

公益財団法人中央果実協会御中

果実輸出支援強化事業 Web報告書



株式会社ジャパン・ファームプロダクツ

グローバル流通に必要な鮮度保持技術の実証

「三ヶ日みかん」の産地である静岡県浜松市三ヶ日地区で生産されるみかんのうち、一定の数量が国内の市場のニーズに合わない大玉となることから、農家所得の向上に資するため、弊社は同地区の農協と連携してこうした規格外品を主に生食用及び加工品としてカンボジアに輸出して販売することを検討している。この際、同国では加工品の輸入関税が冷蔵品に比べて高いことを踏まえ、現地の実情に応じた価格で果実を提供するため、冷蔵生果で輸出し現地で皮むき、乾燥などの簡易加工を施して販売するとともに、規格外品のうち比較的質の高いものは現地ニーズに合った生食用展開への可能性を検証することとし、これらに必要な鮮度保持技術の実証を行う。

事業スケジュール

果実輸出鮮度保持技術導入実証スケジュール

	項目	1月		2月		3月	
		上旬	下旬	上旬	下旬	上旬	下旬
1回目 (20トン)	植物検疫		1/29				
	バニング		1/29				
	出港			2/5			
	郵船倉庫着				2/26		
2回目 (10トン)	植物検疫			2/6			
	バニング			2/12			
	出港				2/16		
	郵船倉庫着					3/7	

第1回目実証結果

着荷状態を区分し検証を行う

着荷区分

着荷状態を、A:通常、B:少し痛みあり、C:廃棄、の3区分に分別

着荷状況



通常のもものは、青果及び加工にも利用可能なもの。少し痛みがあるとは、加工ならば利用可能であるもの。廃棄は、腐敗と箱損壊によるつぶれがあり加工にも利用できないもの。これを分けるが、この作業も非常に時間を要するものとなった。理由は、同じ箱の中でも廃棄となるCの商品の取り除きに手間がかかったためである。この作業は当初1日で読んでいたが、3日間費やした。

第2回目実証結果

着荷状態を区分し検証を行う

着荷区分

着荷状態を、A:通常、B:少し痛みあり、C:廃棄、の3区分に分別

着荷状況



通常のもものは、青果及び加工にも利用可能なもの。少し痛みがあるとは、加工ならば利用可能であるもの。廃棄は、腐敗と箱損壊によるつぶれがあり加工にも利用できないもの。これを分けるが、この作業も非常に時間を要するものとなった。理由は、同じ箱の中でも廃棄となるCの商品の取り除きに手間がかかったためである。この作業は当初1日で読んでいたが、2日間費やした。

まとめ

1. 最新型機材のアクティブ型CAリーファーコンテナと特殊包装技術を活用した輸送検証を行った。
2. 特殊包装技術が品質に及ぼす影響差は微量であったが、CAリーファーコンテナにおいての品質に及ぼす影響差は確認ができた。また品質へのダメージが大きな輸送日数を短縮することで大幅な改善も見られる。
3. 今年度初めてこの事業を行なったが、船便使用の着荷日が不明確であるために、2～5日間の幅を検査日程として必要と考える。
4. コンテナ積載率、特殊輸送技術、輸送日数、コスト及びロス率の5つの要素のバランスにより最適な輸送が実現できると考える。引き続き、検証は必要だが産地や物流会社とより密に連携することで輸出拡大は実現可能と考える。