC）
- ・ 食感と香り、甘みのバランスが良く品質が高い。（小売業者E）
- ・ パッケージやブランドストーリーなどマーケティングの完成度が高い。（インポーターD）
- ・ 独自品種が多く風味の個性がある（小売業者D）

f. 日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- ・ 購買層は品目ごとに異なる傾向を示す。かんきつ類は家庭消費者が中心であり、健康志向層の支持も見られる。（小売業者A）
- ・ 購買層は特に言及はないが、企業関連、ファミリー層などが家庭用、法事や祭事などの行事における需要がある様子。（小売業者B）
- ・ 特定した購買層に限定しない。（インポーターA）
- ・ 家庭消費に加えギフト需要層にも連動しており、季節（秋冬）の贈答イベントとうまくコミットしているために購入がされている。（小売業者C）
- ・ 高資産層、百貨店顧客、法人贈答需要（インポーターC）
- ・ 自宅用・贈答用途の双方（小売業者E）
- ・ 日本文化への親和性が高い富裕層（インポーターD）
- ・ 働き盛り世代の家庭層（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（かんきつ）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- ・ 保存性においてはさほど心配することはないものの、コールドチェーンは維持が必要である（小売業者B）
- ・ 通関日数は約 5 ～ 7 日かかり、リスクはやや高め。（インポーターA）
- ・ 日本産果物は品質価値が高い一方で、鮮度・外観を守るオペレーションが前提になる。かんきつは比較的保存性があるが、品質維持のためコールドチェーンが必要である。（小売業者C）
- ・ 台湾の残留農薬基準差、コールドチェーン断絶。（インポーターC）
- ・ 特に大きな問題はない。（小売業者E）
- ・ 害虫検疫および温度ムラによる果皮障害（インポーターD）
- ・ 特に顕著な問題はない（小売業者D）

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- ・ 家庭用に小容量パッケージの提案が期待されている。（小売業者B）
- ・ 台湾TFDA基準の農薬対応量にそってもらえたら、取引がよりスピード化、効率化され、結果的にメリットが生まれるビジネスにつながるかと考える。（インポーターA）
- ・ 要望として、運送過程でのあらゆるリスク回避を想定することで、市場への販売をよりスムーズに展開できるよう、検疫期間の短縮や保存技術の改善が重要で、短い旬を確実に売り切るための前提条件となる。また、ギフト用のみならず、家庭用として親しまれる様により多くの少量パッケージでの販売が可能になることを希望する。（小売業者C）
- ・ 産地ストーリーなど販促情報の提供強化（インポーターC）
- ・ 特記事項なし（小売業者E）
- ・ 鮮度保持技術のデータ提供（インポーターD）
- ・ 特にはない（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（かんきつ）

台湾市場における日本産かんきつの総合評価

- ・ 評価コメント
味は良いが、台湾・他国・地域産との価格差が課題。
- ・ **代表的日本産銘柄**：温州みかん、デコポン（不知火）、せとか、甘平、紅まどんな
- ・ **日本産、台湾産、その他の海外産との市場での特性**
 - ・ 日本：高品質・ブランド力・贈答用途
 - ・ 台湾：生産量・価格競争力・日常消費向け
 - ・ その他海外産：アメリカ産（バレンシアオレンジなど）、オーストラリア産、南アフリカ産などはスーパー系で主に販売

台湾における柑橘類市場は、台湾内生産と輸入品が併存する市場構造となっている。台湾は温暖な気候を背景に柑橘類の生産が盛んであり、みかん類や文旦（ポメロ）などを中心に台湾産が広く流通している。一方で、日本産柑橘は品質やブランド価値の高さから高級果物として認識されており、百貨店や高級スーパーを中心に販売されている。日本産の代表的な銘柄としては、「温州みかん」や「デコポン（不知火）」、「せとか」、「甘平」、「紅まどんな」、また金柑も挙げられる。これらは糖度の高さや外観の美しさ、ブランド力の高さなどが評価され、主に贈答用途や高付加価値果物として位置付けられている。特に冬から春にかけてのギフト需要期には一定の需要が確認される。

台湾産柑橘との比較では、台湾産は価格競争力および供給量の面で優位性を持つ。代表的な台湾産柑橘としては、桶柑、茂谷柑、文旦などが挙げられ、日常消費向け果物として広く流通している。これらは比較的手頃な価格で供給されることから、量販市場においては台湾産が主流となっている。また、柑橘類については日本産以外の海外産も一定程度流通している。代表例としては、米国産オレンジやオーストラリア産柑橘類などが挙げられ、これらは主に量販店や一般小売市場で販売されている。輸入柑橘は比較的安定した供給量と価格帯を背景に日常消費用途として一定の存在感を持つ。

このように、台湾の柑橘市場は、台湾産を中心とした日常消費市場、日本産を中心とした高級・贈答市場、さらに他国・地域産による量販市場という複数のセグメントによって構成されている。日本産柑橘については価格が高いものの、品質およびブランド力の面で評価が高く、高付加価値果物としてのポジションを確立していると考えられる。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（柿）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- 日本産果物を幅広く取り扱っており、自社運営店舗およびギフト向け販路を中心に販売している。冬季ギフト製品用に富有柿を販売している。（小売業者A）
- 日本産柿を取り扱っており、秋季限定で富有柿を中心に販売している。主な販売先は自社運営店舗であり、祝祭期におけるギフト用途が中心となっている。季節商材としての位置づけが明確である。（小売業者B）
- 黒ゴマ柿、干し柿を中心に流通卸し販売をしている。他国産及び台湾産は取扱いがない。（インポーターA）
- 秋季にギフト用途（干柿・富裕柿）を中心に扱っている。見た目の良さが評価軸になりやすいことから、贈答提案とセットで動かしやすい。（小売業者C）
- 日本産柿については、主に秋季の季節商品として取り扱っており、百貨店や高級スーパー、ギフト向け果物専門店などへ卸売供給している。特に中秋節や年末の贈答需要に合わせて販売されるケースが多く、日本産柿は台湾市場において季節性の高い高品質果物として位置付けられている。（インポーターC）
- 日本産柿の取扱いは行っていない。台湾市場では台湾産柿の供給が比較的安定していることから、輸入柿を扱わない流通業者も一定数存在するとの見解を示している。（小売業者E）
- 日本産柿については輸入卸売として取り扱っており、主に卸売市場や量販店、高級果物専門店などへ供給している。特に外観品質の整った大玉の果実は贈答用途として一定の需要があり、秋季のギフト市場向け商品として流通している。（インポーターD）
- 小売販売として日本産柿を取り扱っており、店舗販売のほか、日本産の干し柿など加工品も取り扱っている。台湾産柿と比較すると価格は高いものの、日本産特有の品質や風味を評価する顧客層から一定の支持があるとしている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（柿）

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- 富有柿は産地ブランド力が強く、都道府県名そのものが品質保証の役割を果たしているため。また化粧箱入りの場合が多く、保存も利いているうえ見た目も贈答品に最適であることも理由の一つで一定の需要を持つ。（小売業者A）
- 富有柿は上品な甘さと滑らかな食感が評価されている。果形が整って外観が美しいため、贈答用途に適している点が支持の理由である。（小売業者B）
- 台湾人は日本産果物を好むので、産地が有名であれば評価されることになり、より注目されるとおもう。柿は台湾では縁起物・健康の象徴でもある。（インポーターA）
- 富有柿が中心である。果形が整って外観品質が高く、秋季の祝祭ギフトとして「見た目と味のバランス」が取りやすい。（小売業者C）
- 日本産柿では、和歌山県産富有柿や奈良県産刀根早生柿などの品種が台湾市場で比較的認知度が高い。これらは果形が整っており糖度も安定しているため、贈答用途として評価されている。（インポーターC）
- 日本産柿を取り扱っていないため、特定の人気品種に関するコメントはないが、台湾市場では台湾産の甜柿が一般消費市場で広く流通しているとの認識である。（小売業者E）
- 日本産柿としては富有柿や次郎柿などが市場で比較的認知度が高く、外観品質が優れている点が贈答用途として評価されているとしている。（インポーターD）
- 店舗販売では和歌山県産富有柿のほか、長野県産市田柿などの干し柿商品も取り扱っており、日本産柿は品質の高さや風味の良さから一定の人気があるとしている。（小売業者D）

c.対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- 近年の傾向として、高級ギフト市場は安定して推移しており、特にシャインマスカットなど象徴的商材は法人需要を含め継続的な引き合いがある。一方で、台湾消費者は価格に対して敏感であり、全体としてはコスト上昇に伴う価格調整の影響を受けやすい状況にある。柿は秋季のギフト需要に支えられて安定している。全体として、日本産は数量ベースでは台湾産に及ばないものの、単価および付加価値の面で存在感を示している。（小売業者A）
- 取扱量および単価はいずれも大きな変化はなく、安定的に推移している。秋季の祝祭向けギフト市場においては継続的な需要がある。（小売業者B）
- 干し柿は根強い人気があり安定した市場といえる。（インポーターA）
- 取扱量・単価ともに概ね横ばいで、秋季限定の季節商材として安定した需要がある。富有柿は贈答市場の「定番枠」として位置づく。（小売業者C）
- 日本産柿は台湾市場において季節性の強い商品であり、秋季の贈答市場を中心に安定した需要があるとされる。（インポーターC）
- 特筆すべき市場トレンドはないものの、台湾産柿の供給が安定していることから、輸入柿の市場は限定的であるとの見方を示している。（小売業者E）
- 輸送技術や鮮度管理の改善により、日本産柿の販売期間が以前よりも長くなっているとの認識がある。（インポーターD）
- 生柿の市場は台湾産が主流であるものの、干し柿など日本独自の加工商品については固定客層による需要が存在する。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（柿）

d.台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- 同社の認識では、数量ベースでは台湾産が優勢である品目が多い。柿も台湾産が過半を占めるが、日本産は高価格帯市場で一定のポジションを維持している。日本産は品質差別化商品として位置づけられている。総じて、日本産は数量競争ではなく、高級・ギフト市場での差別化戦略が明確である。（小売業者A）
- 台湾産60%、日本産40%との認識である。日本産は数量面では劣るが、果形の整いと品質安定性により中～高価格帯市場で存在感を維持している。（小売業者B）
- 台湾産70%、その他は日本産（生鮮、干し柿双方を含む）およびその他の海外産によるもの。（インポーターA）
- 台湾60%／日本40%。相対的に日本産の存在感が強くなりやすいのは「ギフト適性が高く、品質評価が価値に直結する品目」（例：メロン、さくらんぼ、いちご、もも等）で、逆に台湾産が厚い品目では、日本産は贈答・高級用途の差別化で存在感を作るという市場感かと。（小売業者C）
- 台湾市場では台湾産柿の供給量が多く、一般消費市場では台湾産が主流となっている。（インポーターC）
- 台湾産柿が主流であり、日本産柿は限定的な輸入商品であるとの認識である。（小売業者E）
- 百貨店や高級果物店では日本産柿が一定の需要を有しているが、全体としては台湾産が大きなシェアを占めている。（インポーターD）
- 台湾産柿は価格競争力が高く、日本産柿は高品質商品として差別化された市場で販売されている。（小売業者D）

e.日本産果物の優位性

- 購買層は品目ごとに異なる傾向を示す。柿は祝祭のギフト向け贈答需要が中心（小売業者A）
- 果形が整っており、品質が安定している点が強みである。ギフト用途との親和性が高い。（小売業者B）
- 干し柿で有名なブランド名が浸透していることが優位性かと考える。（インポーターA）
- 日本産の強みは、それぞれの果物で共通して「品質の安定」と「見た目・食味の再現性」に集約されていると考えていて、柿は果形の整いと安定品質が優位性に繋がっていると考えている。（小売業者C）
- 日本産柿は品質管理が徹底されており、外観品質が整っている点が評価されている。（インポーターC）
- 品質の安定性や食味の良さが日本産果物の強みであるとの認識である。（小売業者E）
- 日本産柿は糖度や品質の安定性に優れており、贈答用として評価されている。（インポーターD）
- 日本産柿は台湾産と比較して食味や品質が優れている点が特徴とされる。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（柿）

f.日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- ・ 祝祭向けギフト需要が大半をしてめいる。（小売業者B）
- ・ どちらかといえば小売店店頭での購入者は40台前後の中高年ではないか考える。ドライフルーツを喫食する食文化が台湾にあるため、その面においても干し柿のニーズを後押ししているか考える。（インポーターA）
- ・ 家庭用の消費購入に加え、季節（冬・秋）の贈答用としても個人や企業団体等から購入されている。（小売業者C）
- ・ 主に高所得層や百貨店顧客層が購入しており、贈答用途としての需要が多い。（インポーターC）
- ・ 主に贈答用途で購入されるケースが多いと認識している。（小売業者E）
- ・ 百貨店顧客層や高所得層による購入が中心である。（インポーターD）
- ・ 比較的高年齢層の顧客が購入する傾向がある。（小売業者D）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- ・ 保存性は中程度であり、迅速な通関およびコールドチェーン維持が求められる。（小売業者B）
- ・ 通関は約1～4日程度。リスクは中程度。（インポーターA）
- ・ 日本産果物は品質価値が高い一方で、鮮度・外観を守るオペレーションが前提になる。柿は保存性が中程度であるため、迅速な通関が求められており、大体2～4日程度の通関日数である。（小売業者C）
- ・ 輸送および温度管理が重要であり、コールドチェーンの維持が必要である（インポーターC）
- ・ 特に大きな問題はないとの認識である（小売業者E）
- ・ 輸送時の衝撃や温度管理が品質に影響する可能性がある（インポーターD）
- ・ 特に顕著な課題はないとしている（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（柿）

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- 品質を一定にキープするには、コールドチェーン体制の連携強化が期待されている。（小売業者B）
- 日本生産環境・物流ノウハウ、その他農薬残留への留意点などを熟知しているため、リスク回避もしつつビジネスを展開することは常に念頭にある。そのため、特段の改善希望・要望はない。（インポーターA）
- コールドチェーン連携の強化が課題で、季節短期商材を安定供給する体制整備が求められる。（小売業者C）
- 台湾市場では日本産柿は高品質な贈答用果物として一定の評価を得ているが、輸出数量が限られるため市場供給が不安定になる場合がある。そのため、輸出時期や供給量に関する情報を事前に共有し、台湾側の販売計画に合わせた安定供給体制を構築することが期待されている。また、産地や品種の特徴を分かりやすく伝える販促資料の充実も、販売拡大に寄与すると考えられる。（インポーターC）
- 日本産柿の取り扱いが限定的であるものの、日本産果物全般について、産地情報や収穫時期などの基本情報を整理した資料が提供されることで、小売事業者やバイヤーが商品理解を深めやすくなると考えられている。特に台湾市場向けの産季情報や供給可能数量の共有が、今後の取扱拡大に向けて有用であると認識されている。（小売業者E）
- 台湾市場では日本産柿は主に高級果物店や贈答用途向け商品として流通しているが、産地ごとの特徴や品種の違いに関する情報が十分に認知されていない場合もある。そのため、産地ストーリーや栽培方法などを含めた情報発信を強化することで、日本産柿のブランド価値をさらに高めることが期待されている。また、輸出時期の集中による市場供給の偏りを避けるため、安定した出荷計画の共有も重要であると考えられている。（インポーターD）
- 日本産柿について特段の改善要望は示されていないが、日本産果物全般については品質の高さが評価されている一方、輸入数量が限られるため販売機会が限定される場合があるとの認識である。今後、日本産柿の安定供給が実現すれば、高級果物店における販売機会の拡大につながる可能性があると考えられている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（柿）

台湾市場における日本産かきの総合評価

- ・ 評価コメント
台湾産の柿は非常に人気があり、生柿については日本産の需要は限定的。干し柿のニーズは台湾のドライフルーツ文化にうまく受け込み、一定の地位を築いている。
- ・ 代表的日本産銘柄：富有柿、次郎柿、黒あま柿、市田柿・ころ柿（干し柿）
- ・ 台湾産との比較
 - ・ 台湾：生柿は優位
 - ・ 日本：干し柿・高級用途

台湾における柿市場では、主に台湾産の生柿が流通の中心となっている。台湾は柿の生産が比較的盛んであり、価格面および供給量の面で優位性を持つことから、一般消費向けの生果市場においては台湾産が主流となっている。一方、日本産柿としては「富有柿」や「次郎柿」などの生柿のほか、「黒あま柿」などの高付加価値品種が知られている。また、日本産柿の特徴的な商品として、「市田柿」や「ころ柿」などの干し柿が挙げられる。これらは加工品としての付加価値が高く、贈答用途や高級食品市場において一定の評価を得ている。

複数の青果関係者へのヒアリングによれば、約6～7年ほど前までは日本産の生柿も一定程度流通していたが、近年はその取り扱いが減少しているとの指摘があった。その背景として、台湾ではドライフルーツを日常的に食する文化が比較的根付いていることに加え、干し柿は生柿と比較して保存性や管理のしやすさに優れており、品質劣化のリスクが低い点が評価されている可能性があるとの意見も聞かれた。こうした要因から、日本産柿については生果よりも干し柿などの加工品としての需要が相対的に高まり、現在の流通構造が形成されているものと考えられる。（今回実施した店頭調査でも、日本産の生柿は確認されず、日本産柿としては主に干し柿などの加工品が流通している状況が確認された）

以上のことから、台湾市場における日本産柿は、干し柿などの高付加価値加工品や贈答用途を中心とした展開に基本的に優位性があると考えられる。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（かんしょ）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- 徳島・茨城・石川産。大型スーパー、量販店、ショッピングセンター、デパート内高級スーパーへ卸販売している。その他の海外産は取り扱いなし。（インポーターA）
- 日本産かんしょについては、主に徳島県産鳴門金時や鹿児島県産紅はるかななどの品種を中心に輸入されており、焼き芋用途や加工用途を含めて一定の需要があるものの、台湾では台湾産さつまいもの供給量が多く価格競争力も高いことから、輸入量は限定的である。同社では主に高品質志向の小売市場向けに販売されている。（インポーターC）
- 日本産かんしょをコンビニエンスストア向けの食品流通として取り扱っており、主に加工用途や食品原料として流通している。台湾では焼き芋などの加工食品需要が一定程度存在することから、日本産品種も限定的ながら流通している。（小売業者E）
- 日本産かんしょは輸入卸売品目の一つとして取り扱われており、主にスーパーマーケットや食品小売店向けに供給されている。徳島県産鳴門金時や鹿児島県産紅はるかななどが輸入されることがあるが、台湾産の流通量が多いため販売量は比較的限定的である。（インポーターD）
- 同社では小売販売として徳島県産鳴門金時などを取り扱っており、台湾産とは異なる食感や甘味を評価する消費者層から一定の需要があるとしている。特に焼き芋用途として購入されるケースが多い。（小売業者D）

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- 静岡県産『うなぎいも』は、7～8年前に台湾内でプロモを大々的に行ったこともあり、キャラクターの愛くるしさから認知度も少しは貢献したと考える。さつまいもは台湾産も名産地があるため、人気の理由に関しては具体的なことはわからないが、日本産であるという事が前提だと考える。（インポーターA）
- 台湾市場で流通する日本産かんしょとしては、徳島県産鳴門金時や鹿児島県産紅はるかななどが比較的知られている。これらの品種は甘味が強く、焼き芋に適した食味を持つことから、日本産ならではの品質として評価されている。（インポーターC）
- 取り扱うかんしょでは徳島県産鳴門金時が比較的認知度のある品種であり、台湾産さつまいもとは異なる甘味の強さが特徴とされる。（小売業者E）
- 輸入かんしょでは鳴門金時や紅はるかななどが代表的な品種として知られており、甘味の強さや食感の良さが評価されている。（インポーターD）
- 小売店では徳島県産鳴門金時が主な日本産かんしょとして販売されており、栗のような食感と濃厚な甘味が特徴として評価されている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（かんしょ）

c.対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- ・ 日本産は全般安定した需要と供給関係ができています。（インポーターA）
- ・ 台湾市場では台湾産さつまいもの生産量が多く、一般消費市場では台湾産が主流となっている。そのため日本産かんしょの市場規模は大きくないものの、日本食文化の普及に伴い焼き芋などの用途で一定の需要が維持されている。（インポーターC）
- ・ 加工食品用途としての需要は一定程度存在するが、台湾産との価格差の影響から輸入量は限定的であるとの認識である。（小売業者E）
- ・ 健康志向の高まりにより焼き芋などのかんしょ食品の人气が上昇しており、日本産品種も差別化商品として注目されることがある。（インポーターD）
- ・ 焼き芋用途の需要は比較的安定しており、日本産かんしょは品質志向の顧客層に支持されている。（小売業者D）

d.台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- ・ 日本産、台湾産ともに半々のシェアであり、日本産の付加価値を求める消費者と、台湾産のむかしながらの味わい、素朴さを求める層で形成されていると考える。（インポーターA）
- ・ 台湾市場では台湾産かんしょが大部分のシェアを占めており、日本産は輸入商品として限定的な市場となっている。（インポーターC）
- ・ 台湾産が主流であり、日本産はニッチな輸入商品として位置付けられている。（小売業者E）
- ・ 台湾産が大半を占め、日本産は高付加価値商品として扱われている。（インポーターD）
- ・ 台湾産が価格面で優位であり、日本産は品質差別化商品として販売されている。（小売業者D）

e.日本産果物の優位性

- ・ 日本産であること自体が優位性。（インポーターA）
- ・ 日本産かんしょは糖度が高く食味が優れている点が評価されている。（インポーターC）
- ・ 甘味と食感の品質が安定している点が強みとされる。（小売業者E）
- ・ 日本産は品質管理が徹底されており、甘味の強さが特徴である。（インポーターD）
- ・ 台湾産とは異なる食感や風味が特徴とされる。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（かんしょ）

f.日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- 全ての世代が購買層。季節品としてサツマイモを調理して自宅で食べることは日本でも同じような習慣かと思われる。（インポーターA）
- 主に品質志向の消費者層が購入している（インポーターC）
- 主に食品用途としての需要がある（小売業者E）
- 健康志向の消費者や家庭消費者層が中心である（インポーターD）
- 幅広い年齢層が購入している（小売業者D）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- 通関は約5～7日。リスクは特にない（インポーターA）
- 輸送時の温度管理が重要であり、湿度管理も必要とされる（インポーターC）
- カビなど品質劣化のリスクがある。（小売業者E）
- 保管環境によって品質変化が起こる可能性がある（インポーターD）
- 温度管理が重要である（小売業者D）

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- 日本生産環境・物流ノウハウ、その他農薬残留への留意点などを熟知しているため、リスク回避もしつつビジネスを展開することは常に念頭にある。そのため、特段の改善希望・要望はない。（インポーターA）
- 輸出处の商品の安定供給を期待している（インポーターC）
- 特に改善要望はない（小売業者E）
- 輸出規格や包装改善などの情報提供を期待している（インポーターD）
- 特に要望はない（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（かんしょ）

台湾市場における日本産かんしょの総合評価

- 評価コメント：品質は高い一方、台湾産の流通量が大きい。差別化できるどうか鍵になる。
- **流通している日本産かんしょの代表**：鳴門金時、安納芋、紅はるか
- **台湾産、その他の海外産との比較**
 - 日本産：品質評価高いが価格差大
 - 台湾産：日常消費・焼き芋・価格優位
 - その他の海外産：ほぼ流通なし

近年、台湾ではさつまいも（地瓜）の消費が比較的安定しており、特にコンビニエンスストアや量販店において焼き芋商品として広く販売されている。台湾市場で台湾産が中心となっており、品種面では台湾農業試験機関が育成した「台農」シリーズが主力となっている。代表的な品種としては「台農57號（57號地瓜）」が挙げられる。同品種は台湾を代表するさつまいもとして広く流通しており、果肉は黄色寄りで甘味が強く、焼き芋用途に適している。このため、コンビニエンスストアで販売される焼き芋商品の主力品種としても利用されている。市場での位置付けとしては、日本の「紅はるか」に近いポジションにあると考えられる。また、「台農73號（紫心地瓜）」も一定の存在感を持つ品種である。果肉が鮮やかな紫色であることから抗酸化成分を想起させる健康イメージが強く、デザート用途や加工原料としての需要がみられる。

一方、日本産さつまいもについては台湾産と比較して価格が高く、一般消費向けの生食市場においては価格競争力に課題がある。一方で、台湾産とは異なる食感や甘みが武器になっているといった声もあり、台湾産と差別化された価値を有していることをうまく打ち出していくことで今後の需要拡大が見込まれると考えられる。近年では大学いもといった加工品についても台湾の小売店で評価を受けているとの声もあり、加工品としての需要も期待される。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（いちご）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- 日本産果物を幅広く取り扱っており、自社運営店舗およびギフト向け販路を中心に販売している。栃木県産とちおとめおよび福岡県産あまおうを冬から春にかけての人気商品として展開している。（小売業者A）
- 福岡県産あまおうを主力として取り扱っており、冬から春にかけての人気商品である。自社店舗販売に加え、ギフト用途でも一定の需要がある。（小売業者B）
- 福岡県あまおう、佐賀県さがほのか、長崎県ゆめのか、長崎県淡雪、熊本県ゆうべに、奈良県産など。その他の海外産については言及なし。（インポーターA）
- 冬から春にかけての主力商品として日本産いちごを取り扱っている。自社直営店舗を中心に展開し、一般家庭向け販売に加え、祝祭期のギフト需要にも対応している。季節性が強いが、販売期間中は回転が速い人気品目である。（小売業者C）
- 日本産いちごは冬から春にかけての季節商品として輸入されており、主に百貨店や高級スーパー、ギフト市場向けに販売されている。台湾産いちごの流通も多いが、日本産はいちごの品質やブランド力の高さから高価格帯商品として一定の需要がある。（インポーターC）
- 日本産いちごの取り扱いが行っていないが、台湾市場では台湾産いちごの流通が多く、輸入いちごは主に高級市場向けであるとの認識である。（小売業者E）
- 日本産いちごは輸入卸売品目の一つとして取り扱われており、主に百貨店や高級スーパー、レストランなどへ供給されている。特に贈答用途として一定の需要がある。（インポーターD）
- 小売販売として日本産いちごを取り扱っており、冬から春にかけての人気商品となっている。台湾産いちごと比較して価格は高いものの、品質や味を評価する消費者からの需要がある。（小売業者D）

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- 台湾市場において人気の高い日本産品種として栃木県産とちおとめおよび福岡県産あまおう。いずれも産地ブランド力が強く、都道府県名そのものが品質保証の役割を果たしている。（小売業者A）
- あまおうは大粒で糖度が高く、見栄えも良いことから支持されている。ブランド認知も高い。（小売業者B）
- 台湾では非常に需要が高い。産地は特に限定はないが、福岡あまおうは知名度がある方。（インポーターA）
- 主力は福岡産「あまおう」および栃木産「とちおとめ」である。いずれも果粒が大きく、糖度が高く、外観の美しさとブランド認知度の高さが評価されている。特にあまおうは高級感があり、贈答用途としての需要が強い。（小売業者C）
- 台湾市場において日本産いちごでは、福岡県産「あまおう」、熊本県産「ゆうべに」、栃木県産「とちおとめ」などの品種が比較的認知度が高い。これらの品種は果粒が大きく外観品質が整っていることに加え、糖度が高く味が安定していることから贈答用途としても評価されている。（インポーターC）
- 日本産いちごの取扱いは行っていないものの、台湾市場では台湾産いちごが主流であり、輸入いちごは主に高級市場向け商品として流通しているとの認識を示している。（小売業者E）
- 日本産いちごでは、福岡県産あまおう、奈良県産古都華、佐賀県産いちごなどが比較的人気の高い品種として知られている。これらの品種は糖度が高く果粒も大きいため、台湾市場では高級果物として評価されている。（インポーターD）
- 店舗販売では、栃木県産とちおとめや福岡県産あまおうなどが比較的認知度が高く、日本産いちごは味の良さや外観の美しさから人気があるとしている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（いちご）

c.対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- 近年の傾向として、高級ギフト市場は安定して推移している。シャインマスカットなど象徴的商材は法人需要を含め継続的な引き合いがある。一方で、台湾消費者は価格に対して敏感であり、全体としてはコスト上昇に伴う価格調整の影響を受けやすい状況にある。また、いちごは若年層からの支持が強く、SNS映えやブランド認知と結びついた需要拡大が見られる。全体として、日本産は数量ベースでは台湾産に及ばないものの、単価および付加価値の面で存在感を示している。（小売業者A）
- 問い合わせ件数が多く、取扱量および単価ともに増加傾向にある。インスタ世代の若年層からの支持も映え効果なども影響が強いと考えている。（小売業者B）
- 白イチゴも知っている台湾人もいて、台湾産白イチゴの生産も行われているほど。いちご自体は人気度は不動といえる。（インポーターA）
- 取扱量・単価ともに増加傾向にある。冬から春にかけての贈答需要拡大に加え、品質重視層からの支持が継続していることが背景にある。特に大粒・高糖度品種への関心が高まり、単価上昇を牽引している。（小売業者C）
- 日本産いちごは冬から春にかけての季節商品として安定した需要があり、特に贈答用途としての需要が一定程度存在している。（インポーターC）
- 台湾市場では台湾産いちごが主流であるものの、日本産いちごは品質志向の消費者層を中心に高級商品として認識されている。（小売業者E）
- 日本産いちごは高級果物として認識されており、特に果粒が大きく糖度の高い品種が市場で注目されている。（インポーターD）
- 日本産いちごは品質志向の顧客層に人気があり、冬季の人気商品として安定した需要があるとしている。（小売業者D）

d.台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- 台湾産は数量面では限定的であり、日本産を含む輸入品が市場流通の一定割合を占める。（小売業者A）
- 台湾産70%、日本産30%との認識であるが、日本産は高糖度・大粒という品質差で差別化されている。（小売業者B）
- 日本産7割の市場シェア（インポーターA）
- 台湾産70%、日本産30%との認識である。台湾産は価格面で優位である一方、日本産は品質・ブランド力により高価格帯市場で差別化されている。（小売業者C）
- 台湾市場では台湾産いちごの流通量が多く、日本産いちごは輸入果物として限定的な市場で販売されている。（インポーターC）
- 台湾産いちごが市場の大部分を占めており、日本産は高価格帯の輸入商品として位置付けられているとの認識である。（小売業者E）
- 台湾産いちごと日本産いちごが市場で併存しているが、台湾産は価格面、日本産は品質面で差別化されている。（インポーターD）
- 台湾産いちごは価格競争力が高く、日本産いちごは品質志向の市場で販売されている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（いちご）

e. 日本産果物の優位性

- 日本産果物の強みとして、香りの豊かさ、糖度の高さ、外観の美しさ、果形の整い、品質の均一性が挙げられている。特にぶどう、メロン、さくらんぼは高級ギフト用途に適しており、品質安定性がブランド価値を支えている。豊かな香り高い糖度が他にない魅力。見た目の美しさも素晴らしいところは優位性であると言える。（小売業者A）
- 果粒が大きく糖度が高い点、外観が良好である点が評価されているところ優位性があると思われる。（小売業者B）
- 味と香りと見た目の美しさ。（インポーターA）
- 果粒が大きく、糖度が高く、外観が良好である点が評価されている。また品質の安定性とブランドイメージが強みである。（小売業者C）
- 日本産いちごは品質管理が徹底されており、果粒の大きさや糖度の高さが評価されている。（インポーターC）
- 日本産果物は品質の安定性や味の良さが強みであるとの認識である。（小売業者E）
- 日本産いちごは外観品質が優れており、贈答用途としての評価が高い。（インポーターD）
- 日本産いちごは味の良さと品質の高さが特徴であり、台湾産とは異なる高品質商品として認識されている。（小売業者D）

f. 日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- 購買層は品目ごとに異なる傾向を示す。いちごは見映えを重視する若年層からの支持が高い。（小売業者A）
- 若年層はインスタへの掲載などと考えられる。また、季節の贈答品として家庭あるいは一部企業などホリデーシーズンギフト需要層が中心である。（小売業者B）
- 家庭用、贈答用と様々で購買層は20代以上の全世代かと考える。（インポーターA）
- 30～60代の高資産層および上級管理職層の家庭が中心である。価格よりも品質の安定性や安全性を重視する百貨店顧客層に支持されている。さらに、大手企業の秘書室や金融機関、医療機関による年節向け贈答需要も重要な購買チャネルとなっている。（小売業者C）
- 日本産いちごは主に高所得層や百貨店顧客層が購入しており、贈答用途として利用されることが多い。（インポーターC）
- 贈答用途として購入されるケースが多く、品質志向の顧客層が中心であるとの認識である。（小売業者E）
- 百貨店顧客や高所得層による購入が中心であり、贈答用途として利用されることが多い。（インポーターD）
- 比較的若年層の顧客が購入する傾向があり、家庭用や贈答用途として販売されている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（いちご）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- 通関には数日を要する場合があります、特に保存性の低い品目では検疫遅延が品質リスクに直結する。いちごは特にコールドチェーン維持が不可欠であり、迅速な通関体制が求められる。（小売業者A）
- 保存性が低く、検疫遅延時のリスクが高い。コールドチェーン維持が不可欠である。（小売業者B）
- 通関は1～4日程度、腐敗が早いのでリスクはそれなりに高く、コールドチェーン体制は言わずと必須。（インポーターA）
- 特にコールドチェーンの維持が不可欠であり、検疫遅延時には品質劣化リスクが高い。果実がデリケートであるため、迅速な通関と温度管理が重要である。（小売業者C）
- 日本産いちごは鮮度保持が重要であり、輸送および通関時の温度管理が品質維持の観点から重要である。（インポーターC）
- 特に大きな問題はないとの認識であるが、輸送時の鮮度管理が重要である。（小売業者E）
- 輸送や通関の遅延が発生した場合、品質劣化のリスクがあるため迅速な流通が重要とされる。（インポーターD）
- 温度管理が重要であり、輸送中の品質維持が課題となる可能性がある。（小売業者D）

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- 産地情報の事前共有と、（農薬残留など台湾での使用可否の確認を含む）安定供給体制の構築が望まれている。（小売業者B）
- 市場での安定した人気があるため、今後、台湾TFDA基準の農薬対応量について考慮した取り組みをしてもらえたら嬉しい。（インポーターA）
- 日本側での産期の事前告知を行い、台湾側がマーケティング計画に活用できる体制が望まれる。また輸送耐性を高めるための包装改善や、検疫対応の効率化も期待される。（小売業者C）
- 輸出向け商品の安定供給や産地情報の提供を期待している。（インポーターC）
- 特に改善要望はないとしている（小売業者E）
- 販促情報や産地ブランドの情報提供を期待している（インポーターD）
- 特に改善要望はないとしている（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（いちご）

台湾市場における日本産いちごの総合評価

- 評価コメント
あまおう・白いちご等を中心に人気が非常に高い。ただし物流によるロス、残留農薬対応の負担も大きく、規制に適合した商品の輸出が肝要。
- 代表的日本産銘柄：あまおう（福岡）、とちおとめ（栃木）、淡雪（白いちご）、真珠姫・白雪姫系（白系）
- 台湾産との比較
日本産：大粒で強い甘味が特徴的。外観も美しいことから、贈答品向けにも人気の果物。
台湾産（主に苗栗県大湖郷産）：価格安・日常消費
その他の海外産：韓国産等

日本産いちごの人気は非常に高い。主に高級百貨店やスイーツ用途で取り扱われるケースが多く、流通量自体は限定的であるものの、話題性の高い品目として認識されている。特に冬から春にかけてのギフト需要期においては注目度が高く、見た目の美しさや希少性、味の評価の高さがその背景にあると考えられる。

近年の新たな動向として、白いちごの露出が増加している点が挙げられる。台湾市場においては、希少性や外観価値を重視した高付加価値型いちごの需要が一定程度存在すると考えられる。一方で、台湾内においても白いちごの生産が行われており、今回実施した店頭調査においても複数の売場で台湾産の白いちごが確認された。産地は主に台湾中部地域であるとみられる。

一方では、物流面では輸送中の温度管理や日数経過によるロスや、残留農薬対応の課題が存在しており、台湾の基準に適合した商品の生産、輸出が肝要である。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（なし）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- ・ 日本産果物を幅広く取り扱っており、自社運営店舗およびギフト向け販路を中心に販売している。特に、鳥取県産二十世紀梨を秋季の主力商品として取り扱っている。（小売業者A）
- ・ 秋季主力商品として鳥取県産二十世紀梨および長野県産南水梨を取り扱っている。自社店舗販売およびギフト用途で展開している。（小売業者B）
- ・ 大分県産、鳥取県産なしを輸入卸販売。台湾の大型スーパー、量販店、ショッピングセンター、デパート内高級スーパー、また商業施設テナント営業する外食産業へ卸販売している。（インポーターA）
- ・ 秋季の主力商品として日本産なしを取り扱っている。鳥取産二十世紀梨が主。自社直営店舗を中心に販売し、家庭消費用途に加え、秋季の贈答需要にも対応している。季節限定ではあるが、安定的に動く定番果実として位置付けられている。（小売業者C）
- ・ 日本産梨については、秋季の季節商品として輸入されており、主に百貨店や高級スーパー、ギフト向け果物専門店へ供給されている。特に中秋節などの贈答需要期には、大玉で外観品質の整った日本産梨が高級果物として販売されている。（インポーターC）
- ・ 日本産梨の取り扱いには行っていないが、台湾市場では台湾産梨の流通量が多く、輸入梨は主に高級市場向け商品として流通しているとの認識を示している。（小売業者E）
- ・ 日本産梨は輸入卸売品目の一つとして取り扱われており、百貨店や高級スーパー、量販店などへ供給されている。贈答用途としての需要があり、秋季のギフト市場において販売されている。（インポーターD）
- ・ 店舗販売として日本産梨を取り扱っており、台湾産梨と比較すると価格は高いものの、食感の良さや品質の高さを評価する顧客層から一定の需要があるとしている。（小売業者D）

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- ・ 台湾市場において人気の高い日本産品種として鳥取県産 二十世紀梨。産地ブランド力が強く、都道府県名そのものが品質保証の役割を果たしている。（小売業者A）
- ・ 二十世紀梨は爽やかな甘さと酸味のバランスが評価されている。一方、南水梨はみずみずしく酸味が控えめで甘く、食感が柔らかいため近年人気が高まりつつある。（小売業者B）
- ・ ある程度の知名度がすでに存在しており、おいしさが好まれている。（インポーターA）
- ・ 鳥取産二十世紀梨が代表的であり、みずみずしさと爽やかな甘み、食感の良さが評価されている。近年は甘みときめ細かな食感に優れた南水梨への関心も高まりつつあり、食味重視の傾向が強まっている。（小売業者C）
- ・ 台湾市場では鳥取県産二十世紀梨、長野県産南水梨、千葉県産新高梨などが比較的認知度の高い品種として知られている。果汁が多くシャキッとした食感が特徴である。（インポーターC）
- ・ 台湾産梨が主流であり、日本産梨は主に贈答用途として流通しているとの認識である。（小売業者E）
- ・ 日本産梨では二十世紀梨や新高梨などが比較的人気のある品種として知られており、外観品質や食味の安定性が評価されている。（インポーターD）
- ・ 店舗販売では二十世紀梨や南水梨などが取り扱われており、日本産梨は品質の高さから一定の人気があるとしている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（なし）

c.対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- 近年の傾向として、高級ギフト市場は安定して推移しており、特にシャインマスカットなど象徴的商材は法人需要を含め継続的な引き合いがある。一方で、台湾消費者は価格に対して敏感であり、全体としてはコスト上昇に伴う価格調整の影響を受けやすい状況にある。梨は秋季のギフト需要に支えられて安定している。全体として、日本産は数量ベースでは台湾産に及ばないものの、単価および付加価値の面で存在感を示している。（小売業者A）
- 南水梨が徐々に二十世紀梨に取って代わりつつあり、取扱量および単価は概ね安定している。（小売業者B）
- 知名度もある程度補完されており、安定した市場ニーズがある。（インポーターA）
- 取扱量・単価ともに大きな変化はない。台湾産の流通量が多い中、日本産は贈答市場で安定した評価を維持している。特に食感や甘さの明確な特徴を持つ品種への関心が高まっている。（小売業者C）
- 日本産梨は秋季の贈答市場で安定した需要があり、販売量は大きく変動することはないものの一定の市場が存在する。（インポーターC）
- 台湾産梨が一般消費市場の中心であるとの認識である。（小売業者E）
- 贈答用途の需要が比較的安定しており、日本産梨は高品質果物として一定の市場を維持している。（インポーターD）
- 日本産梨は品質志向の顧客層に支持されており、季節商品として販売されている。（小売業者D）

d.台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- 同社の認識では、数量ベースでは台湾産が優勢である品目が多い。梨も台湾産が過半を占めるが、日本産は高価格帯市場で一定のポジションを維持している。日本産は品質差別化商品として位置づけられている。総じて、日本産は数量競争ではなく、高級・ギフト市場での差別化戦略が明確である。（小売業者A）
- 台湾産50%、日本産30～40%、韓国産10～20%程度との感覚である。日本産は味、食感、外観の良さで差別化されている。（小売業者B）
- 日本産は全体の10%程度。背景には、台湾産の存在と、近年の韓国文化への親しみが加速している中での韓国産梨をはじめとする韓国産果物の台頭があると考え、台湾産と並び優勢といえる存在になっている。（インポーターA）
- 台湾産60%、日本産40%との認識である。台湾産が量販市場を支える一方、日本産は品質重視層や贈答市場において一定の存在感を有している。（小売業者C）
- 台湾市場では台湾産梨が主流であり、日本産梨は輸入果物として限定的な市場で販売されている。（インポーターC）
- 台湾産梨が大部分を占め、日本産は贈答用途の高級商品として流通している。（小売業者E）
- 台湾産および韓国産梨と競合する市場であり、日本産梨は品質面で差別化されている。（インポーターD）
- 台湾産梨は価格面で優位であり、日本産梨は品質重視の市場で販売されている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（なし）

e. 日本産果物の優位性

- 豊かな香りと高い糖度が他にない魅力。見た目の美しさも素晴らしいところは優位性であると言える。（小売業者A）
- 高い糖度、きめ細かな食感と外観の良さが評価されている。（小売業者B）
- 日本産は味、見た目など品質における総合バランスはかなり良いが、価格面では非常に弱点となっており競争力がない。（インポーターA）
- 食感がきめ細かく、外観が良好である点が評価されている。品質の安定性と食味の再現性が強みである。（小売業者C）
- 日本産梨は果汁量が多く食味が安定している点が評価されている。（インポーターC）
- 品質の安定性や味の良さが日本産果物の特徴である。（小売業者E）
- 品質管理が徹底されており、外観品質が高い点が強みである。（インポーターD）
- 台湾産と比較して食感や味の品質が高いと評価されている。（小売業者D）

f. 日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- 購買層は品目ごとに異なる傾向を示す。梨は家庭消費者が中心であり、健康志向層の支持も見られる。（小売業者A）
- 家庭消費者およびギフト需要層が中心である。（小売業者B）
- 家庭用、贈答用と様々で購買層は20代以上の全世代かと考える。（インポーターA）
- 30～60代の高資産層および上級管理職層の家庭が中心である。価格よりも品質の安定性や安全性を重視する百貨店顧客層に支持されている。また、大手企業の秘書室や金融機関、医療機関による年節向け贈答需要も一定の割合を占めている。（小売業者C）
- 主に高所得層や百貨店顧客層が購入しており、贈答用途として利用されることが多い。（インポーターC）
- 贈答用途での購入が中心であるとの認識である。（小売業者E）
- 百貨店顧客や高所得層が主な購入者である。（インポーターD）
- 比較的高年齢層の顧客が購入する傾向がある。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（なし）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- なしの保存性は比較的良好だが、輸入家庭ではコールドチェーン維持が必要不可欠である。（小売業者B）
- 通関に約5～7日を要する。物流リスクは中程度で、コールドチェーン管理が前提となる。（インポーターA）
- 保存性は比較的良好であるが、品質保持のためコールドチェーンの維持が必要である。通関遅延は外観品質の低下につながる可能性がある。（小売業者C）
- 輸送時の温度管理や衝撃による品質劣化のリスクがある。（インポーターC）
- 特に大きな問題はないとの認識である。（小売業者E）
- 輸送や保管条件によって品質に影響が出る可能性がある。（インポーターD）
- 特に顕著な課題はないとしている（小売業者D）

