



チェコ 伝統農産食品の 輸出の将来性 について



MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC

親愛なるビジネスパートナーの皆様、及びお読み下さっている皆様

国民の食物の確保は食品及び飲料の生産によって成り立つものであり、それは国民の最大の安全と健康を考える上でも基本的で長期的計画の必要な分野であります。チェコ共和国においてはこの分野、及びその全ての段階において細心の注意を払っております。それは農作物の生産に始まり、食品加工及び製品化、そして最終消費者への販売を含みます。これまでチェコ共和国の事業者たちは、最も厳しいEUの基準をクリアし非常に競争率の高いヨーロッパ一体市場において高品質の製品を国内外で売り込めるようにする為、衛生基準の確保を目指し事業の近代化に大変な投資と努力を続けて参りました。

2018年のチェコ共和国における農産物及び食品の輸出高は74億ユーロでした。チェコ農産物の主な輸出先は従来EU加盟国でありましたが、EU圏外の国々、中でも特に（経済制裁中にも関わらず）ロシア、日本、中国、トルコ、米国、スイス、ウクライナ、セルビア、そしてアラビア首長国連邦への輸出も劇的に伸びています。

今お手元にあるカタログは、チェコ共和国の主要な農産物及び食品を輸出面からの視点で広く公表し、それらの伝統、また特に品質と独自性をご紹介しようとする努力の結果であります。チェコ産製品の大きな特長は、その品質と価格により、不利になりがちな国外市場においても競争優位性を保っている事です。

この発表が農産品及び食品分野におけるチェコ共和国との交易関係を深め、世界規模においてチェコ産食品及び飲料の評判を高める事につながると信じております。

目次

乳製品	7
バター	8
粉乳、粉末クリーム及びホエイパウダー	9
チーズ	10
UHT(超高温殺菌)牛乳	11
飲料	13
ミネラルウォーター	14
ビール	15
ハーブ系リキュール及び蒸留酒	16
ワイン	17
ベーカリー製品及び菓子類	19
シリアル及び健康食品	20
チョコレート菓子及びその他の菓子	21
ウエハース菓子及びラスク	21
ペクチン	22
でん粉及びデキストリン	23
植物性生産品	25
ホップ	26
クミン	27
ケシの実(種子)	27
芝草及び野菜の種子	28
麦芽	29
動物性生産品	31
家禽及び有精卵	32
コラーゲンケーシング	33
肉缶詰及びパテ	34
純血種畜牛及び雄牛精子	35
家畜及びペット用飼料	36
水槽用観賞魚	37





乳製品



バター

以前はかく乳器と呼ばれる樽で手作業でクリームを打つ事によりバターが作られていました。かく乳器は大抵木製で、レバーを回す事によって木板がバターを叩きます。今日ではかく乳器は最新技術に取って代わられましたが製造原理は基本的に以前と同様です。バター製造の基本原料は脂肪分40%程度のクリームです。そしてバターとは乳脂肪分が80%以上、水分が16%以下の物のみを指します。

チェコ産バターは独特の味と香りに優れ、塗りやすく、保存料および乳化剤は一切含まれておりません。料理に特有の香り付けをし、料理によってはその名の一部にもなっているほど生活に密着しています。バターは消化しやすく、ビタミンAを豊富に含む食品です。またグルテンフリー食にも使用できます。成分の観点から考えると特に非加熱調理に適していますが、もちろんパンやソース、デザート作りにも利用できます。人気の

バリエーションとしてはハーブや有塩など様々なテイストバターがあります。

2015年EU圏外向けのバターの輸出のうち最も多かったのはリパノン、米国、ボスニア・ヘルツェゴヴィナ、ウズベキスタンで、その量は当年のバター総生産量3万トンのうち11万4千キログラムにのぼります。

現在チェコ共和国にはバター製造を行う5大乳業会社が存在し、その能力の高さにより顧客のどのような要求にも対応しています。また、国内にはこれら5大企業以外にも数多くの中小乳業会社がごぞいます。

これら全ての事業者はHACCPシステムを実践している為、製造、加工、保管、取り扱い、輸送、および最終消費者への販売に関する全ての工程において食品の安全性が保障されています。

粉乳、粉状クリーム ム及びホエイパウダー

チェコ共和国は粉乳、粉状クリーム及びホエイパウダー製造の長い歴史があります。これらのコモディティはその脱水状態によって長期保存に優れています。また消費目的の多様さに合わせて脂肪率の違い、味付け、容量など品揃えの幅を広くする事が容易にできる製品です。

粉乳、及び粉状クリームはクッキーを始めとする様々な菓子製品の原料として加工業界での利用が見られます。

近年ホエイパウダーの輸出量は劇的に増えました。その輸出先はマレーシア、タイ、バングラデシュ、フィリピン等、特にEU圏外が目立ちます。ホエイパウダーの利用は加工・業務用原料として、もしくはコスト削減目的での牛乳の部分的代替品としてです。

しかしながら、ホエイの利用は牛乳の代替品としてだけではありません。飲料業界で

はホエイの水結合とゲル形成の性質（ジュース状化と呼ばれる効果）を利用し、菓子及びベーカリー製品ではラクトース、つまり乳糖の添加目的で利用しています。ベーカリー業界においてホエイ利用は生地により良い発酵を促します。ウエハース及びチョコレート製造においては乾燥を防ぎ、コストの高い粉乳の代替として利用され、味を良くします。アイスクリーム製造では攪拌をしやすくします。配合飼料への混用は飼育動物の消化を助ける機能があります。健康食品においても重要な役割を果たしています。なぜならホエイパウダー製造過程で水分の蒸発に伴う乳糖、タンパク質、及びミネラル成分の濃縮が行われるからです。また重要な成分として人体組織が自ら生成する事のできないアミノ酸が挙げられます。

