

# 巨大な市場インドネシアに向けた挑戦

アジア経済交流センター 主事 梶尾 凌

## 1. はじめに

皆さんは、「インドネシア」と聞くと何を連想しますか？

すぐに思いつく人は少ないのではないのでしょうか。実際私もその一人でした。アメリカや中国で同じ質問をされると、ロサンゼルスやハンバーガー、万里の長城や、北京ダックなどいくつも答えることができるのに、インドネシアの場合はどうでしょうか。意外と私たちにとって知っているようで実はよく知らない国だと思います。ちなみに、連想されるところでいうと、食べ物ではご飯を炒めた「ナシゴレン」、人気観光地では「バリ島」。また、AKB48の姉妹グループの「JKT48」などがあります。言われるとみると、皆さんご存じの方もいると思います。



ナシゴレン（インドネシアのレストランにて）

このように人によってはやや馴染みの薄い感がある国インドネシアですが、“輸出相手”として見た時、魅力的な国であり、今後さらに期待できる

国です。本稿では、あまり知られていないインドネシアについて2023年度に行った当センター事業を交えながらご紹介できればと思います。

## 2. インドネシアという国

インドネシアは1万数千もの島々より構成されている世界最大の島嶼国です。国土は日本のおよそ5倍、東西の距離はアメリカの東西両岸とほぼ同じ長さの約5,000kmの東西に長い国です。一般的な世界地図は赤道から離れるほど大きく表示されるため、どうしても赤道に近いインドネシアのような国は実際の大きさに比べて小さく見えてしましますが、実は世界14位（日本は61位）の国土を持つ大きい国なのです。人口は世界4位の約2億8千万人（2023年）であり、近年さらに増加を続けています。その中でも約半数が30歳未満であり、若年層比率が高く、まさにこれから成長していく活気のある国と言えます。



ジャカルタ市内の渋滞の様子

一般的に中間層といわれる年間可処分所得が5,000ドル以上35,000ドル以下の人口割合も増加しており、人口増加と併せて国全体での消費拡大が著しく増加しています。あまり知られていませんが、世界の中でも指折りの巨大な市場なのです。

### 3. インドネシア市場の魅力

インドネシアは世界4位の人口を有しており、消費も増加している大きな市場です。また、現地では日本製品は人気で、日本でよく目にするチェーン店も現地で複数展開しています。さらにJapanコーナーを作って販売しているスーパーもあるくらいです。



現地スーパーのJapanコーナー

巨大な市場を持ち、日本製品も人気であることからインドネシアは“輸出先”として非常に魅力的と感じていただけるのではないのでしょうか。

現在、日本の輸出先として中国やアメリカ、台

湾などが上位を占めています。しかしながら、日本からインドネシアへの輸出額は全体の12位であり、輸出額全体の約2パーセントに留まっています。日本製品の需要がある目の前の巨大な市場に対し、十分に供給できていないのが現状なのです。

近年では、日本からの輸出が活発で、日本製品であふれている国はいくつもあります。そのような国は、今からの参入はどうしても後発組となってしまう、ライバルもたくさんいることとなります。その中、インドネシアはまだあまり参入企業が少なく、“手つかずの国”として有力な輸出先と言えるのではないのでしょうか。

### 4. 輸出の障壁

これほどにも輸出相手として魅力的なインドネシアですがどうして、輸出額12位に留まっているのでしょうか。

要因の1つとして挙げられるのが、インドネシアが国主導で行っている国産品の強化や、雇用機会創出などのための国産品優先の政策です。言い換えると、人口が増加する中で、他国のもののできる限り頼らず、自分の国を自分たちの手で大きくしていこうという政策です。そのため、日本から製品の輸入は複雑な手続きが必要であったり、規制がかかっているため、なかなか難しいとされています。一方で、インドネシアへの投資、つまり現地に工場を作って生産するということは歓迎されています。そこに雇用が生まれるからです。そのため、現地で販売している日本製品の多くは、現地の工場生産したものです。