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- 市場にはすでに種類が飽和状態なため、品種の多様化に期待したい。（小売業者B）
- 日本生産環境・物流ノウハウ、その他農薬残留への留意点などを熟知しているため、リスク回避もしつつビジネスを展開することは常に念頭にある。そのため、特段の改善希望・要望はない。（インポーターA）
- 品種の多様化が期待される。食感や甘みなどの特性を明確に打ち出した提案が有効であり、産地・品種ごとのストーリー訴求の強化も望まれる。（小売業者C）
- 産地情報などのマーケティング情報の提供を期待している。（インポーターC）
- 特に改善要望はない（小売業者E）
- 販促活動の強化などの支援を期待している（インポーターD）
- 特に要望はない（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（なし）

台湾市場における日本産なしの総合評価

- ・ 評価コメント:台湾・韓国産との競合が激しいが、高級贈答では一定の存在感。
- ・ **日本産の梨**：二十世紀梨、南水梨、新高梨、ラ・フランス、ル・レクチェ（極小規模）
- ・ **台湾産、その他の海外産との比較**
 - 日本産：食感・ブランド
 - 台湾：量・価格優位
 - その他の海外産：韓国産 高級贈答向け

台湾市場における日本産梨は、主に和梨（日本梨）が中心であり、その多くは百貨店や高級果物専門店などで贈答用途として流通している。特に中秋節などの季節行事において、日本産梨は外観品質の高さやブランドイメージの強さから高級ギフトとして一定の需要を維持している。一方で、台湾市場では台湾産梨や韓国産梨なども広く流通しており、一般消費向け市場においては価格面での競争が強いことから、日本産和梨の販売は贈答市場に限定される傾向が見られる。

また、洋梨については台湾市場での認知度や流通量はまだ限定的であるものの、近年は西洋料理やデザート用途などを中心に徐々に関心が高まりつつあり、日系小売店でも取り扱われる様子が見られ、今後の市場拡大の余地があると考えられる。日本産梨の台湾市場における展開においては、和梨と洋梨それぞれの品種特性を整理し、贈答用途や加工用途などの利用シーンを明確にした商品提案を行うことが、市場拡大の鍵となると考えられる。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（メロン）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- ・ 日本産果物を幅広く取り扱っており、自社運営店舗およびギフト向け販路を中心に販売している。静岡県産クラウンメロンを高級ギフト用途の中心商材としている。（小売業者A）
- ・ 静岡県産クラウンメロンを中心に、高級ギフト用途で取り扱っている。（小売業者B）
- ・ 静岡産メロン、熊本産メロン、北海道産メロンなどを中心に取り扱っている。（インポーターA）
- ・ 静岡産クラウンメロンを中心に、高級ギフト用途で取り扱っている。自社直営店舗および贈答向け流通を通じて販売しており、特に法人向けギフト市場での展開が強い品目である。（小売業者C）
- ・ 日本産メロンについては、高級果物として百貨店や高級スーパー、ギフト向け果物専門店などへ供給されており、特に法人向け贈答市場を中心に一定の需要が存在する。台湾では台湾産メロンの生産量が多いものの、日本産メロンは品質やブランド力の高さから高価格帯商品として位置付けられている。（インポーターC）
- ・ 日本産メロンの取り扱いは行っていないが、台湾市場では台湾産メロンが広く流通しており、輸入メロンは主に高級果物市場向け商品として販売されているとの認識を示している。（小売業者E）
- ・ 日本産メロンは輸入卸売品目の一つとして取り扱われており、百貨店や高級スーパー、果物専門店などへ供給されている。特に外観品質の優れた高級メロンは、法人向け贈答用途として販売されることが多い。（インポーターD）
- ・ 小売販売として日本産メロンを取り扱っており、主に高級果物として販売されている。台湾産メロンと比較すると価格は高いものの、日本産メロンは品質やブランド価値を重視する顧客層から支持されている。（小売業者D）。

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- ・ 台湾市場において人気の高い日本産品種として静岡県産クラウンメロン。産地ブランド力が強く、都道府県名そのものが品質保証の役割を果たしている。（小売業者A）
- ・ 香りが豊かで濃厚な甘さを有し、高級感のある外観が評価されている。（小売業者B）
- ・ 静岡県産クラウンメロン、北海道産夕張メロン、熊本県産メロンなどが広く知られているかと思われる。糖度が高く香りが良いことに加え、外観品質が美しく高級贈答品として評価されているが、台湾産メロンもじわりと近年地名度をあげてきている。（インポーターA）
- ・ 静岡産クラウンメロンは、香りが豊かで外観に高級感があり、品質の安定性も高いことから、法人向け贈答市場を中心に高い評価を得ている。ブランド力と等級の明確さが購買理由になりやすい。（小売業者C）
- ・ 台湾市場では、静岡県産クラウンメロン、北海道産赤肉メロン、熊本県産メロンなどが比較的認知度の高い日本産メロンとして知られている。これらは糖度が高く香りが良いことに加え、外観品質が整っていることから高級贈答品として評価されている。（インポーターC）
- ・ 台湾市場では台湾産メロンの流通量が多く、日本産メロンは主に高級市場向け商品として販売されているとの認識である。（小売業者E）
- ・ 日本産メロンでは静岡県産クラウンメロンなどが代表的な品種として知られており、高級メロンとして贈答市場で高い評価を得ている。（インポーターD）
- ・ 店舗販売では静岡県産クラウンメロンなどが比較的人気のある品種として知られており、日本産メロンは香りの良さや品質の高さから一定の人気があるとしている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（メロン）

c.対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- 近年の傾向として、高級ギフト市場は安定して推移しており特にクラウンメロンは象徴的商材として法人需要を含め継続的な引き合いがある。一方で、台湾消費者は価格に敏感であり、全体としてはコスト上昇に伴う価格調整の影響を受けやすい状況にある。全体として、日本産は数量ベースでは台湾産に及ばないものの、単価および付加価値の面で存在感を示している。（小売業者A）
- 法人向けギフト市場で好調に推移しており、取扱量・単価ともに増加傾向である。（小売業者B）
- 日本産高級果物としては一般的な存在。台湾産も徐々に知名度が上がってきている。（インポーターA）
- 取扱量・単価ともに増加傾向にある。法人向け贈答需要の増加により、クラウンメロンの高級志向が単価上昇を牽引している。高級贈答用メロンへの関心は継続的に高まっている。（小売業者C）
- 日本産メロンは台湾市場において高級果物として安定した需要があり、特に贈答用途の市場で一定の販売量を維持している。（インポーターC）
- 台湾市場では台湾産メロンの供給量が多く、輸入メロンは主に高級市場向け商品として販売されているとの認識である。（小売業者E）
- 法人向け贈答市場では、日本産メロンのブランド価値が評価されており、高級ギフト商品として一定の需要が維持されている。（インポーターD）
- 日本産メロンは高級果物として認識されており、品質志向の顧客層を中心に安定した需要があるとしている。（小売業者D）

d.台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- 認識では、数量ベースでは台湾産が優勢である品目が多いが、日本産は高価格帯市場で一定のポジションを維持している。日本産は品質差別化商品として位置づけられている。総じて、日本産は数量競争ではなく、高級・ギフト市場での差別化戦略が明確である。メロンは台湾産と日本産が拮抗しており、日本産は品質差別化商品として位置づけられている。総じて、日本産は数量競争ではなく、高級・ギフト市場での差別化戦略が明確である。（小売業者A）
- 台湾産50%、日本産50%と拮抗しているが、日本産は高級市場で優位性を持つ。（小売業者B）
- 弊社の感覚値にはなるが、台湾産50%、韓国産40%、日本産10%ではないかと思われる。ここでも韓国産の存在感がアピールされつつある。（インポーターA）
- 台湾産50%、日本産50%との認識である。台湾産との競合はあるが、日本産は高級贈答用途において差別化が明確である。（小売業者C）
- 台湾市場では台湾産メロンが主流であり、日本産メロンは輸入果物として限定的な市場で販売されている。（インポーターC）
- 台湾産メロンが市場の大部分を占め、日本産は高級輸入商品として流通しているとの認識である。（小売業者E）
- 台湾産メロンおよび韓国産メロンなどと競合する市場であり、日本産メロンは品質面で差別化されている。（インポーターD）
- 台湾産メロンは価格競争力が高く、日本産メロンは品質志向の市場で販売されている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（メロン）

e.日本産果物の優位性

- 日本産果物の強みとして、香りの豊かさ、糖度の高さ、外観の美しさ、果形の整い、品質の均一性が挙げられている。特にぶどう、メロン、さくらんぼは高級ギフト用途に適しており、品質安定性がブランド価値を支えている。（小売業者A）
- 香りの豊かさやブランド力、高級感が強みである。（小売業者B）
- 優位性に乏しいといえ、価格も高い。（インポーターA）
- 香りが豊かで、ギフト用途に適している点が最大の強みである。外観品質と安定性が評価されている。（小売業者C）
- 日本産メロンは糖度が高く品質が安定している点が評価されている。また外観品質が整っているため、贈答用途として高い評価を受けている。（インポーターC）
- 日本産果物は品質管理が徹底されており、味の安定性が高い点が強みであるとの認識である。（小売業者E）
- 日本産メロンは品質やブランド力が高く、高級果物としての評価が高い。（インポーターD）
- 日本産メロンは香りや味の良さが特徴であり、台湾産とは異なる高品質商品として認識されている。（小売業者D）

f.日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- 購買層は品目ごとに異なる傾向を示す。メロンは高価格帯消費者および法人ギフト需要層が主な購買層である。（小売業者A）
- 法人ギフト需要層および高価格帯消費者（家庭用など消費者自身の喫食用）。（小売業者B）
- 全世代かと考える。特に販売先にもよるが、購入層は幅広いと考える。ギフト用途でも企業が購入する場合もある。（インポーターA）
- 30～60代の高資産層および上級管理職層の家庭が中心である。価格よりも品質の安定性と安全性を重視する百貨店顧客層に支持されている。また、大手企業の秘書室、金融機関、医療機関における年節贈答需要が重要な購買チャネルとなっている。（小売業者C）
- 日本産メロンは主に高所得層や百貨店顧客層が購入しており、法人向け贈答用途として利用されることが多い。（インポーターC）
- 贈答用途として購入されるケースが多く、品質志向の顧客層が中心であるとの認識である。（小売業者E）
- 百貨店顧客や法人顧客が主な購入者であり、贈答用途として利用されることが多い。（インポーターD）
- 比較的高所得層の顧客が購入する傾向があり、高級果物として販売されている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（メロン）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- 通関には数日を要する場合があります、特に保存性の低い品目では検疫遅延が品質リスクに直結する。メロンは外観の完全性が重要視され、物流管理の精度が要求される。
（小売業者A）
- 外観の完全性維持が重要であり、輸送管理の徹底が必要。**（小売業者B）**
- 通関は1〜4日程度、腐敗が早いのでリスクはそれなりに高く、コールドチェーン体制は言わずと必須。**（インポーターA）**
- 高級ギフト用途のため、輸送・流通過程で外観の完全性を維持する必要がある。コールドチェーンの維持と衝撃対策が重要である。**（小売業者C）**
- 日本産メロンは輸送中の品質管理が重要であり、コールドチェーンの維持が必要とされる。また輸送時の衝撃による品質劣化にも注意が必要である。**（インポーターC）**
- 特に大きな問題はないとの認識であるが、輸送時の品質管理が重要である。**（小売業者E）**
- 輸送および保管条件によって品質に影響が出る可能性があるため、流通段階での管理が重要である。**（インポーターD）**
- 温度管理が重要であり、輸送中の品質維持が課題となる可能性がある。**（小売業者D）**

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- 価格帯の多様化とラインアップ拡充が望まれている。**（小売業者B）**
- 日本生産環境・物流ノウハウ、その他農薬残留への留意点などを熟知しているため、リスク回避もしつつビジネスを展開することは常に念頭にある。そのため、特段の改善希望・要望はない。**（インポーターA）**
- 異なる価格帯の商品ラインアップの提供が望まれる。贈答用途に応じた等級展開の明確化も有効である。**（小売業者C）**
- 産地情報やブランドストーリーなどの情報提供を強化し、日本産メロンの価値を訴求することが望まれる。**（インポーターC）**
- 特に改善要望はないとしている。**（小売業者E）**
- 販促情報やブランド情報の提供を期待している。**（インポーターD）**
- 特に要望はないとしている。**（小売業者D）**

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（メロン）

台湾市場における日本産メロンの総合評価

- 評価コメント：台湾産のシェアが大きいものの、日本産品はステータスを示す高級贈答品として今後も需要が期待される。
- **代表的日本産銘柄**: クラウンメロン（静岡）、夕張メロン（北海道）、アールスメロン
- **台湾産との比較**
 - 日本産：贈答用として引き合いがある
 - 台湾産：温室技術向上・価格競争力

台湾市場において日本産メロンは、高級果物としてのブランドイメージが強く、特に百貨店や高級果物専門店を中心に贈答用途で安定した需要を有している。静岡県産クラウンメロンなどに代表される日本産メロンは、外観の美しさや糖度の高さ、品質の安定性などが評価されており、法人向けギフトや中秋節などの贈答市場で一定の存在感を持っている。一方で、台湾では台湾産メロンの生産量も多く、価格面では台湾産や韓国産が優位であることから、日本産メロンは主に高価格帯市場に限定される傾向が見られる。

農薬対応も課題であり、例年台湾の基準を超過しているケースが見られている。基準に適合した製品の生産、輸出に注力し、ハイエンド市場を引き続き獲得しつつ、その他の市場に浸透している台湾産との差別化を図っていくことが重要であると考えられる。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（すいか）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- 日本産果物を幅広く取り扱っており、自社運営店舗およびギフト向け販路を中心に販売している。熊本県産小玉すいかを夏季限定で導入している。（小売業者A）
- 熊本県産小玉すいかを夏季限定で取り扱っている。おそらく家庭用。（小売業者B）
- 熊本産小玉すいかを中心に、夏季限定で取り扱っている。主に自社直営店舗での販売が中心であり、家庭消費向け商品として位置付けられている。（小売業者C）
- 日本産すいかについては、台湾市場においては取り扱い量が比較的少ない品目であり、主に特徴的な品種や小玉品種などを中心に限定的に輸入されている。台湾ではすいかの生産量が多く、台湾産すいかが一般消費市場の主流となっていることから、日本産すいかは主に特色ある商品として少量流通している。（インポーターC）
- 日本産すいかの取り扱いは行っていない。台湾市場では台湾産すいかが広く流通しており、輸入すいかの市場規模は比較的小さいとの認識である。（小売業者E）
- 日本産すいかは輸入卸売品目として取り扱われており、高級スーパーや小売店などに向けて販売されている。特に日本産の特色ある品種や小玉すいかなどが限定的に流通している。（インポーターD）
- 小売販売として日本産すいかを取り扱っており、特に特徴的な外観を持つ品種や希少性のある商品が販売されている。台湾産すいかと比較すると価格は高いものの、珍しい商品として一定の関心を集めている。（小売業者D）

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- 糖度が高く、台湾の一般的なサイズのすいかと比較しても随分と小ぶりで食べやすいサイズである点が評価されている。（小売業者B）
- 熊本産小玉すいかは糖度が高く、サイズが小さく扱いやすいため家庭消費に適している。食べ切りやすさが評価されている。（小売業者C）
- 日本産すいかでは、小玉すいかなどの小型品種が比較的知られている。台湾では家庭の人数が少ない世帯も多く、小玉サイズのすいかは食べきりやすい点が評価されることがある。（インポーターC）
- 台湾市場では台湾産すいかが主流であり、日本産すいかの認知度は限定的であるとの認識である。（小売業者E）
- 日本産すいかでは小玉すいかや特色ある品種が比較的知られており、外観の特徴や希少性が評価されている。（インポーターD）
- 店舗販売では、北海道産のすいかや特徴的な外観を持つ品種などが取り扱われることがあり、珍しい商品として一定の関心を集めている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（すいか）

c.対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- 取扱量・単価ともに大きな変化はなく安定推移している。（小売業者B）
- 取扱量・単価ともに大きな変化はない。台湾産が主流である中、日本産は小玉すいかを中心に限定的な需要を維持している。（小売業者C）
- 日本産すいかでは、小玉すいかなどの小型品種が比較的知られている。台湾では家庭の人数が少ない世帯も多く、小玉サイズのすいかは食べきりやすい点が評価されることがある。（インポーターC）
- 台湾市場では台湾産すいかが主流であり、日本産すいかの認知度は限定的であるとの認識である。（小売業者E）
- 日本産すいかでは小玉すいかや特色ある品種が比較的知られており、外観の特徴や希少性が評価されている。（インポーターD）
- 店舗販売では、北海道産のすいかや特徴的な外観を持つ品種などが取り扱われることがあり、珍しい商品として一定の関心を集めている。（小売業者D）

d.台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- 台湾産80%、日本産20%であり、日本産は高糖度で差別化されている。（小売業者B）
- 台湾産80%、日本産20%との認識である。価格面では台湾産が優位である。（小売業者C）
- 台湾市場では台湾産すいかが圧倒的に主流であり、日本産すいかの流通量は非常に限定的である。（インポーターC）
- 台湾産すいかが市場の大部分を占めており、輸入すいかの流通は少ないとの認識である。（小売業者E）
- 台湾産すいかが市場の中心であり、日本産すいかは限定的な輸入商品として流通している。（インポーターD）
- 台湾産すいかは価格面で優位であり、日本産すいかは特色ある商品として販売されている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（すいか）

e.日本産果物の優位性

- 日本産は全ての果物に通じるが、すいかも糖度が高く品質の安定性が優位的だと考える。（小売業者B）
- 糖度が高く、果形が小ぶりで品質が安定している点が評価されている。（小売業者C）
- 日本産すいかは品質管理が徹底されており、果実の品質や味の安定性が評価されている。（インポーターC）
- 日本産果物は品質の安定性が高い点が強みであるとの認識である。（小売業者E）
- 日本産すいかは外観品質や味の良さが特徴であり、品質の高さが評価されている。（インポーターD）
- 日本産すいかは味や品質の面で評価されており、台湾産とは異なる高品質商品として認識されている。（小売業者D）

f.日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- 家庭消費者がメインで、夏のシーズンの引き合い・需要である。（小売業者B）
- 30～60代の高資産層および上級管理職層の家庭が中心であるが、用途は主に家庭消費である。百貨店顧客層が品質と安全性を重視して購入する傾向がある。（小売業者C）
- 日本産すいかは品質管理が徹底されており、果実の品質や味の安定性が評価されている。（インポーターC）
- 日本産果物は品質の安定性が高い点が強みであるとの認識である。（小売業者E）
- 日本産すいかは外観品質や味の良さが特徴であり、品質の高さが評価されている。（インポーターD）
- 日本産すいかは味や品質の面で評価されており、台湾産とは異なる高品質商品として認識されている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（すいか）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- 通関には数日を要する場合があります、特に保存性の低い品目では検疫遅延が品質リスクに直結する。すいかはサイズが大きく、物流コストが高い点が課題とされる。（小売業者A）
- サイズが大きく物流コストが高い。包装改善による損耗低減が課題。また品質ダメージが出ないよう、物流包装の改善が求められる。（小売業者B）
- 果実サイズが大きく、物流コストが高い。輸送時の損傷防止が重要である。（小売業者C）
- 日本産すいかは輸送時の衝撃による品質劣化のリスクがあるため、輸送および保管時の管理が重要である。（インポーターC）
- 特に大きな問題はないとの認識である。（小売業者E）
- 輸送時の衝撃や温度管理が品質に影響を与える可能性がある。（インポーターD）
- 輸送中の品質管理が重要であるとしている。（小売業者D）

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- サイズ感のある果実であるため輸送中の打損リスクが高く、より緩衝性の高い梱包資材の開発や、物流コスト低減に向けた効率的な配送体制の構築が期待される。また、台湾産との価格差を埋めるための、ストーリー性のあるプロモーション強化を望む声がある。（全体意見として）

補足

- 台湾内で日本産すいかを販売、プロモーション展開していくうえでの販促情報、特徴や産地情報などの商品情報提供を積極的に発信することで、台湾市場での認知度向上が期待される。そのためにも日本側からそういった情報提供をより前向きにいただければうれしい。
- 台湾市場において、すいかは台湾産が圧倒的な市場シェアを占める日常消費型果物であり、一般価格帯はNTD150～400程度である。一方、日本産すいかは数量が非常に限られるものの、北海道産でんすけすいか、熊本産黒美人すいか、富山産入善ジャンボすいか、香川県産角形すいかなどが高級果物店や百貨店催事で紹介された事例がある。販売価格は一般的な輸入日本産すいかでNTD800～2,000程度、高級品種やブランド商品ではNTD3,000～6,000程度となることが多い。特に角形すいかなどの特殊形状品は観賞用・展示用商品として扱われる場合があり、NTD6,000以上の価格帯で販売されることもある。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（すいか）

台湾市場における日本産すいかの総合評価

- 評価コメント：市場の大部分は台湾産が占めている。日本産すいかは数量が限定的されるものの、希少性や話題性の高い商品は引き合いがある。
- **代表的日本産銘柄**：でんすけすいか（北海道）、黒美人すいか（熊本など）、入善ジャンボすいか（富山）、角形すいか（香川）

※いずれも、ネット記事情報やヒアリング先より参考ベースとして提供された情報。

- **台湾産との比較：**

日本産：希少性・話題性を重視した高付加価値商品。特殊形状やブランド性を背景に、贈答や展示用途など限定市場で販売される。

台湾産：市場の大部分を占める主流商品。品質の高さと価格競争力により、一般消費市場で広く流通している。

台湾市場においてすいかは台湾産が圧倒的な市場シェアを占めており、日本産品の流通量は非常に限られている。一方で、糖度の高さやサイズの扱いやすさ等、台湾産とは差別化された価値が日本産にはある点を指摘する声も聞かれた。また、希少性や話題性のある日本産品についてはこれまでも台湾で取り扱われている。台湾産とは異なる価値を打ち出していくことが市場拡大に際して重要であると考えられる。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（さくらんぼ）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- 日本産果物を幅広く取り扱っており、自社運営店舗およびギフト向け販路を中心に販売している。山形県産佐藤錦を高級ギフト市場向けに販売している。（小売業者A）
- 山形県産佐藤錦を中心に高級ギフト用途で展開している。（小売業者B）
- 山形産佐藤錦を中心に、高級ギフト用途で取り扱っている。自社直営店舗および贈答向け流通で展開している。（小売業者C）
- 日本産さくらんぼについては、生産量が限られていることから輸入量は比較的少ないものの、高級果物として一定の需要がある。同社では百貨店や高級スーパー、贈答向け果物専門店などを中心に販売されており、主に高価格帯商品として流通している。（インポーターC）
- 日本産さくらんぼの取り扱いが行っていない。台湾市場では米国産やチリ産などの輸入さくらんぼが広く流通しており、日本産さくらんぼの流通量は非常に限定的であるとの認識を示している。（小売業者E）
- 日本産さくらんぼは輸入卸売品目として取り扱われており、高級スーパーや百貨店などへ供給されている。特に贈答用途としての需要があり、季節限定商品として販売されることが多い。（インポーターD）
- 小売販売として日本産さくらんぼを取り扱っており、主に高価格帯の商品として販売されている。希少性の高い果物として一定の顧客層から関心を集めている。（小売業者D）

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- 台湾市場において人気の高い日本産品種として山形県産佐藤錦が評価されている。産地ブランド力が強く、都道府県名そのものが品質保証の役割を果たしている。（小売業者A）
- アメリカンチェリーにはない独特の甘さとみずみずしさ、高級感が評価されている。（小売業者B）
- 佐藤錦は色づきが良く外観が美しいことに加え、高級ギフトの定番品種としての認知度が高い。品質の安定性から贈答用途での問い合わせが多い。（小売業者C）
- 日本産さくらんぼでは、山形県産佐藤錦や紅秀峰などの品種が比較的知られており、果粒の大きさや糖度の高さ、外観品質の美しさが評価されている。（インポーターC）
- 台湾市場では主に米国産さくらんぼが流通しており、日本産さくらんぼは限定的な市場で販売されているとの認識である。（小売業者E）
- 日本産さくらんぼでは山形県産佐藤錦などが代表的な品種として知られており、品質の高さから高級果物として評価されている。（インポーターD）
- 店舗販売では山形県産佐藤錦や紅秀峰などが取り扱われることがあり、日本産さくらんぼは品質の高さから一定の人気があるとされている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（さくらんぼ）

c.対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- 近年の傾向として、高級ギフト市場は安定して推移しており特に佐藤錦は象徴的商材として法人需要を含め継続的な引き合いがある。一方で、台湾消費者は価格に対して敏感であり、全体としてはコスト上昇に伴う価格調整の影響を受けやすい状況にある。全体として、日本産は数量ベースでは他国・地域産に及ばないものの、単価および付加価値の面で存在感を示している。（小売業者A）
- 高級ギフト市場の第一選択肢として安定した需要があり、取扱量・単価ともに増加傾向である。（小売業者B）
- 取扱量・単価ともに増加傾向にある。高級ギフト市場において継続的に高い人気を維持している。（小売業者C）
- 日本産さくらんぼは高級果物として一定の需要があるものの、輸入量は比較的少なく、季節限定商品として販売されている。（インポーターC）
- 台湾市場では米国産さくらんぼの流通量が多く、日本産さくらんぼの市場規模は比較的小さいとの認識である。（小売業者E）
- 高品質な輸入果物として一定の需要はあるものの、供給量が限られていることから市場規模は限定的である。（インポーターD）
- 日本産さくらんぼは希少性のある果物として販売されることが多く、品質志向の顧客層から関心を集めている。（小売業者D）

d.台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- 認識では、数量ベースでは台湾産が優勢である品目が多いが、日本産は高価格帯市場で一定のポジションを維持している。日本産は品質差別化商品として位置づけられていて、日本産は数量競争ではなく、高級・ギフト市場での差別化戦略が明確である。さくらんぼについては日本産が主力と認識され、日本産は品質差別化商品として位置づけられている。総じて、日本産は数量競争ではなく、高級・ギフト市場での差別化戦略が明確である。（小売業者A）
- 台湾産がほとんどないため、日本産およびチリ、ニュージーランド・オーストラリア、アメリカ産などの海外産が主流になる。日本のサクランボは中でも見た目や味に他の国・地域産のブラックチェリーとは異なる独自性があるので一緒にはいできない感覚である。（小売業者B）
- 日本産が主流とされるが、チリ産や米国産との競合は存在する。日本産は高級ギフト市場で差別化されている。（小売業者C）
- 台湾ではさくらんぼの生産がほとんどなく、輸入果物が市場の中心となっている。米国産やチリ産などが主流であり、日本産は高価格帯市場で販売されている。（インポーターC）
- 台湾市場では米国産さくらんぼが主流であり、日本産は限定的な輸入商品として流通しているとの認識である。（小売業者E）
- 輸入さくらんぼ市場では米国産が主流であり、日本産は品質面で差別化された商品として販売されている。（インポーターD）
- 市場では米国産やチリ産が中心であり、日本産さくらんぼは希少性の高い商品として販売されている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（さくらんぼ）

e.日本産果物の優位性

- 日本産果物の強みとして、香りの豊かさ、糖度の高さ、外観の美しさ、果形の整い、品質の均一性が挙げられている。特にぶどう、メロン、さくらんぼは高級ギフト用途に適しており、品質安定性がブランド価値を支えている。（小売業者A）
- 品質の安定性と鮮やかな外観が魅力的。（小売業者B）
- 品質が安定しており、外観が鮮やかである点が評価されている。（小売業者C）
- 日本産さくらんぼは果粒の大きさや糖度の高さ、外観品質の美しさなどが評価されている。（インポーターC）
- 日本産果物は品質管理が徹底されており、味の安定性が高い点が強みである。（小売業者E）
- 日本産さくらんぼは品質が高く、高級果物としてのブランド価値がある。（インポーターD）
- 日本産さくらんぼは味や品質の高さが評価されている。（小売業者D）

f.日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- 購買層は品目ごとに異なる傾向を示す。さくらんぼは高価格帯消費者および法人ギフト需要層が主な購買層である。（小売業者A）
- 高級ギフト需要が主な購買層に該当するが、企業や家庭など購買者側の贈りたい相手や食べたい環境によるかと考える。（小売業者B）
- 30～60代の高資産層および上級管理職層の家庭が中心である。法人の秘書室や金融機関・医療機関による年節贈答需要が重要であり、高級ギフト市場の主力商品となっている。（小売業者C）
- 主に高所得層や贈答用途として購入されることが多い。（インポーターC）
- 高価格帯商品として販売されているとの認識である。（小売業者E）
- 百貨店顧客や高所得層が主な購入者である。（インポーターD）
- 希少性の高い果物に関心を持つ顧客層が購入する傾向がある。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（さくらんぼ）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- 通関には数日を要する場合があります、特に保存性の低い品目では検疫遅延が品質リスクに直結する。さくらんぼは特にコールドチェーン維持が不可欠であり、迅速な通関体制が求められる。（小売業者A）
- 保存性が低いため、迅速な通関作業およびコールドチェーン体制が必須である。（小売業者B）
- 保存性が低く、迅速な通関およびコールドチェーン対応が必須である。（小売業者C）
- 輸送時の品質管理が重要であり、輸送中の温度管理や衝撃による品質劣化のリスクがある。（インポーターC）
- 特に大きな問題はないとの認識である。（小売業者E）
- 輸送や保管条件によって品質に影響が出る可能性がある。（インポーターD）
- 輸送中の品質管理が重要であるとしている。（小売業者D）

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- 鮮度維持の徹底：輸送中の温度管理（コールドチェーン）のさらなる厳格化と、航空輸送におけるリードタイムの短縮。規格の安定化：米国産さくらんぼ等の競合に対し、日本産特有の「大玉かつ均一な品質」を安定して供給できる体制の構築。小分けパッケージの提案：台湾の自家消費ニーズに合わせた、より手軽な小容量・高鮮度保持パッケージの導入。

その他

- 台湾内で日本産の販売、プロモーション展開していくうえでの販促情報、特徴や産地情報などの商品情報提供を積極的に発信することで、台湾市場での認知度向上が期待される。そのためにも日本側からそういった情報提供をより前向きにいただければうれしい。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（さくらんぼ）

台湾市場における日本産さくらんぼの総合評価

- 評価コメント：台湾では基本的に輸入品によって市場が形成されている。日本産さくらんぼは流通量が非常に少ないものの、富裕層向けに引き合いがある。
- 代表的日本産銘柄：佐藤錦（山形）、紅秀峰（山形）、月山錦（山形）
※いずれも、過去に販売されたことをネット記事情報やヒアリング先より参考ベースからの銘柄である。
- 台湾産、その他海外産との比較
- 日本産：
希少性が高く、高級果物店や百貨店を中心とした贈答用商品。果粒の大きさ、糖度、外観品質が高く評価される。
- 台湾産：ほとんどない
- その他海外産：市場の主流とされ、アメリカやチリ産、オーストラリア産・ニュージーランド産などが中心でとなっている。供給量が多く価格帯も比較的手頃。旧正月時期にはチリ産（ブラックチェリー）が大量流通する。

台湾産がほとんどないことから、海外からの輸入品が市場を形成している。基本的には米国産やチリ産のシェアが大きいものの、日本産品は高級品、贈答用商品として人気がある。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（レモン）

a.対象品目の果物に関する取扱状況

- 日本産果物を幅広く取り扱っており、自社運営店舗およびギフト向け販路を中心に販売している。広島県産を少量ながら取り扱い、飲食用途および家庭でのドリンク用途向けに供給している。（小売業者A）
- 広島産レモンを少量供給として取り扱っている。主に自社直営店舗での販売が中心である。（小売業者C）
- 日本産レモンは比較的少量ながら輸入されており、主に飲食用途や飲料用途向けに流通している。台湾市場では台湾産レモンの流通量が多いため、日本産レモンは限定的な市場で販売されている。（インポーターC）
- 日本産レモンの取扱いは行っていない。台湾では台湾産レモンが広く流通しているため、輸入レモンの市場規模は比較的小さいとの認識である。（小売業者E）
- 日本産レモンは輸入卸売品目として取り扱われており、主に飲食店や小売店向けに販売されている。（インポーターD）
- 日本産レモンの取扱いは行っていない。台湾ではレモンは比較的ニッチな果物であり、飲食用途として利用されるケースが多いとの認識である。（小売業者D）

b.特に台湾で人気ある品種および産地（都道府県）とその理由

- 数量自体はごくわずかと言える程度ではあるが、皮まで楽しめる広島県産レモンは、飲料・調味用途に適した果実として一定の需要を持つ。（小売業者A）
- 広島産レモンは香りが強く果皮が薄いため、飲料や料理用途で評価が高い。日本産ならではの安心感も購買理由となっている。（小売業者C）
- 日本産レモンでは広島県産レモンなどが比較的知られている。安全性や香りの良さが評価されている。（インポーターC）
- 台湾市場では台湾産レモンが主流であり、日本産レモンの認知度は限定的であるとの認識である。（小売業者E）
- 広島県産レモンなどが比較的知られており、安全性の高さが評価されている。（インポーターD）
- 日本産レモンは取り扱いがないが、台湾市場ではレモンは飲食用途で利用されることが多い果物であるとの認識である。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（レモン）

c.対象品目に関する最近のトレンド及びトピックス

- ・ 広島県産レモンの話を聞く事がある。（小売業者A）
- ・ 取扱量・単価ともに大きな変化はない。台湾産が主流である中、日本産は少量ながら安定的に供給されている。（小売業者C）
- ・ 台湾市場では台湾産レモンの流通量が多く、日本産レモンは限定的な市場で販売されている。（インポーターC）
- ・ 台湾産レモンが主流であり、輸入レモンの市場は比較的小さいとの認識である。（小売業者E）
- ・ 飲食用途を中心に日本産レモンの需要があるものの、市場規模は限定的である。（インポーターD）
- ・ レモンは飲食用途として利用されることが多く、一般果物としての需要は比較的小さいとの認識である。（小売業者D）

d.台湾産、海外産の市場シェア・競合状況

- ・ 認識では、数量ベースでは台湾産が優勢である品目が多いが、日本産は高価格帯市場で一定のポジションを維持している。レモンは台湾産が主流であるが、日本産は品質差別化商品として位置づけられている。総じて、日本産は数量競争ではなく、高級・ギフト市場での差別化戦略が明確である。（小売業者A）
- ・ 台湾産80%、日本産10%程度、アメリカ10%との認識である。価格面では台湾産が優位である。（小売業者C）
- ・ 台湾産レモンが市場の大部分を占め、日本産レモンの流通量は少ない。（インポーターC）
- ・ 台湾産レモンが主流であるとの認識である。（小売業者E）
- ・ 台湾産レモンが市場の中心であり、日本産レモンは限定的な輸入商品である。（インポーターD）
- ・ 台湾産レモンが主流であり、日本産はニッチな市場である。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（レモン）

e.日本産果物の優位性

- 日本産レモンは果皮が薄く、香りが豊かな印象がある。（小売業者A）
- 日本産は果皮が薄く、香りが豊かで品質が安定している点が評価されている。（小売業者C）
- 日本産レモンは安全性や品質の高さが評価されている。（インポーターC）
- 日本産果物は品質の安定性が強みである。（小売業者E）
- 日本産レモンは安全性の高さが評価されている。（インポーターD）
- 日本産レモンの特性については詳しくないが、安全性の高さが特徴と認識されている。（小売業者D）

f.日本産果物の購買層（年齢、所得などによる違い、購入目的）

- 購買層は品目ごとに異なる傾向を示す。レモンは飲食業者および家庭でのドリンク用途向け需要が安定している。（小売業者A）
- 30～60代の高資産層および百貨店顧客層が中心であるが、用途は贈答ではなく、飲料や料理用途を中心とした日常使用である。安全性や残留農薬への配慮を重視する層から支持されている。（小売業者C）
- 日本産レモンは安全性や品質の高さが評価されている。主要購買層（年齢・所得層）主たる購買層は、台北市を中心とする都市部に居住する 30代～50代の富裕層およびアッパーミドル層（高所得層）である。特に健康意識が極めて高く、家族の食の安全を最優先する主婦層や、オーガニック志向の強い専門職世帯からの支持が厚い。（インポーターC）
- 購入目的は自家での消費目的のほか、健康維持である。他国・地域産レモンがドリンクスタンド等の業務用として消費されるのに対し、日本産は「自家用（生食・飲用）」が主な目的である。特に「ノーワックス」「防腐剤不使用」という特性を重視し、皮ごと使用するデトックスウォーター、レモン白湯、または高級和食の添え物として、安全性を対価とした高価格（1個100元以上）を許容して購入されている。（小売業者E）
- 日本産レモンは安全性の高さが評価されており、購入目的（ギフト・手土産）「日本産＝高品質・高級ブランド」という認知が定着しているため、中秋節や旧正月などの伝統的な行事以外でも、「健康を気遣う親族や知人への日常的な手土産（カジュアルギフト）」として、高級スーパーで化粧箱入りや高品質な単品が選好される傾向にある。（インポーターD）
- 購買行動の特性 価格の安さよりも、「産地証明（JGAP等）」や「日本直輸入」という信頼性を購買の決定打とする傾向が強い。また、SNSや健康系ブログでのインフルエンサーによる「日本産レモンの安全性」に関する情報拡散をきっかけに購入に至るケースも確認されている。（小売業者D）

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（レモン）

g.水際検査（通関に要する日数）、流通段階での課題・リスク

- 通関には数日を要する場合があります、特に保存性の低い品目では検疫遅延が品質リスクに直結するが、レモンは比較的保存性が高く、リスクは低いと認識されている。（小売業者A）
- 保存性が高く、相対的にリスクは低いが、安定した供給計画の提示が求められる。（小売業者C）
- 輸送時の品質管理が重要である。（インポーターC）
- 特に大きな問題はないとの認識である。（小売業者E）
- 輸送や保管条件によって品質に影響が出る可能性がある。（インポーターD）
- 特に顕著な課題はないとしている。（小売業者D）

h.日本側（生産者、輸出事業者）に改善を期待すること

- 残留農薬基準への適合と証明の簡素化：台湾はレモンの残留農薬規制が厳しいため、最新の許容基準（2025年11月改定）を遵守した生産管理の徹底に加え、輸出時にそれらを容易に証明できる書類整備のサポート。加工・業務用ニーズへの対応：ドリンクスタンド等の業務用需要に向け、外観（傷など）を問わない低価格な加工用レモンの安定供給、および長期保存・利便性を高めた冷凍果汁やスライスの提案。「ノーワックス・防腐剤不使用」のブランディング支援：皮まで使用する需要が高い台湾において、日本産の安全性を差別化要因としてアピールするための販促資料（多言語対応）や認証取得の支援。

補足

- 台湾内で日本産の販売、プロモーション展開していくうえでの販促情報、特徴や産地情報などの商品情報提供を積極的に発信することで、台湾市場での認知度向上が期待される。そのためにも日本側からそういった情報提供をより前向きにいただければうれしい。

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（レモン）

台湾市場における日本産レモンの総合評価

- 評価コメント：台湾ではレモンは飲料用途や料理用途として広く使用される果物であり、市場の大部分は台湾産レモンによって供給されている。日本産レモンは輸入量が限られているものの、広島県産レモンなどが**安全性や香りの良さ、ワックス不使用などの特徴**を背景に、高級ベーカリーや飲食店、健康志向の消費者向けに販売されることがある。一般家庭向け市場では台湾産が主流であるが、日本産は**安全性や品質を重視するニッチ市場**で一定の需要が存在する。果物としては台湾ではニッチな商材とされており、消費市場はB2B用途向けが主。

代表的日本産銘柄：広島レモン（広島）、瀬戸内レモン（広島・愛媛）

- **台湾産、その他海外産との比較**
- 日本産：安全性・産地ブランド・ワックス不使用などの付加価値を背景に、飲食店や健康志向層向けに販売される高付加価値商品。
- 台湾産：市場の主流である。価格も手ごろなため、伝統的な市場を中心に取引されている。
- その他海外産：アメリカ産 など

3-(2) 果物バイヤーに対するヒアリング結果（補足）

その他補足

- 現時点では、日本側（生産者・輸出事業者）に対する具体的な改善要望は特段示されていない。（インポーターB）
- 日本側に対しては、中価格帯商品の拡充、輸送耐性向上のための包装強化、検疫期間短縮、家庭向け小容量パッケージの提案、品種多様化、価格帯のバリエーション拡充、産期情報の事前共有、安定供給計画の提示、コールドチェーン体制の強化などが期待されている。高付加価値市場を維持するためには、品質維持と供給安定性の両立が重要であるとの認識である。

（小売業者A）

- 特別にはないが、コスト上昇環境下においても品質維持と価格競争力の両立が今後の継続取引の前提条件となる。日本産りんごには明確な価格上昇圧力が見られるが、それでも品質イメージが市場で確立しているため、需要は急減していない。「サンふじ」は依然として台湾市場における象徴的ブランドである。（外食業者A）
- 台湾の消費者は日本産果物に対する受容度が高い一方で、価格に対する感度も高い。そのため、日本側においては中価格帯商品の開発を進めることが望まれる。また、ギフト市場は引き続き主要な市場であることから、祝祭期向けのパッケージデザインの強化や、販促面での連携を強化することが有効である。また、一部の果物ではデリケートなのでダメージが生じ製品流通に影響を出さないようにするためにも、物流包装の改善が求められる。（小売業者B）
- 物流包装の改善により、損耗の低減が求められる。また、コールドチェーンおよび迅速な通関体制の強化が必要である。（小売業者C）

3-(3) ヒアリング結果まとめ（品目別横断）

取扱有無の傾向

基本的には高級品・贈答品としての引き合いが大きい。一般消費にまで浸透が進んでいる品目は、りんご等一部に限られる。価格や台湾産、他国・地域産との競合状況も踏まえ、こういった層の需要を狙っていくかを検討していく必要がある。

主流品種の特徴

台湾市場で評価されている日本産果物は、品種名・産地名が明確なものに集中している。特に、サンふじ、シャインマスカット、白桃などは、日本産果物の代表的な高付加価値品種として認識されている。

用途別構造

日本産果物は、贈答用途、高品質・特別消費を中心とした需要が多く、日常消費や大量流通向けの位置付けは限定的である。一方、かんきつ類やかんしょ、レモン等では、加工・業務用途としての可能性も確認された。

日本産果物の共通する強み=これらは、全品目に共通して評価されている要素である。

- ・ 味・品質の高さ
- ・ 品質の安定性
- ・ 産地・品種ブランドの明確さ
- ・ 安全性・安心感

日本産果物に共通する課題

- ・ 価格水準の高さ
- ・ 供給量の制約
- ・ 季節性による取扱期間の短さ

これらの構造的課題は、多くの品目で共通して指摘されており、輸出拡大に向けた重要な検討課題となっている。

4

加工事業者ヒアリング

4-(1) 加工工場事業者に対するヒアリング概要

日本産果物を加工原料として取扱う、もしくは取扱いに関心を有する事業者に対し、ヒアリングを実施した。対象とする事業者はカット加工事業者、ドライ加工事業者、ジャム等への加工事業者などとし、計4社に対しヒアリング調査を実施した。本章では、その調査結果を報告する。