これら乾燥食品はその構造と状態により、輸送とそれに関連する取扱いに適したコモディティとなっています。



チーズ

チェコ共和国におけるチーズ製造についての最も古い記述は10世紀に見られ、そこでは家庭で簡単なカッテージチーズが作られていた事が分かっています。19世紀から20世紀にかけてフランスやスイス、オランダの伝統の影響を受けた新しいチーズ作りが始まり、大いに発展しました。民営のチーズ製造業者が増加し、市場にはカマンベールやブリー、ロックフォールタイプのチーズが回るようになりました。しかしながら1948年に起こった歴史的出来事の影響で中小企業は消滅、製造は国営化され、それにより業界の発展と製品の多様化が一定期間足止めされる事になりました。

それにも関わらず現在チェコ共和国のチーズ製造は最高レベルであり、年々その品揃えを拡張しています。より良い品質とこれまでにない新しい感覚の牛乳製チーズ、それに加えヤギチーズや羊チーズなどを提供しています。乳製品と洋食の嗜好増加に起因する所の大きい、最も市場成長率の高い分野のひとつであります。

チェコ共和国でのチーズ製造の種類は豊富です。その内容は白カビタイプ、青カビタイプ、ブルー・ブリータイプ、蒸しタイプ、ハードタイプ、セミハードタイプ、プロセスチーズ、その他塩漬けチーズなど特徴あるチ

ーズです。当然の事ながら今日ではオーガニックチーズも生産されています。また、チェコ産の3タイプのチーズ — Olomoucké tvarůžky (オロモウツケー・トヴァールシュキ)、Jihočeská zlatá niva (南ボヘミア ゴールデン・ブルーチーズ)、Jihočeská Niva (南ボヘミア・ブルーチーズ) はEU規定の地理的表示保護 (PGI) の認証を受けています。

Olomoucké tvarůžky (オロモウツケー・トヴァールシュキ) はモラヴィア産の熟成チーズで小さな丸形に作られています。独特なピリ辛の味と典型的な高い香り、さっぱりとした黄金色の表面と、セミソフトからソフトな琥珀色の中身が特徴です。オロモウツケー・トヴァールシュキはバターを塗った焼たてのパンにのせて食べていただくと最大限にその味をお楽しみいただけます。チーズフライや肉料理など、加熱調理にも適しています。また低脂肪カッテージチーズから作られているため非常に体に良いチーズとして知られています。

Niva (ニヴァ) はフランスのロックフォールと同様の青カビチーズです。この内部に濃淡様々な気品高い青カビを有するクリーム色から黄味がかかったセミソフトタイプのこのチーズはしかし、ロックフォールのように羊



のミルクではなく牛乳から作られています。このチーズの味は塩気があり個性的ではっきりとしており、上品な青カビがニヴァに独特な辛味を与えています。加熱調理においてはパスタ、ジャガイモ、野菜料理、豚肉および鶏肉料理によく合います。

また非常に人気の高いチーズとして表面に白カビのあるソフトタイプの熟成チーズHermelin（ヘルメリン）が挙げられます。こ

れは有名なフランスのカマンベールのチェコ版であります。丸形でキノコを連想させる豊かな風味と弾力あるクリーム状の食感が特徴です。おもてなしメニューとしてヘルメリンの調味オイル漬けやヘルメリングリルは高い人気を誇ります。

チェコ産チーズをモラヴィアワインと、もしくは古来通りチェコビールと組み合わせると召し上がって頂けば完璧です！

UHT（超高温殺菌）牛乳

チェコ国内における牛乳の採取と加工の歴史は既に考古学研究によって明らかにされています。中世の数多くの集落に乳業関連の名前がつけられていました。その例としてはMlékojedy（ムレーコイエディ＝乳食）、Syrovátka（スィロヴァートカ＝ホエイ）、Zákraší（ザークラヴィー＝牛の後ろ）などが挙げられます。チェコで最も古い乳工業は1870年ホスティヴィツェに設立された蒸気製乳工場です。

チェコの牛乳生産はそのまま高品質製品を意味します。生乳搾取とその処理、加工には最新テクノロジーを利用して高品質と安全性を保っています。チェコ国内において、安全な食品の生産基準はEU法によって統一されており、それらは監視局によって厳しく検査されています。チェコ共和国の牛乳生産は年間約26億リットル（2015年統計）で、そのうち6億リットルが食品用に提供されています。

市場に出回る牛乳は健康安全面を保障する為、加熱殺菌処理がされていなければなりません。殺菌処理法のひとつに超高温殺菌 — UHT(ultra-high temperature)と呼ばれるものがあります。135度以上の高温で1秒以上、瞬間殺菌する事で雑菌を死滅させ



ます。この処理法によって通常紙パック詰めのUHT牛乳は未開封の状態ですぐ数ヶ月もの室温保存が可能になります。正にこの保存期間の長さが輸出に適しています。UHT牛乳は全ての種類 — 低脂肪、中脂肪、全脂肪乳を提供しています。

更なる加工に使用される牛乳は飼養衛生基準を全てクリアした大タンクローリーで出荷されます。直接販売される牛乳は、通常1リットル容量の紙パックに充てんされた後出荷されます。



飲料





ミネラルウォーター

チェコ共和国はミネラルウォーター分野において世界的な製造大国のひとつであると認識されています。豊かな地質に恵まれたチェコ共和国内では全種類のミネラルウォーターが採れます。それらは温泉水、硬水、軟水、無炭酸水、炭酸水、そして薬用効果のある特殊なミネラルウォーターです。中には地下100メートルの採水地（Doupovské hory、ドウボフスケー山脈）もあり、そこでは岩石層が天然フィルターとなり原水が汚染から守られている事を直接に保障するものであります。

