

ブラジル アサイー製品の豪州、日本、米国向け輸出を拡大

[FreshPlaza](#) 2025年11月12日

ブラジル・アマゾナス州に拠点を置くボナフルーツ社は、昨年からアサイーソルベ(アサイーパームの実を使用したシャーベット)の輸出を行っており、初回の出荷先はオーストラリアであった。その後、同国のバイヤーから月次注文が入り、現在では日本と米国へも定期的な輸出を行っている。

創業者で軍警察官のカルドーゾ氏とパートナーで教育者のレティシア氏は、輸出認証、包装基準及び国際市場について学ぶため、当初は月額6〜8千レアル(1,050〜1,400ドル)を民間のコンサルティング会社に投資していた。カルドーゾ氏は、「1年間はお金を払うだけで成果が出なかった。その後 agroBR(農産物輸出促進プログラム)に出会い、無料の研修、ネットワーク構築の指導、展示会への参加機会を得た。今はボリビアのサンタクルス展示会から帰国したところで、今年の6月には豪州にも渡航し、ペルーにも行った。また、ブラジル国内では対面及びオンラインの商談会に参加している」と語った。

agroBRは、ブラジル農業・畜産連盟(CNA)がブラジル輸出投資促進庁(ApexBrasil)、連邦政府及びブラジル小規模企業支援機構(Sebrae)と連携して実施する取り組みであり、中小規模の農業生産者が国際市場に参入することを支援している。

米国では、ブラジル産品に対して約50%の高関税が課されているため、ボナフルーツ社は2カ月間、一時的に輸出を停止した。「国内の価格が下がり、輸入業者の現地価格の方が少し高くなった」とカルドーゾ氏は説明する。先方との最近の合意により、出荷が再開できるようになった。

現在、輸出は同社の販売量の30%、販売額の40%を占めている。同社は月間でアサイーの果肉約280トンとアサイーソルベ180トンを生産している。今後は栽培面積と加工能力を拡大し、総生産量の70%を輸出する計画である。従業員数は36名で、欧州及び南米のバイヤーとも新規供給契約の交渉を進めている。

収穫されたアサイーは、収穫当日に洗浄、湯通し、果肉の分離等の加工を行い、-18℃以下で貯蔵される。同社では収穫にはフック(鉤状の金具)を用い、果房を採取する。追加のアサイーは森林に自生するアサイーを採取する供給者から調達している。

同社の農園は全面積が灌漑されており、有機肥料を施用している。加工に使用する水は循環型再生モデルにより処理されている。アサイーの種子は、再生可能な石炭代替燃料として企業に販売され、製鉄に使用される。

同社はベレンで開催されるCOP30において、他の生産者と連携し、アサイー種子の収集及び取引を行うスタートアップを立ち上げる予定である。この取り組みでは、供給者と収集者を構造化されたネットワークで結びつけることを目指している。

出典: Globo Rural / Abrafrutas

(翻訳は情報の提供を目的としており、特定の企業や製品を推奨するものではありません。)