ヒアリング対象事業者と各社の事業形態

※ 3社目、4社目については社名非公表の希望があったため伏せている。

企業名	事業形態
小嘴水果貿易有限公司 SMALL MOUTH FRUIT TRADING CO., LTD.	食品加工・卸売・小売を含む果物関連事業を展開するほか、貿易商社として、Exporter、Manufacturer、ODM、OEM等の形態で事業を行っている。主な事業内容は、果物原料の加工および受託加工サービスであり、冷凍スライス、果肉キューブ、果汁原料等の冷凍果物製品の製造・加工を手がけている。また、冷凍水果・冷凍蔬菜を中心とした専門的な冷凍加工技術を有しており、業務用向けの原料供給に加え、顧客ニーズに応じた代工（OEM・ODM）サービスも提供している。具体的には、果物を使用した加工原料の受託製造のほか、代工水果餐盒や客製精緻水果盒など、用途や仕様に応じた製品加工にも対応している。 農産物小売業、野菜・果物卸売業を主業とする関連会社『大嘴水果有限公司（BIG MOUTH FRUIT CO., LTD.）』がある。
維格餅家股份有限公司 Vigor Kobo Co., LTD.	食品加工・卸売・小売を含む果物関連事業を展開するほか、貿易商社としての機能も有している。なお、公開情報上では、他ブランド向けの受託生産（ODM／OEM）について明確な記載は確認されていないが、輸出入および製造・加工機能を併せ持つ事業形態であると整理される。
加工業者A	農産物の加工を主な事業とするメーカーであり、独自の農産物乾燥加工技術を有している。OEM／ODMへの対応が可能な製造体制を備えており、顧客ニーズに応じた受託生産にも対応している。また、輸出対応が可能な製造体制を有しており、海外市場向けの製品供給にも対応できる点が特徴である。加工技術面では、農産物の品質や形状を活かした加工を可能とする3D冷凍切片加工技術を有しており、用途や製品仕様に応じた加工が可能な体制を整えている。
加工業者B	台湾南部に拠点を置く食品加工メーカーで、2000年に設立。主にタピオカドリンク向け原料や果汁製品を中心に、寒天ゼリー、濃縮果汁、ドリンク原料、トッピング素材などを製造・販売している。台湾産農産物を活用した食品加工を特徴とし、飲料チェーン向けのOEM製造にも対応。ISO22000、HACCP、FSSC22000などの食品安全認証を取得し、台湾内外市場へ製品供給を行っている。

4-2 加工事業者に対するヒアリング結果① | 小嘴水果貿易有限公司

1 企業概要

果物のカット加工等を主な事業とする事業者であり、業務用・加工用途向けに果物原料を取り扱っている。想定用途としては、カットフルーツ製品や業務用原料等、加工を前提とした利用が中心。

2 加工原料としての日本産果物の取扱状況・関心

日本産果物については、現時点では継続的な取扱いには至っていないものの、加工原料としての利用可能性について一定の関心が示されている。

関心の対象となる品目については、加工用途に適した果物を中心に検討されており、用途や規格が合致する場合には、原料選択肢の一つとして検討の余地があるとの認識が示された。

強み：

- 品質・糖度・外観の均一性
- 品種のブランド力が高い（例：青森りんご、山形さくらんぼ）
- 安定供給体制とトレーサビリティ
- 加工適性（冷凍・乾燥・ジャム向け）

課題：

1. 原価が高く、台湾市場での価格競争力に課題
2. 輸送コストと通関手続きの煩雑さ
3. 台湾消費者の嗜好に合う品種選定が必要

日本産果物の輸入加工・OEM展開を検討中。

- ・青森県産りんご（冷凍・ドライ加工向け）
- ・山形県産さくらんぼ（冷凍・ジャム加工向け）
- ・長野県産シャインマスカット（冷凍・ギフト向け）
- ・愛媛県産みかん（ジュース・ジャム加工向け）
- ・福岡県産あまおう苺（冷凍・スイーツ向け）

4-2 加工事業者に対するヒアリング結果① | 小嘴水果貿易有限公司

3 ヒアリングから整理される認識（評価視点）

ヒアリングを通じて、加工原料としての日本産果物について、以下のような認識が示された。

- **味・品質に関する認識**

日本産果物については、味や品質の面で一定の評価があるとの認識が示された。一方で、加工用途においては、最終製品に与える影響やコストとのバランスを踏まえた判断が重要であるとされている。

- **規格・品質のばらつきに関する認識**

加工原料として利用する場合、規格の均一性や原料としての扱いやすさが重要であり、規格面の条件が取扱可否に影響するとの認識が示された。

- **供給量・調達のしやすさに関する認識**

安定的な原料調達の観点から、供給量や調達のしやすさは重要な要素であり、継続的な確保が可能かどうかを検討ポイントになるとされている。

- **価格水準に関する認識**

日本産果物は価格水準が相対的に高いとの認識があり、加工原料として使用する場合には、コスト面での制約が大きいと捉えられている。

4 課題として挙げられた事項

加工原料として日本産果物を取り扱う上で、同社からは以下の点が課題として挙げられた。

- 原料価格の高さ
- 安定的な供給量の確保
- 季節性による取扱期間の制約
- 規制面（残留農薬基準等）への留意の必要性

これらの点は、加工用途における原料選定において重要な検討事項とされている。

5 今後の取扱意向・可能性

日本産果物について、条件が整えば加工原料としての取扱いを検討する可能性はあるとの認識が示された。具体的には、価格や供給条件、用途との適合性が明確になった場合には、選択肢の一つとして検討する余地があるとされている。

4-2 加工事業者に対するヒアリング結果② | 維格餅家股份有限公司

1 企業概要

台湾を代表する菓子メーカーの1つであり、主に焼き菓子等の製造・販売を行っている事業者である。台湾産果物を主原料とした商品開発を行っており、果物原料については加工用途を前提とした利用が中心である。想定用途としては、鳳梨酥（パイナップルケーキ）等の菓子原料をはじめとした加工食品用途であり、ブランドイメージや商品ストーリー性を重視した商品展開を行っている。

2 加工原料としての日本産果物の取扱状況・関心

日本産果物は現時点で主力原料としての継続的な取扱いには至っていないものの、**選択的・プロジェクト型での導入**については関心が示されている。

具体的には、日本産りんごやぶどう、柑橘系果物の風味を活かした菓子原料としての活用可能性が挙げられており、商品コンセプトや用途に合致する場合には、限定的な導入を検討する余地があるとの認識が示された。

強み：

- ・品質およびブランドイメージによる付加価値向上効果
- ・限定商品やストーリー性のある商品への活用可能性
- ・高価格帯商品への展開による差別化余地

日本産果物の輸入加工・OEM展開の検討

日本産りんご、ぶどう、柑橘風味のパイナップルケーキ など

課題：

1. 原料コストおよび為替変動の影響が大きく、最終販売価格への転嫁可否が課題
2. 供給量および産季の安定性が、生産計画・長期配合設計に与える影響
3. 検疫・農薬残留検査等の手続きに要する時間が、鮮度や加工歩留まりへ影響する可能性
4. 加工適性（糖度・酸度・繊維感・冷凍／焼成後の風味変化等）に関する十分なデータ整備の必要性

4-2 加工事業者に対するヒアリング結果② | 維格餅家股份有限公司

3 ヒアリングから整理される認識（評価視点）

ヒアリングを通じて、加工原料としての日本産果物について、以下のような認識が示された。

- ・ **味・品質に関する認識**
日本産果物については、味や品質の高さに対する評価がある一方、同社では台湾産果物を主原料として活用しており、日本産果物は主に「イメージ性」「物語性」を付加する用途での活用が想定されている。
- ・ **規格・品質のばらつきに関する認識**
加工用途においては、製品品質を安定させるため、原料の規格や品質の均一性が重要であるとの認識が示された。
- ・ **供給量・調達のしやすさに関する認識**
継続的な商品展開を前提とした場合、原料の安定供給が重要であり、供給量や調達条件は重要な判断要素になるとされている。
- ・ **価格水準に関する認識**
日本産果物は原料コストが高いとの認識があり、加工原料として使用する場合には、最終製品価格や市場受容性とのバランスが重要であると捉えられている。

4 課題として挙げられた事項

日本産果物を加工原料として導入する場合の課題として、以下の点が挙げられた。

- ・ 原料価格の高さ
- ・ 安定的な供給量の確保
- ・ 季節性による取扱期間の制約
- ・ 規制面（残留農薬基準等）への留意の必要性

これらの点を踏まえ、導入可否は個別案件ごとに慎重に検討されるとの認識が示されている。

5 今後の取扱意向・可能性

日本産果物について、**常時使用する原料という位置付けではなく、商品企画やプロジェクトに応じた限定的な活用**が現実的であるとの認識が示された。ブランドイメージやストーリー性を重視した商品開発において、条件が合致する場合には、日本産果物を選択肢の一つとして検討する可能性があるとしてされている。

4-2 加工事業者に対するヒアリング結果③ | 加工業者A

1 企業概要

果物の加工を中心とした事業を展開する事業者であり、主に加工用途向けの果物原料を取り扱っている。事業形態としては、食品加工機能を有し、用途別・規格別に原料を供給する体制を有している。想定用途は、加工食品向け原料を中心とした利用。

2 加工原料としての日本産果物の取扱状況・関心

日本産果物は現時点で主要な原料としての継続的な取扱いには至っていないが、**加工原料としての活用可能性について一定の関心**が示されている。用途や規格、供給条件が合致する場合には、原料選択肢の一つとして検討の余地があるとの認識が示された。

強み：

- ・糖度、酸度、水分量、繊維質等の品質管理が徹底されている
- ・加工歩留まりが高く、特に冷凍・乾燥・ジャム用途において均質性が確保されている

課題：

1. 価格が台湾産の2～5倍となるケースが多く、量産型の加工用途には適さない。小ロット・高付加価値用途に限定される傾向がある。
2. 冷蔵・冷凍・真空包装など輸送形態が多様であり、台湾到着後の鮮度保持が課題。特に水分含有量の高い果実は、乾燥工程において歩留まりが低下しやすい。
3. 加工原料として輸入する場合、食品原料区分に基づく検疫および各種証明書類の取得が必要。
4. 日本産果実は季節性が強く、契約栽培や定期供給体制の構築が不可欠。スポット調達ではOEM設計の安定性に課題が生じる可能性がある。

日本産果物の輸入加工・OEM展開の検討について

※加工専門業であるため、通常はクライアントの指定に沿って、果物の選定及輸入加工を対応している。今後如何なる果物のカテゴリや品目を採用するかは、自社では見通しが立たないとのこと。

4-2 加工事業者に対するヒアリング結果③ | 加工業者A

4-3 ヒアリングから整理される認識（評価視点）

加工原料としての日本産果物については、以下のような認識が示された。

- **味・品質に関する認識**

日本産果物については、品質面での評価は一定程度あるとの認識が示された。一方、加工用途においては、味や品質のみならず、原料としての扱いやすさやコストとのバランスが重要であるとされている。

- **規格・品質のばらつきに関する認識**

加工工程においては、原料規格の均一性が重要であり、規格や品質のばらつきは取扱可否に影響する要素と認識されている。

- **供給量・調達のしやすさに関する認識**

加工原料として継続的に使用する場合、供給量の確保や調達のしやすさが重要であり、安定的な原料確保が前提条件になるとされている。

- **価格水準に関する認識**

日本産果物は価格水準が高いとの認識があり、加工原料として利用する場合には、原料コストが製品価格に与える影響が大きいと捉えられている。

4-4 課題として挙げられた事項

日本産果物を加工原料として導入する場合の課題として、以下の点が挙げられた。

- 原料価格の高さ
- 規格・品質条件への適合
- 供給量および調達条件
- 季節性による取扱期間の制約

これらの点を踏まえ、導入可否は個別案件ごとに慎重に検討されるとの認識が示されている。

4-5 今後の取扱意向・可能性

日本産果物について、条件が整った場合には加工原料としての活用を検討する可能性があるとの認識が示された。特に、用途や規格、供給条件が明確になった場合には、原料選択肢の一つとして検討の余地があるとされている。

4-2 加工事業者に対するヒアリング結果④ | 加工業者B

1 企業概要

果物の加工を中心とした事業を展開する食品加工企業であり、主に飲料原料および加工食品用途向けの果汁・果実素材を製造している。レモン、金桔、オレンジ、グレープフルーツ、パッションフルーツなどの果汁製品や冷凍果実素材を取り扱い、飲料チェーンや外食産業向けに原料供給を行っている。

自社ブランド農場を展開し、レモンなどの自社栽培原料を活用した果汁製品を製造しているほか、無添加果汁や果実加工品のOEM製造にも対応している。主な取引先としては、台湾の大手外食チェーンやドリンクスタンドチェーンなどが挙げられる。用途としては、飲料原料や加工食品向けの果汁・果実素材が中心。

2 加工原料としての日本産果物の取扱状況・関心

日本産果物については現時点で主要原料として継続的に使用している状況にはないものの、加工原料としての活用可能性については一定の関心が示された。用途や規格、供給条件が加工用途に適合する場合には、原料調達の選択肢の一つとして検討する余地があるとの認識が示された。ただし、同社は果物専門の加工業者であることから、通常はクライアントの指定に基づき原料を選定するケースが多く、採用する果物の種類やカテゴリーは案件ごとに決定される傾向がある。

日本産果物の輸入加工・OEM展開の検討について

※果物の専門加工業者であるため、クライアントの指定に基づき、果物の選定および輸入加工を行っている。そのため、今後どの果物カテゴリーや品目を採用するかについては、現時点では明確な見通しは立っていない。

強み：

- ・糖度、酸度、水分量などの品質管理が徹底されている点
- ・冷凍果実や果汁加工において歩留まりが高く、加工用途における品質の均一性が確保されやすい点
- ・香味の安定性が高く、付加価値商品としての利用可能性がある点

課題：

1. 価格が台湾産の2～5倍となるケースが多く、量産型の加工用途には適さない。小ロット・高付加価値用途に限定される傾向がある。
2. 冷蔵・冷凍・真空包装など輸送形態が多様であり、台湾到着後の鮮度保持が課題。特に水分含有量の高い果実は、乾燥工程において歩留まりが低下しやすい。
3. 加工原料として輸入する場合、食品原料区分に基づく検疫および各種証明書類の取得が必要。
4. 日本産果実は季節性が強く、契約栽培や定期供給体制の構築が不可欠。スポット調達ではOEM設計の安定性に課題が生じる可能性がある。

4-2 加工事業者に対するヒアリング結果④ | 加工業者B

3 ヒアリングから整理される認識（評価視点）

加工原料としての日本産果物については、以下のような認識が示された。

- **味・品質に関する認識**

日本産果物は品質面での評価は一定程度高いとの認識が示された。一方で、加工用途においては味や品質のみならず、原料としての扱いやすさやコストとのバランスが重要であると認識されている。

- **規格・品質のばらつきに関する認識**

加工工程においては原料規格の均一性が重要であり、サイズや品質のばらつきは取扱可否に影響する要素として認識されている。

- **供給量・調達のしやすさに関する認識**

加工原料として継続的に使用する場合には供給量の確保や調達の安定性が重要であり、安定した原料供給体制が前提条件となる

- **価格水準に関する認識**

日本産果物は価格水準が高く、加工原料として使用する場合には原料コストが製品価格に与える影響が大きいと認識されている。

4-4 課題として挙げられた事項

日本産果物を加工原料として導入する場合の課題として、以下の点が挙げられた。

- 原料価格の高さ
- 加工用途に適した規格条件の確保
- 安定供給体制の構築
- 季節性による供給期間の制約

これらの点を踏まえ、導入可否は個別案件ごとに慎重に検討されるとの認識が示されている。

5 今後の取扱意向・可能性

日本産果物については、用途や規格、供給条件が加工用途に適合する場合には、加工原料としての活用を検討する可能性があるとの認識が示された。特にOEM製品など特定用途においては、付加価値原料として採用される可能性があると考えられる。

4-(3) 加工業者ヒアリング結果（共通点と相違点）

加工業者4社のヒアリング結果を横断的に整理すると、日本産果物は、加工原料として一定の関心を集めている様子が見られた。一方で、現時点では**限定的・条件付きでの導入検討**にとどまっている状況が確認された。日本産果物の強みである味・品質の高さは評価されている一方で、加工用途においては、価格水準や供給量、規格条件といった実務的要素が原料選定における重要な判断基準となっており、これらの条件が整った場合に初めて導入の可能性が広がると考えられる。特に飲料・加工用途を中心とする事業者では、用途規格や供給条件との適合性が重視される傾向が確認された。

共通点

加工原料としての位置付け

- 日本産果物は**現時点で主要原料として恒常的に使用されている状況にはなく**、加工原料としての導入は限定的、もしくは検討段階にとどまっている。

味・品質に関する認識

- 日本産果物については、**味や品質の高さに対する評価は共通して確認された**。一方で、加工用途においては、味・品質のみで原料選定が決定されるものではなく、コストや供給条件とのバランスが重要であるとの認識が示されている。

供給量・調達条件の重要性

- 加工原料として継続的に利用する場合、**供給量の確保や調達のしやすさが重要な前提条件**であるとの認識は3社共通であった。特に、加工用途では一定量を安定的に確保できるかどうか、原料選定における重要な判断要素とされている。

価格水準に関する課題認識

- 日本産果物は、原料価格が相対的に高いとの認識が共通して示されており、**加工原料として使用する場合にはコスト面での制約が大きい**と捉えられている。

相違点

想定用途の違い

- 1社目（小嘴水果貿易有限公司）では、カット加工や業務用原料など、比較的汎用的な加工用途を想定している。
- 2社目（維格餅家股份有限公司）では、菓子製造を中心とした用途が想定されており、商品コンセプトやブランドイメージとの適合性が重視されている。
- 3社目（加工業者A）では、加工食品向け原料としての利用が想定されており、用途や規格条件との適合が重視されている。
- 4社目（加工業者B）では、飲料原料や果汁加工用途など、食品加工向け原料としての利用が想定されており、OEM製品や業務用原料としての適合性（規格・供給条件）が重視されている。

日本産果物の活用イメージの違い

- 2社目では、日本産果物をブランド性やストーリー性を付加する原料として捉える傾向が見られたのに対し、1社目および3社目では、加工原料としての実務適合性（規格・供給条件等）をより重視する傾向が確認された。4社目では、日本産果物をブランド素材というよりも、用途条件が合致する場合の加工原料の一つとして位置付ける認識が示された。

導入検討の前提条件

各社とも導入に対して一定の関心を示しているものの、用途との適合性、規格条件、価格および供給条件に加え、加工用途における原料特性との適合性が重視される傾向が確認された。

5

その他

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

りんご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
日系小売A（北部）	王林	6玉/1袋	219	青森県
日系小売A（北部）	（赤リンゴ）	9玉/1箱	2,400	山形県
日系小売A（北部）	富士りんご蜜入り	4玉/1袋	309	青森県
日系小売A（北部）	世界一	1玉	199	青森県
日系小売A（北部）	トキ	2玉/1パック	219	青森県
日系小売A（北部）	トキ	4玉/1袋	219	青森県
日系小売A（北部）	金星	4玉/1袋	369	青森県
日系小売B（北部）	紅顔姫（ひめかみ）りんご	2個入り/1パック	208	青森県
日系小売B（北部）	ハックりんご	2個入り/1パック	298	北海道
日系小売B（北部）	陽光（陸奥）りんご	2個入り/1パック	208	北海道
日系小売B（北部）	陸奥	ギフト箱	999	青森県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

りんご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
日系小売B（北部）	紅顔姫（ひめかみ）りんご	2個入り/1パック	208	青森県
日系小売B（北部）	ハックりんご	2個入り/1パック	298	北海道
日系小売B（北部）	陽光（陸奥）りんご	2個入り/1パック	208	北海道
日系小売B（北部）	陸奥	ギフト箱	999	青森県
日系小売B（北部）	葉とらず	1個	250	青森県
現地系小売A（北部）	弘前富士りんご	贈答箱	1,410	青森県
現地系小売A（北部）	名月りんご	1個パック	278	青森県
現地系小売A（北部）	世界一りんご	1玉	368	青森県
現地系小売B（北部）	あかり	2個入パック	320	秋田県
現地系小売B（北部）	あかり	8個入箱	1,520	秋田県
現地系小売B（北部）	サンふじ	8個入箱	1,680	青森県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

りんご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売C（北部）	りんご（ニュージーランド産・カップ入り）	1個	270	ニュージーランド
現地系小売C（北部）	りんご（有機ふじりんご）	4個パック	288	アメリカ
現地系小売C（北部）	りんご（世界一）	1個	350	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（冬恋）	1個	120	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（富士）	1個	80	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（明月）	2個パック	290	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（冬恋）	2個パック	340	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（富士）	2個パック	370	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（金星）	2個パック	460	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（文字入りりんご）	2個パック	700	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（世界一・贈答箱）	1箱（5玉）	1,950	青森県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

りんご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売C（北部）	りんご（冬恋）	1個	120	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（富士）	1個	80	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（明月）	2個パック	290	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（冬恋）	2個パック	340	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（富士）	2個パック	370	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（金星）	2個パック	460	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（文字入りりんご）	2個パック	700	青森県
現地系小売C（北部）	りんご（世界一・贈答箱）	1箱（5玉）	1,950	青森県
現地系小売C（北部）	りんご	1個	270	ニュージーランド
現地系小売C（北部）	りんご（有機ふじりんご）	4個パック	288	アメリカ

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

りんご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地卸売市場（北部）	りんご（蜜富士）	10粒／ギフト箱（約3kg）	1,400	青森県
現地卸売市場（北部）	りんご（蜜富士）	6粒／ギフト箱（約1.8kg）	1,000	青森県
現地卸売市場（北部）	りんご（富士）	10粒／ギフト箱（約3kg）	750	アメリカ
現地系果物専門店A（北部）	富士りんごギフト箱	ギフト箱	1,450	（日本）
現地系果物専門店A（北部）	名月りんごギフト箱	ギフト箱	1,750	（日本）
現地系果物専門店A（北部）	双星りんご／水梨	ギフト箱	1,450	台湾
現地系果物専門店A（北部）	4個入りりんごギフト箱	4入ギフト箱	1,000	台湾
現地系果物専門店A（北部）	りんごギフト箱	ギフト箱	1,650	台湾
現地系果物専門店A（北部）	りんご／雪梨ギフト箱	ギフト箱	2,300	台湾
現地系果物専門店A（北部）	双星りんごギフト箱	ギフト箱	1,450	台湾

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

りんご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系果物専門店B （北部）	蜜富士りんご（大玉）	6玉・箱	1,800	青森県
現地系果物専門店B （北部）	金星りんご	6玉・箱	1,920	青森県
現地系果物専門店B （北部）	金星りんご	8玉・箱	2,560	青森県
現地系果物専門店B （北部）	蜜富士りんご	6玉・箱	1,680	青森県
現地系果物専門店B （北部）	蜜富士りんご/金星りんご	6玉・箱	1,800	青森県
現地系果物専門店B （北部）	りんご/ぶどう	詰合せ・箱	2,150	（日本／台湾）
現地系果物専門店C （北部）	サンシャインふじりんご	6個入りギフト箱	688	青森県
現地系果物専門店C （北部）	サンシャインふじりんご	8個入りギフト箱	1,288	青森県
現地系果物専門店C （北部）	冬恋りんご	約5kg・箱	3,688	青森県
現地系果物専門店C （北部）	太陽ふじりんご	約5kg・箱	1,888	青森県
現地系果物専門店C （北部）	サンシャインふじりんご	約10kg・箱	3,288	青森県

調査時点（2025年12月～2026年 2月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

りんご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売D（中部）	岩手県＋台湾産	6個	990	岩手県
現地系小売D（中部）	岩手県＋台湾産	6個	1,110	岩手県
現地系小売D（中部）	岩手県＋台湾産	8個	1,480	岩手県
現地系小売D（中部）	太陽ふじりんご	6個入/ギフト箱	840	岩手県
現地系小売D（中部）	太陽ふじりんご(32s)	2個/パック	250	岩手県紫波町
現地系小売D（中部）	太陽ふじりんご(28s)	2個/パック	280	岩手県紫波町
現地系小売D（中部）	紫波太陽ふじりんご(28s)	2個/パック	320	岩手県紫波町
現地系小売D（中部）	紫波太陽ふじりんご(32s)	2個/パック	280	岩手県紫波町
現地系小売D（中部）	紫波太陽ふじりんご(40s)	2個/パック	380	岩手県紫波町
現地系小売D（中部）	ゴールデンりんご(32s)	2個/パック	240	岩手県
現地系小売D（中部）	ゴールデンりんご(36s)	2個/パック	200	岩手県
現地系小売D（中部）	ゴールデンりんご(40s)	2個/パック	360	岩手県

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

りんご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売D（中部）	ふじりんご(24s)	単品売り	170	岩手県
現地系小売D（中部）	ふじりんご(28s)	2個/パック	320	岩手県
現地系小売D（中部）	ふじりんご(32s)	2個/パック	250	岩手県
現地系小売D（中部）	ふじりんご(26s)	2個/パック	320	岩手県
現地系小売D（中部）	シナノゴールド	2個/パック	260	岩手県
現地系小売D（中部）	シナノゴールド(28s)	2個/パック	340	岩手県
現地系小売D（中部）	シナノゴールド(32s)	2個/パック	320	岩手県
現地系小売D（中部）	紫波シナノゴールド(28s)	2個/パック	340	岩手県紫波町
現地系小売D（中部）	紫波はるか(28s)	2個/パック	460	岩手県紫波町
現地系小売D（中部）	紫波はるか(32s)	2個/パック	400	岩手県紫波町
現地系小売D（中部）	紫波はるか(36s)	2個/パック	340	岩手県紫波町
現地系小売E（中部）	陸奥リンゴ	6個入/袋	999	青森県

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

りんご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売E（中部）	金星	6個入/箱	999	青森県
現地系小売E（中部）	サンふじ	6個入/ギフト箱	899	青森県
現地系小売E（中部）	世界一	5個入/ギフト箱	1,688	青森県
現地系小売E（中部）	千雪りんご	2個入/パック	198	青森県
現地系小売E（中部）	葉とらずりんご	2個セット/パック	250	青森県
現地系小売E（中部）	FUJI	1袋	100	アメリカ
現地系小売E（中部）	有機りんごEnvy	4個入/袋	260	アメリカ
現地系小売E（中部）	有機りんごEnvy	6個入/袋	799	アメリカ
現地系小売E（中部）	有機りんごEnvy	9個入/袋	999	アメリカ
現地系小売E（中部）	SugarBee	4個入/袋	129	アメリカ
現地系小売E（中部）	Big FUJI apple	2個セット/袋	89	アメリカ
現地系小売E（中部）	有機FUJI	4個入/袋	250	アメリカ

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

りんご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売E（中部）	Rockit Small Family Pack	10個入/缶	350	ニュージーランド
現地系小売E（中部）	Rockit Daily Pack	5個入/パック	250	ニュージーランド
現地系果物専門店D（南部）	金星	袋	500	青森県
現地系果物専門店D（南部）	ふじりんご	8個入り/箱	1,080	青森県
現地系小売F（南部）	金星りんご	9個入り/箱	988	青森県
現地系小売F（南部）	金星りんご	各3個入り/箱	709	青森県
現地系小売F（南部）	金星りんご	各4個入り/箱	1,398	青森県
現地系小売F（南部）	青森金星+世界一セット	各3個入り/箱	1,278	青森県
現地系果物専門店E（南部）	名月	3個入り/パック	320	青森県
現地系果物専門店E（南部）	富士蜜蘋果	品切れ	不明	青森県
現地系果物専門店F（南部）	刻印りんご	1箱/ギフト箱（特別仕様）	価格不明	（日本）

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

ぶどう

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
日系小売A（北部）	シャインマスカット	1房	499	長野県
日系小売A（北部）	シャインマスカット	1房入り/ギフト箱	999	長野県
日系小売B（北部）	シャインマスカット	単品売り	1,288	長野県
日系小売B（北部）	シャインマスカット（赤）	1房	780	山形県
日系小売B（北部）	シャインマスカット（青）	1房	550	山梨県
日系小売B（北部）	巨峰	1房	299	台湾（彰化縣）
現地系小売A（北部）	巨峰葡萄	1箱（1kg）	298	台湾
現地系小売A（北部）	秋脆青無子葡萄	量り売りパック	53元/100g	ペルー
現地系小売B（北部）	ルビーロマンぶどう（赤種なしぶどう）	6房入箱	1,480	ペルー
現地系小売B（北部）	マスカットぶどう（長野三姉妹）	2房入ギフト箱	1,300	長野県
現地系小売C（北部）	Muscat Treasure	1パック	270	ペルー

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

ぶどう

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売C（北部）	シャインマスカット	1パック/450g	330	韓国
現地系小売C（北部）	シャインマスカット	化粧箱入り	650	韓国
現地系小売C（北部）	シャインマスカット	約814g/袋	448	韓国
現地系小売C（北部）	巨峰	約438g／1房	145	台湾
現地卸売市場（北部）	シャインマスカット	kg単価	800	岡山県
現地卸売市場（北部）	巨峰	kg単価	450	長野県
現地卸売市場（北部）	Red Globe	kg単価	180	チリ
現地系果物専門店A（北部）	シャインマスカット	未記載	2,250	（日本）
現地系果物専門店B（北部）	マスカットグリーンぶどう	1房	900	山梨県
現地系果物専門店B（北部）	卓蘭シャインマスカット	2房・箱	1,300	台湾（苗栗縣）
現地系果物専門店C（北部）	台湾巨峰ぶどう	約5kg・箱	1,288	台湾

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

ぶどう

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売D（中部）	シャインマスカット	1パック（小）	159	長野県
現地系小売E（中部）	ピオーネ	1房/箱	1,000	大分県
現地系小売E（中部）	シャインマスカット	1房/箱	1,288	長野県
現地系小売E（中部）	巨峰	2房セット/パック	299	台湾産
現地系果物専門店D（南部）	シャインマスカット	1房/箱	1,380	長野県
現地系果物専門店D（南部）	ニューピオーネ	1房/箱	850	岡山県
現地系果物専門店D（南部）	晴王	1房/箱	2,000	岡山県
現地系果物専門店D（南部）	あまりんブドウ	2パック/セット	1,380	埼玉県
現地系小売F（南部）	巨峰	1房	104	台湾（彰化埔心）
現地系小売F（南部）	シャインマスカット	1房/袋（496g）	173	ペルー
現地系小売F（南部）	シャインマスカット	1房(450g)	189	韓国

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

ぶどう

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系果物専門店E （南部）	シャインマスカット	2房セット/箱	880	韓国
現地系果物専門店F （南部）	シャインマスカット	1箱/2kg入り	1,980	岡山県
現地系果物専門店F （南部）	シャインマスカット	2房セット/箱	880	韓国
現地系果物専門店F （南部）	シャインマスカット	1 房	350	台湾

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

もも

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売C（北部）	もも（ネクタリン）	4個パック	120	チリ
現地卸売市場（北部）	ホワイトピーチ	kg単価	160	チリ
現地系果物専門店C（北部）	輸入平桃	3箱入り	999	チリ
現地系果物専門店C（北部）	輸入桃	20個入り箱	2,588	チリ
現地系小売D（中部）	白桃/あかつき	2玉/化粧箱	1,280	山梨県、福島県
現地系小売E（中部）	すもも	約300g	129	チリ
現地系果物専門店D（南部）	白桃	5個入り/箱	4,000	岡山県
現地系果物専門店D（南部）	スモモ	1 Kg入り/パック	950	チリ
現地系果物専門店F（南部）	温室桃	1箱/ギフト箱（特別仕様）	1,200	山梨県
現地系果物専門店F（南部）	白桃	1箱/ギフト箱（特別仕様）	1,500	岡山県
現地系小売B（北部）	白桃	1玉	1,170 ※2023年	岡山県

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格
日本産については、店舗ヒアリング調査、ウェブ情報による（2025年12月～2月中旬の実地店舗調査では季節の関係で確認が出来なかったため）

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柑橘

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
日系小売A（北部）	温州みかん（L）	9個/1袋	299	熊本県
日系小売A（北部）	温州みかん	5個/1袋	199	熊本県
日系小売A（北部）	温室蜜柑	ギフト箱	999	佐賀県
日系小売A（北部）	温室蜜柑（JAS有機認証）	1袋	199	（日本）
日系小売A（北部）	ハウスみかん	5個/1パック	359	和歌山県
日系小売A（北部）	最高傑作物みかん	12～15玉入り/1箱	1,299	和歌山県
日系小売A（北部）	きんかん	1袋	239	鹿児島県
日系小売A（北部）	きんかん	1パック	299	宮崎県
日系小売A（北部）	きんかん	ギフト箱	1,499	鹿児島県
日系小売A（北部）	みかん	9個入り/1袋	299	熊本県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柑橘

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
日系小売B（北部）	有田みかん	1袋入り	198	和歌山県
日系小売B（北部）	有田みかん	ギフト箱	999	和歌山県
日系小売B（北部）	くまもとみかん	1袋入り	198	熊本県
現地系小売A（北部）	田村みかん	贈答箱	1,688	和歌山県
現地系小売A（北部）	みかん	1パック	268	和歌山県
現地系小売A（北部）	金柑	1パック	288	宮崎県
現地系小売A（北部）	金柑	1袋	328	鹿児島県
現地系小売B（北部）	みかん	1個	111	台湾
現地系小売B（北部）	帝王柑	1個	122	台湾
現地系小売B（北部）	小原紅早生みかん	1箱（6玉）	1,500	香川県
現地系小売C（北部）	温州みかん	3個入りパック	180（値引あり）	愛媛県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柑橘

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売C（北部）	キンカン	袋入り	230	鹿児島県
現地系小売C（北部）	キンカン	化粧箱入り	1,700	鹿児島県
現地系小売C（北部）	大将季柑（デコポン）	2玉入り・高級化粧箱入り	800	鹿児島県
現地系小売C（北部）	キンカン	1パック	250	宮崎県
現地系小売C（北部）	みかん	6玉入り・化粧箱	1,500	香川県
現地系小売C（北部）	山川みかん	480g	約240前後	福岡県
現地系小売C（北部）	桶柑	1個・ばら売り	69	台湾
現地卸売市場（北部）	帝王柑	量り売り	33／100g	台湾
現地卸売市場（北部）	茂谷柑27cmサイズ	6kg/ギフト箱	1,600	台湾
現地卸売市場（北部）	温州みかん	kg単価	220	愛媛県
現地卸売市場（北部）	はっさく／せとか	kg単価	260	和歌山県
現地卸売市場（北部）	ネーブルオレンジ	kg単価	90	アメリカ

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柑橘

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系果物専門店A （北部）	みかん	1箱	1,700	愛媛県
現地系果物専門店A （北部）	砂糖橘／レモン蜜柚	ギフト箱	850	台湾
現地系果物専門店A （北部）	茂谷柑ギフト箱	化粧箱	1,500	台湾
現地系果物専門店B （北部）	黄金柑	大箱	2,350	愛媛県
現地系果物専門店B （北部）	黄金柑	9～10玉・箱	2,100	愛媛県
現地系果物専門店B （北部）	あすみ柑	6～7玉・箱	2,200	長崎県
現地系果物専門店B （北部）	温州みかん	12～15玉・箱	2,100	佐賀県
現地系果物専門店B （北部）	きんかん	40玉・箱	2,500	宮崎県
現地系果物専門店C （北部）	静岡金柑	1kg・ギフト箱	1,700	静岡県
現地系果物専門店C （北部）	西海みかん	1.2kg・ギフト箱	1,388	長崎県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柑橘

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系果物専門店C（北部）	美子みかん	約2kg・PE箱	1,899	長崎県
現地系果物専門店C（北部）	西海みかん	2.5kg・ギフト箱	2,199	長崎県
現地系果物専門店C（北部）	春姫きんかん	2kg・ギフト箱	2,088	鹿児島県
現地系果物専門店C（北部）	キンカン	約3kg・箱	2,988	鹿児島県
現地系果物専門店C（北部）	キンカン	15袋入り箱（1袋約250g）	3,200	鹿児島県
現地系小売D（中部）	キンカン	1パック	399	鹿児島県
現地系小売D（中部）	でこぼん	2個/パック	399	愛媛県
現地系小売D（中部）	紅まどんな	5個入/パック	399	愛媛県
現地系小売D（中部）	宜蘭産 金棗(なつめ)	1パック	79	台湾
現地系小売D（中部）	屏東産 金柑	1パック	119	台湾
現地系小売D（中部）	茂谷柑	3 個入/1パック	119	台湾
現地系小売D（中部）	古坑柳橙	5個入/1パック	43	台湾

調査時点（2025年12月～2026年 2 月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柑橘

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売D（中部）	古坑柳橙	量り売り/@100 g	8	台湾
現地系小売D（中部）	タンカン	量り売り/@100 g	10	台湾
現地系小売E（中部）	山川みかん	600g/袋	199	福岡県
現地系小売E（中部）	鹿児島金柑	9個入り/箱（ギフト）	1,200	鹿児島県
現地系小売E（中部）	くまもとみかん	9個入り/箱（ギフト）	1,288	熊本県
現地系小売E（中部）	三日蜜柑	袋入り	250	静岡県
現地系小売E（中部）	杵築の美娘	箱（ギフト）	2,500	大分県
現地系小売E（中部）	最高傑作蜜柑	箱（ギフト）	1,288	和歌山県
現地系小売E（中部）	田村みかん	1Kg/箱（ギフト）	1,288	和歌山県
現地系小売E（中部）	梅山椪柑	1kg/袋	109	台湾
現地系小売E（中部）	古坑茂谷柑	1kg/袋	139	台湾

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柑橘

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売E（中部）	苗栗県公館有機桶柑	袋入り	150	台湾
現地系小売E（中部）	苗栗県三義砂糖橘	500g	75	台湾
現地系果物専門店D（南部）	みかん	袋入り	700	長崎県
現地系果物専門店D（南部）	みかん	袋入り	450	熊本県
現地系果物専門店D（南部）	きんかん	袋入り	250	鹿児島県
現地系果物専門店D（南部）	きんかん	パック入り	250	宮崎県
現地系果物専門店D（南部）	田村みかん	箱（ギフト）	1,200	和歌山県
現地系果物専門店D（南部）	長崎みかん	箱（ギフト）	2,400	長崎県
現地系果物専門店D（南部）	こん太きんかん	箱入り	1,500	静岡県
現地系小売F（南部）	みかん	4個/袋	129	愛媛県
現地系小売F（南部）	春姫きんかん	袋	219	鹿児島県
現地系小売F（南部）	春姫きんかん	箱	498	鹿児島県

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柑橘

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売F（南部）	茂谷柑	18玉/箱	579	台湾（台中東勢）
現地系小売F（南部）	ポンカン	1玉	32	台湾（台中東勢）
現地系小売F（南部）	ポンカン	4玉入/箱	115	台湾（台中東勢）
現地系小売F（南部）	美女柑	1kg	98	台湾（嘉義竹崎）
現地系果物専門店E（南部）	紅田村蜜柑	1箱	1,180	和歌山県
現地系果物専門店E（南部）	小太郎蜜柑（30玉）	1箱	3,280	愛媛県
現地系果物専門店E（南部）	鹿児島金柑	1袋250元／2袋	450	鹿児島県
現地系果物専門店E（南部）	和歌山蜜柑（パック）	1盒250元／2盒	450	和歌山県
現地系果物専門店F（南部）	田村みかん	1箱	1,300	和歌山県
現地系果物専門店F（南部）	きんかん	1袋	250	鹿児島県
現地系果物専門店F（南部）	きんかん	PE箱	299	宮崎県
現地系果物専門店F（南部）	あかたま	1kg/ギフト箱	1,980	宮崎県

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柿

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
日系小売A（北部）	富山柿餅	1袋	299	富山県
日系小売A（北部）	雷鳥干し柿	1袋	135	富山県
日系小売A（北部）	富山干柿（あんぽ柿）	1箱	1,299	富山県
日系小売A（北部）	三社柿	ギフト箱	999	富山県
日系小売A（北部）	能登志賀干柿	ギフト箱	1,199	石川県
日系小売A（北部）	市田干柿	ギフト箱	1,450	長野県
日系小売B（北部）	富山干柿	1箱	880	富山県
現地系小売A（北部）	市田柿（干し柿）	化粧箱	2,480	長野県
現地系小売B（北部）	富有柿	1箱	1,400	島根県
現地系小売B（北部）	御所柿／伊豆柿／市田柿	産地ミックス箱	1,600	滋賀県／島根県／長野県
現地系小売C（北部）	市田柿	4個／1袋	230	長野県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柿

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売C（北部）	市田柿	10個／化粧箱入り	1,400	長野県
現地卸売市場（北部）	富有柿	kg単価	240	和歌山県
現地卸売市場（北部）	甜柿	kg単価	60	台湾（台中）
現地卸売市場（北部）	鳴門金時	kg単価	160	徳島県
現地系果物専門店A（北部）	市田柿	4～11玉入り／特注木箱	2,200	長野県
現地系果物専門店C（北部）	福島産干し柿	約1.5kg・箱	2,288	福島県
現地系果物専門店C（北部）	市田柿	約1kg・ギフト箱	1,288	長野県
現地系小売D（中部）	市田柿	1袋	299	長野県
現地系小売E（中部）	雷鳥柿	8個入り/箱（ギフト）	1,288	富山県
現地系小売E（中部）	あんぽ柿	3個入り/箱（ギフト）	270	富山県
現地系小売E（中部）	市田柿	24個入り/箱（ギフト）	1,650	長野県
現地系小売E（中部）	柿まき	1本	360	岡山県

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柿

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売E（中部）	能登志賀ころ柿	箱（ギフト）	1,800	石川県
現地系小売E（中部）	枯露柿	箱（ギフト）	1,288	山梨県
現地系果物専門店D（南部）	市田柿	袋入り	250	長野県
現地系果物専門店D（南部）	市田柿	箱	2,000	長野県
現地系果物専門店D（南部）	市田柿	170g×6	1,200	長野県
現地系小売F（南部）	干柿	8袋/箱	1,069	富山県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

柿

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売F（南部）	市田柿	8袋/箱	1,250	長野県
現地系小売F（南部）	能登志賀ころ柿	8袋/箱	1,799	石川県
現地系果物専門店E（南部）	富山干柿	1箱／490g	999	富山県
現地系果物専門店E（南部）	市田柿	1箱	880	長野県（信州）
現地系果物専門店E（南部）	市田柿	1パック	199	長野県（信州）
現地系果物専門店F（南部）	市田柿	1箱	899	長野県
現地系果物専門店F（南部）	能登志賀ころ柿	1箱	1,480	石川県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

甘藷

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
日系小売A（北部）	さつま金時	1袋	169	鹿児島県
日系小売A（北部）	安納芋	1袋	169	鹿児島県
日系小売A（北部）	シルクスイート	1袋	179	鹿児島県
日系小売B（北部）	冷凍さつまいも	1個	198	宮崎県
日系小売B（北部）	鳴門金時	1袋	199	徳島県
現地系小売C（北部）	うなぎいも	2～3本／袋	220	静岡県
現地卸売市場（北部）	鳴門金時	kg単価	160	徳島県
現地卸売市場（北部）	甘藷	kg単価	25	台湾
現地系果物専門店C（北部）	紅春香・黄果さつまいも	約3kg／小箱	1,288	島根県・千葉県・茨城県・鹿児島県
現地系果物専門店C（北部）	黄身さつまいも	約5kg／箱	1,788	千葉県・茨城県・鹿児島県
現地系果物専門店C（北部）	紫芋	約5kg／箱	1,488	宮崎県・千葉県・茨城県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