ミネラルウォーターはヨウ素、カリウム、マグネシウム、硫化水素を含み、私たちの

健康強化に多大な影響を及ぼします。薬用効果を持つ代表的な硬質ミネラルウォーターにVincentka（ヴィンツェントカ）やŠaratica（シャラティツァ）、Zaječická（ザイエチツカー）などがあります。チェコの法律ではボトルングの際の化学的殺菌処理は禁止されており、その品質は研究所で厳しく管理されています。チェコは多数の鉱泉水と薬泉水を有し、そのため世界的に有名な温泉療法の伝統が深く根付いています。国内に30以上もの温泉地があり、そこでは様々な病気療養がなされています。

ビール

チェコビールの様にチェコの国とこれ程までに密接した関係を持つ製品はそう多くありません。その事はチェコ国内のビール消費量が世界一であり、その量が1人当たり144リットルに及ぶ事を見ても明らかです。チェコビール生産に関する最も古い記述は993年、ブジェブノフ修道院に見られます。現存するチェコビール業者は150年もの歴史を有します。

「チェコビール」はEUが規定する地理的表示保護 (PGI) の認証を受けており、それは国内産原料とその品質、製造工程の質を保障するものであります。チェコビール製造に使用されるホップは国産の優良品種のみです。最もよく知られたチェコのホップ品種に Žatecký poloraný červeňák (ジャテツの中生チェルヴェニャーク) が挙げられます。この品種はホップ栽培で有名なジャテツ地

方で作られており、このホップ自体もEU規定の原産地名称保護の認証登録がなされています。

チェコにおけるビール製造の90%は淡色ビールゼンタイプ — ビルスナー (Pils) ビールで世界中に最も普及している淡色ラガーの原型であります。また近年、小麦ビールや無濾過ビール、フルーツビールなど新しいビールタイプの品揃えを拡張しています。現在チェコ共和国では48の大ビール工場と約280の小ビール醸造所が製造を行っています。2015年のビール製造量はチェコ国内歴史上最多の200億7600万ヘクトリットルを記録しました。



ハーブ系リキュール、及び蒸留酒

チェコ共和国は傑出したビールと高い品質のモラヴィアワインで有名な国ではありますが、国外でも人気の高いその他数多くのアルコール飲料が生産されています。チェコブランドのハーブ系リキュール、及び果実蒸留酒の製造と輸出には長い歴史があり、また天然成分のみの使用と製品の品質の高さを保障します。



蒸留酒は果実や植物の一部を粉砕させた醪を発酵させ、それを蒸留する事によって作られます。それにより蒸留酒は原料となる果物もしくは植物の独特の香りを得ます。蒸留酒によっては熟成にオーク樽が使用され、オーク材から色と多少の風味が与えられます。あまりアルコール度数が高いと風味や香りが損なわれるため、度数は36～50%に保たれています。

チェコの果樹栽培の種類は豊富であるため、造られる果実蒸留酒も非常に多様です。製造されている代表的な果実蒸留酒にスリヴォヴィツェ（プラム酒）、フルシュコヴィツェ（洋ナシ酒）、メルニュコヴィツェ（アンズ酒）、トシェシュノヴィツェ（チェリー酒）があります。その他、新しいタイプのマリノヴィツェ（ラズベリー酒）、ヤホドヴィツェ

（イチゴ酒）、オスケルショヴィツェ（ナナカマド系酒）、トゥルンコヴィツェ（スピノサスモモ酒）も例外ではありません。またチェコ製造業者はコシエル向けの蒸留酒も製造しています。

果実蒸留酒の他にもチェコ共和国は有名ブランドの手による世界に名高いハーブ系リキュールを提供しています。リキュールのアルコール度数はデザートワインと蒸留酒の中間程度に相当します。大抵は20～40%のアルコールを含みますが、中には50%を超えるものもあります。リキュールは水またはエタノールにハーブやスパイスもしくはその他香りづけの元となる成分を抽出させ、その後砂糖を加えます。

チェコの伝統ハーブ系リキュールの代表的なものにBecherovka（ベヘロフカ）が挙げられます。その製造は1807年に始まり、20種類以上ものハーブを原料とします。南極大陸以外の全ての大陸に出荷されています。ビルゼン市で既に90年近く製造されているFernetStock（フェルネット・ストック）は、その独特の苦さで人気です。製品の要となる原料のハーブはチェコ産だけでなくカメルーンやインドネシア、ピレネー山脈由来の物をも使用しています。また竜胆、キナ皮、ベニバナセンブリの茎、ローマンカモミールもなくてはならない重要な原料です。

その他、チェコ国で何十世紀にもわたり造られてきたアルコールに蜂蜜酒ミードがあります。その名の通り蜂蜜から作られたアルコール飲料で強い甘みがあり、温めた状態での消費も頻繁に見られます。

これら全ての製品は、最新技術を駆使しながらも、ハーブおよび果実による伝統的な香りと味を守って製造されています。ハーブ系リキュールの原材料に関する詳細は当然の如く企業秘密として厳重に保護されています。

ワイン

チェコ共和国では代々ワイン生産の技術および伝統が受け継がれてきました。チェコワインナーたちは定期的にそのワインの品質を持って国際的に名誉ある賞を受賞しており、それにより今日チェコワインはヨーロッパの中でもトップクラスの仲間入りをしています。

チェコ共和国には主に2つのワイン産地ーボヘミア及びモラヴィアがあります。そしてそれぞれの地域は更に細かい地区に分けられます。チェコワイン産地の自然は豊かな風味や繊細な香りをもつ高品質ワインに欠かせない条件となっています。白ワインにおいてはさっぱりとした酸味、反対に赤ワインは、はっきりと豊かでありながらなめらかでピロードのような味わいと、心地よいフルーティな香りが特徴です。また心地よい風味だけでなく、健康に良い天然成分（抗酸化作用のあるフラボノイド、消化器官の細菌感染を防ぐタンニン等）を多く含みます。