国主導の政策がある中、手続きや規制をどうクリアしていくのかが、インドネシア輸出への重要なポイントと言えるのです。

### 5. 当センターの事業

先述のとおり、インドネシアは輸出への障壁はあるものの、インドネシア国内に入れることができるようになれば多くの買い手がいる国です。当

センターでは、今年度はまず規制が比較的少ない「BtoB」、その中でもレストランやホテル向けの輸出を目指し、現地でのレストランフェア及び商談会を行いました。県内企業4社に参加いただいた当事業では、インドネシアへの輸出のポイントであるライセンスや税関などの手続き等を一括して委託し、県内企業の皆様には国内の指定場所への配送のみで参加いただける形式を採用。海外へ配送するときの難しい手続きなしで参加いただけるようアレンジしました。獲れたての鮮魚をはじめとする水産加工品や麺類、キノコなど複数の品目を現地までスムーズに送ることができました。

レストランでは1か月の間、県産品の商品を使用したメニューを「富山フェア」と題し現地日本料理店「奥園」で提供しました。評判も良く現地でも富山県の商品が受け入れられること、勝負できることを確認しました。その後に行った商談会では、現地のバイヤーに来ていただき、フェアで提供したメニューを実際に食べていただきながら商品を売り込みました。反応は上々で現在実際の取り引きに向けて交渉を進めており、インドネシアへの継続的な輸出になることを期待しております。



商談会の様子（「奥園」にて）

## 6. 最後に

日本の総人口は近年減少局面を迎えており、それに伴う食糧需要の落ち込みが懸念されています。一方で、世界全体の総人口は増加傾向であり、食料市場規模も年々拡大しています。このような状況下で、国内需要の低下に対処するためには、今後海外の市場とどう関わるかを考えていかなければなりません。

本稿で紹介したインドネシアは、その中の選択肢の1つとして重要な国になってくると私は思っています。

当センターではインドネシアに限らず県内企業の皆様の海外展開について事業の開催や相談など充実したサポート体制を用意しております。「何から始めればいいのか分からない」そんな相談でも大丈夫です。お気軽にお問い合わせください。

**FROM TOYAMA JAPAN!!**  
**富山県産品づくし!!**

**Thick and chewy UDON noodles!**  
(Takes 10 minutes to boil the noodles!)  
富山 手搓べざるうどん  
TENOBÉ ZARU UDON  
(Hand-Pulled Cold Udon) 85

富山 肉つけうどん  
TENOBÉ NIKU TUKE UDON 105  
(Hand-Pulled Cold Udon with Seasoned Beef)

富山花びら茸と鶏の土瓶蒸し  
Flower Mushrooms and Steamed Chicken in pot (Soup) 95

炭火焼き鮎と花びら茸の炊き込みご飯  
Grilled BURI (Yellowtail) and Hamabiratake Mushrooms Takikomi Rice (Pot Cooked Rice) 255

**富山3種おちよこ寿司**  
3 kinds of Small Ochooko Sushi  
昆布メ白えび 225  
Kombu Aged White Shrimp  
紅ズワイいくら  
Red Snow Crab and Salmon roe  
氷見プリの胡麻和え  
HIMI BURI with Sesame Sauce

**鮎の塩焼き**  
Grilled BURI 195

紅ズワイガニといくらの炊き込みご飯  
Red Snow Crab and IKURA Takikomi Rice (Pot Cooked Rice) 375

The Best Brand of Yellowtail  
**HIMI BURI !!**  
**氷見プリ入荷!**  
You can only Eat it Now!  
Seasonal Winter Yellowtail

氷見プリ 刺身 3 Slice 180  
HIMI BURI SASHIMI 5 Slice 290

氷見プリ 握り1P  
HIMI BURI NIGIRI (1p) 75

氷見プリ 頭 煮付け  
HIMI BURI HEAD NITSUKE 290  
(Simmered with Soy Sauce)

氷見プリ カマ 炭焼き/煮付け  
HIMI BURI CHEEK 350  
(Grilled / NITSUKE)

氷見プリ あら煮  
HIMI BURI ARA-NI 180  
(Bony Fish Parts Boiled in Soy Sauce)

**10Kg Size!!!**

フェアメニュー一例