甘藷

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系果物専門店C（北部）	鳴門金時さつまいも	約5kg/箱	3,288	徳島県
現地系小売D（中部）	有機台中地瓜	量り売り/@100 g	10	台湾
現地系小売D（中部）	紅肉地瓜	1袋	75	台湾
現地系小売D（中部）	紫心地瓜	1袋	75	台湾
現地系小売D（中部）	栗子地瓜一賞	1袋	75	台湾
現地系小売E（中部）	鳴門金時	袋(500g)	270	徳島県
現地系小売E（中部）	うなぎいも	袋(500g)	200	静岡県
現地系小売E（中部）	シルクスイート	袋(500g)	230	千葉県
現地系小売E（中部）	紅桜島	1袋	199	鹿児島県
現地系小売E（中部）	台南有機地瓜	500g/袋	95	台湾

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

甘藷

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売F（南部）	金時	1袋/500g	139	徳島県
現地系小売F（南部）	さつまいも	1袋/500g	155	鹿児島県
現地系小売F（南部）	台農57号	1袋/600g	79	台湾（屏東）
現地系小売F（南部）	有機地瓜	1袋/600g	69	台湾（高雄）

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

いちご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売A（北部）	いちご	1盒（パック）	469	台湾
日系小売B（北部）	とちあいか	2パックセット	980	栃木県
日系小売B（北部）	とちあいか	ギフト箱	498	栃木県
日系小売B（北部）	冷凍いちご	200g／1パック	498	栃木県
日系小売B（北部）	あまおう	1パック	550	福岡県
日系小売A（北部）	古都姫	ギフト箱（木箱）	3,999	奈良県
日系小売A（北部）	あまおう	2パックセット	1,155	福岡県
日系小売A（北部）	あまおう	1パック	599	福岡県
日系小売A（北部）	あまおう（白イチゴ入り）	1パック	899	福岡県
日系小売A（北部）	古都姫（3種入り）	1パック	1,199	奈良県
日系小売A（北部）	くまもといちご	2パックセット	798	熊本県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

いちご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
日系小売A（北部）	くまもといちご	1パック	389	熊本県
現地系小売C（北部）	いちご（品種記載なし）	1箱	2,100	宮城県
現地系小売C（北部）	いちご（紅ほっぺ）	1房	530	静岡県
現地系小売B（北部）	いちご（古都華）	1パック	1,400	奈良県
現地系小売B（北部）	いちご（古都華）	1箱	4,200	奈良県
現地系小売B（北部）	あまおう	1パック	750	福岡県
現地系小売B（北部）	紅ほっぺ	1パック	650	静岡県
現地系小売B（北部）	とちあいか	1パック	620	栃木県
現地系小売B（北部）	いちご（大粒選果）	1箱	2,600	宮城県
現地系小売B（北部）	いちご	1パック	520	台湾（苗栗県）
現地系小売B（北部）	いちご大粒選果	1箱	1,300	台湾（苗栗県）

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

いちご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売B（北部）	いちご（品種記載なし）	1パック（約430～500g）	420	韓国
現地系小売B（北部）	いちご	1箱	780	韓国
現地卸売市場（北部）	あまおう	kg単価	850	福岡県
現地卸売市場（北部）	とちおとめ	kg単価	750	栃木県
現地卸売市場（北部）	大湖いちご	kg単価	300	台湾（苗栗県）
現地系小売D（中部）	白イチゴ	1パック	319	台湾
現地系小売D（中部）	いちご	1パック	299	台湾
現地系小売D（中部）	いちご	1パック（11個入）	639	台湾
現地系小売E（中部）	とちあいか	6個入り/パック	499	栃木県
現地系小売E（中部）	とちあいか	6個入り/2パックセット	888	栃木県
現地系小売E（中部）	大湖いちご	600g/パック	350	台湾

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

いちご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売E（中部）	有機いちご	9個入り/パック	520	台湾
現地系小売E（中部）	台中有機いちご	パック(200g)	250	台湾
現地系果物専門店C（北部）	台湾大湖いちご1号	約1.5kg・箱	1,388	台湾（苗栗県）
現地系果物専門店C（北部）	台湾大湖いちご2号	約1.5kg・箱	1,288	台湾（苗栗県）
現地系果物専門店A（北部）	古都華いちご	ギフト箱	2,050	奈良県
現地系果物専門店B（北部）	いちご	1箱	1,250	熊本県
現地系小売F（南部）	大湖いちご	1パック/450g	279	台湾（苗栗県）
現地系小売F（南部）	大湖雪兔白いちご	15玉入/パック	569	台湾（苗栗県）
現地系果物専門店D（南部）	大和奈良いちご	1箱/ギフト箱(500g)	1,480	奈良県
現地系果物専門店D（南部）	古都華	1箱/ギフト箱(500g)	1,500	奈良県
現地系果物専門店D（南部）	紅玉	1箱/ギフト箱	1,380	埼玉県

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

いちご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系果物専門店E（南部）	吉都華草莓	2パック入り/セット	980	奈良県
現地系果物専門店E（南部）	古都姫草莓	1箱	1,680	奈良県
現地系果物専門店E（南部）	三色草莓	1箱	2,080	奈良県
現地系果物専門店E（南部）	柳花糖草莓	1箱	2,280	奈良県
現地系果物専門店E（南部）	淡雪草莓	1箱	1,380	奈良県
現地系果物専門店E（南部）	愛心達摩（だるま苺）	1箱（特別仕様）	1,380	高知県
現地系果物専門店E（南部）	穂乃香（だるまいちご）	2パック入り/セット	1,080	高知県
現地系果物専門店E（南部）	あまつおとめ	1箱（品切れ）	1,388	三重県
現地系果物専門店E（南部）	ゆうべに	2パック入り/セット	2,230	熊本県
現地系果物専門店F（南部）	古都いちご（3色）	1箱/セット	2,380	奈良県
現地系果物専門店F（南部）	淡雪いちご	2パック入	1,980	奈良県
現地系果物専門店E（南部）	吉都華草莓	2パック入り/セット	980	奈良県

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

いちご

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系果物専門店F （南部）	コットンベリー	2パック入	1,980	奈良県
現地系果物専門店F （南部）	おおきみDX4L	2パック入	1,980	宮崎県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

なし

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
日系小売A（北部）	ラ・フランス	1個入り/1パック	69	山形県
日系小売A（北部）	ラ・フランス	2個入り/1パック	129	山形県
現地系小売A（北部）	西洋梨	1玉パック	328	山形県
現地卸売市場（北部）	梨山雪梨	6玉／ギフト箱	1,250	台湾
現地系果物専門店A（北部）	双星りんご／水梨	ギフト箱	1,450	青森県/台湾
現地系果物専門店A（北部）	スーパー雪梨	ギフト箱	1,450	台湾
現地系果物専門店A（北部）	りんご／雪梨ギフト箱	ギフト箱	2,300	台湾
現地系果物専門店A（北部）	青龍梨ギフト箱	ギフト箱	2,300	台湾
現地系果物専門店B（北部）	雪梨	特大6玉・箱	2,280	台湾
現地系果物専門店B（北部）	雪梨	特大3玉・箱	1,390	台湾
現地系果物専門店C（北部）	台湾梨	8個入りギフト箱	1,088	台湾

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

なし

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売D（中部）	雪梨	2個/パック	319	台湾
好地方超市 台中廣三 SOGO	高接梨	4個/パック	199	台湾
現地系果物専門店D （南部）	王秋梨	単品	380	鳥取県
現地系果物専門店D （南部）	王秋梨（特大）	単品	520	鳥取県
現地系果物専門店D （南部）	高山蜜雪梨	単品	350	台湾
現地系小売F（南部）	西洋梨	4個/パック	89	アメリカ
現地系小売F（南部）	梨山雪梨	単品	179	台湾
現地系小売F（南部）	新高梨	2個/パック	269	韓国

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

メロン

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
日系小売A（北部）	アールスメロン	1玉	399	台湾
日系小売A（北部）	マスクメロン	1玉	280	台湾
現地卸売市場（北部）	メロン（網紋緑肉哈密瓜）	2玉／ギフト箱（約3kg）	1,050	台湾
現地系果物専門店A（北部）	温室高級メロン	ギフト箱	2,050	台湾
現地系果物専門店A（北部）	高級メロンギフト箱	ギフト箱	1,750	台湾
現地系果物専門店C（北部）	台湾温室アルスマスクメロン	2個入りギフト箱	1,588	台湾
現地系果物専門店C（北部）	静岡クラウンメロン	1.5kg・1玉	2,800	静岡県
現地系小売D（中部）	kamiraマスクメロン	1個	369	台湾
現地系小売D（中部）	マスクメロン	1個	479	台湾
現地系小売E（中部）	アールスメロン	1個	399	台湾

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

スイカ

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
（デパート系）	でんすけすいか	1玉	3,000～6,500/玉	北海道
（イベント催事系）	でんすけすいか	1玉	約6,000	北海道
（果物専門店）	黒美人すいか	1玉	800～1,800	熊本県
（デパート催事系）	黒美人すいか	1玉	1,200～2,000	熊本県
（デパート催事系）	入善ジャンボすいか	1玉	2,500～4,500	富山県

店舗ヒアリング調査、ウェブ情報（2025年12月～2月中旬の实地店舗調査では季節の関係で確認が出来なかったため）

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

さくらんぼ

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
日系小売A（北部）	ブラックチェリー	1000g/1パック	399	チリ
日系小売B（北部）	ブラックチェリー	単品売り	268/パック	チリ
日系小売B（北部）	ブラックチェリー	単品売り	198/袋	アメリカ（ワシントン州）
現地系小売A（北部）	さくらんぼ（ブラックチェリー）	2kg／簡易箱	2,200	ニュージーランド
現地系小売B（北部）	さくらんぼ	2kg/箱	3,280	ニュージーランド
現地系小売C（北部）	タスマニアンチェリー	箱入り／1,150g	3,800	オーストラリア
現地卸売市場（北部）	さくらんぼ（HINTON／LANI）	kg単価	900	ニュージーランド
現地系果物専門店A（北部）	さくらんぼ	1パック	350	ニュージーランド
現地系果物専門店B（北部）	さくらんぼ（佐藤錦）	1パック／約500g/ギフト箱	1,680	山形県
現地系果物専門店B（北部）	さくらんぼ（Bing）	1パック／約500g/ギフト箱	1,780	アメリカ（ワシントン州）
現地系果物専門店C（北部）	さくらんぼ（佐藤錦）	1箱／約500g・化粧箱入り	1,880	山形県

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

日本産については、店舗ヒアリング調査、ウェブ情報による（2025年12月～2月中旬の実地店舗調査では季節の関係で確認が出来なかったため）

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

さくらんぼ

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売D（中部）	佐藤錦	1箱 約500g	1,580	日本（山形）
現地系小売D（中部）	ブラックチェリー	1パック（400g）	750	ニュージーランド
現地系小売D（中部）	ブラックチェリー	小分けパック	199	ニュージーランド
現地系小売D（中部）	Bing	2kg パック	1,970	アメリカ
現地系小売E（中部）	ブラックチェリー	1箱(約1Kg)	1,388	ニュージーランド
現地系小売E（中部）	ブラックチェリー（28～32mm）	1箱(ギフト)	3,200	ニュージーランド
現地系小売E（中部）	ブラックチェリー（28～30mm）	1箱(ギフト)	1,388	ニュージーランド
現地系果物専門店D（南部）	ブラックチェリー（32mm）	箱	1,850	オーストラリア
現地系果物専門店D（南部）	ブラックチェリー（32mm）	箱	1,800	ニュージーランド

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格
日本産については、店舗ヒアリング調査、ウェブ情報による（2025年12月～2月中旬の実地店舗調査では季節の関係で確認が出来なかったため）

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

さくらんぼ

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売F（南部）	PeakCherries	2kg/箱	1,979	ニュージーランド
現地系小売F（南部）	頂級桜桃	2kg/箱	1,999	オーストラリア
現地系果物専門店E（南部）	海運ブラックチェリー	2.5kg/箱	880	チリ
現地系果物専門店E（南部）	TASMANIANチェリー	2kg箱/30mm	2,380	オーストラリア
現地系果物専門店E（南部）	空運チェリー	1箱/28-30mm	450	ニュージーランド
現地系果物専門店F（南部）	Gem Queen（28mm）	2kg入り	3,500	ニュージーランド
現地系果物専門店F（南部）	Gem Queen（30mm）	化粧箱	1,980	ニュージーランド
現地系果物専門店F（南部）	J&P Turner(32mm+)	化粧箱	2,880	ニュージーランド
現地系果物専門店F（南部）	Tasmanian Cherries	2kg箱	2,480	ニュージーランド
現地系果物専門店F（南部）	Reid Fruits Tasmanian Premium	2kg箱	2,480	オーストラリア
現地系果物専門店F（南部）	Cherry Delight 32-34mm	2kg箱	2,980	オーストラリア

調査時点（2025年12月～2026年2月中旬）の店頭価格

日本産については、店舗ヒアリング調査、ウェブ情報による（2025年12月～2月中旬の実地店舗調査では季節の関係で確認が出来なかったため）

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

レモン

販売店舗	品目名（品種名）	数量	販売価格（台湾ドル）	産地（日本の場合は都道府県）
現地系小売C（北部）	レモン（Sunkist）	1個/ばら売り	40	アメリカ
現地系小売C（北部）	種なしレモン	量り売り	43／100g	台湾
現地系小売D（中部）	レモン（種無し）	8玉 パック	360	台湾（屏東）
現地系小売D（中部）	レモン	6玉 パック	350	広島県
現地系小売E（中部）	レモン	2個	99	台湾
現地系小売E（中部）	レモン	2個セット	98	アメリカ
現地系果物専門店A（北部）	砂糖橘／レモン蜜柚	ギフト箱	850	台湾
現地系果物専門店B（北部）	日本産レモン	6玉パック	380	広島県・愛媛県
現地系果物専門店B（北部）	種無しレモン	6玉パック	380	屏東県
現地系果物専門店C（北部）	日本産レモン	6玉パック	520	広島県・愛媛県

5-(1) 小売店での販売状況 品目別まとめ

品目	主な産地	主な売価（通常店頭価格）	ギフト売価（NTD/箱）	備考
りんご	青森県、岩手県、台湾、ニュージーランド、アメリカ	約120～300 NTD／個	約750～3,500 NTD	日本産は贈答用途中心
ぶどう	山梨県、長野県、台湾、韓国、アメリカ、チリ	約250～600 NTD／房	約2,000～5,000 NTD	シャインマスカットは高価格
もも	山梨県、福島県、台湾	約180～400 NTD／個	約1,500～3,000 NTD	日本産はギフト販売が中心 ※調査時期が流通期外のためヒアリング調査 またはウェブ情報による
かんきつ	愛媛県、熊本県、和歌山県、宮崎県、鹿児島県、台湾、アメリカ	約80～200 NTD／個	約1,000～2,500 NTD	日本産は百貨店で販売 キンカンが多く取り扱われている
柿	富山県、和歌山県、台湾	約120～250 NTD／個	約1,200～2,800 NTD	日本産は干し柿が中心。中秋節 から春節の間の贈答品向け多い
かんしょ	台湾、茨城県、鹿児島県、徳島県	約60～150 NTD／袋	—	台湾産が中心
いちご	福岡県、佐賀県、台湾、韓国	約180～450 NTD／パック	約1,500～3,000 NTD	日本産は冬季人気。白イチゴは 不安定共有。
なし	鳥取県、千葉県、台湾、韓国	約150～300 NTD／個	約1,250～3,500 NTD	贈答用途あり
メロン	北海道、静岡県、台湾	約300～800 NTD／個	約1,050～6,000 NTD	日本産は高級ギフト向け
スイカ	台湾、熊本県、北海道、富山県	—	—	※調査時期が流通期外のためヒアリング調査 またはウェブ情報による
さくらんぼ	アメリカ、オーストラリア、ペルー、チリ、山形県	約350～800 NTD／パック	約2,500～5,000 NTD	高級果実 ※調査時期が流通期外のためヒアリング調査 またはウェブ情報による
レモン	台湾、アメリカ、広島県	約40～120 NTD／個	—	日常用途

5-(2) 主要輸入先の海上輸送日数

① **日本→台湾** ■ 台湾海運企業の情報を参考に、日本から台湾への海上航海日数を整理。ただし、停泊日数は含まない。

大阪 → 台北

- 1) 大阪>神戸>清水>横浜>東京>台北：5日
- 2) 大阪>神戸>門司>博多>蔚山>台北：5日
- 3) 大阪>神戸>門司>博多>徳山>台北：4日
- 4) 大阪>神戸>門司>博多>台北：2日

大阪 → 高雄

- 1) 大阪>神戸>岩国>博多>上海>高雄：6日
- 2) 大阪>水島>福山>広島>台中>高雄：3日

東京 → 高雄

- 1) 東京>横浜>名古屋>大阪>神戸>基隆>高雄：7日
- 2) 東京>横浜>名古屋>四日市>基隆>台中>高雄：5日
- 3) 東京>横浜>千葉>清水>名古屋>四日市>基隆>台中>高雄：4日

博多 → 高雄

- 1) 博多>神戸>大阪>蔚山>釜山>基隆>高雄：5日

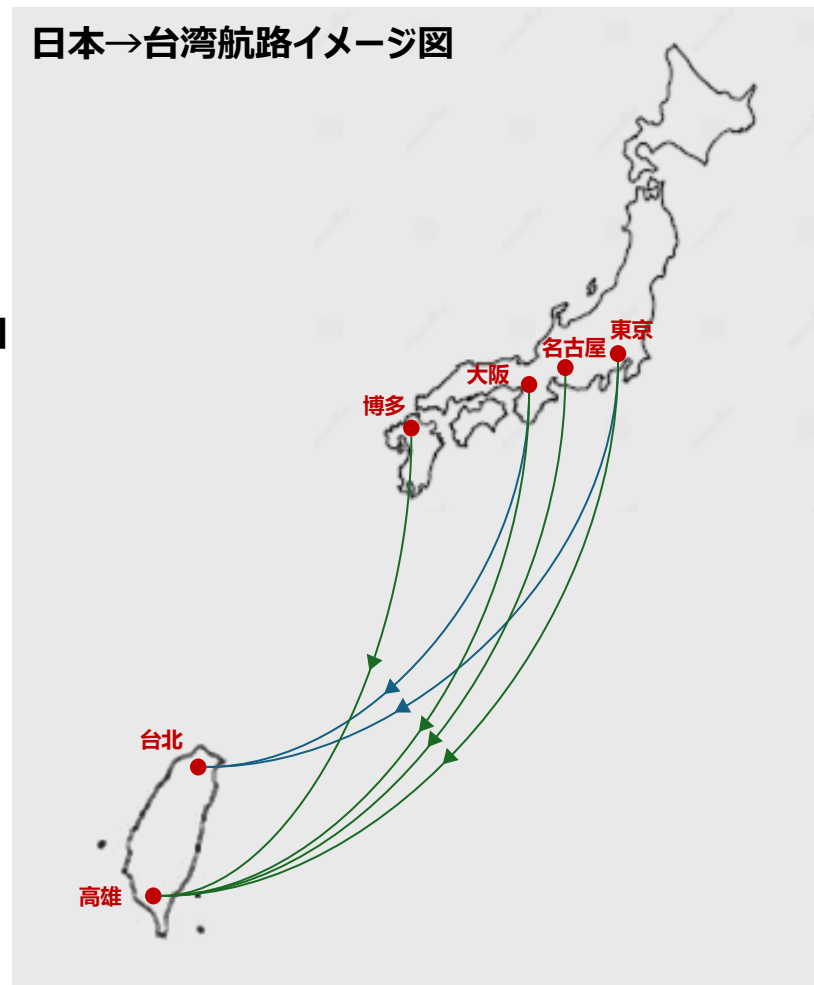
東京 → 台北

- 1) 東京>横浜>清水>名古屋>神戸>台北：6日
- 2) 東京>横浜>名古屋>大阪>神戸>台北：5日
- 3) 東京>横浜>清水>四日市>名古屋>台北：4日
- 4) 東京>横浜>名古屋>四日市>台北：4日
- 5) 東京>横浜>川崎>台北：3日

名古屋 → 高雄

- 1) 名古屋>東京>横浜>基隆>高雄：4日

日本→台湾航路イメージ図



資料出典：

1. 萬海航運，

https://tw.wanhai.com/views/skd/ServiceRoute.xhtml?file_num=69536&parent_id=64834&top_file_num=64735

2. 長榮海運，https://ss.shipmentlink.com/tvs2/jsp/TVS2_InteractiveSchedule.jsp

3. 陽明海運，https://www.yangming.com/en/service/service_overview/route_map?service=CAT

5-(2) 主要輸入先の海上輸送日数

②アメリカ→台湾

- 台湾海運企業の情報を参考に、日本から台湾への海上航海日数を整理。ただし、停泊日数は含まない。
- 整理した情報は、事業者からのヒアリング結果（アメリカから台湾への輸入は約35日）とおおむね一致。

ニューヨーク → 台北

- 1) ニューヨーク>ノーフォーク>チャールストン>サバンナ>上海>寧波>台北：30日

ロサンゼルス → 台北

- 1) ロサンゼルス>オークランド>蛇口>ハイフォン>カイマー港>蛇口>廈門>台北：27日

ニューヨーク → 高雄

- 1) ニューヨーク>ノーフォーク>チャールストン>サバンナ>マンザニーロ>ロッドマン>高雄：47日

ノーフォーク → 高雄

- 1) ノーフォーク>サバンナ>チャールストン>ニューヨーク>シンガポール>高雄：50日

ヒューストン → 高雄

- 1) ヒューストン>モバイル>ロッドマン>高雄：37日

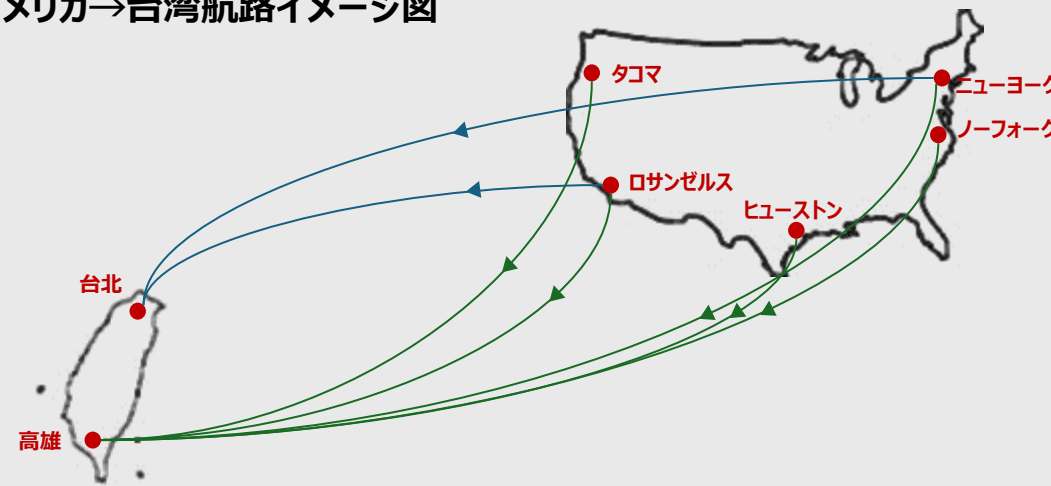
タコマ → 高雄

- 1) タコマ>釜山>高雄：19日

ロサンゼルス → 高雄

- 1) ロサンゼルス>オークランド>基隆>高雄：22日

アメリカ→台湾航路イメージ図



資料出典：

1. 萬海航運,

https://tw.wanhai.com/views/skd/ServiceRoute.xhtml?file_num=69536&parent_id=64834&top_file_num=64735

2. 長榮海運, https://ss.shipmentlink.com/tvs2/jsp/TVS2_InteractiveSchedule.jsp

3. 陽明海運, https://www.yangming.com/en/service/service_overview/route_map?service=CAT

5-(2) 主要輸入先の海上輸送日数

③中国大陸→台湾

- 台湾海運企業の情報を参考に、日本から台湾への海上航海日数を整理。ただし、停泊日数は含まない。

上海 → 台北

- 1) 上海>天津港>日照>連雲港>台北：6日

寧波 → 台北

- 1) 寧波>上海>基隆>台北：3日

香港 → 台北

- 1) 香港>高雄>台中>台北：2日

新港 → 高雄

- 1) 新港>大連>高雄：2日

寧波 → 高雄

- 1) 寧波>上海>高雄：3日

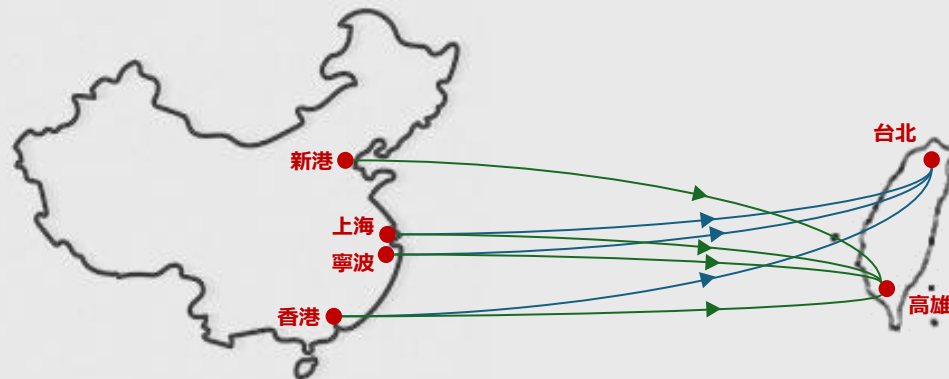
上海 → 高雄

- 1) 上海>大連>天津港>日照>高雄：7日
- 2) 上海>寧波>高雄：3日

香港 → 高雄

- 1) 香港>高雄：1日

中国大陸→台湾航路イメージ図



資料出典：

1. 萬海航運,

https://tw.wanhai.com/views/skd/ServiceRoute.xhtml?file_num=69536&parent_id=64834&top_file_num=64735

2. 長榮海運, https://ss.shipmentlink.com/tvs2/jsp/TVS2_InteractiveSchedule.jsp

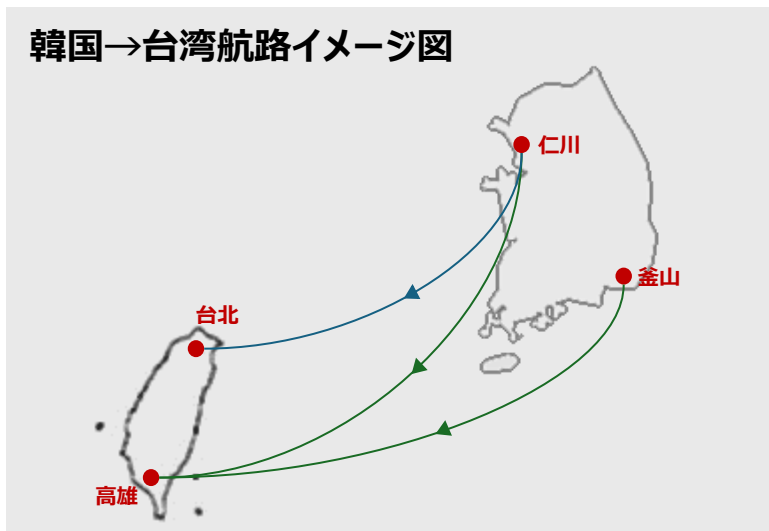
3. 陽明海運, https://www.yangming.com/en/service/service_overview/route_map?service=CAT

5-(2) 主要輸入先の海上輸送日数

- 台湾海運企業の情報を参考に、日本から台湾への海上航海日数を整理。ただし、停泊日数は含まない。
- 整理した情報は、事業者からのヒアリング結果（アジア諸国から台湾への輸入は約7～10日）とおおむね一致。

④ 韓国→台湾

韓国→台湾航路イメージ図



仁川 → 台北

- 1) 仁川>光陽>釜山>蔚山>台北：2日

仁川 → 高雄

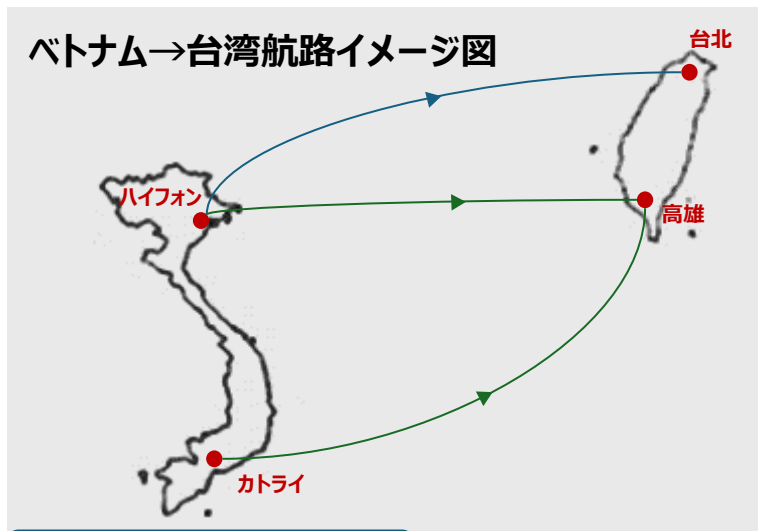
- 1) 仁川>釜山>光陽>基隆>台中>高雄：5日
2) 仁川>光陽>釜山>高雄：3日

釜山 → 高雄

- 1) 釜山>上海>寧波>高雄：6日

⑤ ベトナム→台湾

ベトナム→台湾航路イメージ図



ハイフォン → 台北

- 1) ハイフォン>カイメップ>蛇口>廈門>台北：6日

ハイフォン → 高雄

- 1) ハイフォン>高雄：2日

カトライ → 高雄

- 1) カトライ>高雄：3日

⑥ オーストラリア→台湾



メルボルン → 高雄

- 1) メルボルン>シドニー>ブリスベン>高雄：23日

資料出典：

1. 萬海航運, https://tw.wanhai.com/views/skd/ServiceRoute.xhtml?file_num=69536&parent_id=64834&top_file_num=64735
2. 長榮海運, https://ss.shipmentlink.com/tvs2/jsp/TVS2_InteractiveSchedule.jsp
3. 陽明海運, https://www.yangming.com/en/service/service_overview/route_map?service=CAT

5-(3) 有機認証

- 現在、台湾は8カ国と有機同等性を承認しており、対象国はオーストラリア、日本、ニュージーランド、カナダ、アメリカ、パラグアイ、インド、イギリス。

							
オーストラリア	日本	ニュージーランド	カナダ	アメリカ	パラグアイ	インド	イギリス
2020/1/23 施行	2020/2/1 施行	2020/4/30 施行	2020/5/30 施行	2020/5/30 施行	2023/4/25 施行	2024/7/8 施行	2024/5/22 締結

資料出典：

1. 農業部農糧署>有機農業>進出口有機農産品之管理
2. 農業部 > 新聞と公報 > 農業ニュース > 台湾とイギリスが相互認証による有機農産物の同等性を達成し、貿易協力と農業交流の深化を促進

日台の有機同等性相互承認

- 2020年2月1日から以下の有機農産物について、台湾で「有機」などの表示が可能。

□ 範囲：

- ・ 日本のJAS有機認証制度で認証を受け、日本国内で生産または加工された（原産地が日本となる）食用の有機農産物及び有機農産物加工食品
- ・ ただし、転換期間中有機農産物やその加工品は含まない

□ 標準：

- ・ 有機農産物の日本農林規格（農林水産省 2005年10月27日発表番号1605）
- ・ 有機加工食品の日本農林規格（財務省・農林水産省2022年9月1日発表番号1606）

- 2024年1月1日より、有機同等性の対象品目に有機酒類が追加。

資料出典：農糧署「台日有機農産物進出口貿易フローガイド」

農林水産省「同等性を利用した有機製品の日本と台湾の輸出入に関する手続きについて」

https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/yuuki-426.pdf

日本有機JASマーク



5-(3) 有機認証

■ 有機同等性を利用して有機農産物を台湾へ輸出する場合の注意事項

- 日本の有機認証制度（有機JAS認証）と同等性の相互承認を行っている対象（有機農産物及び有機農産物加工品（酒類含む））について、有機JAS認証を取得したものは、台湾の有機認証を取得しなくても台湾で「有機」表示が可能。
- なお、有機同等性を用いて日本から輸出する製品に、台湾の有機マーク（43頁記載）を貼付することは出来ない。
- 輸出にあたり、通常の輸出手続に加え①**当該有機産物が相互承認の対象範囲内かどうかの確認**、②**当該有機産品の認証機関による「輸出証明書」の入手**が必要となるため、事前に手続の確認が必要。具体的な手続きは、農林水産省HPを参照。https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/yuuki-426.pdf
- また、台湾における販売者は、販売前に**「有機標示同意文件」の取得**が必要であり、以下の台湾農業部農糧署URLから申請が可能。<https://organic.afa.gov.tw/InOrganic/>

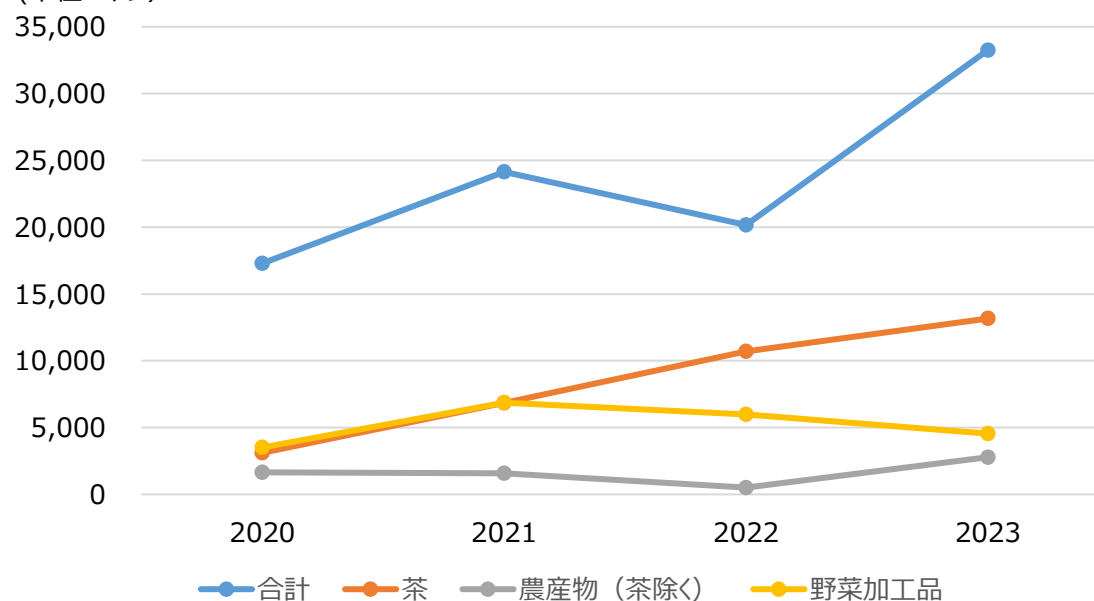
証明書様式（英・中）

EXPORT CERTIFICATE FOR TAIWAN					
This certificate certifies that the agricultural products specified below have been certified organic by JAS Registered Certifying Body and have been found to meet all organic applicable requirements of JAS.					
EXPORTED BY (Name and address)					
IMPORTER OR BUYER (Name and address)					
PRODUCT AS LABELED	LOT NUMBER	UNIT WEIGHT (Volume)	QUANTITY	NET WEIGHT OF LOTS	THE NAME OF OPERATOR & ADDRESS
ISSUING DATE OF THE CERTIFICATE					
The entity who has issued the certificate (Name and address)					
Remarks					
I hereby certify the above statements are true. Signature / Seal of the JAS Registered Certifying Body					
The number of this document					

有機認証之證明文件(臺灣)					
本證明文件證實下述所載農產品係由日本認證之驗證機構依JAS有機所有適用要求驗證合格。					
出口業者名稱及地址					
進口業者或買方名稱及地址					
產品名稱	批號	單位包裝	數量	產品淨重或淨量	農產品經營者名稱及地址
簽發日期					
簽發之驗證機構名稱及地址					
備註					
本驗證機構在此聲明上述所載是真實的。 日本有機農產品驗證機構負責人或簽署					
本文件編號					

有機農産物及び農産物加工品の台湾への輸出実績

(単位：トン)



5-(4) 市販青果物によく見られるマーク

CASマーク
台湾優良農産品標章



CAS : Certified Agricultural Standards

■ CAS台湾優良農産物の4つの特徴は以下の通り：

1. トレーサビリティ可能な台湾産農産物を使用
2. 衛生安全が基準を満たしている
3. 品質規格が適合している
4. 包装と表示が規定通りである

■ CAS認証機関は、生産工場の施設や製造工程、管理体制など監査を行う。CASラベルの認証基準については、「**優良農産物認証基準**」を参照。」(<https://cas.moa.gov.tw/Home/ViewAnnount/d448e590-80a2-4bdc-9040-5c8a95a8c886?type=03&outside=False>)

資料出典：

1. 台湾優良農産物管理ポータルサイト <https://cas.moa.gov.tw/>
2. 《優良農産物認証基準》生鮮カット野菜と果物の原則

分類	品項
農産物	野菜果物ジュース、食用米、漬物、きのこ製品、醸造食品、 生鮮カット野菜と果物
畜産物	肉製品、卵製品、乳製品、羽毛
水産物	水産加工品
林産品	林産加工品
複合農産品	冷凍食品、即席食品、冷蔵調理食品、スナック食品

注：認証の要件は、「生鮮カット野菜・果物」はすべて台湾産の原料を使用していること、「複合農産品」は50%以上台湾産原料を使用していること。

生鮮カット野菜果物の表示規定：

■ 下記の項目を含め、印刷またはラベル貼付の方法（業務用包装）で内パッケージに明確に表示すること。外箱がある場合は、1、3、4、5の項目も外箱に表示すること。

1. 品名：生鮮〇〇〇
2. 内容物の正味重量と数量
3. 包装工場の名称、住所および電話と（または）代理店の名称、住所および電話
4. 有効期日
5. 保存条件
6. 消費者サービス電話
7. 使用説明
8. 原産地(国)。ただし製造工場または検査機関の住所が表示されており、それが原産地を示すに十分である場合、標示を省略することができる
9. アレルゲン
10. 認証農産物マーク、認証商品コード、認証機関名称

5-(4) 市販青果物によく見られるマーク

TAPマーク (産銷履歴農産品標章)



TAP : Traceable Agricultural Products

- 台湾で生産、加工などされた製品が対象。
- 産地履歴管理農産物は、製造過程で標準化された作業手順に従い、**台湾の良好農業規範（TGAP）を実施し、公開されている自主管理情報に基づいて追跡可能であり、第三者認証機関による検証に合格したもの。**
- 産地履歴制度は、**情報公開の追跡可能性、台湾良好農業規範（TGAP）、第三者認証制度**などの3つの側面から、産地履歴情報の不正を防ぎ、生産過程の品質と潜在的リスクを管理する。産地履歴農産物ラベルの認証基準については、「**産地履歴農産物認証基準**」を参照。」(<https://law.moa.gov.tw/LawContent.aspx?id=GL001310>)

資料出典：

1. 生産・流通履歴農産物情報サイト<https://taft.moa.gov.tw/cp-1037-86-1216f-1.html>
2. 農業部《生産・販売履歴農産物認証基準》

表示方法

1. 貼付タイプ：再利用できないラベルに印刷されたもの
2. 印刷タイプ：包装または容器のデザイン図面を認証機関に提出して審査が必要。変更がある場合も同様
3. 貼付タイプ+印刷タイプ：貼付タイプと印刷タイプの規定にそれぞれ適合するもの

- 認証を取得した生産・販売履歴農産物は、**中国語（繁体字）および一般のマークを使用し、製品本体、包装、または容器に明確に表示すること。**

1. 品名
2. 原料名；二種類以上の混合物である場合は、その含有量が多い順に高から低までを個別に表示すること（単一の原料で製造され、かつ前項の品名と完全に同一である場合は、原料名の表示を省略することができる）
3. 正味重量、容量、数量または計量
4. 農産物取扱業者の名前、電話番号、および住所
5. 原産地（製造工場または認証場所の住所が表示されており、それによって原産地が明確に分かる場合は、原産地の表示を省略することができる）
6. 生産・販売履歴農産物認証マーク、追跡コードおよび認証機関名
7. 生産・販売履歴農産物情報サイト(<https://taft.moa.gov.tw>)または2次元コード

注：農産物取扱業者が英語または日本語のラベルスタイルを選択した場合、表示内容が簡略化されているため、輸出用のみ使用可能で、台湾内での使用はできない。

5-(4) 市販青果物によく見られるマーク

台湾有機農産物認証



- 有機農産物は、農産物の生産、加工、包装、流通過程が、中央主管機関が定めた認証基準を満たし、『**有機農業促進法**』に基づいて認証に合格したもの
- 厳格な有機認証制度により、製品が有機基準に適合していることが保証され、消費者が有機農産物を識別することができる。有機農産物の認証基準については、『**有機農産物有機転換期間農産物認証基準および生産、加工、包装、流通過程で使用可能な物質**』を参照

https://www.afa.gov.tw/cht/index.php?code=list&ids=353&mod_code=view&a_id=405)

■ 有機農産物および有機転換期間中の農産物の容器または包装には、中国語（繁体）および一般的な表示を使用し、以下の事項を明確に表示すること

1. 品名。有機農産物に該当する場合は、有機という文字を併せて表示すること。転換期間中の有機農産物に該当する場合は、有機転換期間という文字を併せて表示すること
2. 原料名。二種類以上の混合物である場合、含有量が多い順に高から低までを個別に表示すること。ただし、単一の原料で製造され、かつ前項の品名と完全に同一である場合は、原料名の表示を省略することができる。
3. 農産物の取扱業者の名前、住所、及び電話番号。ただし、輸入された有機農産物については、その輸入業者の名前、住所、及び電話番号を表示すること
4. 原産地（国）。ただし、製造工場や認証場所の住所が表示されており、それが原産地（国）を十分に示すものである場合は、この限りではない
5. 認証機関名
6. 認証証書番号。第17条第1項第2号の規定に該当する輸入有機農産物については、同意書の番号を表示すること
7. その他、台湾の主管機関が公告した表示すべき事項

資料の出典：

1. 《有機農業促進法》
2. 《有機農産物有機転換期間農産物認証基準與其生産加工分裝流通及販賣過程可使用之物質》

6

データ集

6-(1) 関税

■ 本レポート対象品目の関税は下記表の通り（2026年3月時点。最新の情報はページ下部記載のリンクよりご確認ください）

作物	HS Code	CCC Code	品名	関税
りんご		0808.10.00.00-2	生鮮リンゴ	20%
		0811.90.31.00-3	冷凍リンゴ（砂糖または甘味料無添加）	15%
		0813.30.00.00-1	干しリンゴ	26%
		2009.71.10.00-9	未発酵およびアルコール無添加天然リンゴジュース、糖度 20 以下	30%
		2009.71.22.00-5	未発酵およびアルコール無添加濃縮リンゴジュース、糖度 20 以下、 1パック 18キロ以下	20%
		2009.79.10.00-1	その他の未発酵およびアルコール無添加天然リンゴジュース	30%
		2009.79.21.00-8	その他の未発酵およびアルコール無添加濃縮リンゴジュース、 1パック 18キロ以上	20%
		2009.79.22.00-7	その他の未発酵およびアルコール無添加濃縮リンゴジュース、 1パック 18キロ以下	20%
		2202.99.16.00-6	未発酵希釈天然リンゴジュース	20%
		2202.99.26.00-4	未発酵リンゴジュース飲料	20%
ぶどう		0806.10.00.00-4	生鮮ブドウ	20%
		0806.20.10.00-0	レーズン（干しブドウ）、ばら売り	台湾ドル2元 /キロ
		0806.20.20.00-8	レーズン（干しブドウ）、パッケージ	台湾ドル2元 /キロ
		1702.30.00.00-3	グルコースおよびブドウシロップ、果糖無添加または乾燥状態で果糖の重さが20%以下	25%