チェコワインナーはブドウの品種改良においても成功を収めています。チェコ共和国内の改良品種として代表的なものにAgni（アグニ）、André（アンドレー）、Ariana（アリアナ）、Cabernet Moravia（カベルネ・モラヴィア）、Muškát moravský（モラヴィアン・マスカット）、Neronet（ネロネット）、Rubinet（ルビネット）、及びPálava（パーラヴァ）などがあります。また、南モラヴィア地方のブシームニェティツェ村には世界一の大きさを誇る十字型ワインセラーがあります。

現在チェコ共和国には1万9千ヘクタールのワイン畑があり、そのうちの大部分はモラヴィア地方にあります。そしてワイン総生産のうちおよそ75%が輸出されています。





ベーカリー 及び菓子

シリアル及び健康食品

チェコ共和国におけるシリアル食品の製造は50年以上の伝統があり、現在8業者が製造にあたりその量は年間5万トンに及びます。

シリアルは特定の栄養素を多く含む多種多様な製品生産が可能であり付加価値が高いだけでなく、オーガニック食品やグルテンフリー食品としての利用ができる事において大きな利点があります。そしてこれらの製品はどの様な年齢層および消費量カテゴリーにも適しています。原料および製造技術の質が高い上に加工が自由自在で品揃えが豊富である事は、最近の健康食品の流行にも適っています。製造技術は常に向上しており、微生物学的に完全に安全な状態

が確保できています。最も消費量の多い製品にはミュースリフレーク、シリアルビスケット、コーンフレーク及び全粒フレーク、オートミールがゆ、膨化製品、ボンせんべい（主に米原料）、及び離乳食用シリアル製品が挙げられます。

品質と食品の安全性および製品管理は、英国小売業協会（BRC）が発行するISO、HACCP及びBRC規格によって保障されています。またこのカテゴリーにはチェコ農林省が発行している品質と原産地を保障するKlasa規格の認証を受けた製品が数多くあります。重量と価格の比率により、輸出に大変有利な特徴があります。



チョコレート菓子及びその他の菓子

チェコ産のチョコレート菓子及びその他の菓子の品揃えは非常に幅広く、その品質の高さと価格により国外市場においても十分な競争力を発揮しています。

チョコレート以外の菓子は主に駄菓子、糖衣菓子、及びゼリー菓子を指します。チェコの製造者たちはこれらの商品について多数のカテゴリーで幅広い品揃えを提供しています。それらは、伝統的ならびに新しいタイプの駄菓子で、ハードタイプ、ソフトタイプ、グミなど、味付けにはフルーティ、メンソール、酸味などがあります。世界的に名高い食品会社がこれら菓子製造会社のオーナーになっていますが、菓子の製造には元来の伝統的なチェコのレシピを使用しています。

チェコ国内の有名会社が製造しているチョコレート、スナックバー及びその他のチョコレート加工製品は、形状や種類のバリエーションが非常に豊富であり、子供からシニ



ア世代まで全ての年代層を満足させています。それぞれの製品はオリジナルレシピによって製造されており、独自の味があります。包装技術の高さにより、箱、袋、缶及び筒状容器など高品質で多様なパッケージを提供しています。

ウエハース菓子及びラスク

チェコ共和国は地方ごとのベーカリー製品を豊富に有する国で、中でも伝統的なウエハースやクッキーがあります。製造工程、技術および原材料の改善によりフィリングやデコレーションの幅も広がり、それはそのまま消費対象の増加につながっています。

このカテゴリーにおいて多数のチェコの産品がEU規定の地理的表示保護 (PGI) 認証を受けています。それらはŠtramberské uši (シュタンベルスケー・ウシ、シュタンベルクの耳)、Karlovarský suchar (カルロヴァルスキー・スハル、カルロヴィ・ヴァリのラスク)、Hořické trubičky (ホジツケー・トゥルピチュキ、ホジツェのシガレット)、Lomnické suchary (ロムニツケー・スハリ、ロムニツェのラスク)、Pardubický perník (パルドゥビツキー・ペルニーク、パルドゥビツェのジンジャーブレッド)、Mariánskolázeňské oplatky

(マリアーンスコラーゼニウスケー・オプラトゥキ、マリアーンスケ温泉のスパウエハース)、Karlovarské trojhránky (カルロヴァルスキー・トロイフラーンキ、カルロヴィ・ヴァリ温泉の三角ウエハース)、Karlovarské oplatky (カルロヴァルスキー・オプラトゥキ、カルロヴィ・ヴァリ温泉のスパウエハース)、Valašský frgál (ヴァラシュスキー・フルガー、ヴァラシュの薄型ケーキ) です。チェコに昔からあるウエハースクッキーにはtatranky (タトランキ)、horalky (ホラルキ)、kávenky (カーヴェンキ) 及びその他多くの類似した軽い食感のクッキーが様々なフィリングで提供されています。

これらの製品はEU圏内に限らず世界中の国々に向けて輸出されており、その量は近年劇的に伸びています。



ペクチン

ペクチンは極めて有能な増粘安定剤であり、その特性で食品に独特の機能を与えます。現在ではレモンやオレンジ等の果皮から精製され作られますが、以前はリンゴの搾りカスからも作られていました。果実を使用した製品（ジャム、ゼリー及びシロップ等）や菓子においてゼリー化させる作用があります。ペクチンの添加は製品に使用されている果実の味を変える事なく最適の粘度にします。ペクチンの利用は乳工業においても見られ、発酵乳製品製造に際しての添加、および低pH乳飲料中のプロテインの

分解を防ぐほか、ヨーグルトの粘度を増加させます。

ペクチンは私たちの健康にも良い食品です。なぜならコレステロール及び大抵の重金属（コバルト、水銀、鉛等）と結合し体外へ排出する能力があるからです。またビタミンC吸収の過程にも効果を発揮します。

チェコ共和国ではエステル化したペクチンが何十種類も製造されており、そのほとんどが輸出されています。

でん粉及びデキストリン

現在のチェコ共和国内における天然馬鈴薯でん粉製造は19世紀半ばから続く伝統があります。そこでは大農家における副産物としてジャガイモがでん粉に加工されています。

馬鈴薯でん粉は利用範囲の広い食品である以外に、大部分は乾燥でん粉を加熱処理（焙煎）する事でできるデキストリン、及び遺伝子組み換えでん粉として紙工業用に加工されています。馬鈴薯でん粉は、その味や色で影響を及ぼす事のない材料であり、

また見た目や硬さ、エネルギー量、栄養機能性、保存性、及び食品製造工程を良くするために使用されます。チェコ共和国における製造技術は全て自動化されており、世界的にみても最高レベルです。チェコでは長年、ISO規格に沿った品質管理システムが運用されています。

現在チェコ共和国において馬鈴薯でん粉は3大製造会社が製造を担っており、主に中国、ロシア、ベラルーシ、ウクライナ、及びカザフスタン向けに輸出されています。







植物性生産品



ホップ

我が国におけるホップ栽培は千年以上もの歴史を誇ります。現在のチェコ共和国域に当たる地域でホップ栽培に関する最古の記録が859年にみられます。その後カレル4世の治世下において飛躍的に生産が拡大しました。

ホップは30年にもわたり生育する多年生植物です。チェコの特殊な気候及び土壌条件が香り高いチェコホップの特質を生み出しています。ホップは麦芽、水と共にビール製造の基盤となる原料であり、最終的なビールの質にそのまま影響します。ホップはビールに典型的な苦みや特徴的な香りを与えるのみでなく、機能的にも重要な役割を果たします。500mlのビールに対し3～4個の穂花が必要とされます。

チェコ共和国はファインアロマホップ生産が世界一です。単純にホップの栽培面積と生産量だけを見ればEU内でドイツに次ぎ2番目に多く、世界では3番目の大国であります。

チェコ共和国はホップ分野においてEU規定の原産地名称保護制度PDOの認定を受けた最初の国であります。Žatecký chmel (ジャテツのホップ) がそれです。このジャテツのホップが受けた認証はチェコ国内の農産物及び食品製造における様々な認証の先駆けでもありました。この認証はジャテツというホップ産地で栽培されている、ほのかな香りを持つ中生のチェルヴェニャークという品種に限られます。またこの品種は現在チェコホップ栽培における主な品種であり、ジャテツのホップはファインアロマホップとして世界で最も良く知られています。

ホップ分野では輸出が輸入を上回っています。全生産量のうち80%以上が輸出されており、その輸出額は7億5千万から10億チェココルナに上ります。チェコのホップ生産には品質と産地を保障する認証システムを運用しています。現在120の業者がホップ生産に携わっています。

クミン

チェコ共和国はクミン栽培に適した土壌条件と気候条件に恵まれ、また長年にわたるクミン栽培の経験に支えられた伝統を有します。クミンの栽培面積と生産量は、毎年国内の香辛料栽培の中でも最も多い物のひとつに数えられています。チェコクミンは2008年にはEU規定の原産地名称保護PDOの認証を受けました。毎年チェコ産クミンのうち約50%が輸出されています。

チェコ共和国は3つの代表的な改良品種（レコルド、プロハンおよびケプロン）によりクミンの輸出大国になりました。これらは体内で消化の働きを助けるケイ素とカルボンを多く含み、種が落ちにくく効率的で高品質の品種です。



クミンは特にベーカリー業界において、その独特の香りをもって生地材料に利用されていますが、他にも保存食製造、酒製造、その他の食品製造、及び薬学においても幅広く利用されています。

ケシの実（種子）

チェコ共和国は食品用に合法生産されているケシの実の生産および輸出が世界一であり、千年以上に及ぶケシ栽培の伝統があります。油脂の含有量が多く非常に良い味の青ケシは昔からチェコの地で伝統的に栽培されてきた品種であり、現在でもケシ栽培のほぼ全体を占めています。その他の品種として白ケシや微かなナッツ風味のする黄土ケシがあり、白ケシは特にインドへ向けて輸出されています。

ケシの実のスラヴ圏および中欧の国々の料理において重要な食材です。

チェコ産食用ケシの販売における品質基準は健康に与えるリスクを実質的に完全に排除したものとなっています。チェコの管理局はこの基準に対し細心の注意を払い、モル

ヒネ及びコデイン等のアルカロイドを含む薬用品種由来の低品質のケシが市場に回る事のないよう、徹底した検査を行っています。チェコ産ケシの実の栄養価が高く、特にカルシウムを多く含む食品としての特徴があります。



芝草及び野菜の種子

野菜および芝草の品種改良とそれに伴う種子生産はチェコ植物生産の中でも伝統と成功を併せ持つ分野のひとつです。百年以上に及ぶ伝統を有し、その間に国内外で数多くの商売関係を築いてきました。当然の事ながら土壌及び気候条件に恵まれている事も大切な要素です。野菜はチェルノゼムと呼ばれる最も耕作に適した黒土に栽培されます。チェコ共和国において黒土は農作地の11%を占め、良質の腐植土を多く含みます。逆に芝草はカンピソルと呼ばれる褐色森林土を要し、チェコにおけるカンピソルの面積は農作地の42%に及びます。カンピソルはミネラル分を非常に多く含む土壌です。

野菜および芝草の種子は輸送時において、乾燥した環境以外では特別な配慮が必要

とされない為、国外への輸出に非常に適しています。チェコ共和国では種子生産における緻密な技術と相談サービスが発達しています。野菜および芝草の種子は、国内でも種子生産に特定した産地で作られ、その品質が認証されています。

播種を容易にする為に種子は通常の袋入りのみでなく、シーダーテープ、トレイおよび播種板入りでも販売されています。小さな種子は造粒素材を用いて大きくする事で中程度の大きさにし、取扱いやすくしています(ペレット種子)。種子には特に土壌の病原菌に対する消毒がなされています。この情報は必ず包装に記載されています。それにより種子は輸送時にも保護され、万一不適な環境に置かれても病気から守る事ができるのです。