資料の出典：財政部關務署「税則税率查詢」 <https://portal.sw.nat.gov.tw/PPL/index>

6-(1) 関税

■ 本レポート対象品目の関税は下記表の通り（2026年3月時点。最新の情報はページ下部記載のリンクよりご確認ください）

作物	HS Code	CCC Code	品名	関税
ぶどう		1702.40.00.00-1	グルコースおよびブドウシロップ、乾燥状態で果糖の重さが20%以上、50%以下、 転化糖除外	25%
		1702.90.40.00-2	化学的純度グルコース、糖度99.5%超えのもの	25%
		2009.61.10.00-1	未発酵およびアルコール無添加天然ブドウジュース、糖度30以下	25%
		2009.61.22.00-7	未発酵およびアルコール無添加濃縮ブドウジュース、糖度30以下、 1パック18キロ以下	25%
		2009.69.10.00-3	その他の未発酵およびアルコール無添加天然ブドウジュース	20%
		2009.69.21.00-0	その他の未発酵およびアルコール無添加濃縮ブドウジュース、1パック18キロ以上	25%
		2009.69.22.00-9	その他の未発酵およびアルコール無添加濃縮ブドウジュース、1パック18キロ以下	20%
		2202.99.15.00-7	未発酵希釈天然ブドウジュース	20%
		2202.99.25.00-5	未発酵ブドウジュース飲料	20%
		2204.21.00.00-5	その他の鮮ワイン、2リットル以下の容器に入れるもの	20%
		2204.22.00.00-4	その他の鮮ワイン、2リットル以上、10リットル以下の容器に入れるもの	10%
		2204.29.00.00-7	その他の鮮ワイン、10リットル以上の容器に入れるもの	10%
		2204.30.00.00-4	その他のマスト（果醪）	10%
		2205.10.00.10-5	ベルモットおよび香料入りその他のワイン、アルコール度数（容積で計算）20%以下、 2リットル以下の容器に入れるもの	25%

6-(1) 関税

■ 本レポート対象品目の関税は下記表の通り（2026年3月時点。最新の情報はページ下部記載のリンクよりご確認ください）

作物	HS Code	CCC Code	品名	関税
ぶどう		2205.10.00.20-3	ベルモットおよび香料入りその他のワイン、 アルコール度数（容積で計算）20%超え、2リットル以下の容器に入れるもの	20%
		2205.90.00.10-8	ベルモットおよび香料入りその他のワイン、 アルコール度数（容積で計算）20%以下、2リットル超えの容器に入れるもの	20%
		2208.20.10.00-0	グレープブランデー	0%
		2208.20.90.00-3	蒸留ワインまたはブドウポマースから得たその他の酒	0%
もも		0809.30.00.10-5	生鮮モモ	20%
		0809.30.00.20-3	生鮮ネクタリン（ズバイモモ）	20%
		0811.90.29.00-7	冷凍ラズベリー、ブルーベリー、モモ（砂糖、甘味料無添加）	8%
		1212.99.80.00-7	モモ（ネクタリン含む）またはスモモの核と仁	16%
		2008.70.00.00-3	その他の方法で調製・保存したモモ（ネクタリン含む）	15%
みかん		0805.21.10.10-8	生鮮温州みかん	15%
		0805.21.10.20-6	乾燥温州みかん	15%
		0805.21.90.10-1	生鮮椪柑	35%
		0805.21.90.90-4	その他の皮の厚い柑橘類、生鮮または乾燥したもの	35%
		0805.29.00.10-2	生鮮マーコットオレンジ	35%
		0805.29.00.90-5	螺柑（椪柑）その他の同類ハイブリッドフルーツ、生鮮または乾燥したもの	35%

6-(1) 関税

■ 本レポート対象品目の関税は下記表の通り（2026年3月時点。最新の情報はページ下部記載のリンクよりご確認ください）

作物	HS Code	CCC Code	品名	関税
みかん		0805.90.00.00-8	その他の生鮮または乾燥した柑橘類果実	42.5%
		0805.22.00.10-9	生鮮地中海マンダリン	30%
		0814.00.00.10-4	オレンジ皮	15%
		2007.91.10.00-7	オレンジジャム	20%
		0814.00.00.90-7	その他の柑橘類またはウリ類（スイカを含む）の外皮、生鮮、冷凍、乾燥、 または一時的に塩水・亜硫酸水・その他の浸漬液に漬けたものを含む	15%
		2007.91.90.00-0	その他の柑橘類果物が煮込みで得たジャム、ゼリー、マーマレード、 果物のピューレおよびペースト	20%
		2008.30.00.00-2	その他の方法で調製・保存した柑橘類果物	26%
		2009.11.10.00-2	未発酵およびアルコール無添加の天然柑橘ジュース、冷凍したもの	30%
		2009.11.21.00-9	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、冷凍、 1パック 1 8 キロ以上のもの	20%
		2009.11.22.00-8	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、冷凍、 1パック 1 8 キロ以下のもの	20%
		2009.12.10.00-1	その他の未発酵およびアルコール無添加の天然柑橘ジュース、未冷凍、糖度 2 0 以下	30%
		2009.12.21.00-8	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、未冷凍、 糖度 2 0 以下 1パック 1 8 キロ以上のもの	22.5%
		2009.12.22.00-7	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、未冷凍、 糖度 2 0 以下 1パック 1 8 キロ以下のもの	30%
		2009.19.10.00-4	その他の未発酵およびアルコール無添加の天然柑橘ジュース、未冷凍のもの	30%

6-(1) 関税

■ 本レポート対象品目の関税は下記表の通り（2026年3月時点。最新の情報はページ下部記載のリンクよりご確認ください）

作物	HS Code	CCC Code	品名	関税
みかん		2009.19.21.00-1	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、未冷凍、1パック18キロ以上のもの	22.5%
		2009.19.22.00-0	その他の未発酵およびアルコール無添加の濃縮柑橘ジュース、未冷凍、1パック18キロ以下のもの	30%
		2009.31.11.10-5	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類天然ジュース、糖度20以下、1パック18キロ以上のもの	20%
		2009.31.11.20-3	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類濃縮ジュース、糖度20以下、1パック18キロ以上のもの	20%
		2009.31.12.10-4	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類天然ジュース、糖度20以下、1パック18キロ以下のもの	20%
		2009.39.11.10-7	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類天然ジュース、1パック18キロ以上のもの	20%
		2009.39.11.20-5	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類濃縮ジュース、1パック18キロ以上のもの	20%
		2009.39.12.10-6	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類天然ジュース、1パック18キロ以下のもの	20%
		2009.39.12.20-4	その他の未発酵およびアルコール無添加のいずれか柑橘類濃縮ジュース、1パック18キロ以下のもの	20%
		2202.99.11.00-1	未発酵希釈天然蜜柑橘ジュース	20%
		2202.99.21.00-9	未発酵柑橘ジュース飲料	20%
柿		0602.20.00.16-0	柿の木 接ぎ木の有無とも含む	17%
		0810.70.00.00-5	生鮮柿	35%

6-(1) 関税

■ 本レポート対象品目の関税は下記表の通り（2026年3月時点。最新の情報はページ下部記載のリンクよりご確認ください）

作物	HS Code	CCC Code	品名	関税
柿		0813.40.90.10-8	干し柿	26%
いちご		0810.10.00.00-8	生鮮イチゴ	20%
		0811.10.00.00-7	冷凍イチゴ	20%
		0812.90.10.00-7	一時保存イチゴ	26%
		2008.80.00.00-1	その他の方法で調製・保存したイチゴ	30%
かんしょ		0714.20.10.00-1	甘藷（生鮮、冷凍または乾燥）	10%
		0714.20.20.00-9	冷凍甘藷	20%
梨		0602.10.10.00-8	梨、根が伸びていない挿し穂および枝芽	0%
		0602.20.00.22-2	梨の木 接ぎ木の有無とも含む	17%
		0808.30.10.00-6	生鮮西洋ナシ	10%
		0808.30.90.00-9	その他の生鮮梨	台湾ドル49元/キロ
		2008.40.00.00-0	その他の方法で調製または保存される梨	20%
すいか		0807.11.00.10-0	その他の方法で調製または保存される梨	25%
		0807.11.00.90-3	生鮮スイカ	25%
		0814.00.00.90-7	その他の柑橘類またはウリ類（スイカを含む）の外皮、生鮮、冷凍、乾燥、または一時的に塩水・亜硫酸水・その他の浸漬液に漬けたものを含む	15%

6-(1) 関税

■ 本レポート対象品目の関税は下記表の通り（2026年3月時点。最新の情報はページ下部記載のリンクよりご確認ください）

作物	HS Code	CCC Code	品名	関税
すいか		1207.70.90.10-3	グアズ（スイカ種含む）	10%
		1207.70.90.20-1	グアズ仁（スイカ種の仁含む）	10%
		1209.99.00.10-7	植え用スイカ（クアズを含む）種	0%
		2008.19.90.10-6	その他の方法で調製または保存されるスイカ種（混合物を含む）	20%
メロン		0807.19.10.00-2	生鮮メロン	25%
		0807.19.90.00-5	その他の生鮮メロン類	25%
		1207.70.90.10-3	グアズ（スイカ種含む）	10%
		1207.70.90.20-1	グアズ仁（スイカ種の仁含む）	10%
さくらんぼ		0602.20.00.12-4	さくらんぼの木 接ぎ木の有無とも含む	17%
		0809.21.00.00-8	生鮮酸っぱいさくらんぼ	7.5%
		0809.29.00.00-0	その他の生鮮さくらんぼ	7.5%
		0811.90.28.00-8	砂糖または甘味料無添加の冷凍さくらんぼ	10%
		0812.10.00.00-6	しばらく保存されたさくらんぼ	新臺幣10元/公斤 もしくは20%
		2008.60.00.00-5	その他の方法で調製・保存したさくらんぼ	10%
レモン		0602.20.00.25-9	レモンの木 接ぎ木の有無とも含む	17%

6-(1) 関税

■ 本レポート対象品目の関税は下記表の通り（2026年3月時点。最新の情報はページ下部記載のリンクよりご確認ください）

作物	HS Code	CCC Code	品名	関税
レモン		0805.50.10.00-4	レモン及びライム (毎年一月一日から同年九月三十日まで輸入された者) 生鮮または乾燥したもの	15%
		0805.50.90.00-7	その他のレモン及びライム、生鮮または乾燥したもの	30%
		3301.13.00.00-5	レモンオイル	免税

6-(2) 卸売市場での取引状況

① 2025年月別果物卸売取引量

■ 2025年の毎月卸売市場取引量は以下の表の通り。 果物卸取引量：キロ

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
リンゴ	その他（其他）	4,695	1,669	104	-	589	5,327	1,743	14,312	48,279	37,896	77,144	6,569
	レッドデリシャス（五爪）	20	-	-	-	-	-	-	-	2,594	130	-	-
	秋香	272	-	-	-	-	-	1,856	19,860	5,685	1,555	457	-
	めぐみ（恵）	61,797	3,573	6,346	-	-	-	285	23,702	13,666	12,215	115,580	47,730
	ゴールデンデリシャス（金冠）	-	-	-	-	-	-	-	1,927	12,729	6,704	130	-
	紅玉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	富士	66	-	-	-	840	-	-	-	-	-	-	-
	陸奥	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ブドウ	その他（其他）	4,126	3,001	1,509	-	2,034	3,447	10,025	11,204	8,779	616	148	1,235
	石原センテニアル（巨峰）	556,873	350,632	679,103	783,417	889,642	812,838	1,287,604	853,108	384,348	372,700	498,855	870,810

6-(2) 卸売市場での取引状況

① 2025年月別果物卸売取引量

■ 2025年の毎月卸売市場取引量は以下の表の通り。 果物卸取引量：キロ

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ブドウ	イタリア（義大利）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,450	-
	種なし（無子）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ハニーレッド（蜜紅）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
もも	その他（其他）	-	343	7,816	159,613	580,290	117,180	14,979	683	75	-	-	52
	スイットウ（水蜜桃）	-	10	4,076	53,869	308,720	176,373	907,571	606,588	7,621	-	-	-
	鶯歌桃	-	180	42	-	7,062	33,472	1,468	-	-	-	-	-
	ズバイモモ（甜桃）	-	6	10,258	142,450	684,110	141,323	376	126	-	-	-	-
	サモモ（早桃）	55	350,632	46,893	152,684	404,365	58,443	546	-	-	-	-	-
	福壽桃	-	-	-	258	78,376	57,122	6,062	27	-	-	-	-
みかん	柑橘	170,540	37,858	8,659	2,677	-	-	299	-	3,995	3,814	34,724	128,323
	ポンカン（椪柑）	2,305,580	330,922	16,254	47	2,650	-	-	-	10,000	1,447,631	7,272,646	7,393,665

6-(2) 卸売市場での取引状況

① 2025年月別果物卸売取引量

■ 2025年の毎月卸売市場取引量は以下の表の通り。

果物卸取引量：キロ

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
みかん	マーコットオレンジ (茂谷柑)	3,699,954	2,614,025	1,921,203	319,197	29,869	-	-	-	-	457	1,955	250,481
	虎頭柑	253,091	845	99	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ミネオラオレンジ (紅柑 美女柑)	63,508	5,196	251	-	-	-	-	-	-	-	306	57,852
	ウンシュウミカン (温州柑)	-	-	-	-	-	-	-	-	969	165	-	-
	フリモント (佛利蒙柑)	34,302	1,674	705	12	2,650	300	-	72	479	158,052	422,129	347,736
	サンバースト タンジェリン (豔陽柑)	1,650	495	-	-	-	-	-	-	-	-	1,921	6,897
	パール柑、大橘 (珍珠柑)	365,334	48,903	1,520	-	-	-	-	-	-	822	45,899	332,073
柿	その他（其他）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	べにがき（红柿）	140	-	-	-	-	-	72	293,810	1,143,407	764,916	101,278	7,942

6-(2) 卸売市場での取引状況

① 2025年月別果物卸売取引量

■ 2025年の毎月卸売市場取引量は以下の表の通り。 果物卸取引量：キロ

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
柿	みずがき（水柿）	-	-	-	-	-	-	-	-	3,589	35,160	75,693	7,546
	柿餅	4,842	-	-	-	-	-	-	-	6,550	21,744	26,799	28,024
	あまがき（甜柿）	35,375	2,750	-	-	2,450	-	470	421,472	876,586	1,984,964	2,512,259	1,288,607
	ふでかき（筆柿）	58	-	-	-	-	-	-	-	80	868	3,334	6,510
	秋柿	-	-	-	-	-	-	-	-	-	446	6,068	2,628
いちご	いちご（草莓）	227,074	366,269	583,685	124,042	22,315	4,281	49	-	-	147	3,941	97,942
かんしょ	其他（その他）	157,386	124,684	122,959	54,340	182,465	247,305	166,395	181,812	134,391	124,342	131,128	160,505
	台農57号 （臺農57號）	960,367	813,537	852,806	801,587	836,500	843,666	811,924	795,772	791,852	767,681	862,046	1,263,497
	ムラサキサツマイモ （芋仔甘薯）	65,977	44,920	32,110	33,293	65,884	45,519	56,145	64,904	45,794	46,894	39,365	63,080
	台農66号 （臺農66號）	293,285	265,015	307,147	171,919	416,325	426,171	439,096	695,401	502,155	553,202	501,717	666,953

6-(2) 卸売市場での取引状況

① 2025年月別果物卸売取引量

■ 2025年の毎月卸売市場取引量は以下の表の通り。 果物卸取引量：キロ

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
梨	その他（其他）	6,925	91	-	72	36	5,057	14,415	83,529	23,840	10,172	17,770	9,642
	横山梨	38	1,026	-	-	-	210	1,204	2,625	35,688	21,807	-	-
	寶島甘露梨	13,565	2,225	163	28	-	52,501	3,309,676	5,941,034	3,563,984	3,008,446	1,049,480	236,438
	秋水梨	-	-	-	-	321,793	552,364	17,145	188	340	62	-	-
	世紀梨	111	325	-	-	2,110	-	1,652	147,377	297,733	15,981	269	482
	新興梨	61	10	2,448	-	2,650	39,529	1,268,336	618,936	409,724	234,567	62,299	15,781
	豐水梨	-	-	-	272	2,603	810,193	310,936	4,253	7,694	3,706	1,561	2,600
	幸水梨	-	-	-	-	-	7,690	1,891	-	-	-	-	-
	烏梨	20	-	-	-	-	1,080	-	-	1,878	5,424	2,400	-
	4029梨	-	-	-	-	-	47,110	54,842	27,000	1,116	18	610	-
	蜜梨	-	-	-	-	-	72,811	46,500	245	14,451	9,139	95	-

6-(2) 卸売市場での取引状況

① 2025年月別果物卸売取引量

■ 2025年の毎月卸売市場取引量は以下の表の通り。 果物卸取引量：キロ

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
梨	ユキナシ（雪梨）	418,160	18,161	23,141	3,502	-	-	-	-	116	3,958	261,104	1,611,466
すいか	その他（其他）	628	1,351	8,801	12,728	112,872	41,791	64,435	13,450	42,630	57,261	62,421	32,476
	大西瓜	803,335	472,031	871,133	2,878,073	6,082,456	6,812,215	5,130,267	2,695,019	1,808,861	1,566,310	993,284	1,272,941
	種なしすいか （無子西瓜）	552	-	-	13,120	18,707	9,611	377	937	2,168	288	-	745
	はちきん（黒美人）	-	-	537	-	440,380	229,918	31,508	36,600	148,813	258,466	228,295	39,288
	鳳光英妙	-	17,230	131,688	925,994	1,281,409	184,077	39,780	5,345	112	5,345	1,921	534
	クリームスイカ・ 黄肉すいか （黄肉）	228,521	41,370	711,882	2,985,860	4,151,964	3,414,278	3,148,968	1,900,240	2,896,279	3,133,528	1,605,672	488,017
	紅肉	-	-	92,022	12,557	6,731	8,613	7,364	3,522	2,577	3,684	2,083	2,746
	秀鈴	-	-	60	202	38,507	5,402	736	3,527	2,681	2,208	-	1,625
	甜美人	13,968	238	-	9,572	816,617	661,194	525,801	481,174	1,413,980	1,342,972	452,012	58,375

6-(2) 卸売市場での取引状況

① 2025年月別果物卸売取引量

■ 2025年の毎月卸売市場取引量は以下の表の通り。 果物卸取引量：キロ

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
メロン	その他（其他）	5,834	6,211	9,367	10,202	8,392	4,292	159	1,200	-	4,328	5,946	1,956
	カンタロープ・赤肉系 （網状紅肉）	267,893	306,435	629,136	1,391,445	1,990,104	514,664	150,723	93,052	187,824	302,229	734,580	617,667
	カンタロープ・青肉系 （網状緑肉）	133,453	72,296	350,633	699,429	856,258	368,077	105,308	84,819	90,932	296,194	674,092	302,424
	カンタロープ・白肉系 （網状白肉）	-	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-	-
	ハミウリ（新疆）	100,444	15,490	18,261	96,856	259,368	141,250	14,977	2,563	20,627	79,687	486,059	335,438
	ハニーデューメロン・ 赤肉系（光面紅肉）	16	900	111	6,878	749	3,527	-	-	1,201	1,048	1,445	2,771
	ハニーデューメロン・ 青肉系（光面緑肉）	294,097	301,177	643,488	565,988	136,601	12,622	9,720	2,217	1,394	91,726	325,341	350,686
	ハニーデューメロン・ 白肉系（光面白肉）	4,368	29,985	97,201	126,988	121,318	11,630	1,925	36	8	18,413	99,605	3,167

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト
<https://amis.afa.gov.tw/main/Main.aspx>

6-(2) 卸売市場での取引状況

① 2025年月別果物卸売取引量

■ 2025年の毎月卸売市場取引量は以下の表の通り。 果物卸取引量：キロ

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
メロン	マスクメロン、アールスメロン (阿露斯)	106,108	12,072	4,509	14,142	94,443	91,321	30,589	11,422	62,119	31,977	12,527	16,817
レモン	レモン（檸檬）	162,881	174,771	311,283	333,122	256,695	212,570	328,881	352,802	330,726	331,721	246,729	154,431
	種なしレモン (無子檸檬)	166,116	119,729	84,536	76,375	81,414	245,726	557,467	564,556	333,548	259,501	217,027	203,423
	黄金レモン (黄金檸檬)	5,029	4,780	4,647	4,250	8,528	15,036	37,645	54,881	47,871	31,284	3,477	5,533

6-(2) 卸売市場での取引状況

② 2025年月別輸入果物取引量

果物卸取引量：キロ

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
リンゴ	その他（其他）	226,415	154,075	200,501	188,036	203,976	187,100	194,291	202,042	216,975	331,259	260,743	208,091
	レッドデリシャス（五爪）	-	6	-	280	-	3,290	400	840	-	-	13,220	1,190
	秋香	315	885	1,035	315	150	1,680	1,155	678	615	360	1,155	1,230
	めぐみ（恵）	2,340	-	5,440	1,400	936	2,142	2,504	-	100	1,404	2,518	490
	ゴールデンデリシャス（金冠）	8,560	6,200	4,050	11,170	760	4,810	2,360	2,182	6,930	45,980	45,949	8,350
	紅玉	374,974	77,813	133,333	203,976	12,470	530	2,630	2,480	10,940	102,919	129,675	104,278
	富士	3,155,644	1,851,078	2,186,406	2,868,952	3,260,408	2,340,867	2,254,907	2,591,203	2,476,838	2,291,651	2,795,838	2,616,591
	陸奥	-	-	-		-	-	-	-	200	-	-	-
ブドウ	種なし（無子）	17,174	46,403	106,673	140,699	109,840	12,769	31,874	98,905	141,798	143,802	72,719	25,593
	ブドウ（葡萄）	527,021	475,505	1,051,346	1,073,505	1,023,674	303,000	288,039	741,443	1,213,944	1,155,152	877,604	737,294

6-(2) 卸売市場での取引状況

② 2025年月別輸入果物取引量

果物卸取引量：キロ

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
もも	水蜜桃 (スイミットウ)	7,010	6,235	1,742	55	57,116	112,207	145,156	203,660	101,949	506	24	2,221
	ズバイモモ (甜桃)	161,669	562,499	608,798	159,417	11,027	54,580	144,460	104,929	76,916	320	-	28,659
	もも (桃子)	37,311	113,077	114,204	63,864	100,141	216,117	231,949	275,062	151,433	196	494	4,306
みかん	柑橘	16,640	35,679	175,174	230,347	276,002	185,666	137,506	363,885	662,110	555,806	281,814	41,114
柿	柿餅	17,937	4,402	2,232	11	133	80	-	-	-	248	3,049	6,767
	柿子	478	40	8	-	2,078	212	-	-	235	4,442	7,326	1,656
いちご	いちご (草莓)	20,701	13,175	21,651	6,334	3,320	1,394	1,623	1,763	1,362	2,880	2,399	26,818
かんしょ	甘藷	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
梨	その他 (其他)	281,787	34,107	147,729	74,655	53,965	14,780	9,738	36,509	316,867	210,127	225,657	195,841
	セイヨウナシ (西洋梨)	415	9,935	89,701	24,965	56,570	20,808	22,506	25,580	25,989	27,219	4,764	6,602

6-(2) 卸売市場での取引状況

② 2025年月別輸入果物取引量

果物卸取引量：キロ

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
すいか	すいか（西瓜）	3,801	-	52,566	3,731	-	13	33	16	65	-	-	-
メロン	メロン・ カンタロープ （洋香瓜）	1,727	449	777	1,951	3,400	659	18,418	240,594	236,818	122,872	8,241	791
さくらんぼ	さくらんぼ（櫻桃）	1,205,999	358,679	217,449	1,716	113,037	489,363	1,150,375	694,182	27,260	5,219	126,489	438,751

6-(2) 卸売市場での取引状況

③ 2025年月別卸市場の価格

果物卸売価格：台湾元/Kg

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
リンゴ	その他（其他）	56.8	30.6	100	-	26.5	59.6	20.4	40.5	49.4	63.1	49.3	42.4
	レッドデリシャス（五爪）	60.0	-	-	-	-	-	-	-	52.0	53.9	-	-
	秋香	120.0	-	-	-	-	-	55.9	46.2	39.0	54.5	25.1	-
	めぐみ（恵）	61.2	59.1	115.6	-	-	-	48.9	41.4	38.2	42.7	56.8	87.6
	ゴールドデリシャス（金冠）	-	-	-	-	-	-	-	37.8	34.5	51.9	46.8	-
	紅玉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	富士	41.5	-	-	-	100.0	-	-	-	-	-	-	-
	陸奥	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ブドウ	その他（其他）	199.4	199.3	143.6	-	261.6	266.4	109.5	188.1	152.4	105.3	95.8	213.2
	石原センテニアル（巨峰）	80.0	92.0	102.4	101.9	98.0	74.6	50.7	52.7	64.9	79.6	76.1	65.1

注：ウェブサイトで検索した際、一部の作物名が異なる場合があるため、ここでは括弧内に検索時に入力した作物名を記載。

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト（農産品批發市場交易行情站）

資料検索期日：2026年2月2日

6-(2) 卸売市場での取引状況

③ 2025年月別卸市場の価格

果物卸売価格：台湾元/Kg

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ブドウ	イタリア（義大利）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40.0	-
	種なし（無子）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ハニーレッド（蜜紅）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
もも	その他（其他）	-	66.8	194.5	187.5	136.9	90.8	58.9	76.5	51.7	-	-	73.2
	スイミットウ（水蜜桃）	-	213.7	203.3	187.8	129.2	109.0	92.2	71.8	134.3	-	-	-
	鶯歌桃	-	80.0	136.2	-	73.3	73.2	72.1	-	-	-	-	-
	ズバイモモ（甜桃）	-	250.0	220.4	141.7	101.4	70.1	66.3	66.7	-	-	-	-
	サモモ（早桃）	109.5	78.6	95.8	96.6	58.2	45.6	28.9	-	-	-	-	-
	福壽桃	-	-	-	88.6	65.2	46.5	30.4	15.0	-	-	-	-
みかん	柑橘	40.7	42.0	64.3	69.6	-	-	63.2	-	45.3	40.0	39.0	41.6
	ポンカン（椪柑）	34.1	33.6	35.4	40.0	35.0	-	-	-	61.0	45.4	40.7	38.9

注：ウェブサイトで検索した際、一部の作物名が異なる場合があるため、ここでは括弧内に検索時に入力した作物名を記載。

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト（農産品批發市場交易行情站）

資料検索期日：2026年2月2日

6-(2) 卸売市場での取引状況

③ 2025年月別卸市場の価格

果物卸売価格：台湾元/Kg

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
みかん	マーコットオレンジ (茂谷柑)	43.2	37.9	51.0	92.9	107.3	-	-	-	-	53.1	53.2	35.4
	虎頭柑	31.9	23.4	3.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ミネオラオレンジ (紅柑 美女柑)	38.2	47.2	31.5	-	-	-	-	-	-	-	42.2	36.4
	ウンシュウミカン (温州柑)	-	-	-	-	-	-	-	-	53.1	40.0	-	-
	フリモント (佛利蒙柑)	60.4	30.1	25.3	20.0	35.0	28.3	-	60.0	49.6	43.0	42.2	43.2
	サンバースト タンジェリン (豔陽柑)	34.2	28.9	-	-	-	-	-	-	-	-	42.8	33.2
	パール柑、大橘 (珍珠柑)	51.6	50.6	37.5	-	-	-	-	-	-	54.0	52.1	60.9
柿	その他（其他）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	べにがき（红柿）	107.7	-	-	-	-	-	27.5	35.0	33.6	32.1	40.2	40.7

注：ウェブサイトで検索した際、一部の作物名が異なる場合があるため、ここでは括弧内に検索時に入力した作物名を記載。

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト（農産品批發市場交易行情站）

資料検索期日：2026年2月2日

6-(2) 卸売市場での取引状況

③ 2025年月別卸市場の価格

果物卸売価格：台湾元/Kg

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
柿	みずがき（水柿）	-	-	-	-	-	-	-	-	21.9	22.0	23.6	24.8
	柿餅	121.9	-	-	-	-	-	-	-	120.2	101.5	102.4	100.7
	あまがき（甜柿）	113.4	90.0	-	-	90.0	-	62.0	74.7	97.6	85.2	88.5	100.8
	ふでかき（筆柿）	29.0	-	-	-	-	-	-	-	45.0	22.0	22.9	28.3
	秋柿	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20.2	19.1	10.5
いちご	いちご（草莓）	273.5	198.1	118.5	96.1	99.7	95.3	38.4	-	-	144.7	182.9	217.1
かんしょ	其他（その他）	21.8	22.8	26.4	32.2	27.9	23.1	26.7	27.4	26.8	27.9	30.9	27.7
	台農57号 （臺農57號）	25.2	25.6	26.5	31.0	28.3	25.2	26.7	29.4	28.8	29.5	30.8	24.4
	ムラサキサツマイモ （芋仔甘薯）	19.5	22.3	26.3	35.2	25.0	22.5	24.7	26.5	33.4	33.0	49.8	26.8
	台農66号 （臺農66號）	24.2	25.8	26.8	38.8	24.6	21.2	24.9	26.3	26.9	26.2	31.5	20.7

注：ウェブサイトで検索した際、一部の作物名が異なる場合があるため、ここでは括弧内に検索時に入力した作物名を記載。

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト（農産品批發市場交易行情站）

資料検索期日：2026年2月2日

6-(2) 卸売市場での取引状況

③ 2025年月別卸市場の価格

果物卸売価格：台湾元/Kg

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
梨	その他（其他）	45.4	38.5	-	66.1	30.0	43.2	75.1	52.9	54.1	47.1	59.8	52.1
	横山梨	15.0	60.6	-	-	-	23.3	17.4	27.6	29.0	25.9	-	-
	寶島甘露梨	100.6	68.6	49.2	95.0	-	83.8	79.9	71.6	78.1	67.6	69.4	76.8
	秋水梨	-	-	-	-	95.5	92.9	57.1	43.0	44.1	30.2	-	-
	世紀梨	110.0	79.8	-	-	56.2	-	56.4	51.9	51.6	49.8	28.4	29.0
	新興梨	15.0	10.0	117.7	-	40.0	87.1	60.0	53.0	67.5	61.0	60.3	68.8
	豐水梨	-	-	-	24.4	104.1	94.4	80.6	55.5	95.2	43.5	70.9	66.0
	幸水梨	-	-	-	-	-	111.3	105.5	-	-	-	-	-
	烏梨	15.0	-	-	-	-	25.0	-	-	25.0	41.3	55.0	-
	4029梨	-	-	-	-	-	72.4	63.2	51.4	59.6	50.0	55.3	-
	蜜梨	-	-	-	-	-	95.1	86.5	39.1	50.2	38.4	29.0	-

注：ウェブサイトで検索した際、一部の作物名が異なる場合があるため、ここでは括弧内に検索時に入力した作物名を記載。

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト（農産品批發市場交易行情站）

資料検索期日：2026年2月2日

6-(2) 卸売市場での取引状況

③ 2025年月別卸市場の価格

果物卸売価格：台湾元/Kg

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
梨	ユキナシ（雪梨）	73.5	84.9	98.6	122.7	-	-	-	-	22.3	42.8	55.0	50.5
すいか	その他（其他）	103.8	131.3	30.0	54.3	22.9	32.7	29.5	70.4	50.9	42.8	40.7	41.6
	大西瓜	15.9	15.6	14.9	15.6	16.4	15.6	15.8	15.7	16.0	16.4	16.3	16.4
	種なしすいか （無子西瓜）	21.5	-	-	21.8	14.9	10.6	5.1	18.7	16.9	20.0	-	24.2
	はちきん（黒美人）	-	-	30.0	-	12.2	11.1	16.2	22.8	1.6	14.2	10.1	11.0
	鳳光英妙	-	-	22.9	14.6	13.2	10.0	11.5	19.8	17.2	9.8	10.2	16.8
	クリームスイカ・ 黄肉すいか （黄肉）	19.5	25.9	21.8	17.3	14.5	13.3	13.8	19.6	16.7	14.2	11.6	17.0
	紅肉	-	-	22.5	20.2	10.6	9.0	11.1	8.9	15.1	12.6	14.7	17.3
	秀鈴	-	-	40.0	23.7	14.6	10.8	11.8	23.8	18.8	16.9	-	22.2
	甜美人	18.9	8.0	-	20.2	15.7	14.7	15.1	22.6	17.7	14.7	13.6	15.9

注：ウェブサイトで検索した際、一部の作物名が異なる場合があるため、ここでは括弧内に検索時に入力した作物名を記載。

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト（農産品批發市場交易行情站）

資料検索期日：2026年2月2日

6-(2) 卸売市場での取引状況

③ 2025年月別卸市場の価格

果物卸売価格：台湾元/Kg

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
メロン	その他（其他）	25.0	48.7	71.6	70.1	47.7	77.5	26.0	30.0	-	56.5	69.5	78.8
	カンタロープ・赤肉系 （網状紅肉）	69.4	80.8	83.2	54.4	33.1	30.6	39.0	51.1	56.4	55.6	43.9	59.6
	カンタロープ・青肉系 （網状緑肉）	70.6	83.9	85.7	59.1	35.4	35.3	44.0	37.0	37.7	40.3	33.4	50.1
	カンタロープ・白肉系 （網状白肉）	-	-	-	-	42.0	-	-	-	-	-	-	-
	ハミウリ（新疆）	75.2	75.8	77.9	71.8	44.3	49.0	76.9	122.8	151.7	78.0	59.4	67.5
	ハニーデューメロン・ 赤肉系（光面紅肉）	28.0	70.0	75.7	102.4	32.5	18.3	-	-	30.8	32.8	28.4	26.2
	ハニーデューメロン・ 青肉系（光面緑肉）	43.5	51.9	51.6	36.8	29.5	33.8	33.3	31.9	33.2	41.6	28.1	21.8
	ハニーデューメロン・ 白肉系（光面白肉）	54.5	52.5	54.9	48.6	38.9	33.0	45.3	25.0	55.0	41.1	24.1	28.2

注：ウェブサイトで検索した際、一部の作物名が異なる場合があるため、ここでは括弧内に検索時に入力した作物名を記載。

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト（農産品批發市場交易行情站）

資料検索期日：2026年2月2日

6-(2) 卸売市場での取引状況

③ 2025年月別卸市場の価格

果物卸売価格：台湾元/Kg

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
メロン	マスクメロン、アールス (阿露斯)	121.6	165.2	119.0	191.0	110.0	81.2	78.8	85.9	84.5	104.7	89.4	75.1
レモン	レモン（檸檬）	62.7	66.2	50.9	57.8	99.0	88.1	43.1	39.0	39.9	52.3	61.2	78.9
	種なしレモン (無子檸檬)	89.0	111.2	147.6	170.8	203.1	79.9	37.8	31.5	38.7	67.4	87.8	95.3
	黄金レモン (黄金檸檬)	58.9	68.6	68.8	76.1	99.5	66.6	34.4	26.8	29.7	40.5	46.0	69.0

注：ウェブサイトで検索した際、一部の作物名が異なる場合があるため、ここでは括弧内に検索時に入力した作物名を記載。

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト（農産品批發市場交易行情站）

資料検索期日：2026年2月2日

6-(2) 卸売市場での取引状況

④ 2025年月別輸入果物卸売価格

果物卸売価格：台湾元/Kg

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
リンゴ	その他（其他）	111.3	95.0	88.6	94.0	91.3	88.4	65.5	73.2	89.1	125.7	118.7	105.6
	レッドデリシャス（五爪）	-	70.0	-	100.0	-	71.9	60.0	120.0	-	-	61.1	71.2
	秋香	44.4	48.4	40.0	40.0	40.0	39.5	40.0	46.2	40.0	48.2	53.3	79.0
	めぐみ（恵）	181.9	-	71.2	40.0	44.4	46.9	39.7	-	43.3	45.4	39.3	38.8
	ゴールデンデリシャス（金冠）	97.2	90.5	96.9	85.9	53.2	58.8	61.3	47.2	120.7	121.2	101.6	127.2
	紅玉	112.1	100.4	92.0	114.8	122.3	76.2	131.7	131.7	106.7	95.6	138.0	120.8
	富士	116.0	85.5	92.1	88.6	80.7	74.7	74.0	73.5	77.4	83.6	90.0	90.6
	陸奥	-	-	-	-	-	-	-	-	270.0	-	-	-
ブドウ	種なし（無子）	155.3	154.4	134.3	109.8	86.0	67.7	160.1	88.6	112.6	101.8	108.8	145.5
	ブドウ（葡萄）	201.9	152.1	140.9	130.6	111.0	123.7	194.8	135.8	185.4	166.0	161.3	159.2

注：ウェブサイトで検索した際、一部の作物名異なる場合があるため、ここでは括弧内に検索時に入力した作物名を記載し、参考として表示する

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト（農産品批發市場交易行情站）
資料検索期日：2026年2月2日

6-(2) 卸売市場での取引状況

④ 2025年月別輸入果物卸売価格

果物卸売価格：台湾元/Kg

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
もも	水蜜桃 (スイツトウ)	364.7	299.8	152.3	3,000.0	350.6	306.2	332.3	193.3	298.3	342.1	250.0	387.5
	ズバイモモ (甜桃)	133.7	115.3	108.3	99.7	81.9	108.3	108.7	294.9	120.9	250.0	-	120.1
	もも (桃子)	169.8	159.8	146.0	181.3	294.3	285.3	278.7	122.3	268.4	340.1	353.6	267.6
みかん	柑橘	330.4	137.0	112.4	113.1	106.8	81.7	93.5	88.6	82.4	63.3	72.4	108.8
柿	柿餅	647.6	609.9	338.5	1,000.0	293.3	100.0	-	-	-	606.4	824.8	639.2
	柿子	311.8	250.0	250.0	-	267.3	267.3	-	-	244.7	322.9	353.7	524.6
いちご	いちご (草莓)	824.3	785.1	649.8	824.3	269.5	232.5	228.7	204.2	216.8	339.7	335.7	722.5
かんしょ	甘藷	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
梨	その他 (其他)	118.7	112.8	113.6	103.9	88.8	63.6	63.5	107.7	138.4	115.3	84.3	82.7
	セイヨウナシ (西洋梨)	92.8	122.8	104.0	86.7	80.3	73.3	70.9	67.3	61.0	69.4	71.2	71.8

注：ウェブサイトで検索した際、一部の作物名異なる場合があるため、ここでは括弧内に検索時に入力した作物名を記載し、参考として表示する

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト（農産品批發市場交易行情站）
資料検索期日：2026年2月2日

6-(2) 卸売市場での取引状況

④ 2025年月別輸入果物卸売価格

果物卸売価格：台湾元/Kg

作物	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
すいか	すいか（西瓜）	114.9	-	13.0	15.8	-	517.9	768.7	500.0	4.5	-	-	-
メロン	メロン・ カンタロープ [°] （洋香瓜）	364.1	300.9	389.3	301.4	254.1	368.0	100.8	94.4	86.9	82.0	100.5	289.6
さくらんぼ	さくらんぼ（櫻桃）	476.4	377.2	300.7	629.1	464.5	364.2	258.4	237.3	323.9	513.0	471.5	419.8

注：ウェブサイトで検索した際、一部の作物名異なる場合があるため、ここでは括弧内に検索時に入力した作物名を記載し、参考として表示する

資料出典：農産物卸売市場取引相場情報サイト（農産品批發市場交易行情站）
資料検索期日：2026年2月2日

6-(3) 農業災害統計

農業災害統計

- 2024年、台湾は寒波や複数の台風、大雨などの影響を受け、農作物の損失が大きかった。農業部農糧署の農業災害報告書によると、2024年の農業全体の損失は53億台湾元を超え、そのうち農作物の損失は約50億台湾元に達し、2023年の農作物損失（約30億台湾元）を大きく上回った。

単位：千新台幣ドル

農業災害統計					
2024年			2025年		
項目	合計（農産物、農地と農業施設の損失を含む）	農作物損失	項目	合計（農産物、農地と農業施設の損失を含む）	農作物損失
合計	5,324,969	4,972,663	合計	3,738,453	2,874,485
1月下旬寒波による農業災害	2,127	1,947	台風4号および0708豪雨による農業災害	2,019,489	1,911,262
0403地震による農業災害	1,043	43	台風6号による農業災害	11,848	9,294
4月下旬豪雨による農業災害	27,142	26,389	0728豪雨による農業災害	430,678	361,503
台風3号による農業災害	2,636,288	2,428,757	台風11号による農業災害	530,650	516,602
9月下旬豪雨による農業災害	29,531	29,355	台風18号による農業災害	600,979	35,591
台風18号による農業災害	546,168	463,871	10月中下旬豪雨による農業災害	11,677	11,195
台風21号による農業災害	2,081,557	2,021,188	台風26号による農業災害	133,132	29,038
台風25号による農業災害	1,113	1,113			

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：りんご

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

りんご					りんご				
NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考	NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	1-methylcyclopropene	1-メチルシクロプロペン	0.01	成長調整剤	28	Cyfluthrin	シフルトリン	0.5	殺虫剤
2	Abamectin	アバメクチン	0.02	殺虫剤	29	Dichlorprop	ジクロルプロップ	0.1	除草剤
3	Acequinocyl	アセキノシル	0.5	殺ダニ剤	30	Difenoconazole	ジフェノコナゾール	1.0	殺菌剤
4	Acibenzolar-S-methyl	アシベンゾラル-S-メチル	0.05	殺菌剤	31	Diiflubenzuron	ジフルベンズロン	1.0	殺虫剤
5	Acrinathrin	アクリナトリン	0.5	殺ダニ剤	32	Dinotefuran	ジノテフラン	1.0	殺虫剤
6	Acynonapyr	アシノナピル	3.0	殺ダニ剤	33	Diphenylamine	ジフェニルアミン	10.0	成長調整剤
7	Afidopyropen	アフィドピロペン	0.02	殺虫剤	34	Dithianon	ジチアノン	3.0	殺菌剤
8	Alanycarb	アラニカルブ	2.0	殺虫剤	35	Emamectin benzoate	エマメクチンベンゾエート	0.03	殺虫剤
9	Aminoethoxyvinyl-glycine	アミノエトキシビニルグリシン	0.08	成長調整剤	36	Ethiprole	エチプロール	1.0	殺虫剤
10	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	1.0	殺菌剤	37	Etofenprox	エトフェンプロックス	0.6	殺虫剤
11	Benzovindiflupyr	ベンゾビンジフルピル	0.2	殺菌剤	38	Etoxazole	エトキサゾール	0.2	殺ダニ剤
12	Bifenazate	ビフェナゼート	1.0	殺ダニ剤	39	Fenamiphos	フェナミホス	0.05	殺線虫剤
13	Boscalid	ボスカリド	2.0	殺菌剤	40	Fenbuconazole	フェンブコナゾール	0.5	殺菌剤
14	Buprofezin	ブプロフェジン	1.0	殺虫剤	41	Fenitrothion	フェニトロチオン	0.2	殺虫剤
15	Captan	キャプタン	25.0	殺菌剤	42	Fenpropathrin	フェンプロパトリン	3.0	殺虫剤
16	Chinomethionat	キノメチオネート	0.2	殺ダニ剤	43	Fenpyroximate	フェンピロキシメート	0.4	殺ダニ剤
17	Chlorantraniliprole	クロラントラニリプロール	0.5	殺虫剤	44	Fenthion	フェンチオン	1.0	殺虫剤
18	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	1.0	殺虫剤	45	Flonicamid	フロニカミド	0.2	殺虫剤
19	Chlorfluazuron	クロルフルアズロン	1.5	殺虫剤	46	Fluazinam	フルアジナム	0.5	殺菌剤
20	Chlorothalonil	クロロタロニル	1.0	殺菌剤	47	Flubendiamide	フルベンジアミド	1.0	殺虫剤
21	Clothianidin	クロチアニジン	1.0	殺虫剤	48	Fludioxonil	フルジオキシニル	5.0	殺菌剤
22	Cyanophos	シアノホス	0.15	殺虫剤	49	Flufenoxuron	フルフェノクスロン	1.0	殺虫剤
23	Cyantraniliprole	シアントラニリプロール	0.5	殺虫剤	50	Fluoroimide	フルオロイミド	3.0	殺菌剤
24	Cyclaniliprole	シクラニリプロール	0.3	殺虫剤	51	Flupyradifurone	フルピラジフロン	0.5	殺虫剤
25	Cyenopyrafen	シエノピラフェン	2.0	殺ダニ剤	52	Flutriafol	フルトリアホル	0.3	殺菌剤
26	Cyflufenamid	シフルフェナミド	0.5	殺菌剤	53	Formetanate	ホルメタネート	0.5	殺ダニ剤
27	Cyflumetofen	シフルメトフェン	1.0	殺ダニ剤	54	Fosetyl-Al	ホセチルアルミニウム	10.0	殺菌剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：りんご