麦芽

麦芽製造はボヘミア地方、モラヴィア地方およびシレジア地方、つまりチェコ全国域において千年の歴史を有します。ビール及び麦芽の製造は早くも中世から行われていました。麦芽製造の伝統は、大麦生産地域の恵まれた土壌と気候条件、またハイレベルな品種改良に拠っています。麦芽製造はチェコビール産業の伝統を支える主要要素のひとつであります。

ビール麦の栽培面積はハナー地域において最大であり、ハナー地域はビール用麦芽製造を目的とした大麦の品種改良が始められた(1870年代)場所でもあります。ビール用麦芽製造の基本となる原料は春まき型大麦です。ビール麦はチェコ国内生産のみでその需要を賄っています。

麦芽はチェコの農産及び食品業界における輸出品の中でも重要な製品です。チェコ

共和国はEU圏内の主な麦芽輸出国に数えられます(第五位)。チェコ産麦芽は世界47ヶ国へ輸出されており、その量は全生産量の約半分を占めます。様々な麦芽の種類の中でも95%以上はチェコ麦芽が占めます(チェコタイプ、もしくはピルゼンタイプ淡色麦芽)。チェコで最も多く栽培されている世界的なビール麦品種はセバスチャン及びブレステージであり、「チェコビール」製造用に推奨されている人気品種はマルツ及びボヨスであります。

2015年には28製造所で約54万4千トンの麦芽が製造され、そのうちの45%が国外へ輸出されました。麦芽製造に使用されている最新製造技術は環境への影響を最小限に抑えています。





動物性生産品

家禽及び有精卵

世界的に鶏肉の消費量は長期間にわたり増加しています。その理由として調理にかかる時間の短さ、良好な栄養素、また価格面でのメリットが挙げられます。それに関連して有精卵生産とそれに続く販売量も伸びています。

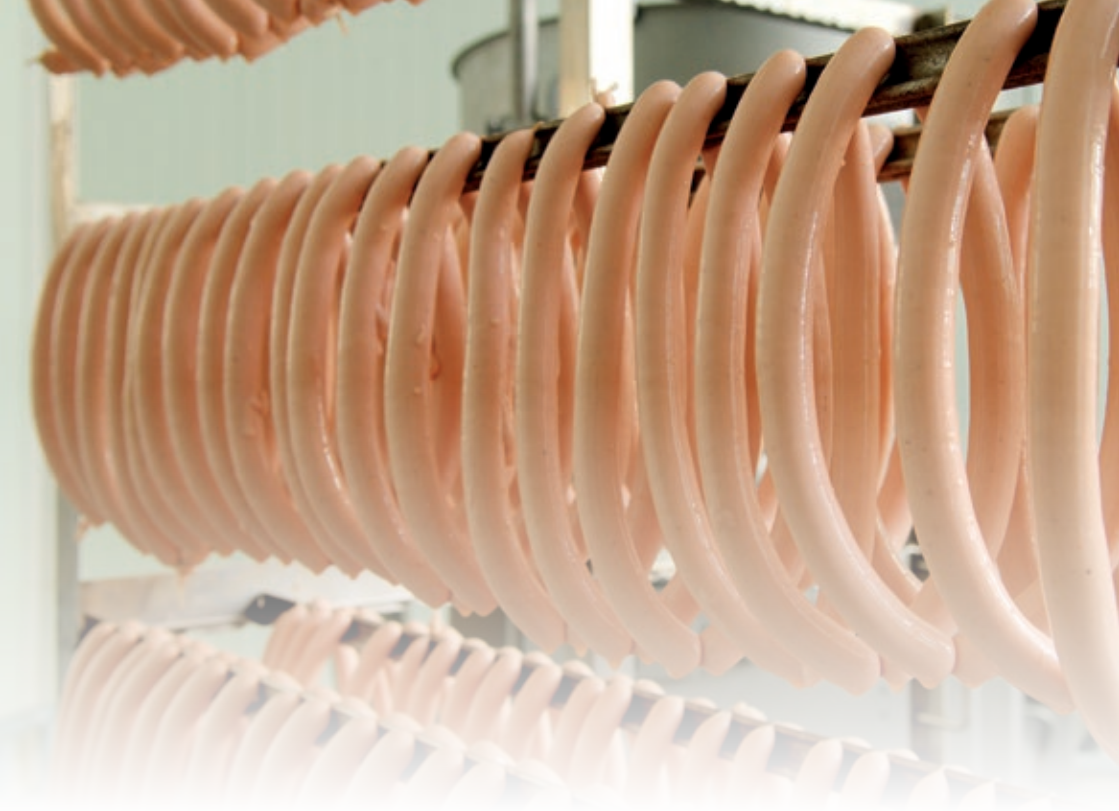
チェコ共和国において家禽飼育は伝統的に続いており、その成果は世界的に見てもトップクラスです。チェコで最も普及している家禽は若鶏です。その他七面鳥、アヒル、ガチョウ及びホロホロチョウの飼育が行われています。

家禽業において、食肉用若鶏の育成のための有精卵の生産は非常に盛んです。食肉用

鶏の育成を目的とした有精卵を生産するための種鶏飼育は、チェコ共和国で50年以上も行われています。

有精卵の孵化自体は輸出先の国で行われるため、適温確保を除いて他には有精卵の輸送に際しての特別な注意は必要とされません。安全で高品質の有精卵生産にはハイレベルでの種鶏飼育管理と健康状態の維持が必要とされますが、チェコ国内の飼育はそれらの条件を完全に満たしており、現在チェコ共和国内では70の業者が有精卵生産を行っており、毎年4億個もの有精卵を産出しています。





コラーゲンケーシング

極めて複雑な製造工程、最新技術、高い基準設定により、チェコ共和国はコラーゲンケーシング製造においてトップクラスであり長い伝統を誇ります。またその製品は高品質で多種多様です。