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

りんご					りんご				
NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考	NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
55	Imazalil	イマザリル	5.0	殺菌剤	81	Pyflubumide	ピフルブミド	0.7	殺ダニ剤
56	Imidacloprid	イミダクロプリド	0.5	殺虫剤	82	Pymetrozine	ピメトロジン	0.1	殺虫剤
57	Iminoctadine	イミノクタジン	0.5	殺菌剤	83	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	1.0	殺菌剤
58	Indoxacarb	インドキサカルブ	0.5	殺虫剤	84	Pyraziflumid	ピラジフルミド	1.0	殺菌剤
59	Inpyrfluxam	インピルフルキサム	3.0	殺菌剤	85	Pyribencarb	ピリベンカルブ	2.0	殺菌剤
60	Ipflufenquin	イブフルフェノキン	1.5	殺菌剤	86	Pyrifluquinazon	ピリフルキナゾン	0.3	殺虫剤
61	Isocycloseram	イソシクロセラム	0.4	殺虫剤	87	Pyrimethanil	ピリメタニル	7.0	殺菌剤
62	Isofetamid	イソフェタミド	0.6	殺菌剤	88	Saflufenacil	サフルフェナシル	0.03	除草剤
63	Isoprothiolane	イソプロチオラン	0.1	殺菌剤	89	Sethoxydim	セトキシジム	0.2	除草剤
64	Isopyrazam	イソピラザム	3.0	殺菌剤	90	Silafluofen	シラフルオフエン	2.0	殺虫剤
65	Kasugamycin	カスガマイシン	0.08	殺菌剤	91	Spinetoram	スピネトラム	0.2	殺虫剤
66	Lufenuron	ルフェヌロン	0.5	殺虫剤	92	Spinosad	スピノサド	0.2	殺虫剤
67	Malathion	マラチオン	0.5	殺虫剤	93	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.8	殺ダニ剤
68	Mefentrifluconazole	メフェントリフルコナゾール	0.9	殺菌剤	94	Spiromesifen	スピロメシフェン	2.0	殺虫剤
69	Mepaniprim	メパニプリム	0.5	殺菌剤	95	Spirotetramat	スピロテトラマト	0.7	殺ダニ剤
70	Metalaxyl	メタラキシル	0.2	殺菌剤	96	Sulfoxaflor	スルホキサフロル	0.5	殺虫剤
71	Metconazole	メトコナゾール	0.2	殺菌剤	97	Tebuconazole	テブコナゾール	1.0	殺菌剤
72	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	1.5	殺虫剤	98	Tebufenpyrad	テブフェンピラド	0.5	殺ダニ剤
73	Novaluron	ノバルロン	2.0	殺虫剤	99	Teflubenzuron	テフルベンズロン	0.5	殺虫剤
74	Parathion-methyl	パラチオンメチル	0.2	殺虫剤	100	Tetraniliprole	テトラニリプロール	0.4	殺虫剤
75	Penthiopyrad	ペンチオピラド	0.4	殺菌剤	101	Thiacloprid	チアクロプリド	0.3	殺虫剤
76	Phenthoate	フェントエート	0.2	殺虫剤	102	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.2	殺虫剤
77	Picoxystrobin	ピコキシストロビン	2.0	殺菌剤	103	Thiodicarb	チオジカルブ	0.3	殺虫剤
78	Prohexadione calcium	プロヘキサジオンカルシウム	3.0	成長調整剤	104	Triadimenol	トリアジメノール	0.5	殺菌剤
79	Propargite	プロパルギット	3.0	殺ダニ剤	105	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	0.7	殺菌剤
80	Pydiflumetofen	ピジフルメトフェン	0.2	殺菌剤					

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：りんご

梨果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
106	Acephate	アセフェート	1.0	殺虫剤
107	Acetamiprid	アセタミプリド	1.0	殺虫剤
108	Amitraz	アミトラズ	0.5	殺ダニ剤
109	Bifenthrin	ビフェントリン	0.5	殺虫剤
110	Bitertanol	ビテルタノール	0.5	殺菌剤
111	Bromuconazole	ブロムコナゾール	0.5	殺菌剤
112	Bupirimate	ブピリメート	2.0	殺菌剤
113	Carbaryl	カルバリル	0.5	殺虫剤
114	Carbofuran	カルボフラン	0.1	殺虫剤
115	Carbosulfan	カルボスルファン	0.5	殺虫剤
116	Cycloxydim	シクロキシジム	0.09	除草剤
117	Cypermethrin	シベルメトリン	2.0	殺虫剤
118	Diafenthion	ジアフェンチウロン	1.0	殺虫剤
119	Diazinon	ジアジノン	1.0	殺虫剤
120	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート類	2.5	殺菌剤
121	Dodine	ドジン	2.0	殺菌剤
122	Fenazaquin	フェナザキン	0.5	殺ダニ剤
123	Fenbutatin-oxide	フェンブタチンオキシド	2.0	殺ダニ剤
124	Fenvalerate	フェンバレレート	1.0	殺虫剤
125	Flusilazole	フルシラゾール	0.2	殺菌剤
126	Gibberellic acid	ジベレリン酸	5.0	成長調整剤
127	Glyphosate	グリホサート	0.2	除草剤
128	Imibenconazole	イミベンコナゾール	0.5	殺菌剤
129	Iprodione	イプロジオン	5.0	殺菌剤
130	Isoprocarb	イソプロカルブ	0.5	殺虫剤
131	MCPB	MCPB	0.2	除草剤
132	Methamidophos	メタミドホス	0.5	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

*2（本項目は2026年4月21日に削除。経過措置期間1年。）

梨果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
133	Methomyl	メソミル	0.5	殺虫剤
134	Metrafenone	メトラフェノン	1.0	殺菌剤
135	Milbemectin	ミルベメクチン	0.2	殺ダニ剤
136	Nuarimol	ヌアリモル	0.2	殺菌剤
137	Oxine sulfate chinosol	オキシソル硫酸塩キノソール	3.0	成長調整剤
138	Oxine-copper	オキシソル銅	2.0	殺菌剤
139	Oxydemeton methyl	オキシデメトンメチル	0.2	殺虫剤
140	Paraquat	パラコート	0.01	除草剤
141	Penconazole	ペンコナゾール	0.2	殺菌剤
142	Permethrin	ペルメトリン	2.0	殺虫剤
143	Phosalone	ホサロン	1.0	殺虫剤
144	Phosmet	ホスメット	2.0	殺虫剤
145	Prochloraz	プロクロラズ	1.0	殺菌剤
146	Pyridaben	ピリダベン	0.5	殺ダニ剤
147	Pyrifenoxy	ピリフェノックス	0.5	殺菌剤
148	Thiabendazole	チアベンダゾール	5.0	殺菌剤
149	Tolylfluanid	トリルフルアニド	5.0	殺菌剤*2
150	Triadimefon	トリアジメホン	0.5	殺菌剤
151	Triflumizole	トリフルミゾール	1.0	殺菌剤
152	Triforine	トリホリン	1.0	殺菌剤

その他梨果類(びわを除く)

153	Bromopropylate	ブロモプロピレート	2.0	殺ダニ剤
-----	----------------	-----------	-----	------

その他梨果類(インドナツメを除く)

154	Hexaconazole	ヘキサコナゾール	1.0	殺菌剤
155	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.8	殺ダニ剤

6-(4) 残留農薬基準値

①農薬残留許容基準-梨果類：りんご

その他梨果類(インドナツメ及びさくらんぼを除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
156	Carbendazim	カルベンダジム	3.0	殺菌剤

その他梨果類
(インドナツメ、すもも、ネクタリン、柿、もも、梅、さくらんぼを除く)

157	Flutriafol	フルトリアホール	0.3	殺菌剤
-----	------------	----------	-----	-----

その他梨果類
(インドナツメ、すもも、あんず、びわ、ネクタリン、ナツメ、もも、梅、梨、さくらんぼを除く)

158	Spirotetramat	スピロテトラマト	0.7	殺ダニ剤
-----	---------------	----------	-----	------

その他梨果類
(インドナツメ、すもも、あんず、びわ、ネクタリン、柿、ナツメ、もも、梅、梨、さくらんぼを除く)

159	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	0.7	殺菌剤
-----	-----------------	-------------	-----	-----

その他梨果類(すもも、あんず、ネクタリン、もも、梅、梨、さくらんぼを除く)

160	Pyrimethanil	ピリメタニル	7.0	殺菌剤
-----	--------------	--------	-----	-----

その他梨果類(すもも、あんず、ネクタリン、もも、梅、さくらんぼを除く)

161	2,4-D	2,4-ジクロロフェノキシ酢酸	0.01	除草剤
162	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	0.9	殺菌剤
163	Pirimicarb	ピリミカルブ	1.0	殺虫剤

その他梨果類(すもも、あんず、ネクタリン、さくらんぼ、梨、柿を除く)

164	Cyprodinil	シプロジニル	1.0	殺菌剤
-----	------------	--------	-----	-----

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、梨及びさくらんぼを除く)

165	Hexythiazox	ヘキシチアゾクス	0.5	殺ダニ剤
-----	-------------	----------	-----	------

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、さくらんぼ及び梨を除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
166	Myclobutanil	ミクロブタニル	0.5	殺菌剤

その他梨果類(柿を除く)

167	Cyhalothrin	シハロトリン	0.4	殺虫剤
168	Fludioxonil	フルジオキシニル	5.0	殺菌剤
169	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.1	除草剤
170	Kresoxim-methyl	クレソキシムメチル	1.0	殺菌剤
171	Procymidone	プロシミドン	2.0	殺菌剤
172	Tebufenozide	テブフェノジド	0.5	殺虫剤

その他梨果類(ももを除く)

173	Deltamethrin	デルタメトリン	0.2	殺虫剤
-----	--------------	---------	-----	-----

その他梨果類(もも、さくらんぼを除く)

174	Fluopyram	フルオピラム	0.5	殺菌剤
175	Propiconazole	プロピコナゾール	1.0	殺菌剤

その他梨果類(もも、ネクタリンを除く)

176	Dicloran	ジクロラン	5.0	殺菌剤
-----	----------	-------	-----	-----

その他梨果類(もも、ネクタリン、さくらんぼを除く)

177	Clofentezine	クロフェンテジン	0.5	殺ダニ剤
-----	--------------	----------	-----	------

その他梨果類(さくらんぼを除く)

178	Ethephon	エテホン	2.0	成長調整剤
179	Fenarimol	フェナリモル	0.5	殺菌剤
180	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.5	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-小漿果類：ぶどう

ぶどう

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	2,4-D	2,4-ジクロロフェノキシ酢酸	0.1	除草剤
2	Acequinocyl	アセキノシル	0.5	殺ダニ剤
3	Acetamiprid	アセタミプリド	1.0	殺虫剤
4	Acrinathrin	アクリナトリン	2.0	殺ダニ剤
5	Alanycarb	アラニカルブ	1.0	殺虫剤
6	Ametoctradin	アメクトトラジン	5.0	殺菌剤
7	Amisulbrom	アミスルブロム	5.0	殺菌剤
8	Benthiavalicarb isopropyl	ベンチアバリカルブイソプロピル	1.5	殺菌剤
9	Benzovindiflupyr	ベンゾビンジフルピル	1.0	殺菌剤
10	Bifenazate	ビフェナゼート	1.0	殺ダニ剤
11	Boscalid	ボスカリド	5.0	殺菌剤
12	Bromopropylate	ブロモプロピレート	2.0	殺ダニ剤
13	Buprofezin	ブプロフェジン	0.5	殺虫剤
14	Captan	キャプタン	25.0	殺菌剤
15	Carbendazim	カルベンダジム	3.0	殺菌剤
16	Chlorantraniliprole	クロラントラニリプロール	1.0	殺虫剤
17	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	0.5	殺虫剤
18	Chlormequat	クロルメコート	0.6	成長調整剤
19	Chlorpyrifos-methyl	クロルピリホスメチル	1.0	殺虫剤
20	Clofentezine	クロフェンテジン	2.0	殺ダニ剤
21	Clothianidin	クロチアニジン	1.0	殺虫剤
22	Cryolite	クリオライト	7.0	殺虫剤
23	Cyazofamid	シアゾファミド	1.0	殺菌剤
24	Cyclaniliprole	シクラニリプロール	0.6	殺虫剤
25	Cycloxydim	シクロキシジム	0.3	除草剤
26	Cyflufenamid	シフルフェナミド	0.2	殺菌剤
27	Cyflumetofen	シフルメトフェン	1.0	殺ダニ剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

ぶどう

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
28	Cyprodinil	シプロジニル	3.0	殺菌剤
29	Dicloran	ジクロラン	7.0	殺菌剤
30	Dimethomorph	ジメトモルフ	3.0	殺菌剤
31	Diniconazole	ジニコナゾール	0.5	殺菌剤
32	Dinotefuran	ジノテフラン	1.5	殺虫剤
33	Dithianon	ジチアノン	0.2	殺菌剤
34	Diuron	ジウロン	0.05	除草剤
35	Emamectin benzoate	エマメクチンベンゾエート	0.03	殺虫剤
36	Etofenprox	エトフェンプロックス	4.0	殺虫剤
37	Etoxazole	エトキサゾール	0.5	殺ダニ剤
38	Famoxadone	ファミキサドン	2.0	殺菌剤
39	Fenazaquin	フェナザキン	0.1	殺ダニ剤
40	Fenbuconazole	フェンブコナゾール	1.0	殺菌剤
41	Fenbutatin-oxide	フェンブタチンオキシド	5.0	殺ダニ剤
42	Fenhexamid	フェンヘキサミド	4.0	殺菌剤
43	Fenitrothion	フェニトロチオン	0.2	殺虫剤
44	Fenpropathrin	フェンプロパトリン	5.0	殺虫剤
45	Fenpyrazamine	フェンピラザミン	3.0	殺菌剤
46	Flazasulfuron	フラザスルフロン	0.2	除草剤
47	Fluazinam	フルアジナム	0.04	殺菌剤
48	Flubendiamide	フルベンジアミド	2.0	殺虫剤
49	Fludioxonil	フルジオキシニル	2.0	殺菌剤
50	Fluopicolide	フルオピコリド	2.0	殺菌剤
51	Fluopyram	フルオピラム	2.0	殺菌剤
52	Fluoxapiprolin	フルオキサピプロリン	0.15	殺菌剤
53	Flupyradifurone	フルピラジフロン	3.0	殺虫剤
54	Flutriafol	フルトリアホル	0.2	殺菌剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-小漿果類：ぶどう

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

ぶどう					ぶどう				
NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考	NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
55	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	2.0	殺菌剤	82	Pydiflumetofen	ピジフルメトフェン	1.5	殺菌剤
56	Formetanate	ホルメタナート	0.4	殺ダニ剤	83	Pyflubumide	ピフルブミド	1.0	殺ダニ剤
57	Iminoctadine	イミノクタジン	1.0	殺菌剤	84	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	2.0	殺菌剤
58	Indoxacarb	インドキサカルブ	1.5	殺虫剤	85	Pyraziflumid	ピラジフルミド	2.0	殺菌剤
59	Inpyrfluxam	インピルフルキサム	3.0	殺菌剤	86	Pyrethrins	ピレトリン	0.4	殺虫剤
60	Ipflufenquin	イプフルフェノキン	3.0	殺菌剤	87	Pyribencarb	ピリベンカルブ	2.0	殺菌剤
61	Iprovalicarb	イプロバリカルブ	2.0	殺菌剤	88	Pyridaben	ピリダベン	1.0	殺ダニ剤
62	Isofetamid	イソフェタミド	5.0	殺菌剤	89	Pyrifluquinazon	ピリフルキナゾン	1.0	殺虫剤
63	Isopyrazam	イソピラザム	4.0	殺菌剤	90	Pyrimethanil	ピリメタニル	4.0	殺菌剤
64	Malathion	マラチオン	5.0	殺虫剤	91	Pyriofenone	ピリオフェノン	2.0	殺菌剤
65	Mandestrobin	マンデストロビン	5.0	殺菌剤	92	Quinoxifen	キノキシフェン	2.0	殺菌剤
66	Mandipropamid	マンジプロパミド	1.5	殺菌剤	93	Saflufenacil	サフルフェナシル	0.01	除草剤
67	Mefentrifluconazole	メフェントリフルコナゾール	1.5	殺菌剤	94	Sethoxydim	セトキシジム	1.0	除草剤
68	Mepanipyrim	メパニピリム	3.0	殺菌剤	95	Simazine	シマジン	0.2	除草剤
69	Metalaxyl	メタラキシル	2.0	殺菌剤	96	Spinetoram	スピネトラム	0.5	除草剤
70	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	1.0	殺虫剤	97	Spinosad	スピノサド	0.5	殺虫剤
71	Metrafenone	メトラフェノン	2.0	殺菌剤	98	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	2.0	殺ダニ剤
72	Myclobutanil	マイクロブタニル	1.0	殺菌剤	99	Spiromesifen	スピロメシフェン	2.0	殺虫剤
73	Norflurazon	ノルフルラゾン	0.1	除草剤	100	Spiropidion	スピロピジオン	1.5	殺虫剤
74	Oxathiapiprolin	オキサチアピプロリン	0.2	殺菌剤	101	Spirotetramat	スピロテトラマト	2.0	殺ダニ剤
75	Oxyfluorfen	オキシフルオルフェン	0.03	除草剤	102	Spiroxamine	スピロキサミン	0.5	殺菌剤
76	Paraquat	パラコート	0.01	除草剤	103	Sulfoxaflor	スルホキサフロル	2.0	殺虫剤
77	Parathion-methyl	メチルパラチオン	0.5	殺虫剤	104	Tebuconazole	テブコナゾール	2.0	殺菌剤
78	Penthiopyrad	ペンチオピラド	5.0	殺菌剤	105	Tebufenozide	テブフェノジド	2.0	殺虫剤
79	Piperonyl butoxide	ピペロニルブトキシド	8.0	殺虫剤	106	Tebufenpyrad	テブフェンピラド	0.5	殺ダニ剤
80	Propamocarb hydrochloride	プロパモカルブ塩酸塩	9.0	殺菌剤	107	Tetraniliprole	テトラニリプロール	1.5	殺虫剤
81	Proquinazid	プロキナジド	0.5	殺菌剤	108	Thiacloprid	チアクロプリド	1.0	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-小漿果類：ぶどう

ぶどう

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
109	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.3	殺虫剤
110	Tolylfluanid	トリルフルアニド	3.0	殺菌剤
111	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	2.0	殺菌剤*2
112	Trifluralin	トリフルラリン	0.05	除草剤
113	Zoxamide	ゾキサミド	3.0	殺菌剤

小漿果類

114	Abamectin	アバメクチン	0.02	殺虫剤
115	Ametryn	アメトリン	0.5	除草剤
116	Benalaxyl	ベナラキシル	0.5	殺菌剤
117	Carbaryl	カルバリル	0.5	殺虫剤
118	Carbofuran	カルボフラン	0.4	殺虫剤
119	Carbosulfan	カルボスルファン	2.0	殺虫剤
120	Chinomethionat	キノメチオネート	0.2	殺ダニ剤
121	Cyhalothrin	シハロトリン	1.0	殺虫剤
122	Cypermethrin	シペルメトリン	2.0	殺虫剤
123	Deltamethrin	デルタメトリン	0.2	殺虫剤
124	Diazinon	ジアジノン	0.5	殺虫剤
125	Dichlofluanid	ジクロフルアニド	10.0	殺菌剤
126	Difenoconazole	ジフェノコナゾール	1.0	殺菌剤
127	Ethephon	エテホン	2.0	成長調整剤
128	Ethion	エチオン	0.5	殺ダニ剤
129	Ethirimol	エチリモル	2.0	殺菌剤
130	Fenamiphos	フェナミホス	0.1	殺線虫剤
131	Fenarimol	フェナリモル	0.5	殺菌剤
132	Fenpyroximate	フェンピロキシメート	0.5	殺ダニ剤
133	Flusilazole	フルシラゾール	0.5	殺菌剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

*2（本項目は2026年4月21日に削除。経過措置期間1年。）

小漿果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
134	Fluvalinate	フルバリネート	1.0	殺虫剤
135	Gibberellic acid	ジベレリン酸	5.0	成長調整剤
136	Glyphosate	グリホサート	0.2	除草剤
137	Heptenophos	ヘプテノホス	0.5	殺虫剤
138	Hexaconazole	ヘキサコナゾール	1.0	殺菌剤
139	Hexythiazox	ヘキシチアゾクス	1.0	殺ダニ剤
140	Imibenconazole	イミベンコナゾール	0.5	殺菌剤
141	Imidacloprid	イミダクロプリド	1.0	殺虫剤
142	Iprodione	イプロジオン	5.0	殺菌剤
143	Isouron	イソウロン	0.5	除草剤
144	Mepronil	メプロニル	2.0	殺菌剤
145	Methidathion	メチダチオン	0.1	殺虫剤
146	Methiocarb	メチオカルブ	0.2	殺虫剤
147	Methomyl	メソミル	2.0	殺虫剤
148	Milbemectin	ミルベメクチン	0.2	殺ダニ剤
149	Oxadixyl	オキサジキシル	1.0	殺菌剤
150	Oxine-copper	オキシシン銅	2.0	殺菌剤
151	Oxycarboxin	オキシカルボキシ	2.0	殺菌剤
152	Paclobutrazol	パクロブトラゾール	0.5	成長調整剤
153	Penconazole	ペンコナゾール	0.5	殺菌剤
154	Permethrin	ペルメトリン	1.0	殺虫剤
155	Phorate	ホレート	0.05	殺虫剤
156	Prochloraz	プロクロラズ	1.0	殺菌剤
157	Procymidone	プロシミドン	5.0	殺菌剤
158	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.5	殺虫剤
159	Silafluofen	シラフルオフエン	2.0	殺虫剤
160	Tetraconazole	テトラコナゾール	0.5	殺菌剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-小漿果類：ぶどう

ぶどう

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
161	Thiabendazole	チアベンダゾール	5.0	殺菌剤
162	Thiodicarb	チオジカルブ	0.5	殺虫剤
163	Triadimefon	トリアジメホン	0.5	殺菌剤
164	Triadimenol	トリアジメノール	2.0	殺菌剤
165	Triflumizole	トリフルミゾール	1.0	殺菌剤
166	Vamidothion	バミドチオン	0.5	殺虫剤
167	Vinclozolin	ビンクロゾリン	2.0	殺菌剤

その他小漿果類(スターフルーツを除く)

168	Fenvalerate	フェンバレレート	1.0	殺虫剤
-----	-------------	----------	-----	-----

その他小漿果類(いちご、ブルーベリーを除く)

169	Chlorothalonil	クロロタロニル	0.7	殺菌剤
-----	----------------	---------	-----	-----

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

その他小漿果類(いちごを除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
170	Bifenthrin	ビフェントリン	1.0	殺虫剤
171	Cymoxanil	シモキサニル	1.0	殺菌剤
172	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート	5.0	殺菌剤
173	Fosetyl-Al	ホセチルアルミニウム	20.0	殺菌剤

その他小漿果類(ブルーベリー、ラズベリーを除く)

174	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	2.0	殺菌剤
-----	--------------	-----------	-----	-----

その他小漿果類(ワックスアップルを除く)

175	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.1	除草剤
-----	----------------------	---------------	-----	-----

その他小漿果類(いちご、グアバを除く)

176	Kresoxim-methyl	クレソキシムメチル	5.0	殺菌剤
-----	-----------------	-----------	-----	-----

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：もも

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

もも					もも				
NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考	NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	Afidopyropen	アフィドピロベン	0.02	殺虫剤	28	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	2.0	殺虫剤
2	Chlorfluazuron	クロルフルアズロン	0.05	殺虫剤	29	Myclobutanil	ミクロブタニル	1.0	殺菌剤
3	Cyanophos	シアノホス	0.1	殺虫剤	30	Norflurazon	ノルフルラゾン	0.1	除草剤
4	Cyantraniliprole	シアントラニリプロール	1.5	殺虫剤	31	Oxyfluorfen	オキシフルオルフェン	0.03	除草剤
5	Cyclaniliprole	シクラニリプロール	0.3	殺虫剤	32	Paraquat	パラコート	0.01	除草剤
6	Deltamethrin	デルタメトリン	0.5	殺虫剤	33	Parathion-methyl	パラチオンメチル	0.3	殺虫剤
7	Difenoconazole	ジフェノコナゾール	1.0	殺菌剤	34	Penthiopyrad	ペンチオピラド	4.0	殺菌剤
8	Flonicamid	フロニカミド	0.2	殺虫剤	35	Permethrin	ペルメトリン	2.0	殺虫剤
9	Fluazinam	フルアジナム	0.5	殺菌剤	36	Pirimicarb	ピリミカルブ	3.0	殺虫剤
10	Flubendiamide	フルベンジアミド	1.0	殺虫剤	37	Propargite	プロパルギット	4.0	殺ダニ剤
11	Fludioxonil	フルジオキシニル	5.0	殺菌剤	38	Propiconazole	プロピコナゾール	4.0	殺菌剤
12	Flufenoxuron	フルフェノクスロン	0.5	殺虫剤	39	Pydiflumetofen	ピジフルメトフェン	0.6	殺菌剤
13	Fluopyram	フルオピラム	0.4	殺菌剤	40	Pyflubumide	ピフルブミド	1.0	殺ダニ剤
14	Flupyradifurone	フルピラジフロン	1.0	殺虫剤	41	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	1.0	殺菌剤
15	Fluvalinate	フルバリネート	0.1	殺虫剤	42	Pyraziflumid	ピラジフルミド	2.0	殺菌剤
16	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	2.0	殺菌剤	43	Pyribencarb	ピリベンカルブ	2.0	殺菌剤
17	Formetanate	ホルメタネート	0.4	殺ダニ剤	44	Pyridaben	ピリダベン	0.5	殺ダニ剤
18	Hexythiazox	ヘキシチアゾクス	1.0	殺ダニ剤	45	Primethanil	プリメタニル	4.0	殺菌剤
19	Iminoctadine	イミノクタジン	0.5	殺菌剤	46	Saflufenacil	サフルフェナシル	0.03	除草剤
20	Inpyrfluxam	インビルフルキサム	2.0	殺菌剤	47	Sethoxydim	セトキシジム	0.2	除草剤
21	Ipflufenquin	イプフルフェノキン	1.5	殺菌剤	48	Spinetoram	スピネトラム	0.2	殺虫剤
22	Isocycloseram	イソシクロセラム	0.3	殺虫剤	49	Spinosad	スピノサド	0.2	殺虫剤
23	Isofetamid	イソフェタミド	3.0	殺菌剤	50	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.8	殺ダニ剤
24	Isopyrazam	イソピラザム	3.0	殺菌剤	51	Spiromesifen	スピロメシフェン	2.0	殺虫剤
25	Mefentrifluconazole	メフェントリフルコナゾール	1.5	殺菌剤	52	Spirotetramat	スピロテトラマト	3.0	殺ダニ剤
26	Mepanipyrim	メパニピリム	0.5	殺菌剤	53	Sulfoxaflo	スルホキサフロル	0.5	殺虫剤
27	Metconazole	メトコナゾール	0.2	殺菌剤	54	Tebuconazole	テブコナゾール	1.0	殺菌剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：もも

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

もも					もも(ネクタリンを除く)				
NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考	NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
55	Teflubenzuron	テフルベンズロン	0.3	殺虫剤	80	Diflubenzuron	ジフルベンズロン	0.5	殺虫剤
56	Tetraniliprole	テトラニプロール	0.6	殺虫剤	81	Dinotefuran	ジノテフラン	1.0	殺虫剤
57	Thiacloprid	チアクロプリド	1.0	殺虫剤	82	Dithianon	ジチアノン	3.0	殺菌剤
58	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.4	殺虫剤	83	Emamectin benzoate	エマメクチン	0.03	殺虫剤
59	Tolfenpyrad	トルフェンピラド	1.0	殺虫剤	84	Etofenprox	エトフェンプロックス	0.6	殺虫剤
60	Triadimenol	トリアジメノール	1.0	殺菌剤	85	Etoxazole	エトキサゾール	1.0	殺ダニ剤
61	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	3.0	殺菌剤	86	Fenbuconazole	フェンブコナゾール	0.5	殺菌剤
もも(ネクタリンを除く)					87	Fenpropathrin	フェンプロパトリン	1.4	殺虫剤
62	2,4-D	2,4-ジクロロフェノキシ酢酸	0.05	除草剤	88	Flutriafol	フルトリアホル	0.4	殺菌剤
63	Abamectin	アバメクチン	0.09	殺虫剤	89	Imidacloprid	イミダクロプリド	1.0	殺虫剤
64	Acequinocyl	アセキノシル	0.5	殺ダニ剤	90	Indoxacarb	インドキサカルブ	0.9	殺虫剤
65	Acrinathrin	アクリナトリン	0.2	殺ダニ剤	91	Pyrifluquinazon	ピリフルキナゾン	0.2	殺虫剤
66	Alanycarb	アラニカルブ	2.0	殺虫剤	梨果類				
67	Aminoethoxyvinyl-glycine	アミノエトキシビニルグリシン塩酸塩	0.08	成長調整剤	92	Acephate	アセフェート	1.0	殺虫剤
68	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	1.0	殺菌剤	93	Acetamiprid	アセタミプリド	1.0	殺虫剤
69	Bifenazate	ビフェナザート	2.0	殺ダニ剤	94	Amitraz	アミトラズ	0.5	殺ダニ剤
70	Boscalid	ボスカリド	2.5	殺菌剤	95	Bifenthrin	ビフェントリン	0.5	殺虫剤
71	Buprofezin	ブプロフェジン	1.0	殺虫剤	96	Bitertanol	ビテルタノール	0.5	殺菌剤
72	Captan	キャプタン	20.0	殺菌剤	97	Bromuconazole	ブロムコナゾール	0.5	殺菌剤
73	Chlorantraniliprole	クロラントラニプロール	1.0	殺虫剤	98	Bupirimate	ブピリメート	2.0	殺菌剤
74	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	0.5	殺虫剤	99	Carbaryl	カルバリル	0.5	殺虫剤
75	Chlorothalonil	クロロタロニル	1.0	殺菌剤	100	Carbofuran	カルボフラン	0.1	殺虫剤
76	Clofentezine	クロフェンテジン	0.5	殺ダニ剤	101	Carbosulfan	カルボスルファン	0.5	殺虫剤
77	Clothianidin	クロチアニジン	1.0	殺虫剤	102	Cycloxydim	シクロキシジム	0.09	除草剤
78	Cyflumetofen	シフルメトフェン	1.0	殺ダニ剤	103	Cypermethrin	シベルメトリン	2.0	殺虫剤
79	Dicloran	ジクロラン	7.0	殺菌剤	104	Diafenthiuron	ジアフェンチウロン	1.0	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

①農薬残留許容基準-梨果類：もも

梨果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
105	Diazinon	ダイアジノン	1.0	殺虫剤
106	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート	2.5	殺菌剤
107	Dodine	ドジン	2.0	殺菌剤
108	Fenazaquin	フェナザキン	0.5	殺ダニ剤
109	Fenbutatin-oxide	酸化フェンブタスズ	2.0	殺ダニ剤
110	Fenvalerate	フェンバレレート	1.0	殺虫剤
111	Flusilazole	フルジラゾール	0.2	殺菌剤
112	Gibberellic acid	ジベレリン酸	0.5	成長調整剤
113	Glyphosate	グリホサート	0.2	除草剤
114	Imibenconazole	イミベンコナゾール	0.5	殺菌剤
115	Iprodione	イプロジオン	5.0	殺菌剤
116	Isoprocarb	イソプロカルブ	0.5	殺虫剤
117	MCPB	MCPBエチル	0.2	除草剤
118	Metalaxyl	メタラキシル	0.2	殺菌剤
119	Methamidophos	メタミドホス	0.5	殺虫剤
120	Methomyl	メソミル	0.5	殺虫剤
121	Metrafenone	メトラフェノン	1.0	殺菌剤
122	Milbemectin	ミルベメクチン	0.2	殺ダニ剤
123	Novaluron	ノバルロン	2.0	殺虫剤
124	Nuarimol	ヌアリモール	0.2	殺菌剤
125	Oxine sulfate chinosol	オキシキノリン硫酸塩水和物	3.0	成長調整剤
126	Oxine-copper	オキシ銅	2.0	殺菌剤
127	Oxydemeton methyl	オキシデメトンメチル	0.2	殺虫剤
128	Penconazole	ペンコナゾール	0.2	殺菌剤
129	Phosalone	ホサロン	1.0	殺虫剤
130	Phosmet	ホスメット	2.0	殺虫剤
131	Prochloraz	プロクロラズ	1.0	殺菌剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

*2（本項目は2026年4月21日に削除。経過措置期間1年。）

梨果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
132	Pyrifenox	ピリフェノックス	0.5	殺菌剤
133	Thiabendazole	チアベンダゾール	5.0	殺菌剤
134	Tolyfluanid	トリルフルアニド	5.0	殺菌剤*2
135	Triadimefon	トリアジメホン	0.5	殺菌剤
136	Triflumizole	トリフルミゾール	1.0	殺菌剤
137	Triforine	トリホリン	1.0	殺菌剤
その他梨果類(インドナツメ及びさくらんぼを除く)				
138	Carbendazim	カルベンダジム	3.0	殺菌剤
その他梨果類(インドナツメを除く)				
139	Hexaconazole	ヘキサコナゾール	1.0	殺菌剤
140	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.8	殺ダニ剤
その他梨果類(インドナツメ及びさくらんぼを除く)				
141	Cyprodinil	シプロジニル	1.0	殺菌剤
その他梨果類(柿、梨、りんごを除く)				
142	Imazalil	イマザリル	5.0	殺菌剤
その他梨果類(びわを除く)				
143	Bromopropylate	ブロモプロピレート	2.0	殺ダニ剤
その他梨果類(梨、りんごを除く)				
144	Fenpyroximate	フェンピロキシメート	0.3	殺ダニ剤
145	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	2.0	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：もも

その他梨果類(さくらんぼを除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
146	Ethephon	エテホン	2.0	成長調整剤
147	Fenarimol	フェナリモル	0.5	殺菌剤
148	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.5	殺虫剤

その他梨果類(りんごを除く)

149	Spinosad	スピノサド	0.2	殺虫剤
-----	----------	-------	-----	-----

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

その他梨果類(柿を除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
150	Cyhalothrin	サイアロトリン	0.4	殺虫剤
151	Fludioxonil	フルジオキシニル	5.0	殺菌剤
152	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.1	除草剤
153	Kresoxim-methyl	クレソキシムメチル	1.0	殺菌剤
154	Procymidone	プロシミドン	2.0	殺菌剤
155	Tebufenozide	テブフェノジド	0.5	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-柑桔類：かんきつ

かんきつ

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	Acynonapyr	アシノナピル	1	殺ダニ剤
2	Alanycarb	アラニカルブ	1.0	殺虫剤
3	Amisulbrom	アミスルブロム	2.0	殺菌剤
4	Boscalid	ボスカリド	5.0	殺菌剤
5	Cyazofamid	シアゾファミド	5.0	殺菌剤
6	Cyenopyrafen	シエノピラフェン	1.5	殺ダニ剤
7	Dinotefuran	ジノテフラン	2.0	殺虫剤
8	Ethiprole	エチプロール	0.4	殺虫剤
9	Etofenprox	エトフェンプロックス	5.0	殺虫剤
10	Flonicamid	フロニカミド	1.5	殺虫剤
11	Fluazinam	フルアジナム	0.7	殺菌剤
12	Fluopyram	フルオピラム	0.5	殺菌剤
13	Guazatine	グアザチン	5.0	殺菌剤
14	Ipflufenquin	イプフルフェノキン	2.0	殺菌剤
15	Isocycloseram	イソシクロセラム	0.4	殺虫剤
16	Kresoxim-methyl	クレソキシムメチル	5.0	殺菌剤
17	Lufenuron	ルフェヌロン	0.5	殺虫剤
18	Mandipropamid	マンジプロパミド	0.3	殺菌剤
19	MCPB	MCPB	0.03	除草剤
20	Penthiopyrad	ペンチオピラド	3.0	殺菌剤
21	Phenthoate	フェントエート	0.2	殺虫剤
22	Procymidone	プロシミドン	0.5	殺菌剤
23	Propiconazole	プロピコナゾール	4.0	殺菌剤
24	Pydiflumetofen	ピジフルメトフェン	0.9	殺菌剤
25	Pyflubumide	ピフルブミド	1.0	殺ダニ剤
26	Pyraziflumid	ピラジフルミド	1.5	殺菌剤
27	Pyribencarb	ピリベンカルブ	5.0	殺菌剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

かんきつ

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
28	Pyrifluquinazon	ピリフルキナゾン	0.5	殺虫剤
29	Silafluofen	シラフルオフェン	2.0	殺虫剤
30	Tebuconazole	テブコナゾール	4.0	殺菌剤
31	Tolfenpyrad	トルフェンピラド	0.5	殺虫剤

柑桔類

32	2,4-D	2,4-ジクロロフェノキシ酢酸	2.0	除草剤
33	2-Phenylphenol	2-フェニルフェノール	10	殺菌剤
34	Abamectin	アバメクチン	0.01	殺虫剤
35	Acequinocyl	アセキノシル	0.2	殺ダニ剤
36	Acetamiprid	アセタミプリド	0.5	殺虫剤
37	Amitraz	アミトラズ	0.2	殺ダニ剤
38	Asulam	アスラム	0.2	除草剤
39	Azafenidin	アザフェニジン	0.1	除草剤
40	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	10.0	殺菌剤
41	Benfuracarb	ベンフラカルブ	1.0	殺虫剤
42	Bifenthrin	ビフェントリン	0.5	殺虫剤
43	Bromacil	ブロマシル	0.5	除草剤
44	Bromopropylate	ブロモプロピレート	3.0	殺ダニ剤
45	Buprofezin	ブプロフェジン	0.5	殺虫剤
46	Carbaryl	カルバリル	1.0	殺虫剤
47	Carbofuran	カルボフラン	0.5	殺虫剤
48	Carbosulfan	カルボスルファン	2.0	殺虫剤
49	Carfentrazone-ethyl	カルフェントラゾンエチル	0.1	除草剤
50	Cartap	カルタップ	3.0	殺虫剤
51	Chinomethionat	キノメチオネート	0.5	殺ダニ剤
52	Chlorantraniliprole	クロラントラニリプロール	0.5	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-柑桔類：かんきつ

柑桔類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
53	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	1.0	殺虫剤
54	Chlorothalonil	クロロタロニル	3.0	殺菌剤
55	Clofentezine	クロフェンテジン	2.0	殺ダニ剤
56	Clothianidin	クロチアニジン	1.0	殺虫剤
57	Cryolite	クリオライト	7.0	殺虫剤
58	Cyflumetofen	シフルメトフェン	1.0	殺ダニ剤
59	Cyfluthrin	シフルトリン	0.3	殺虫剤
60	Cyhalothrin	シハロトリン	1.0	殺虫剤
61	Cypermethrin	シペルメトリン	2.0	殺虫剤
62	Cyprodinil	シプロジニル	3.0	殺菌剤
63	DCIP(Nemamort)	DCIP (ネマモルト)	0.5	殺線虫剤
64	Deltamethrin	デルタメトリン	0.05	殺虫剤
65	Diafenthion	ジアフェンチウロン	1.0	殺虫剤
66	Difenoconazole	ジフェノコナゾール	0.6	殺菌剤
67	Diflubenzuron	ジフルベンズロン	1.0	殺虫剤
68	Dimethoate	ジメトエート	2.0	殺虫剤
69	Dithianon	ジチアノン	2.0	殺菌剤
70	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート類	2.0	殺菌剤
71	Ethion	エチオン	3.0	殺ダニ剤
72	Ethoprophos	エトプロホス	0.02	殺線虫剤
73	Etoxazole	エトキサゾール	0.7	殺ダニ剤
74	Fenamiphos	フェナミホス	0.1	殺線虫剤
75	Fenazaquin	フェナザキン	0.5	殺ダニ剤
76	Fenbutatin-oxide	フェンブタチンオキシド	2.0	殺ダニ剤
77	Fenitrothion	フェニトロチオン	0.5	殺虫剤
78	Fenothiocarb	フェノチオカルブ	1.0	殺ダニ剤
79	Fenoxycarb	フェノキシカルブ	1.0	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

柑桔類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
80	Fenpyroximate	フェンピロキシメート	0.5	殺ダニ剤
81	Fenthion	フェンチオン	0.5	殺虫剤
82	Fenvalerate	フェンバレレート	2.0	殺虫剤
83	Flazasulfuron	フラザスルフロン	0.2	除草剤
84	Flucythrinate	フルシトリネート	1.0	殺虫剤
85	Flupyradifurone	フルピラジフロン	1.0	殺虫剤
86	Fluroxypyr	フルロキシピル	1.0	除草剤
87	Fluvalinate	フルバリネート	1.0	殺虫剤
88	Formetanate	ホルメタネート	1.5	殺ダニ剤
89	Fosetyl-Al	ホセチルアルミニウム	10.0	殺菌剤
90	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.1	除草剤
91	Glyphosate	グリホサート	0.1	除草剤
92	Haloxyfop-methyl	ハロキシホップメチル	0.1	除草剤
93	Hexythiazox	ヘキシチアゾクス	1.0	殺ダニ剤
94	Imibenconazole	イミベンコナゾール	0.5	殺菌剤
95	Imidacloprid	イミダクロプリド	1.0	殺虫剤
96	Iminoctadine	イミノクタジン	0.5	殺菌剤
97	Isoprocarb	イソプロカルブ	2.0	殺虫剤
98	Isoxathion	イソキサチオン	1.0	殺虫剤
99	Malathion	マラチオン	2.0	殺虫剤
100	Metalaxyl	メタラキシル	0.5	殺菌剤
101	Methidathion	メチダチオン	1.0	殺虫剤
102	Methomyl	メソミル	1.0	殺虫剤
103	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	2.0	殺虫剤
104	Milbemectin	ミルベメクチン	0.2	殺ダニ剤
105	Norflurazon	ノルフルラゾン	0.2	除草剤
106	Omethoate	オメトエート	0.2	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-柑桔類：かんきつ