食用コラーゲンケーシングは1953年にチェコの会社によって世界で初めて開発されました。コラーゲンケーシングは伝統的に、選別された牛皮小片から作られており、精肉業や家禽肉、乳製品ににおける食品包装に利用されます。コラーゲンケーシングは天然由来の腸の代替品として製造されていますが、天然腸では到底不可能な利用法とバリエーションを生み出しました。当然、原料や各工程は常に高い衛生基準を満たしています。

幅広い品揃えにより、厚み、長さ、及び使用機械のタイプ等、利用される製品ごとに適したケーシングの選択ができます。パーベキュー等の加熱調理を前提とした非加熱食品用のコラーゲンケーシング、及び蒸したり燻製等の加熱調理が施された食品用のコラーゲンケーシングのどちらも提供されています。煙や蒸気をよく通すだけでなく、燻製による色づきの良いケーシングです。

コラーゲンケーシングはビールと並び長年に渡って輸出相手国数の最も多い製品で、その輸出先には遠くカリブ諸国、太平洋諸島、及びアフリカなども含まれます。

肉缶詰及びパテ

缶詰業には百年もの長い歴史があります。缶詰にされた食品はそのまますぐに消費する事ができるだけでなく、家庭等様々な状況において簡単に食事に支度が可能です。従来の肉製品のみでなく、チェコはデリカテッセとしての肉系スプレッド及びパテも伝統的なチェコのレシピに従って盛んに生産されています。

チェコ共和国における肉缶詰と関連製品は、高品質の瓶詰め肉及び肉加工品の伝統をもつ国内有数の大企業がその製造を担っています。その種類は豊富で高い品質を誇ります。肉缶詰は殺菌処理が施されており、非常に長期の保存に耐える食品です。この殺菌処理により、保存料や着色料を用いる事なく食品本来の味と品質が保存されます。

また缶詰製造における加工、輸送、殺菌処理は他の保存食に比べエネルギー消費が少ない事も利点のひとつです。

チェコ共和国では様々な種類 — 豚、牛、鶏及び七面鳥 — の肉缶詰を製造しています。また少し新しい形の非常に美味な缶詰として主に輸出用の燻製肉缶詰（プラハム、フランクフルトソーセージ等）も作られています。また様々な内臓をソースと共に調理した食品（グラシューやチェコ風フロマージュ・ド・テート等）の缶詰も同様に人気があります。

チェコ共和国は豚肉生産において完全な自給自足でないにも関わらず、豚肉を原料とした高い付加価値をもつ製品の輸出で成功を収めています。





純血種畜牛及び雄牛精子

チェコ共和国での畜牛改良は長い歴史があり、生産性調査を行う初期の協会のひとつが現在のチェコ共和国の地で誕生しました。現在輸出のほとんどを占めるのは純血種チェコ赤白斑種です。この品種は世界的に人気の高い斑点のある系統種の一部であります。チェコ赤白斑種は最高品質の牛乳生産用として、また、高品質で味が良くどの様な加工にも適し、採肉率の高い肉用牛としてその質が認められています。現在チェコ共和国内においてこのチェコ赤白

斑種は、全畜牛品種の約半数を占めています。2010年より、元来のチェコ系統の動物は遺伝素材として保護されています。

純血種の輸出は生きた動物としての純血品種（純血種雄牛、初妊娠中雌牛）、人工授精液、及び胚の形で行われます。チェコ共和国は高い獣医学レベルと衛生基準を誇り、顧客の安全を保障します。また、生産性調査システムに関してチェコ共和国は疑いなく世界トップレベルであります。



家畜及びペット用飼料

ここ数十年で世界中において家庭用ペット飼育が劇的に流行しています。家畜及びペット用飼料の品質と多様性に関する顧客の要求の高まりと、市場において求められる条件の変化に対し、チェコ製造業者は長年の経験を生かして柔軟迅速に対応しております。

チェコでは飼育者の需要と獣医の推奨に沿った飼料製造をおこなっています。粒状、ペレット状のドライフードだけでなく、缶詰

及びパック詰めウェットフードも人気が高まっています。ペット用飼料は特に犬、猫、齧歯目の小さな動物向けに製造されています。家畜用には主に畜牛及び養豚用の総合栄養食が製造されています。製造には最新機械が導入されており高品質の加工と製品の安全性を保障します。また原料も最高品質の物のみが使用されています。結果としてバランスのとれた栄養価の高い総合栄養食が世界最高水準で、しかも手軽な価格で販売されています。

水槽用観賞魚

チェコにおける魚飼育の伝統は百年を超えます。1899年にはブラハで最初的水槽魚協会アクアリウムが設立され、その後次々と他の協会も設立されました。それらの協会は今日まで活動を続けています。その間にチェコ飼育家たちは飼育の最も困難な種類も含めて水槽用観賞魚の繁殖と飼育に力を注いできました。その努力により世界でも有数の水槽魚大国となったのです。現在ではチェコ共和国はヨーロッパにおいて水槽魚の輸出が最も多い国であります。世界的には東南アジアの国、特にシンガポールとマレーシアに次ぐ大国となっています。

最も需要の高い観賞魚にはネオンテトラ、グッピー、モリー、プンティウスなどがあります。またアフリカの湖に住むシクリッド、ディスカス、淡水エビ、カニ、カレイな

ども人気があります。全て養殖で賄われている海水魚も例外ではありません。水槽用観賞魚は常に管理された循環システム条件下で飼育されています。これらは何世代にもわたり人工環境に適応してきた観賞魚です。そのため、取り扱い時に受けるストレスに強く、健康状態も良好で死亡率が低いという利点があります。

チェコ市場において20の大企業とその他100社ほどの中小企業が水槽魚の養殖を行っています。チェコの水槽魚は長年にわたる家畜化と、輸送及び水槽条件に耐性があるのが特徴です。水槽魚の輸出にはライセンスの取得が必要です。輸送には特別な保温ボックスが使用され、輸送中常に最適な温度を保つよう配慮されています。



主な連絡先

チェコ共和国農林省

住所：Ministry of Agriculture, Těšnov 65/17, Praha 1, 110 00, Czech Republic（チェコ共和国）

農業大使：

米国（ワシントン） Petr Ježek	tel: +1-202-274-9126, GSM: +1-202-507-3859, petr_jezek@mzv.cz
ロシア（モスクワ） Nikola Hrušková	tel: +7-459-276-07-01-223, nikola_hruskova@mzv.cz, nikola.hruskova@mze.cz
レバノン（ベイルート） Petr Sochor	tel: +961-5-929010-13, GSM: +961-70-258310, petr_sochor@mzv.cz, petr.sochor@mze.cz
セルビア（ベオグラード）+ モンテネグロ、ボスニアヘルツェゴビナ、マケドニア Pavel Svoboda	tel: +381-11-3336-225, GSM: +381-63-388-931, pavel_svoboda1@mzv.cz

チェコ共和国在外公館－経済部：

アルメニア/エレバン	tel.: +374-96-695-395, yerevan@embassy.mzv.cz
オーストラリア（ニュージーランド、オセアニア）/シドニー領事館	tel.: +61-2-9581-0114, commerce_sydney@mzv.cz
アゼルバイジャン/バクー	tel.: +994-124-368-555, baku@embassy.mzv.cz
ベラルーシ/ミンスク	tel.: +375-17-226-5243, commerce_minsk@mzv.cz
ボスニアヘルツェゴビナ/サラエボ	tel.: +387-33-44-7525, commerce_sarajevo@mzv.cz
中国/北京	tel.: +86-10-8532-9500, commerce_beijing@mzv.cz
エジプト（スーダン、エリトリア）/カイロ	tel.: +20-2-333-15-214, commerce_cairo@mzv.cz
ジョージア/ティビリシ	tel.: +995-32-91-6740, tbilisi@embassy.mzv.cz
インド（バングラデシュ、モルディブ、ネパール、ブータン、スリランカ）/デリー	tel.: +91-11-2611-0205, commerce_delhi@mzv.cz
インドネシア（ブルネイ・ダルサラーム、東ティモール、シンガポール）/ジャカルタ	tel.: +62-21-239-6112-3, commerce_jakarta@mzv.cz
イスラエル/テルアビブ	tel.: +972-3-691-1210, commerce_telaviv@mzv.cz
日本/東京	tel.: +81-3-3400-8122, commerce_tokyo@mzv.cz
南アフリカ共和国/プレトリア	tel.: +27 12 431 2380, commerce_pretoria@mzv.cz
ヨルダン/アンマン	tel.: +962-6-592-7051, commerce_amman@mzv.cz
カナダ/オタワ	tel.: +1-613-562-3875, commerce_ottawa@mzv.cz
カザフスタン/アスタナ	tel.: +7-71-72-660-480, commerce_astana@mzv.cz
韓国/ソウル	tel.: +822-725-6763, commerce_seoul@mzv.cz
レバノン/ベイルート	tel.: +961-5-929-010, beirut@embassy.mzv.cz
マケドニア/スコピエ	tel.: +389-2-310-980-513, skopje@embassy.mzv.cz
マレーシア（キリバス、ツバル、バプアニューギニア）/クアラルンプール	tel.: +60-3-2166-2900 nebo 1900, commerce_kualalumpur@mzv.cz
モロッコ（マウレタニア）/ラバト	tel.: +212-537-755-421, rabat@embassy.mzv.cz
モルドバ/キシナウ	tel.: +373-22-296-419, chisinau@embassy.mzv.cz
ロシア/モスクワ	tel.: +7-495-276-0720, commerce_moscow@mzv.cz
サウジアラビア（バーレーン、オマーン）/リヤド	tel.: +966-11-4503-617, commerce_riyadh@mzv.cz
アラブ首長国連邦（イェメン）/アブダビ	tel.: +971-2-678-2800, commerce_abudhabi@mzv.cz
アメリカ合衆国/ワシントン	tel.: +1-202-274-9104, eco_washington@embassy.mzv.cz
セルビア/ベオグラード	tel.: +381-11-333-6209, commerce_belgrade@mzv.cz
タイ（カンボジア、ラオス）/バンコク	tel.: +66-2-255-3027, bangkok@embassy.mzv.cz
チュニジア/チュニス	tel.: +216-71-781-916, tunis@embassy.mzv.cz
トルコ/アンカラ	tel.: +90-312-405-6952, commerce_ankara@mzv.cz
ウクライナ/キエフ	tel.: +38-44-272-6800, kyiv@embassy.mzv.cz
ウズベキスタン/タシケント	tel.: +998-71-120-5521, tashkent@mzv.cz
ベトナム/ハノイ	tel.: +84-4-3845-4131, commerce_hanoi@mzv.cz

Author of the text:

Erika Křížová (MoA)

Photos:

All photos are from www.shutterstock.com.

The nickname is the user name of this website.

Front cover:

Efired, Julia Sudnitskaya, Africa Studio, Nitr, Ekaterina Kondratova

Dairy products:

nevodka, Sea Wave, HandmadePictures, Valentyn Volkov, Fotoarchiv MZe

Beverages:

stockphoto-graf, Hayati Kayhan, Valentyn Volkov, unpict, Anton Balazh

Bakery and confectionary production:

limpido, Anna Pustynnikova, Jiri Hera, Tobik, merc67, Sea Wave

Plant products:

Jon Bilous, Vaclav Mach, Julia Sudnitskaya, Diana Taliun, Singkham, Diyana Dimitrova

Animal production:

branislavpudar, monticello, rtem, Ekaterina Kondratova, Zeljko Radojko, Jaromir Chalabala, holbox



MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC

発行

チコ共和国農林省

Těšnov 65/17, Praha 1, 110 00, Česká republika(チコ共和国)

www.eagri.cz/en, info@mze.cz

ISBN 978-80-7434-313-1