柑桔類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
107	Oxine-copper	オキシ銅	2.0	殺菌剤
108	Permethrin	ペルメトリン	2.0	殺虫剤
109	Phosmet	ホスメット	1.0	殺虫剤
110	Piperonyl butoxide	ピペロニルブトキシド	5.0	殺虫剤
111	Pirimicarb	ピリミカルブ	0.5	殺虫剤
112	Profenofos	プロフェノホス	1.0	殺虫剤
113	Propargite	プロパルギット	5.0	殺ダニ剤
114	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	1.0	殺菌剤
115	Pyraflufen-ethyl	ピラフルフェンエチル	0.1	除草剤
116	Pyrethrins	ピレトリン	0.05	殺虫剤
117	Pyridaben	ピリダベン	2.0	殺ダニ剤
118	Pyridaphenthion	ピリダフェンチオン	2.0	殺虫剤
119	Pyrimethanil	ピリメタニル	7.0	殺菌剤
120	Pyrimidifen	ピリミジフェン	0.5	殺虫剤
121	Saflufenacil	サフルフェナシル	0.03	除草剤
122	Spinetoram	スピネトラム	0.2	殺虫剤
123	Spinosad	スピノサド	0.3	殺虫剤
124	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.5	殺ダニ剤
125	Spiromesifen	スピロメシフェン	1.0	殺虫剤
126	Spiropidion	スピロピジオン	0.15	殺虫剤
127	Spirotetramat	スピロテトラマト	0.5	殺ダニ剤
128	Sulfoxaflor	スルホキサフル	0.7	殺虫剤
129	Tebufenozide	テブフェノジド	1.5	殺虫剤
130	Tebufenpyrad	テブフェンピラド	0.5	殺ダニ剤
131	Terbufos	テルブホス	0.01	殺虫剤
132	Thiabendazole	チアベンダゾール	10.0	殺菌剤
133	Thiometon	チオメトン	1.0	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

柑桔類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
134	Trichlorfon	トリクロロホン	0.5	殺虫剤
135	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	0.5	殺菌剤
136	Trifluralin	トリフルラリン	0.05	除草剤

グレープフルーツ

137	Afidopyropen	アフィドピロペン	0.1	殺虫剤
138	Cyantraniliprole	シアントラニリプロール	0.5	殺虫剤
139	Diuron	ジウロン	0.05	除草剤
140	Fenpropathrin	フェンプロパスリン	0.9	殺虫剤
141	Fludioxonil	フルジオキシニル	5.0	殺菌剤
142	Fluopyram	フルオピラム	0.5	殺菌剤
143	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	0.5	殺菌剤
144	Isocycloseram	イソシクロセラム	0.2	殺虫剤
145	Kresoxim-methyl	クレソキシムメチル	0.5	殺菌剤
146	Mandipropamid	マンジプロパミド	0.2	殺菌剤
147	Mefentrifluconazole	メフェントリフルコナゾール	0.5	殺菌剤
148	Propiconazole	プロピコナゾール	4.0	殺菌剤
149	Pydiflumetofen	ピジフルメトフェン	0.9	殺菌剤
150	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	1.0	殺菌剤
151	Pyrimethanil	ピリメタニル	7.0	殺菌剤
152	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.3	殺虫剤
153	Spinosad	スピノサド	0.3	殺虫剤
154	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.5	殺ダニ剤
155	Spirotetramat	スピロテトラマト	0.5	殺ダニ剤
156	Tetraniliprole	テトラニリプロール	0.3	殺虫剤
157	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.4	殺虫剤
158	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	0.5	殺菌剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-柑桔類：かんきつ

オレンジ

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
159	Afidopyropen	アフィドピロペン	0.15	殺虫剤
160	Bifenazate	ビフェナゼート	0.5	殺ダニ剤
161	Cyantraniliprole	シアントラニリプロール	0.5	殺虫剤
162	Fenpropathrin	フェンプロパスリン	2.0	殺虫剤
163	Fluopyram	フルオピラム	0.5	殺菌剤
164	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	0.8	殺菌剤
165	Isocycloseram	イソシクロセラム	0.4	殺虫剤
166	Mefentrifluconazole	メフェントリフルコナゾール	0.6	殺菌剤
167	Oxamyl	オキサミル	1.0	殺線虫剤
168	Pirimicarb	ピリミカルブ	0.5	殺虫剤
169	Tetraniliprole	テトラニリプロール	0.7	殺虫剤

柚子

170	Fluopyram	フルオピラム	0.5	殺菌剤
171	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.5	殺ダニ剤
172	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	0.5	殺菌剤

ライム

173	Fluopyram	フルオピラム	0.5	殺菌剤
174	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.5	殺ダニ剤
175	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	0.5	殺菌剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

その他柑桔類(オレンジを除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
176	Oxamyl	オキサミル	0.5	殺線虫剤

その柑桔類(グレープフルーツ、レモンを除く)

177	Fludioxonil	フルジオクソニル	7.0	殺菌剤
178	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.5	殺虫剤
179	Thiamethoxam	チアメトキサム	1.0	殺虫剤

その柑桔類(グレープフルーツを除く)

180	Diuron	ジウロン	0.2	除草剤
-----	--------	------	-----	-----

その他柑桔類(レモンを除く)

181	Carbendazim	カルベンダジム	3.0	殺菌剤
-----	-------------	---------	-----	-----

その他柑桔(オレンジ、グレープフルーツ、レモンを除く)

182	Fenpropathrin	フェンプロパスリン	0.5	殺虫剤
-----	---------------	-----------	-----	-----

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：柿

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

柿				
NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	1-methylcyclopropene	1-メチルシクロプロペン	0.01	成長調整剤
2	Alanycarb	アラニカルブ	0.2	殺虫剤
3	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	1.0	殺菌剤
4	Boscalid	ボスカリド	1.0	殺菌剤
5	Buprofezin	ブプロフェジン	1.0	殺虫剤
6	Captan	キャプタン	3.0	殺菌剤
7	Cartap	カルタップ	0.5	殺虫剤
8	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	0.5	殺虫剤
9	Clothianidin	クロチアニジン	1.0	殺虫剤
10	Cyflumetofen	シフルメトフェン	1.0	殺ダニ剤
11	Cyhalothrin	シハロトリン	0.4	殺虫剤
12	Cyprodinil	シプロジニル	1.0	殺菌剤
13	Dichlofluanid	ジクロフルアニド	5.0	殺菌剤
14	Difenoconazole	ジフェノコナゾール	1.0	殺菌剤
15	Dinotefuran	ジノテフラン	1.0	殺虫剤
16	Ethiprole	エチプロール	0.1	殺虫剤
17	Fluazinam	フルアジナム	0.5	殺菌剤
18	Flubendiamide	フルベンジアミド	0.3	殺虫剤
19	Fludioxonil	フルジオキシニル	1.0	殺菌剤
20	Flutriafol	フルトリアホル	0.4	殺菌剤
21	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.05	除草剤
22	Imazalil	イマザリル	2.0	殺菌剤
23	Imidacloprid	イミダクロプリド	0.5	殺虫剤
24	Iminoctadine	イミノクタジン	0.5	殺菌剤
25	Kresoxim-methyl	クレソキシムメチル	1.0	殺菌剤
26	Malathion	マラチオン	0.5	殺虫剤
27	Penthiopyrad	ペンチオピラド	0.4	殺菌剤

柿				
NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
28	Procymidone	プロシミドン	0.5	殺菌剤
29	Pyflubumide	ピフルブミド	0.4	殺ダニ剤
30	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	1.0	殺菌剤
31	Pyrifluquinazon	ピリフルキナゾン	0.3	殺虫剤
32	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.5	殺虫剤
33	Spinetoram	スピネトラム	0.2	殺虫剤
34	Spirotetramat	スピロテトラマト	0.7	殺ダニ剤
35	Sulfoxaflor	スルホキサフロル	0.5	殺虫剤
36	Tebuconazole	テブコナゾール	1.0	殺菌剤
37	Tebufenozide	テブフェノジド	0.5	殺虫剤
38	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.5	殺虫剤
39	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	0.5	殺菌剤
梨果類				
40	Acephate	アセフェート	1.0	殺虫剤
41	Acetamiprid	アセタミプリド	1.0	殺虫剤
42	Amitraz	アミトラズ	0.5	殺ダニ剤
43	Bifenthrin	ビフェントリン	0.5	殺虫剤
44	Bitertanol	ビテルタノール	0.5	殺菌剤
45	Bromuconazole	ブロムコナゾール	0.5	殺菌剤
46	Bupirimate	ブピリメート	2.0	殺菌剤
47	Carbaryl	カルバリル	0.5	殺虫剤
48	Carbofuran	カルボフラン	0.1	殺虫剤
49	Carbosulfan	カルボスルファン	0.5	殺虫剤
50	Cycloxydim	シクロキシジム	0.09	除草剤
51	Cypermethrin	シベルメトリン	2.0	殺虫剤
52	Diafenthiuron	ジアフェンチウロン	1.0	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：柿

梨果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
53	Diazinon	ジアジノン	1.0	殺虫剤
54	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート類	2.5	殺菌剤
55	Dodine	ドジン	2.0	殺菌剤
56	Fenazaquin	フェナザキン	0.5	殺ダニ剤
57	Fenbutatin-oxide	フェンブタチンオキシド	2.0	殺ダニ剤
58	Fenvalerate	フェンバレレート	1.0	殺虫剤
59	Flusilazole	フルシラゾール	0.2	殺菌剤
60	Gibberellic acid	ジベレリン酸	5.0	成長調整剤
61	Glyphosate	グリホサート	0.2	除草剤
62	Imibenconazole	イミベンコナゾール	0.5	殺菌剤
63	Iprodione	イプロジオン	5.0	殺菌剤
64	Isoproc carb	イソプロカルブ	0.5	殺虫剤
65	MCPB	MCPB	0.2	除草剤
66	Metalaxyl	メタラキシル	0.2	殺菌剤
67	Methamidophos	メタミドホス	0.5	殺虫剤
68	Methomyl	メソミル	0.5	殺虫剤
69	Metrafenone	メトラフェノン	1.0	殺菌剤
70	Milbemectin	ミルベメクチン	0.2	殺ダニ剤
71	Novaluron	ノバルロン	2.0	殺虫剤
72	Nuarimol	ヌアリモル	0.2	殺菌剤
73	Oxine sulfate chinosol	オキシソル硫酸塩キノソール	3.0	成長調整剤
74	Oxine-copper	オキシソル銅	2.0	殺菌剤
75	Oxydemeton methyl	オキシデメトンメチル	0.2	殺虫剤
76	Paraquat	パラコート	0.01	除草剤
77	Penconazole	ペンコナゾール	0.2	殺菌剤
78	Permethrin	ペルメトリン	2.0	殺虫剤
79	Phosalone	ホサロン	1.0	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

*2（本項目は2026年4月21日に削除。経過措置期間1年。）

梨果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
80	Phosmet	ホスメット	2.0	殺虫剤
81	Prochloraz	プロクロラズ	1.0	殺菌剤
82	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	1.0	殺菌剤
83	Pyridaben	ピリダベン	0.5	殺ダニ剤
84	Pyrifenox	ピリフェノックス	0.5	殺菌剤
85	Spinetoram	スピネトラム	0.2	殺虫剤
86	Thiabendazole	チアベンダゾール	5.0	殺菌剤
87	Tolylfluanid	トリルフルアニド	5.0	殺菌剤*2
88	Triadimefon	トリアジメホン	0.5	殺菌剤
89	Triflumizole	トリフルミゾール	1.0	殺菌剤
90	Triforine	トリホリン	1.0	殺菌剤

その他梨果類

(インドナツメ、すもも、あんず、びわ、ネクタリン、ナツメ、もも、梅、梨、さくらんぼを除く)

91	Spirotetramat	スピロテトラマト	0.7	殺ダニ剤
----	---------------	----------	-----	------

その他梨果類

(インドナツメ、すもも、ネクタリン、もも、梨、りんご、さくらんぼを除く)

92	Etoxazole	エトキサゾール	0.07	殺ダニ剤
----	-----------	---------	------	------

その他梨果類（インドナツメ及びさくらんぼを除く）

93	Carbendazim	カルベンダジム	3.0	殺菌剤
----	-------------	---------	-----	-----

その他梨果類(すもも、あんず、ネクタリン、もも、梅、さくらんぼを除く)

94	2,4-D	2,4-ジクロロフェノキシ酢酸	0.01	除草剤
95	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	0.9	殺菌剤
96	Pirimicarb	ピリミカルブ	1.0	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：柿

その他梨果類（もも、さくらんぼを除く）

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
97	Fluopyram	フルオピラム	0.5	殺菌剤

その他梨果類（ももを除く）

98	Deltamethrin	デルタメトリン	0.2	殺虫剤
----	--------------	---------	-----	-----

その他梨果類（びわを除く）

99	Bromopropylate	ブロモプロピレート	2.0	殺ダニ剤
----	----------------	-----------	-----	------

その他梨果類(ネクタリン、もも、りんごを除く)

100	Eamectin benzoate	エマメクチンベンゾエート	0.02	殺虫剤
-----	-------------------	--------------	------	-----

その他梨果類(すもも、あんず、ネクタリン、もも、梅、梨、さくらんぼを除く)

101	Pyrimethanil	ピリメタニル	7.0	殺菌剤
-----	--------------	--------	-----	-----

その他梨果類
(すもも、あんず、ネクタリン、もも、梅、梨、りんご、さくらんぼを除く)

102	Bifenazate	ビフェナゼート	0.7	殺ダニ剤
103	Chlorantraniliprole	クロラントラニリプロール	0.4	殺虫剤
104	Thiacloprid	チアクロプリド	0.7	殺虫剤

その他梨果類さくらんぼを除く)

105	Ethephon	エテホン	2.0	成長調整剤
106	Fenarimol	フェナリモル	0.5	殺菌剤
107	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.5	殺虫剤

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、梨、りんごを除く)

108	Saflufenacil	サフルフェナシル	0.01	除草剤
-----	--------------	----------	------	-----

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、梨及びさくらんぼを除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
109	Hexythiazox	ヘキシチアゾクス	0.5	殺ダニ剤

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、さくらんぼ及び梨を除く)

110	Myclobutanil	ミクロブタニル	0.5	殺菌剤
-----	--------------	---------	-----	-----

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、りんご及びさくらんぼを除く)

111	Fenpropathrin	フェンプロパトリン	0.5	殺虫剤
-----	---------------	-----------	-----	-----

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、りんごを除く)

112	Diflubenzuron	ジフルベンズロン	1.0	殺虫剤
-----	---------------	----------	-----	-----

その他梨果類(すもも、さくらんぼ、ネクタリン、もも、りんごを除く)

113	Fenbuconazole	フェンブコナゾール	0.5	殺菌剤
-----	---------------	-----------	-----	-----

その他梨果類(梨、りんごを除くを除く)

114	Fenpyroximate	フェンピロキシメート	0.3	殺ダニ剤
115	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	2.0	殺虫剤

その他梨果類(さくらんぼ、ももを除く)

116	Propiconazole	プロピコナゾール	1.0	殺菌剤
-----	---------------	----------	-----	-----

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、梅、りんごを除く)

117	Teflubenzuron	テフルベンズロン	1.0	殺虫剤
-----	---------------	----------	-----	-----

その他梨果類(インドナツメを除く)

118	Hexaconazole	ヘキサコナゾール	1.0	殺菌剤
119	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.8	殺ダニ剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：柿

その他梨果類(りんごを除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
120	Spinosad	スピノサド	0.2	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-根莖菜類：かんしょ

かんしょ

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	Acetamiprid	アセタミプリド	0.5	殺虫剤
2	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	0.05	殺虫剤
3	Chromafenozide	クロマフェノジド	0.05	殺虫剤
4	Clothianidin	クロチアニジン	0.02	殺虫剤
5	Cyhalothrin	シハロトリン	0.04	殺虫剤
6	Dimethenamid	ジメテナミド	0.01	除草剤
7	Dimethomorph	ジメトモルフ	0.05	殺菌剤
8	Dinotefuran	ジノテフラン	0.05	殺虫剤
9	Fipronil	フィプロニル	0.002	殺虫剤
10	Fludioxonil	フルジオキシニル	3.0	殺菌剤
11	Fluopicolide	フルオピコリド	0.02	殺菌剤
12	Fluopyram	フルオピラム	0.03	殺菌剤
13	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	0.03	殺菌剤
14	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.03	除草剤
15	Mandipropamid	マンジプロパミド	0.1	殺菌剤
16	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	0.02	殺虫剤
17	Oxathiapiprolin	オキサチアピプロリン	0.03	殺菌剤
18	Propamocarb hydrochloride	プロパモカルブ塩酸塩	0.3	殺菌剤
19	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	0.4	殺菌剤
20	Spirotetramat	スピロテトラマト	0.8	殺ダニ剤
21	Tetraniliprole	テトラニリプロール	0.03	殺虫剤

根莖菜類

22	Abamectin	アバメクチン	0.01	殺虫剤
23	Acephate	アセフェート	1.0	殺虫剤
24	Butocarboxim	ブトカルボキシム	0.1	殺虫剤
25	Carbaryl	カルバリル	0.1	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

根莖菜類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
26	Carbendazim	カルベンダジム	0.2	殺菌剤
27	Carbofuran	カルボフラン	0.1	殺虫剤
28	Carbosulfan	カルボスルファン	0.3	殺虫剤
29	Cartap	カルタップ	0.1	殺虫剤
30	Chlorthal	クロルタール	0.1	除草剤
31	Cyfluthrin	シフルトリン	0.5	殺虫剤
32	Diflubenzuron	ジフルベンズロン	1.0	殺虫剤
33	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート類	0.5	殺菌剤
34	Etridiazole	エトリジアゾール	3.0	殺菌剤
35	Fenamiphos	フェナミホス	0.1	殺線虫剤
36	Fenitrothion	フェニトロチオン	0.05	殺虫剤
37	Fenpropathrin	フェンプロパトリン	0.1	殺虫剤
38	Flucythrinate	フルシトリネート	0.5	殺虫剤
39	Fluvalinate	フルバリネート	0.5	殺虫剤
40	Hexaconazole	ヘキサコナゾール	0.2	殺菌剤
41	Iprodione	イプロジオン	0.5	殺菌剤
42	Isoxathion	イソキサチオン	0.05	殺虫剤
43	Linuron	リニュロン	0.5	除草剤
44	Maleic Hydrazide	マレイン酸ヒドラジド	15.0	成長調整剤
45	Methamidophos	メタミドホス	0.1	殺虫剤
46	Methomyl	メソミル	1.0	殺虫剤
47	Myclobutanil	ミクロブタニル	0.2	殺菌剤
48	Naled	ナレド	0.2	殺虫剤
49	Oxamyl	オキサミル	0.2	殺線虫剤
50	Oxydemeton methyl	オキシデメトンメチル	0.02	殺虫剤
51	Pendimethalin	ペンディメタリン	0.1	除草剤
52	Phorate	ホレート	0.05	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-根莖菜類：かんしょ

根莖菜類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
53	Phosalone	ホサロン	0.5	殺虫剤
54	Phosphine	ホスフィン	0.1	燻蒸剤
55	Pirimicarb	ピリミカルブ	0.5	殺虫剤
56	Pirimiphos-methyl	ピリミホスメチル	0.2	殺虫剤
57	Prochloraz	プロクロラズ	0.5	殺菌剤
58	Procymidone	プロシミドン	0.5	殺菌剤
59	Profenofos	プロフェノホス	0.05	殺虫剤
60	Pyrethrins	ピレトリン	0.05	殺虫剤
61	Quinalphos	キナルホス	0.03	殺虫剤
62	Rotenone	ロテノン	0.2	殺虫剤
63	Teflubenzuron	テフルベンズロン	1.0	殺虫剤
64	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.25	殺虫剤
65	Thiocyclam	チオシクラム	0.5	殺虫剤
66	Thiodicarb	チオジカルブ	0.5	殺虫剤
67	Thiofanox	チオファノックス	0.2	殺虫剤
68	Tralomethrin	トラロメトリン	0.5	殺虫剤
69	Vinclozolin	ビンクロゾリン	0.1	殺菌剤

その他根莖菜類（アスパラガスを除く）

70	Paraquat	パラコート	0.05	除草剤
71	Permethrin	ペルメトリン	0.5	殺虫剤

その他根莖菜類

（ゴボウ、タケノコ、玉ねぎ、ニンジン、ブラックサルシファイ、ダイコンを除く）

72	Deltamethrin	デルタメトリン	0.01	殺虫剤
----	--------------	---------	------	-----

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

その他根莖菜類（ジャガイモを除く）

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
73	Fluazifop-P-butyl	フルアジホップ-P-ブチル	0.2	除草剤
74	Phosmet	ホスメット	0.1	殺虫剤
75	Thiabendazole	チアベンダゾール	3.0	殺菌剤

その他根莖菜類（タロイモ、ニンジンを除く）

76	Flutolanil	フルトラニル	1.0	殺菌剤
----	------------	--------	-----	-----

その他根莖菜類

（タロイモ、玉ねぎ、ジャガイモ、ビート、ニンジン（生）、ゴボウ、ヒカマ、ユリネ、エシャロット、ブラックサルシファイ、ラッキョウ、ショウガ、アスパラガスを除く）

77	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	0.1	殺菌剤
----	--------------	-----------	-----	-----

その他根莖菜類

（ニンジン、ヒカマ、エノコログサ根、ダイズ根、ダイコンを除く）

78	Chlorantraniliprole	クロラントラニプロール	0.02	殺虫剤
----	---------------------	-------------	------	-----

その他根莖菜類（ニンジンを除く）

79	Diazinon	ジアジノン	0.1	殺虫剤
80	Fenvalerate	フェンバレレート	0.1	殺虫剤
81	Piperonyl butoxide	ピペロニルブトキシド	0.5	殺虫剤

その他根莖菜類（ニンジンを除く）

82	Mepronil	メプロニル	0.5	殺菌剤
----	----------	-------	-----	-----

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-根莖菜類：かんしょ

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

その他根茎菜類（ニンニク、玉ねぎ、ニンジンを除く）

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
83	Sulfoxaflor	スルホキサフロル	0.03	殺虫剤

その他根茎菜類 (ヒカマ、エノコログサ根、玉ねぎ、ビート、ダイズ根、アスパラガスを除く)

84	Cypermethrin	シベルメトリン	0.01	殺虫剤
----	--------------	---------	------	-----

その他根茎菜類（マコモダケ、レンコンを除く）

85	Imidacloprid	イミダクロプリド	0.5	殺虫剤
----	--------------	----------	-----	-----

その他根茎菜類（ヤマノイモを除く）

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
86	Bifenthrin	ビフェントリン	0.05	殺虫剤

その他根茎菜類 (たまねぎ、ニンジン、ジャガイモ、エシャロット、だいこんを除く)

87	Metalaxyl	メタラキシル	0.1	殺菌剤
----	-----------	--------	-----	-----

その他根茎菜類（オタネニンジンを除く）

88	Chlorothalonil	クロロタロニル	0.5	殺菌剤
----	----------------	---------	-----	-----

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-小漿果類：いちご

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

いちご

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	Acequinocyl	アセキノシル	1.0	殺ダニ剤
2	Acetamiprid	アセタミプリド	1.0	殺虫剤
3	Acynonapyr	アシノナピル	2	殺ダニ剤
4	Afidopyropen	アフィドピロペン	0.15	殺虫剤
5	Amisulbrom	アミスルブロム	2.0	殺菌剤
6	Bifenazate	ビフェナゼート	2.0	殺ダニ剤
7	Bifenthrin	ビフェントリン	2.0	殺虫剤
8	Boscalid	ボスカリド	3.0	殺菌剤
9	Bromopropylate	ブロモプロピレート	2.0	殺ダニ剤
10	Bupirimate	ブピリメート	0.5	殺菌剤
11	Captan	キャプタン	8.0	殺菌剤
12	Carbendazim	カルベンダジム	3.0	殺菌剤
13	Chlorantraniliprole	クロラントラニリプロール	1.0	殺虫剤
14	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	0.5	殺虫剤
15	Chlorfluazuron	クロルフルアズロン	0.5	殺虫剤
16	Chlorothalonil	クロロタロニル	2.5	殺菌剤
17	Chlorpyrifos-methyl	クロルピリホスメチル	0.06	殺虫剤
18	Chromafenozide	クロマフェノジド	0.5	殺虫剤
19	Clofentezine	クロフェンテジン	2.0	殺ダニ剤
20	Cyantraniliprole	シアントラニリプロール	1.5	殺虫剤
21	Cyazofamid	シアゾファミド	1.0	殺菌剤
22	Cyclaniliprole	シクラニリプロール	0.4	殺虫剤
23	Cycloxydim	シクロキシジム	3.0	除草剤
24	Cyenopyrafen	シエノピラフェン	3.0	殺ダニ剤
25	Cyflufenamid	シフルフェナミド	0.5	殺菌剤
26	Cyflumetofen	シフルメトフェン	2.0	殺ダニ剤
27	Cymoxanil	シモキサニル	1.0	殺菌剤

いちご

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
28	Cyprodinil	シプロジニル	5.0	殺菌剤
29	Dimethomorph	ジメトモルフ	2.0	殺菌剤
30	Dinotefuran	ジノテフラン	1.5	殺虫剤
31	Dithianon	ジチアノン	0.02	殺菌剤
32	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート類	5.0	殺菌剤
33	Emamectin benzoate	エマメクチンベンゾエート	0.1	殺虫剤
34	Etoxazole	エトキサゾール	0.5	殺ダニ剤
35	Famoxadone	ファミキサドン	2.0	殺菌剤
36	Fenazaquin	フェナザキン	0.1	殺ダニ剤
37	Fenpropathrin	フェンプロパトリン	2.0	殺虫剤
38	Fenpyrazamine	フェンピラザミン	3.0	殺菌剤
39	Flonicamid	フロニカミド	0.7	殺虫剤
40	Flubendiamide	フルベンジアミド	1.0	殺虫剤
41	Fludioxonil	フルジオキシニル	2.0	殺菌剤
42	Fluensulfone	フルエンスルホン	0.3	殺線虫剤
43	Flufenoxuron	フルフェノクスロン	0.3	殺虫剤
44	Fluopicolide	フルオピコリド	2.0	殺菌剤
45	Fluopyram	フルオピラム	1.5	殺菌剤
46	Flupyradifurone	フルピラジフロン	1.0	殺虫剤
47	Flutianil	フルチアニル	0.3	殺菌剤
48	Flutriafol	フルトリアホル	1.5	殺菌剤
49	Fluxametamide	フルキサメタミド	0.5	殺虫剤
50	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	2.0	殺菌剤
51	Formetanate	ホルメタネート	0.4	殺ダニ剤
52	Fosetyl-Al	ホセチルアルミニウム	75.0	殺菌剤
53	Imazalil	イマザリル	2.0	殺菌剤
54	Iminoctadine	イミノクタジン	0.5	殺菌剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-小漿果類：いちご

いちご

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
55	Isofetamid	イソフェタミド	4.0	殺菌剤
56	Kresoxim-methyl	クレソキシムメチル	3.0	殺菌剤
57	Lufenuron	ルフェヌロン	0.5	殺虫剤
58	Malathion	マラチオン	1.0	殺虫剤
59	Mandestrobin	マンデストロビン	3.0	殺菌剤
60	Mandipropamid	マンジプロパミド	1.0	殺菌剤
61	Mefentrifluconazole	メフェントリフルコナゾール	1.5	殺菌剤
62	Mepanipyrim	メパニピリム	1.0	殺菌剤
63	Metalaxyl	メタラキシル	5.0	殺菌剤
64	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	2.0	殺虫剤
65	Novaluron	ノバルロン	0.5	殺虫剤
66	Oxathiapiprolin	オキサチアピプロリン	0.4	殺菌剤
67	Penthiopyrad	ペンチオピラド	3.0	殺菌剤
68	Propamocarb hydrochloride	プロパモカルブ塩酸塩	9.0	殺菌剤
69	Propiconazole	プロピコナゾール	1.0	殺菌剤
70	Pydiflumetofen	ピジフルメトフェン	1.5	殺菌剤
71	Pyflubumide	ピフルブミド	0.8	殺ダニ剤
72	Pymetrozine	ピメトロジン	1.0	殺虫剤
73	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	0.5	殺菌剤
74	Pyraziflumid	ピラジフルミド	3.0	殺菌剤
75	Pyribencarb	ピリベンカルブ	5.0	殺菌剤
76	Pyridaben	ピリダベン	1.0	殺ダニ剤
77	Pyrifluquinazon	ピリフルキナゾン	1.0	殺虫剤
78	Pyrimethanil	ピリメタニル	3.0	殺菌剤
79	Pyriofenone	ピリオフェノン	1.5	殺菌剤
80	Quinoxifen	キノキシフェン	1.0	殺菌剤
81	Sethoxydim	セトキシジム	10.0	除草剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

*2（本項目は2026年4月21日に削除。経過措置期間1年。）

いちご

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
82	Spinetoram	スピネトラム	1.0	殺虫剤
83	Spinosad	スピノサド	1.0	殺虫剤
84	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	2.0	殺ダニ剤
85	Spiromesifen	スピロメシフェン	1.0	殺虫剤
86	Spiropidion	スピロピジオン	1.0	殺虫剤
87	Sulfoxaflor	スルホキサフロル	0.5	殺虫剤
88	Tebuconazole	テブコナゾール	2.0	殺菌剤
89	Tebufenozide	テブフェノジド	1.0	殺虫剤
90	Tebufenpyrad	テブフェンピラド	1.0	殺ダニ剤
91	Teflubenzuron	テフルベンズロン	1.0	殺虫剤
92	Tolyfluanid	トリルフルアニド	3.0	殺菌剤*2
93	Triadimefon	トリアジメホン	0.5	殺菌剤
94	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	1.0	殺菌剤
95	Triforine	トリホリン	1.0	殺菌剤

小漿果類

96	Abamectin	アバメクチン	0.02	殺虫剤
97	Ametryn	アメトリン	0.5	除草剤
98	Benalaxyl	ベナラキシル	0.5	殺菌剤
99	Carbaryl	カルバリル	0.5	殺虫剤
100	Carbofuran	カルボフラン	0.4	殺虫剤
101	Carbosulfan	カルボスルファン	2.0	殺虫剤
102	Chinomethionat	キノメチオネート	0.2	殺ダニ剤
103	Cyhalothrin	シハロトリン	1.0	殺虫剤
104	Cypermethrin	シペルメトリン	2.0	殺虫剤
105	Deltamethrin	デルタメトリン	0.2	殺虫剤
106	Diazinon	ジアジノン	0.5	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

①農薬残留許容基準-小漿果類：いちご

小漿果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
107	Dichlofluanid	ジクロフルアニド	10.0	殺菌剤
108	Difenoconazole	ジフェノコナゾール	1.0	殺菌剤
109	Ethephon	エテホン	2.0	成長調整剤
110	Ethion	エチオン	0.5	殺ダニ剤
111	Ethirimol	エチリモル	2.0	殺菌剤
112	Fenamiphos	フェナミホス	0.1	殺線虫剤
113	Fenarimol	フェナリモル	0.5	殺菌剤
114	Fenpyroximate	フェンピロキシメート	0.5	殺ダニ剤
115	Flusilazole	フルジラゾール	0.5	殺菌剤
116	Fluvalinate	フルバリネート	1.0	殺虫剤
117	Gibberellic acid	ジベレリン酸	5.0	成長調整剤
118	Glyphosate	グリホサート	0.2	除草剤
119	Heptenophos	ヘプテノホス	0.5	殺虫剤
120	Hexaconazole	ヘキサコナゾール	1.0	殺菌剤
121	Hexythiazox	ヘキシチアゾクス	1.0	殺ダニ剤
122	Imibenconazole	イミベンコナゾール	0.5	殺菌剤
123	Imidacloprid	イミダクロプリド	1.0	殺虫剤
124	Iprodione	イプロジオン	5.0	殺菌剤
125	Isouron	イソウロン	0.5	除草剤
126	Mepronil	メプロニル	2.0	殺菌剤
127	Methidathion	メチダチオン	0.1	殺虫剤
128	Methiocarb	メチオカルブ	0.2	殺虫剤
129	Methomyl	メソミル	2.0	殺虫剤
130	Milbemectin	ミルベメクチン	0.2	殺ダニ剤
131	Oxadixyl	オキサジキシル	1.0	殺菌剤
132	Oxine-copper	オキシ銅	2.0	殺菌剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

小漿果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
133	Oxycarboxin	オキシカルボキシ	2.0	殺菌剤
134	Paclobutrazol	パクロブトラゾール	0.5	成長調整剤
135	Paraquat	パラコート	0.01	除草剤
136	Penconazole	ペンコナゾール	0.5	殺菌剤
137	Permethrin	ペルメトリン	1.0	殺虫剤
138	Phorate	ホレート	0.05	殺虫剤
139	Prochloraz	プロクロラズ	1.0	殺菌剤
140	Procymidone	プロシミドン	5.0	殺菌剤
141	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.5	殺虫剤
142	Silafluofen	シラフルオフェン	2.0	殺虫剤
143	Tetraconazole	テトラコナゾール	0.5	殺菌剤
144	Thiabendazole	チアベンダゾール	5.0	殺菌剤
145	Thiodicarb	チオジカルブ	0.5	殺虫剤
146	Triadimenol	トリアジメノール	2.0	殺菌剤
147	Triflumizole	トリフルミゾール	1.0	殺菌剤
148	Vamidothion	バミドチオン	0.5	殺虫剤
149	Vinclozolin	ビンクロゾリン	2.0	殺菌剤

その他小漿果類（ぶどう、クランベリーを除く）

150	2,4-D	2,4-D	0.1	除草剤
-----	-------	-------	-----	-----

その他小漿果類（ブルーベリー、ラズベリーを除く）

151	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	2.0	殺菌剤
-----	--------------	-----------	-----	-----

その他小漿果類(ワックスアップルを除く)

152	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.1	除草剤
-----	----------------------	---------------	-----	-----

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

①農薬残留許容基準-小漿果類：いちご

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

その他小漿果類(グアバ、ぶどう、ワックスアップルを除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
153	Clothianidin	クロチアニジン	0.07	殺虫剤

その他小漿果類(ワックスアップルを除く)

154	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.5	殺虫剤
-----	--------------	---------	-----	-----

その他小漿果類(ぶどうを除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
155	Myclobutanil	ミクロブタニル	0.5	殺菌剤

その他小漿果類(スターフルーツを除く)

156	Fenvalerate	フェンバレレート	1.0	殺虫剤
-----	-------------	----------	-----	-----

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：梨

なし

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	1-methylcyclopropene	1-メチルシクロプロペン	0.01	成長調整剤
2	2-phenylphenol	2-フェニルフェノール	20	殺菌剤
3	Abamectin	アバメクチン	0.02	殺虫剤
4	Acequinocyl	アセキノシル	0.5	殺ダニ剤
5	Acrinathrin	アクリナトリン	0.1	殺ダニ剤
6	Acynonapyr	アシノナピル	0.7	殺ダニ剤
7	Afidopyropen	アフィドピロペン	0.02	殺虫剤
8	Alanycarb	アラニカルブ	2.0	殺虫剤
9	Aminoethoxyvinyl-glycine	アミノエトキシビニルグリシン	0.08	成長調整剤
10	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	1.0	殺菌剤
11	Benzovindiflupyr	ベンゾビンジフルピル	0.2	殺菌剤
12	Bifenazate	ビフェナゼート	2.0	殺ダニ剤
13	Boscalid	ボスカリド	1.0	殺菌剤
14	Buprofezin	ブプロフェジン	1.0	殺虫剤
15	Captan	キャプタン	25.0	殺菌剤
16	Chlorantraniliprole	クロラントラニプロール	0.5	殺虫剤
17	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	0.5	殺虫剤
18	Chlorfluazuron	クロルフルアズロン	0.6	殺虫剤
19	Clothianidin	クロチアニジン	1.0	殺虫剤
20	Cyanophos	シアノホス	0.06	殺虫剤
21	Cyantraniliprole	シアントラニプロール	0.8	殺虫剤
22	Cyclaniliprole	シクラニプロール	0.3	殺虫剤
23	Cyenopyrafen	シエノピラフェン	2.0	殺ダニ剤
24	Cyflumetofen	シフルメトフェン	2.0	殺ダニ剤
25	Cyprodinil	シプロジニル	2.0	殺菌剤
26	Difenoconazole	ジフェノコナゾール	1.0	殺菌剤
27	Diniconazole	ジニコナゾール	0.5	殺菌剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

なし

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
28	Dinotefuran	ジノテフラン	1.0	殺虫剤
29	Diphenylamine	ジフェニルアミン	5.0	成長調整剤
30	Dithianon	ジチアノン	1.0	殺菌剤
31	Ethoxyquin	エトキシキン	3.0	殺菌剤
32	Etofenprox	エトフェンプロックス	0.6	殺虫剤
33	Etoxazole	エトキサゾール	0.2	殺ダニ剤
34	Fenitrothion	フェニトロチオン	0.2	殺虫剤
35	Fenpyroximate	フェンピロキシメート	0.4	殺ダニ剤
36	Fenthion	フェンチオン	1.0	殺虫剤
37	Flonicamid	フロニカミド	0.2	殺虫剤
38	Fluazinam	フルアジナム	0.5	殺菌剤
39	Fludioxonil	フルジオキシニル	5.0	殺菌剤
40	Flufenoxuron	フルフェノクスロン	0.5	殺虫剤
41	Flupyradifurone	フルピラジフロン	0.6	殺虫剤
42	Flutriafol	フルトリアホル	0.3	殺菌剤
43	Formetanate	ホルメタネート	0.5	殺ダニ剤
44	Fosetyl-Al	ホセチルアルミニウム	10.0	殺菌剤
45	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.1	除草剤
46	Halfenprox	ハルフェンプロックス	0.5	殺ダニ剤
47	Hexythiazox	ヘキシチアゾクス	1.0	殺ダニ剤
48	Imazalil	イマザリル	5.0	殺菌剤
49	Imidacloprid	イミダクロプリド	0.5	殺虫剤
50	Iminoctadine	イミノクタジン	0.5	殺菌剤
51	Indoxacarb	インドキサカルブ	0.2	殺虫剤
52	Inpyrfluxam	インピルフルキサム	2.0	殺菌剤
53	Ipflufenquin	イプフルフェノキン	1.5	殺菌剤
54	Isocycloseram	イソシクロセラム	0.4	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：梨

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

なし

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
55	Kasugamycin	カスガマイシン	0.2	殺菌剤
56	Lufenuron	ルフエヌロン	0.5	殺虫剤
57	Mefentrifluconazole	メフェントリフルコナゾール	1.5	殺菌剤
58	Mepanipirim	メパニピリム	0.5	殺菌剤
59	Mepronil	メプロニル	1.0	殺菌剤
60	Metconazole	メトコナゾール	0.2	殺菌剤
61	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	1.5	殺虫剤
62	Myclobutanil	ミクロブタニル	0.7	殺菌剤
63	Novaluron	ノバルロン	2.0	殺虫剤
64	Parathion-methyl	パラチオンメチル	0.2	殺虫剤
65	Penthiopyrad	ペンチオピラド	0.4	殺菌剤
66	Phenthoate	フェントエート	0.2	殺虫剤
67	Prohexadionecalcium	プロヘキサジオンカルシウム	3.0	成長調整剤
68	Propargite	プロパルギット	4.0	殺ダニ剤
69	Pydiflumetofen	ピジフルメトフェン	0.2	殺菌剤
70	Pyflubumide	ピフルブミド	0.7	殺ダニ剤
71	Pymetrozine	ピメトロジン	0.1	殺虫剤
72	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	1.0	殺菌剤
73	Pyraziflumid	ピラジフルミド	1.0	殺菌剤
74	Pyribencarb	ピリベンカルブ	2.0	殺菌剤
75	Pyridaben	ピリダベン	0.5	殺ダニ剤
76	Pyrifluquinazon	ピリフルキナゾン	0.5	殺虫剤
77	Pyrimethanil	ピリメタニル	6.0	殺菌剤
78	Saflufenacil	サフルフェナシル	0.03	除草剤
79	Sethoxydim	セトキシジム	0.2	除草剤
80	Spinetoram	スピネトラム	0.2	殺虫剤
81	Spinosad	スピノサド	0.2	殺虫剤

なし

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
82	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.8	殺ダニ剤
83	Spiromesifen	スピロメシフェン	2.0	殺虫剤
84	Spirotetramat	スピロテトラマト	1.0	殺ダニ剤
85	Sulfoxaflor	スルホキサフロル	0.5	殺虫剤
86	Tebuconazole	テブコナゾール	0.5	殺菌剤
87	Teflubenzuron	テフルベンズロン	1.0	殺虫剤
88	Tetraconazole	テトラコナゾール	0.5	殺菌剤
89	Tetraniliprole	テトラニリプロール	0.4	殺虫剤
90	Thiacloprid	チアクロプリド	1.0	殺虫剤
91	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.5	殺虫剤
92	Tolfenpyrad	トルフェンピラド	1.0	殺虫剤
93	Triadimenol	トリアジメノール	0.5	殺菌剤
94	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	0.5	殺菌剤

梨果類

95	Acephate	アセフェート	1.0	殺虫剤
96	Acetamiprid	アセタミプリド	1.0	殺虫剤
97	Amitraz	アミトラズ	0.5	殺ダニ剤
98	Bifenthrin	ビフェントリン	0.5	殺虫剤
99	Bitertanol	ビテルタノール	0.5	殺菌剤
100	Bromuconazole	ブロムコナゾール	0.5	殺菌剤
101	Bupirimate	ブピリメート	2.0	殺菌剤
102	Carbaryl	カルバリル	0.5	殺虫剤
103	Carbofuran	カルボフラン	0.1	殺虫剤
104	Carbosulfan	カルボスルファン	0.5	殺虫剤
105	Cycloxydim	シクロキシジム	0.09	除草剤
106	Cypermethrin	シペルメトリン	2.0	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：梨

梨果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
107	Diafenthion	ジアフェンチウロン	1.0	殺虫剤
108	Diazinon	ジアジノン	1.0	殺虫剤
109	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート類	2.5	殺菌剤
110	Dodine	ドジン	2.0	殺菌剤
111	Fenazaquin	フェナザキン	0.5	殺ダニ剤
112	Fenbutatin-oxide	フェンブタチンオキシド	2.0	殺ダニ剤
113	Fenvalerate	フェンバレレート	1.0	殺虫剤
114	Flusilazole	フルシラゾール	0.2	殺菌剤
115	Gibberellic acid	ジベレリン酸	5.0	成長調整剤
116	Glyphosate	グリホサート	0.2	除草剤
117	Imibenconazole	イミベンコナゾール	0.5	殺菌剤
118	Iprodione	イプロジオン	5.0	殺菌剤
119	Isoprocarb	イソプロカルブ	0.5	殺虫剤
120	MCPB	MCPB	0.2	除草剤
121	Metalaxyl	メタラキシル	0.2	殺菌剤
122	Methamidophos	メタミドホス	0.5	殺虫剤
123	Methomyl	メソミル	0.5	殺虫剤
124	Metrafenone	メトラフェノン	1.0	殺菌剤
125	Milbemectin	ミルベメクチン	0.2	殺ダニ剤
126	Novaluron	ノバルロン	2.0	殺虫剤
127	Nuarimol	ヌアリモル	0.2	殺菌剤
128	Oxine sulfate chinosol	オキシソル硫酸塩キノソール	3.0	成長調整剤
129	Oxine-copper	オキシソル銅	2.0	殺菌剤
130	Oxydemeton methyl	オキシデメトンメチル	0.2	殺虫剤
131	Paraquat	パラコート	0.01	除草剤
132	Penconazole	ペンコナゾール	0.2	殺菌剤
133	Permethrin	ペルメトリン	2.0	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

*2（本項目は2026年4月21日に削除。経過措置期間1年。）

梨果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
134	Phosalone	ホサロン	1.0	殺虫剤
135	Phosmet	ホスメット	2.0	殺虫剤
136	Prochloraz	プロクロラズ	1.0	殺菌剤
137	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	1.0	殺菌剤
138	Pyridaben	ピリダベン	0.5	殺ダニ剤
139	Pyrifenox	ピリフェノックス	0.5	殺菌剤
140	Spinetoram	スピネトラム	0.2	殺虫剤
141	Thiabendazole	チアベンダゾール	5.0	殺菌剤
142	Tolyfluanid	トリルフルアニド	5.0	殺菌剤*2
143	Triadimefon	トリアジメホン	0.5	殺菌剤
144	Triflumizole	トリフルミゾール	1.0	殺菌剤
145	Triforine	トリホリン	1.0	殺菌剤

その他梨果類

(インドナツメ、すもも、ネクタリン、柿、もも、梅、さくらんぼを除く)

146	Flutriafol	フルトリアホール	0.3	殺菌剤
-----	------------	----------	-----	-----

その他梨果類(インドナツメ及びさくらんぼを除く)

147	Carbendazim	カルベンダジム	3.0	殺菌剤
-----	-------------	---------	-----	-----

その他梨果類(インドナツメを除く)

148	Hexaconazole	ヘキサコナゾール	1.0	殺菌剤
149	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.8	殺ダニ剤

その他梨果類(柿を除く)

150	Cyhalothrin	サイアロトリン	0.4	殺虫剤
151	Fludioxonil	フルジオキシニル	5.0	殺菌剤

6-(4) 残留農薬基準値

①農薬残留許容基準-梨果類：梨

その他梨果類(柿を除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
152	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.1	除草剤
153	Kresoxim-methyl	クレソキシムメチル	1.0	殺菌剤
154	Procymidone	プロシミドン	2.0	殺菌剤
155	Tebufoenozide	テブフェノジド	0.5	殺虫剤

その他梨果類(もも、ネクタリン、さくらんぼを除く)

156	Clofentezine	クロフエンテジン	0.5	殺ダニ剤
-----	--------------	----------	-----	------

その他梨果類(もも、さくらんぼを除く)

157	Fluopyram	フルオピラム	0.5	殺菌剤
-----	-----------	--------	-----	-----

その他梨果類(ももを除く)

158	Deltamethrin	デルタメトリン	0.2	殺虫剤
-----	--------------	---------	-----	-----

その他梨果類その他梨果類(びわを除く)

159	Bromopropylate	ブロモプロピレート	2.0	殺ダニ剤
-----	----------------	-----------	-----	------

その他梨果類(ネクタリン、もも、りんごを除く)

160	Emamectin benzoate	エマメクチンベンゾエート	0.02	殺虫剤
-----	--------------------	--------------	------	-----

その他梨果類(ネクタリン、ももを除く)

161	Dicloran	ジクロラン	5.0	殺菌剤
-----	----------	-------	-----	-----

その他梨果類(すもも、あんず、ネクタリン、もも、梅、さくらんぼを除く)

162	2,4-D	2,4-ジクロロフェノキシ酢酸	0.01	除草剤
163	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	0.9	殺菌剤
164	Pirimicarb	ピリミカルブ	1.0	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

その他梨果類(さくらんぼ、ももを除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
165	Propiconazole	プロピコナゾール	1.0	殺菌剤

その他梨果類
(すもも、あんず、ネクタリン、柿、もも、梅、りんご、さくらんぼを除く)

166	Flubendiamide	フルベンジアミド	0.8	殺虫剤
-----	---------------	----------	-----	-----

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、梅、りんごを除く)

167	Teflubenzuron	テフルベンズロン	1.0	殺虫剤
-----	---------------	----------	-----	-----

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、りんご及びさくらんぼを除く)

168	Fenpropathrin	フェンプロパトリン	0.5	殺虫剤
-----	---------------	-----------	-----	-----

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、りんごを除く)

169	Diflubenzuron	ジフルベンズロン	1.0	殺虫剤
-----	---------------	----------	-----	-----

その他梨果類(すもも、さくらんぼ、ネクタリン、もも、りんごを除く)

170	Fenbuconazole	フェンブコナゾール	0.5	殺菌剤
-----	---------------	-----------	-----	-----

その他梨果類(さくらんぼを除く)

171	Ethephon	エテホン	2.0	成長調整剤
172	Fenarimol	フェナリモル	0.5	殺菌剤
173	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.5	殺虫剤

その他梨果類(さくらんぼを除く)

174	Spinosad	スピノサド	0.2	殺虫剤
-----	----------	-------	-----	-----

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-瓜果類：メロン

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

メロン

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	Acequinocyl	アセキノシル	0.5	殺ダニ剤
2	Afidopyropen	アフィドピロペン	0.05	殺虫剤
3	Amisulbrom	アミスルブロム	0.2	殺菌剤
4	Benzovindiflupyr	ベンゾビンジフルピル	0.2	殺菌剤
5	Bifenazate	ビフェナゼート	0.5	殺ダニ剤
6	Boscalid	ボスカリド	0.5	殺菌剤
7	Bupirimate	ブピリメート	1.0	殺菌剤
8	Captan	キャプタン	5.0	殺菌剤
9	Chlorantraniliprole	クロラントラニリプロール	0.3	殺虫剤
10	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	0.5	殺虫剤
11	Clothianidin	クロチアニジン	0.5	殺虫剤
12	Cyazofamid	シアゾファミド	0.1	殺菌剤
13	Cyenopyrafen	シエノピラフェン	0.3	殺ダニ剤
14	Cyflufenamid	シフルフェナミド	0.07	殺菌剤
15	Cyflumetofen	シフルメトフェン	0.5	殺ダニ剤
16	Dimethomorph	ジメトモルフ	1.0	殺菌剤
17	Diniconazole	ジニコナゾール	0.5	殺菌剤
18	Dinotefuran	ジノテフラン	1.0	殺虫剤
19	Emamectin benzoate	エマメクチンベンゾエート	0.01	殺虫剤
20	Ethephon	エテホン	1.0	成長調整剤
21	Ethirimol	エチリモル	0.2	殺菌剤
22	Etofenprox	エトフェンプロックス	0.06	殺虫剤
23	Etoxazole	エトキサゾール	0.2	殺ダニ剤
24	Etridiazole	エトリジアゾール	0.5	殺菌剤
25	Famoxadone	ファミキサドン	1.0	殺菌剤
26	Fenpyroximate	フェンピロキシメート	0.1	殺ダニ剤
27	Flonicamid	フロニカミド	0.3	殺虫剤

メロン

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
28	Fluazaindolizine	フルアザインドリジン	0.08	殺線虫剤
29	Flubendiamide	フルベンジアミド	0.2	殺虫剤
30	Fluopicolide	フルオピコリド	0.5	殺菌剤
31	Flupyradifurone	フルピラジフロン	0.4	殺虫剤
32	Flutianil	フルチアニル	0.07	殺菌剤
33	Flutriafol	フルトリアホール	0.3	殺菌剤
34	Fluxametamide	フルキサメタミド	0.2	殺虫剤
35	Fosthiazate	ホスチアゼート	0.1	殺線虫剤
36	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.05	除草剤
37	Imicyafos	イミシアホス	0.02	殺虫剤
38	Iminoctadine	イミノクタジン	0.2	殺菌剤
39	Indoxacarb	インドキサカルブ	0.5	殺虫剤
40	Isocycloseram	イソシクロセラム	0.1	殺虫剤
41	Malathion	マラチオン	0.02	殺虫剤
42	Mefentrifluconazole	メフェントリフルコナゾール	0.3	殺菌剤
43	Metaflumizone	メタフルミゾン	0.5	殺虫剤
44	Metalaxyl	メタラキシル	0.2	殺菌剤
45	Metrafenone	メトラフェノン	1.0	殺菌剤
46	Pydiflumetofen	ピジフルメトフェン	0.5	殺菌剤
47	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	0.5	殺菌剤
48	Pyriofenone	ピリオフェノン	0.2	殺菌剤
49	Quinoxifen	キノキシフェン	0.2	殺菌剤
50	Spiropidion	スピロピジオン	0.8	殺虫剤
51	Thiacloprid	チアクロプリド	0.3	殺虫剤
52	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.2	殺虫剤
53	Tolclofos-methyl	トルクロホスメチル	0.1	殺菌剤
54	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	0.5	殺菌剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-瓜果類：メロン

メロン

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
55	Zoxamide	ゾキサミド	1.0	殺菌剤
その他瓜果類(すいかを除く)				
56	Bromopropylate	ブロモプロピレート	0.5	殺ダニ剤
57	Clofentezine	クロフェンテジン	0.1	殺ダニ剤
58	Fenbuconazole	フェンブコナゾール	0.2	殺菌剤
59	Fludioxonil	フルジオキシニル	0.03	殺菌剤
60	Hexythiazox	ヘキシチアゾクス	0.05	殺ダニ剤
61	Mandipropamid	マンジプロパミド	0.5	殺菌剤
62	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	0.3	殺虫剤

瓜果類

63	Abamectin	アバメクチン	0.02	殺虫剤
64	Acetamiprid	アセタミプリド	1.0	殺虫剤
65	Ametoctradin	アメトクトラジン	3.0	殺菌剤
66	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	1.0	殺菌剤
67	Benalaxyl	ベナラキシル	0.5	殺菌剤
68	Bendiocarb	ベンジオカルブ	0.5	殺虫剤
69	Bifenthrin	ビフェントリン	1.0	殺虫剤
70	Buprofezin	ブプロフェジン	0.5	殺虫剤
71	Butralin	ブトラリン	0.1	除草剤
72	Carbendazim	カルベンダジム	2.0	殺菌剤
73	Carbofuran	カルボフラン	0.1	殺虫剤
74	Carbosulfan	カルボスルファン	1.0	殺虫剤
75	Chinomethionat	キノメチオネート	0.1	殺ダニ剤
76	Chlorothalonil	クロロタロニル	1.0	殺菌剤
77	Cyantraniliprole	シアントラニリプロール	0.3	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

瓜果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
78	Cycloxydim	シクロキシジム	0.5	除草剤
79	Cyhalothrin	シハロトリン	0.5	殺虫剤
80	Cymoxanil	シモキサニル	1.0	殺菌剤
81	Cypermethrin	シペルメトリン	2.0	殺虫剤
82	Cyprodinil	シプロジニル	1.0	殺菌剤
83	Cyromazine	シロマジン	0.5	殺虫剤
84	Deltamethrin	デルタメトリン	0.2	殺虫剤
85	Difenoconazole	ジフェノコナゾール	1.0	殺菌剤
86	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート類	1.0	殺菌剤
87	Ethoprophos	エトプロホス	0.02	殺線虫剤
88	Fenamiphos	フェナミホス	0.05	殺線虫剤
89	Fenarimol	フェナリモル	0.5	殺菌剤
90	Fenazaquin	フェナザキン	0.1	殺ダニ剤
91	Fenobucarb	フェノブカルブ	0.5	殺虫剤
92	Fenvalerate	フェンバレレート	0.2	殺虫剤
93	Fluazifop-P-butyl	フルアジホップ-P-ブチル	0.2	除草剤
94	Fluensulfone	フルエンスルホン	0.5	殺線虫剤
95	Flufenoxuron	フルフェノクスロン	0.2	殺虫剤
96	Fluopyram	フルオピラム	0.4	殺菌剤
97	Flusilazole	フルシラゾール	0.5	殺菌剤
98	Fluvalinate	フルバリネート	1.0	殺虫剤
99	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	0.5	殺菌剤
100	Formetanate	フォルメタネート	0.3	殺ダニ剤
101	Fosetyl-Al	ホセチル-アルミニウム	15.0	殺菌剤
102	Hexaflumuron	ヘキサフルムロン	0.5	殺虫剤
103	Hymexazol	ヒメキサゾール	0.5	殺菌剤
104	Imazalil	イマザリル	1.0	殺菌剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-瓜果類：メロン

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

瓜果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
105	Imidacloprid	イミダクロプリド	0.5	殺虫剤
106	Isoprocarb	イソプロカルブ	0.2	殺虫剤
107	Isopyrazam	イソピラザム	0.2	殺菌剤
108	Kresoxim-methyl	クレソキシムメチル	1.0	殺菌剤
109	Methiocarb	メチオカルブ	0.5	殺虫剤
110	Milbemectin	ミルベメクチン	0.2	殺ダニ剤
111	Myclobutanil	ミクロブタニル	2.0	殺菌剤
112	Novaluron	ノバルロン	0.2	殺虫剤
113	Nuarimol	ヌアリモル	0.2	殺菌剤
114	Oxadixyl	オキサジキシル	1.0	殺菌剤
115	Oxamyl	オキサミル	0.2	殺線虫剤
116	Oxine-copper	オキシシン銅	5.0	殺菌剤
117	Paraquat	パラコート	0.02	除草剤
118	Penconazole	ペンコナゾール	0.5	殺菌剤
119	Penthiopyrad	ペンチオピラド	0.5	殺菌剤
120	Permethrin	ペルメトリン	0.1	殺虫剤
121	Piperonyl butoxide	ピペロニルブトキシド	1.0	殺虫剤
122	Prochloraz	プロクロラズ	0.5	殺菌剤
123	Procymidone	プロシミドン	2.0	殺菌剤
124	Profenofos	プロフェノホス	1.0	殺虫剤

瓜果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
125	Propamocarb hydrochloride	プロパモカルブ塩酸塩	2.0	殺菌剤
126	Propargite	プロパルギット	1.0	殺ダニ剤
127	Pymetrozine	ピメトロジン	0.2	殺虫剤
128	Pyrazophos	ピラゾホス	0.5	殺菌剤
129	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.5	殺虫剤
130	Quizalofop-ethyl	キザロホップエチル	0.5	除草剤
131	Spinetoram	スピネトラム	1.0	殺虫剤
132	Spinosad	スピノサド	0.2	殺虫剤
133	Spiromesifen	スピロメシフェン	0.3	殺ダニ剤
134	Spirotetramat	スピロテトラマト	0.2	殺ダニ剤
135	Sulfoxaflor	スルホキサフロル	0.5	殺虫剤
136	Tebuconazole	テブコナゾール	1.0	殺菌剤
137	Terbufos	テルブホス	0.01	殺虫剤
138	Tetraconazole	テトラコナゾール	0.5	殺菌剤
139	Thiabendazole	チアベンダゾール	5.0	殺菌剤
140	Triadimefon	トリアジメフォン	0.5	殺菌剤
141	Triadimenol	トリアジメノール	2.0	殺菌剤
142	Triflumizole	トリフルミゾール	1.0	殺菌剤
143	Triforine	トリフォリン	0.5	殺菌剤
144	Vamidothion	バミドチオン	1.0	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-瓜果類：すいか

すいか

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	Acequinocyl	アセキノシル	0.5	殺ダニ剤
2	Afidopyropen	アフィドピロペン	0.03	殺虫剤
3	Amisulbrom	アミスルブロム	0.2	殺菌剤
4	Bifenazate	ビフェナゼート	0.3	殺ダニ剤
5	Boscalid	ボスカリド	0.5	殺菌剤
6	Bupirimate	ブピリメート	1.0	殺菌剤
7	Clofentezine	クロフェンテジン	0.5	殺ダニ剤
8	Clothianidin	クロチアニジン	0.5	殺虫剤
9	Cyazofamid	シアゾファミド	0.1	殺菌剤
10	Cyflufenamid	シフルフェナミド	0.07	殺菌剤
11	Cyflumetofen	シフルメトフェン	0.5	殺ダニ剤
12	Cyfluthrin	シフルトリン	0.5	殺虫剤
13	Dimethomorph	ジメトモルフ	1.0	殺菌剤
14	Dinotefuran	ジノテフラン	1.0	殺虫剤
15	Ethirimol	エチリモル	0.2	殺菌剤
16	Etoxazole	エトキサゾール	0.2	殺ダニ剤
17	Etridiazole	エトリジアゾール	0.5	殺菌剤
18	Famoxadone	ファミキサドン	1.0	殺菌剤
19	Fenpyroximate	フェンピロキシメート	0.1	殺ダニ剤
20	Flonicamid	フロニカミド	0.3	殺虫剤
21	Fluopicolide	フルオピコリド	0.5	殺菌剤
22	Fluxametamide	フルキサメタミド	0.2	殺虫剤
23	Fosthiazate	ホスチアゼート	0.1	殺線虫剤
24	Iminoctadine	イミノクタジン	0.2	殺菌剤
25	Mandipropamid	マンジプロパミド	0.3	殺菌剤
26	Mefentrifluconazole	メフェントリフルコナゾール	0.3	殺菌剤
27	Metaflumizone	メタフルミゾン	0.5	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

すいか

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
28	Metalaxyl	メトラキシル	0.2	殺菌剤
29	Metrafenone	メトラフェノン	1.0	殺菌剤
30	Pencycuron	ペンシクロン	0.5	殺菌剤
31	Pydiflumetofen	ピジフルメトフェン	0.2	殺菌剤
32	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	0.5	殺菌剤
33	Quinoxifen	キノキシフェン	0.2	殺菌剤
34	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.2	殺虫剤
35	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	0.5	殺菌剤
36	Zoxamide	ゾキサミド	1.0	殺菌剤

その他瓜果類(マスクメロンを除く)

37	Captan	キャプタン	0.05	殺菌剤
38	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	0.5	殺虫剤
39	Emamectin benzoate	エマメクチンベンゾエート	0.007	殺虫剤
40	Thiacloprid	チアクロプリド	0.2	殺虫剤

その他瓜果類(マスクメロン、甜瓜を除く)

41	Chlorantraniliprole	クロラントラニプロール	0.3	殺虫剤
----	---------------------	-------------	-----	-----

瓜果類

42	Abamectin	アバメクチン	0.02	殺虫剤
43	Acetamiprid	アセタミプリド	1.0	殺虫剤
44	Ametoctradin	アメトクトラジン	3.0	殺菌剤
45	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	1.0	殺菌剤
46	Benalaxyl	ベナラキシル	0.5	殺菌剤
47	Bendiocarb	ベンジオカルブ	0.5	殺虫剤
48	Bifenthrin	ビフェントリン	1.0	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-瓜果類：すいか

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

瓜果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
49	Buprofezin	ブプロフェジン	0.5	殺虫剤
50	Butralin	ブトラリン	0.1	除草剤
51	Carbendazim	カルベンダジム	2.0	殺菌剤
52	Carbofuran	カルボフラン	0.1	殺虫剤
53	Carbosulfan	カルボスルファン	1.0	殺虫剤
54	Chinomethionat	キノメチオネート	0.1	殺ダニ剤
55	Chlorothalonil	クロロタロニル	1.0	殺菌剤
56	Cyantraniliprole	シアントラニリプロール	0.3	殺虫剤
57	Cycloxydim	シクロキシジム	0.5	除草剤
58	Cyhalothrin	シハロトリン	0.5	殺虫剤
59	Cymoxanil	シモキサニル	1.0	殺菌剤
60	Cypermethrin	シペルメトリン	2.0	殺虫剤
61	Cyprodinil	シプロジニル	1.0	殺菌剤
62	Cyromazine	シロマジン	0.5	殺虫剤
63	Deltamethrin	デルタメトリン	0.2	殺虫剤
64	Difenoconazole	ジフェノコナゾール	1.0	殺菌剤
65	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート類	1.0	殺菌剤
66	Ethoprophos	エトプロホス	0.02	殺線虫剤
67	Fenamiphos	フェナミホス	0.05	殺線虫剤
68	Fenarimol	フェナリモル	0.5	殺菌剤
69	Fenazaquin	フェナザキン	0.1	殺ダニ剤
70	Fenobucarb	フェノブカルブ	0.5	殺虫剤
71	Fenvalerate	フェンバレレート	0.2	殺虫剤
72	Fluazifop-P-butyl	フルアジホップ-P-ブチル	0.2	除草剤
73	Flubendiamide	フルベンジアミド	0.2	殺虫剤
74	Fluensulfone	フルエンスルホン	0.5	殺線虫剤
75	Flufenoxuron	フルフェノクスロン	0.2	殺虫剤

瓜果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
76	Fluopyram	フルオピラム	0.4	殺菌剤
77	Flusilazole	フルシラゾール	0.5	殺菌剤
78	Fluvalinate	フルバリネート	1.0	殺虫剤
79	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	0.5	殺菌剤
80	Formetanate	フォルメタネート	0.3	殺ダニ剤
81	Fosetyl-Al	ホセチル-アルミニウム	15.0	殺菌剤
82	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.05	除草剤
83	Hexaflumuron	ヘキサフルムロン	0.5	殺虫剤
84	Hymexazol	ヒメキサゾール	0.5	殺菌剤
85	Imazalil	イマザリル	1.0	殺菌剤
86	Imidacloprid	イミダクロプリド	0.5	殺虫剤
87	Isoprocarb	イソプロカルブ	0.2	殺虫剤
88	Isopyrazam	イソピラザム	0.2	殺菌剤
89	Kresoxim-methyl	クレソキシムメチル	1.0	殺菌剤
90	Methiocarb	メチオカルブ	0.5	殺虫剤
91	Milbemectin	ミルベメクチン	0.2	殺ダニ剤
92	Myclobutanil	ミクロブタニル	2.0	殺菌剤
93	Novaluron	ノバルロン	0.2	殺虫剤
94	Nuarimol	ヌアリモル	0.2	殺菌剤
95	Oxadixyl	オキサジキシル	1.0	殺菌剤
96	Oxamyl	オキサミル	0.2	殺線虫剤
97	Oxine-copper	オキシ銅	5.0	殺菌剤
98	Paraquat	パラコート	0.02	除草剤
99	Penconazole	ペンコナゾール	0.5	殺菌剤
100	Penthiopyrad	ペンチオピラド	0.5	殺菌剤
101	Permethrin	ペルメトリン	0.1	殺虫剤
102	Piperonyl butoxide	ピペロニルブトキシド	1.0	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-瓜果類：すいか

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

瓜果類				
NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
103	Prochloraz	プロクロラズ	0.5	殺菌剤
104	Procymidone	プロシミドン	2.0	殺菌剤
105	Profenofos	プロフェノホス	1.0	殺虫剤
106	Propamocarb hydrochloride	プロパモカルブ塩酸塩	2.0	殺菌剤
107	Propargite	プロパルギット	1.0	殺ダニ剤
108	Pymetrozine	ピメトロジン	0.2	殺虫剤
109	Pyrazophos	ピラゾホス	0.5	殺菌剤
110	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.5	殺虫剤
111	Quizalofop-ethyl	キザロホップエチル	0.5	除草剤
112	Spinetoram	スピネトラム	1.0	殺虫剤
113	Spinosad	スピノサド	0.2	殺虫剤
114	Spiromesifen	スピロメシフェン	0.3	殺ダニ剤

瓜果類				
NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
115	Spirotetramat	スピロテトラマト	0.2	殺ダニ剤
116	Sulfoxaflor	スルホキサフロル	0.5	殺虫剤
117	Tebuconazole	テブコナゾール	1.0	殺菌剤
118	Terbufos	テルブホス	0.01	殺虫剤
119	Tetraconazole	テトラコナゾール	0.5	殺菌剤
120	Thiabendazole	チアベンダゾール	5.0	殺菌剤
121	Triadimefon	トリアジメフォン	0.5	殺菌剤
122	Triadimenol	トリアジメノール	2.0	殺菌剤
123	Triflumizole	トリフルミゾール	1.0	殺菌剤
124	Triforine	トリフォリン	0.5	殺菌剤
125	Vamidothion	バミドチオン	1.0	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：さくらんぼ

さくらんぼ

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	2,4-D	2,4-D	0.2	除草剤
2	Abamectin	アバメクチン	0.09	殺虫剤
3	Acequinocyl	アセキノシル	0.5	殺ダニ剤
4	Afidopyropen	アフィドピロペン	0.03	殺虫剤
5	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	1.0	殺菌剤
6	Bifenazate	ビフェナゼート	2.0	殺ダニ剤
7	Boscalid	ボスカリド	1.7	殺菌剤
8	Buprofezin	ブプロフェジン	1.5	殺虫剤
9	Captan	キャプタン	25.0	殺菌剤
10	Carbendazim	カルベンダジム	5.0	殺菌剤
11	Carfentrazone-ethyl	カルフェントラゾンエチル	0.1	除草剤
12	Chlorantraniliprole	クロラントラニリプロール	1.0	殺虫剤
13	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	0.5	殺虫剤
14	Chlorothalonil	クロロタロニル	0.5	殺菌剤
15	Clofentezine	クロフェンテジン	0.5	殺ダニ剤
16	Clothianidin	クロチアニジン	1.0	殺虫剤
17	Cyantraniliprole	シアントラニリプロール	4.0	殺虫剤
18	Cyclaniliprole	シクランリプロール	0.6	殺虫剤
19	Cyflufenamid	シフルフェナミド	0.5	殺菌剤
20	Cyflumetofen	シフルメトフェン	3.0	殺ダニ剤
21	Cyprodinil	シプロジニル	2.0	殺菌剤
22	Difenoconazole	ジフェノコナゾール	1.0	殺菌剤
23	Dinotefuran	ジノテフラン	1.0	殺虫剤
24	Ethephon	エテホン	3.0	成長調整剤
25	Etoxazole	エトキサゾール	1.0	殺ダニ剤
26	Fenarimol	フェナリモル	1.0	殺菌剤
27	Fenbuconazole	フェンブコナゾール	1.0	殺菌剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

さくらんぼ

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
28	Fenhexamid	フェンヘキサミド	7.0	殺菌剤
29	Fenpropathrin	フェンプロパトリン	3.0	殺虫剤
30	Fenthion	フェンチオン	2.0	殺虫剤
31	Flonicamid	フロニカミド	0.6	殺虫剤
32	Fluazinam	フルアジナム	0.5	殺菌剤
33	Flubendiamide	フルベンジアミド	1.0	殺虫剤
34	Fludioxonil	フルジオクソニル	5.0	殺菌剤
35	Fluopyram	フルオピラム	0.7	殺菌剤
36	Flupyradifurone	フルピラジフロン	1.0	殺虫剤
37	Flutriafol	フルトリアホル	1.0	殺菌剤
38	Fluvalinate	フルバリネート	0.5	殺虫剤
39	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	2.0	殺菌剤
40	Hexythiazox	ヘキシチアゾクス	1.0	殺ダニ剤
41	Imidacloprid	イミダクロプリド	2.0	殺虫剤
42	Indoxacarb	インドキサカルブ	0.9	殺虫剤
43	Isocycloseram	イソシクロセラム	1.0	殺虫剤
44	Isofetamid	イソフェタミド	4.0	殺菌剤
45	Isoprothiolane	イソプロチオラン	0.1	殺菌剤
46	Kasugamycin	カスガマイシン	0.6	殺菌剤
47	Malathion	マラチオン	0.5	殺虫剤
48	Mandestrobin	マンデストロビン	3.0	殺菌剤
49	Mefentrifluconazole	メフェントリフルコナゾール	1.5	殺菌剤
50	Metconazole	メトコナゾール	0.2	殺菌剤
51	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	2.0	殺虫剤
52	Myclobutanil	ミクロブタニル	1.0	殺菌剤
53	Oxyfluorfen	オキシフルオルフェン	0.03	除草剤
54	Paraquat	パラコート	0.01	除草剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：さくらんぼ

さくらんぼ

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
55	Penthiopyrad	ペンチオピラド	4.0	殺菌剤
56	Permethrin	ペルメトリン	2.0	殺虫剤
57	Pirimicarb	ピリミカーブ	3.0	殺虫剤
58	Prohexadione calcium	プロヘキサジオンカルシウム	0.4	成長調整剤
59	Propargite	プロパルギット	4.0	殺ダニ剤
60	Propiconazole	プロピコナゾール	2.0	殺菌剤
61	Pydiflumetofen	ピジフルメトフェン	2.0	殺菌剤
62	Pyflubumide	ピフルブミド	1.5	殺ダニ剤
63	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	1.0	殺菌剤
64	Pyrimethanil	ピリメタニル	4.0	殺菌剤
65	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	1.0	殺虫剤
66	Quinoxifen	キノキシフェン	0.4	殺菌剤
67	Saflufenacil	サフルフェナシル	0.01	除草剤
68	Sethoxydim	セトキシジム	0.2	除草剤
69	Spinetoram	スピネトラム	0.2	殺虫剤
70	Spinosad	スピノサド	0.2	殺虫剤
71	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.8	殺ダニ剤
72	Spirotetramat	スピロテトラマト	3.0	殺ダニ剤
73	Sulfoxaflor	スルホキサフル	1.5	殺虫剤
74	Tebuconazole	テブコナゾール	2.0	殺菌剤
75	Tetraniliprole	テトラニリプロール	1.0	殺虫剤
76	Thiacloprid	チアクロプリド	2.0	殺虫剤
77	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.5	殺虫剤
78	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビン	3.0	殺菌剤

梨果類

79	Acephate	アセフェート	1.0	殺虫剤
----	----------	--------	-----	-----

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

梨果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
80	Acetamiprid	アセタミプリド	1.0	殺虫剤
81	Amitraz	アミトラズ	0.5	殺ダニ剤
82	Bifenthrin	ビフェントリン	0.5	殺虫剤
83	Bitertanol	ビテルタノール	0.5	殺菌剤
84	Bromuconazole	ブロムコナゾール	0.5	殺菌剤
85	Bupirimate	ブピリメート	2.0	殺菌剤
86	Carbaryl	カルバリル	0.5	殺虫剤
87	Carbofuran	カルボフラン	0.1	殺虫剤
88	Carbosulfan	カルボスルファン	0.5	殺虫剤
89	Cycloxydim	シクロキシジム	0.09	除草剤
90	Cypermethrin	シペルメトリン	2.0	殺虫剤
91	Diafenthiuron	ジアフェンチウロン	1.0	殺虫剤
92	Diazinon	ジアジノン	1.0	殺虫剤
93	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート類	2.5	殺菌剤
94	Dodine	ドジン	2.0	殺菌剤
95	Fenazaquin	フェナザキン	0.5	殺ダニ剤
96	Fenbutatin-oxide	フェンブタチンオキシド	2.0	殺ダニ剤
97	Fenvalerate	フェンバレレート	1.0	殺虫剤
98	Flusilazole	フルシラゾール	0.2	殺菌剤
99	Gibberellic acid	ジベレリン酸	5.0	成長調整剤
100	Glyphosate	グリホサート	0.2	除草剤
101	Imibenconazole	イミベンコナゾール	0.5	殺菌剤
102	Iprodione	イプロジオン	5.0	殺菌剤
103	Isoprocarb	イソプロカルブ	0.5	殺虫剤
104	MCPB	MCPB	0.2	除草剤
105	Metalaxyl	メタラキシル	0.2	殺菌剤
106	Methamidophos	メタミドホス	0.5	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：さくらんぼ

梨果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
107	Methomyl	メソミル	0.5	殺虫剤
108	Metrafenone	メトラフェノン	1.0	殺菌剤
109	Milbemectin	ミルベメクチン	0.2	殺ダニ剤
110	Novaluron	ノバルロン	2.0	殺虫剤
111	Nuarimol	ヌアリモル	0.2	殺菌剤
112	Oxine sulfate chinosol	オキシン硫酸塩キノソール	3.0	成長調整剤
113	Oxine-copper	オキシン銅	2.0	殺菌剤
114	Oxydemeton methyl	オキシデメトンメチル	0.2	殺虫剤
115	Penconazole	ペンコナゾール	0.2	殺菌剤
116	Phosalone	ホサロン	1.0	殺虫剤
117	Phosmet	ホスメット	2.0	殺虫剤
118	Prochloraz	プロクロラズ	1.0	殺菌剤
119	Pyridaben	ピリダベン	0.5	殺ダニ剤
120	Pyrifenox	ピリフェノックス	0.5	殺菌剤
121	Thiabendazole	チアベンダゾール	5.0	殺菌剤
122	Tolylfluanid	トリルフルアニド	5.0	殺菌剤*2
123	Triadimefon	トリアジメホン	0.5	殺菌剤
124	Triflumizole	トリフルミゾール	1.0	殺菌剤
125	Triforine	トリホリン	1.0	殺菌剤

その他梨果類(インドナツメを除く)

126	Hexaconazole	ヘキサコナゾール	1.0	殺菌剤
127	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.8	殺ダニ剤

その他梨果類(インドナツメを除く)

128	Imazalil	イマザリル	5.0	殺菌剤
-----	----------	-------	-----	-----

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

*2（本項目は2026年4月21日に削除。経過措置期間1年。）

その他梨果類(柿を除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
129	Cyhalothrin	シハロトリン	0.4	殺虫剤
130	Fludioxonil	フルジオキシニル	5.0	殺菌剤
131	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.1	除草剤
132	Kresoxim-methyl	クレソキシムメチル	1.0	殺菌剤
133	Procymidone	プロシミドン	2.0	殺菌剤
134	Tebufenozide	テブフェノジド	0.5	殺虫剤

その他梨果類(ももを除く)

135	Deltamethrin	デルタメトリン	0.2	殺虫剤
-----	--------------	---------	-----	-----

その他梨果類(びわを除く)

136	Bromopropylate	ブロモプロピレート	2.0	殺ダニ剤
-----	----------------	-----------	-----	------

その他梨果類(ネクタリン、もも、りんごを除く)

137	Emamectin benzoate	エマメクチンベンゾエート	0.02	殺虫剤
-----	--------------------	--------------	------	-----

その他梨果類(ネクタリン、ももを除く)

138	Dicloran	ジクロラン	5.0	殺菌剤
-----	----------	-------	-----	-----

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、梅、りんごを除く)

139	Teflubenzuron	テフルベンズロン	1.0	殺虫剤
-----	---------------	----------	-----	-----

その他梨果類(すもも、ネクタリン、もも、梨、りんごを除く)

140	Saflufenacil	サフルフェナシル	0.01	除草剤
-----	--------------	----------	------	-----

その他梨果類(すもも、ネクタリン、ももを除く)

141	Diiflubenzuron	ジフルベンズロン	1.0	殺虫剤
-----	----------------	----------	-----	-----

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-梨果類：さくらんぼ

梨果類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
142	Fenpyroximate	フェンピロキシメート	0.3	殺ダニ剤
143	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	2.0	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

その他梨果類(柿を除く)

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
144	Spinosad	スピノサド	0.2	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-柑桔類：レモン

レモン

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
1	Afidopyropen	アフィドピロベン	0.1	殺虫剤
2	Carbendazim	カルベンダジム	5.0	殺菌剤
3	Cyantraniliprole	シアントラニリプロール	0.5	殺虫剤
4	Fenpropathrin	フェンプロパスリン	2.0	殺虫剤
5	Fludioxonil	フルジオキシニル	7.0	殺菌剤
6	Fluopyram	フルオピラム	0.5	殺菌剤
7	Fluxapyroxad	フルキサピロキサド	0.8	殺菌剤
8	Isocycloseram	イソシクロセラム	0.4	殺虫剤
9	Mandipropamid	マンジプロパミド	0.5	殺菌剤
10	Mefentrifluconazole	メフェントリフルコナゾール	1.0	殺菌剤
11	Propiconazole	プロピコナゾール	4.0	殺菌剤
12	Pydiflumetofen	ピジフルメトフェン	0.9	殺菌剤
13	Pyraclostrobin	ピラクロストロビン	1.0	殺菌剤
14	Pyrimethanil	ピリメタニル	7.0	殺菌剤
15	Pyriproxyfen	ピリプロキシフェン	0.3	殺虫剤
16	Spinosad	スピノサド	0.3	殺虫剤
17	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	0.5	殺ダニ剤
18	Spirotetramat	スピロテトラマト	0.5	殺ダニ剤
19	Tetraniliprole	テトラニリプロール	0.4	殺虫剤
20	Thiamethoxam	チアメトキサム	0.5	殺虫剤
21	Trifloxystrobin	トリフロキシストロビ	0.5	殺菌剤

柑桔類

22	2,4-D	2,4-ジクロロフェノキシ酢酸	2.0	除草剤
23	2-Phenylphenol	2-フェニルフェノール	10	殺菌剤
24	Abamectin	アバメクチン	0.01	殺虫剤
25	Acequinocyl	アセキノシル	0.2	殺ダニ剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

柑桔類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
26	Acetamiprid	アセタミプリド	0.5	殺虫剤
27	Amitraz	アミトラズ	0.2	殺ダニ剤
28	Asulam	アシュラム	0.2	除草剤
29	Azafenidin	アザフェニジン	0.1	除草剤
30	Azoxystrobin	アゾキシストロビン	10.0	殺菌剤
31	Benfuracarb	ベンフラカルブ	1.0	殺虫剤
32	Bifenthrin	ビフェントリン	0.5	殺虫剤
33	Bromacil	ブロマシル	0.5	除草剤
34	Bromopropylate	ブロモプロピレート	3.0	殺ダニ剤
35	Buprofezin	ブプロフェジン	0.5	殺虫剤
36	Carbaryl	カルバリル	1.0	殺虫剤
37	Carbofuran	カルボフラン	0.5	殺虫剤
38	Carbosulfan	カルボスルファン	2.0	殺虫剤
39	Carfentrazone-ethyl	カルフェントラゾンエチル	0.1	除草剤
40	Cartap	カルタップ	3.0	殺虫剤
41	Chinomethionat	キノメチオナート	0.5	殺ダニ剤
42	Chlorantraniliprole	クロラントラニリプロール	0.5	殺虫剤
43	Chlorfenapyr	クロルフェナピル	1.0	殺虫剤
44	Chlorothalonil	クロロタロニル	3.0	殺菌剤
45	Clofentezine	クロフェンテジン	2.0	殺ダニ剤
46	Clothianidin	クロチアニジン	1.0	殺虫剤
47	Cryolite	クリオライト	7.0	殺虫剤
48	Cyflumetofen	シフルメトフェン	1.0	殺ダニ剤
49	Cyfluthrin	シフルトリン	0.3	殺虫剤
50	Cyhalothrin	シハロトリン	1.0	殺虫剤
51	Cypermethrin	シベルメトリン	2.0	殺虫剤
52	Cyprodinil	シプロジニル	3.0	殺菌剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-柑桔類：レモン

柑桔類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
53	DCIP(Nemamort)	DCIP（ネマモルト）	0.5	殺線虫剤
54	Deltamethrin	デルタメトリン	0.05	殺虫剤
55	Diafenthiuron	ジアフェンチウロン	1.0	殺虫剤
56	Difenoconazole	ジフェノコナゾール	0.6	殺菌剤
57	Diflubenzuron	ジフルベンズロン	1.0	殺虫剤
58	Dimethoate	ジメトエート	2.0	殺虫剤
59	Dithianon	ジチアノン	2.0	殺菌剤
60	Dithiocarbamates	ジチオカルバメート類	2.0	殺菌剤
61	Ethion	エチオン	3.0	殺ダニ剤
62	Ethoprophos	エトプロホス	0.02	殺線虫剤
63	Etoxazole	エトキサゾール	0.7	殺ダニ剤
64	Fenamiphos	フェナミホス	0.1	殺線虫剤
65	Fenazaquin	フェナザキン	0.5	殺ダニ剤
66	Fenbutatin-oxide	フェンブタチンオキシド	2.0	殺ダニ剤
67	Fenitrothion	フェニトロチオン	0.5	殺虫剤
68	Fenothiocarb	フェノチオカルブ	1.0	殺ダニ剤
69	Fenoxycarb	フェノキシカルブ	1.0	殺虫剤
70	Fenpyroximate	フェンピロキシメート	0.5	殺ダニ剤
71	Fenthion	フェンチオン	0.5	殺虫剤
72	Fenvalerate	フェンバレレート	2.0	殺虫剤
73	Flazasulfuron	フラザスルフロン	0.2	除草剤
74	Flucythrinate	フルシトリネート	1.0	殺虫剤
75	Flupyradifurone	フルピラジフロン	1.0	殺虫剤
76	Fluroxypyr	フルロキシピル	1.0	除草剤
77	Fluvalinate	フルバリネート	1.0	殺虫剤
78	Formetanate	ホルメタネート	1.5	殺ダニ剤
79	Fosetyl-Al	ホセチルアルミニウム	10.0	殺菌剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

柑桔類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
80	Glufosinate-ammonium	グルホシネートアンモニウム	0.1	除草剤
81	Glyphosate	グリホサート	0.1	除草剤
82	Haloxyfop-methyl	ハロキシホップメチル	0.1	除草剤
83	Hexythiazox	ヘキシチアゾクス	1.0	殺ダニ剤
84	Imazalil	イマザリル	5.0	殺菌剤
85	Imibenconazole	イミベンコナゾール	0.5	殺菌剤
86	Imidacloprid	イミダクロプリド	1.0	殺虫剤
87	Iminoctadine	イミノクタジン	0.5	殺菌剤
88	Isoprocarb	イソプロカルブ	2.0	殺虫剤
89	Isoxathion	イソキサチオン	1.0	殺虫剤
90	Malathion	マラチオン	2.0	殺虫剤
91	Metalaxyl	メタラキシル	0.5	殺菌剤
92	Methidathion	メチダチオン	1.0	殺虫剤
93	Methomyl	メソミル	1.0	殺虫剤
94	Methoxyfenozide	メトキシフェノジド	2.0	殺虫剤
95	Milbemectin	ミルベメクチン	0.2	殺ダニ剤
96	Norflurazon	ノルフルラゾン	0.2	除草剤
97	Omethoate	オメトエート	0.2	殺虫剤
98	Oxine-copper	オキシシン銅	2.0	殺菌剤
99	Permethrin	ペルメトリン	2.0	殺虫剤
100	Phosmet	ホスメット	1.0	殺虫剤
101	Piperonyl butoxide	ピペロニルブトキシド	5.0	殺虫剤
102	Pirimicarb	ピリミカルブ	0.5	殺虫剤
103	Profenofos	プロフェノホス	1.0	殺虫剤
104	Propargite	プロパルギット	5.0	殺ダニ剤
105	Pyraflufen-ethyl	ピラフルフェンエチル	0.1	除草剤
106	Pyrethrins	ピレトリン	0.05	殺虫剤

6-(4) 残留農薬基準値

① 農薬残留許容基準-柑桔類：レモン

柑桔類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
107	Pyridaben	ピリダベン	2.0	殺ダニ剤
108	Pyridaphenthion	ピリダフェンチオン	2.0	殺虫剤
109	Pyrimidifen	ピリミジフェン	0.5	殺虫剤
110	Saflufenacil	サフルフェナシル	0.03	除草剤
111	Spinetoram	スピネトラム	0.2	殺虫剤
112	Spirodiclofen	スピロジクロフェン	1.0	殺ダニ剤
113	Spiropidion	スピロピジオン	0.15	殺虫剤
114	Sulfoxaflor	スルホキサフロル	0.7	殺虫剤
115	Tebufenozide	テブフェノジド	1.5	殺虫剤
116	Tebufenpyrad	テブフェンピラド	0.5	殺ダニ剤
117	Terbufos	テルブホス	0.01	殺虫剤
118	Thiabendazole	チアベンダゾール	10.0	殺菌剤
119	Thiometon	チオメトン	1.0	殺虫剤

※2026年5月末時点での数値を掲載しています。
最新の数値については、ページ下部記載の台湾衛生福利部HPを参照頂くようお願い致します。

*下表は作物のカテゴリと科別に基づいて並べ替えている

柑桔類

NO	国際一般名称	一般名称	容許量 (ppm)	備考
120	Trichlorfon	トリクロロホン	0.5	殺虫剤
121	Trifluralin	トリフルラリン	0.05	除草剤

その他柑桔類(柑桔を除く)

122	Cyenopyrafen	シエノピラフェン	0.5	殺ダニ剤
123	Dinotefuran	ジノテフラン	1.0	殺虫剤
124	Fluazinam	フルアジナム	0.2	殺虫剤

その他柑桔類(グレープフルーツを除く)

125	Diuron	ジウロン	0.2	除草剤
-----	--------	------	-----	-----

その他柑桔類(オレンジを除く)

126	Oxamyl	オキサミル	0.5	殺線虫剤
-----	--------	-------	-----	------