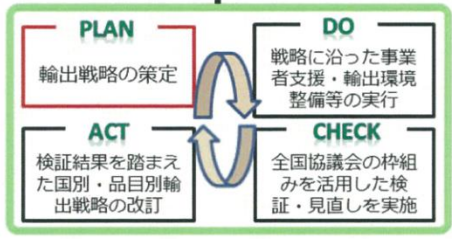


技術コンサルティング -特殊コンテナによる青果物輸出への取組み-

農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略

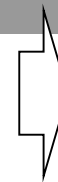
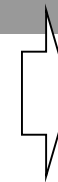
国別・品目別輸出戦略

農林水産物・食品の輸出額を
2020年までに1兆円規模へ拡大



《青果物の品質低下》

O₂



CO₂

青果物は収穫後も呼吸をしています。
人間と同じように酸素（O₂）を吸って、二酸化炭素（CO₂）を吐き出します。



呼吸のためのエネルギー源として青果物自身の糖分が使われるため、品質が低下します。



「冷却」貯蔵することにより、品質低下の要因となる呼吸を抑制することができます。

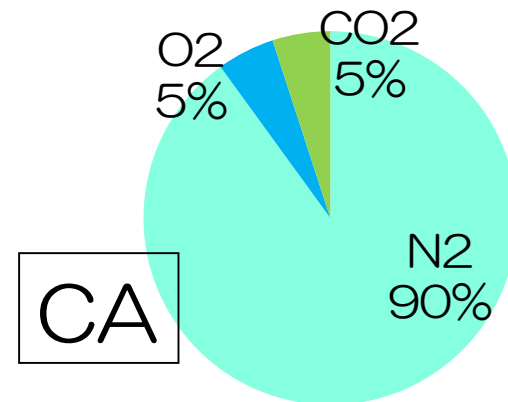
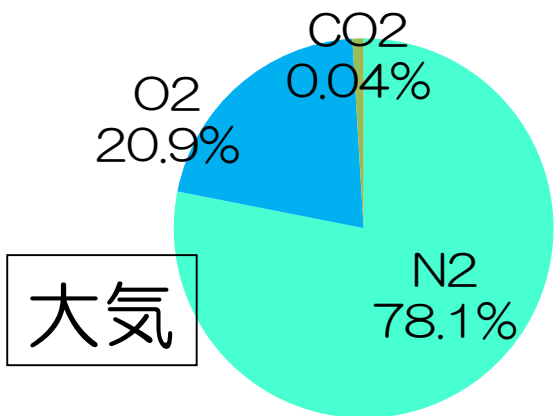


加えて「CA」貯蔵することにより、品質低下の要因となる呼吸を更に抑制することができます。

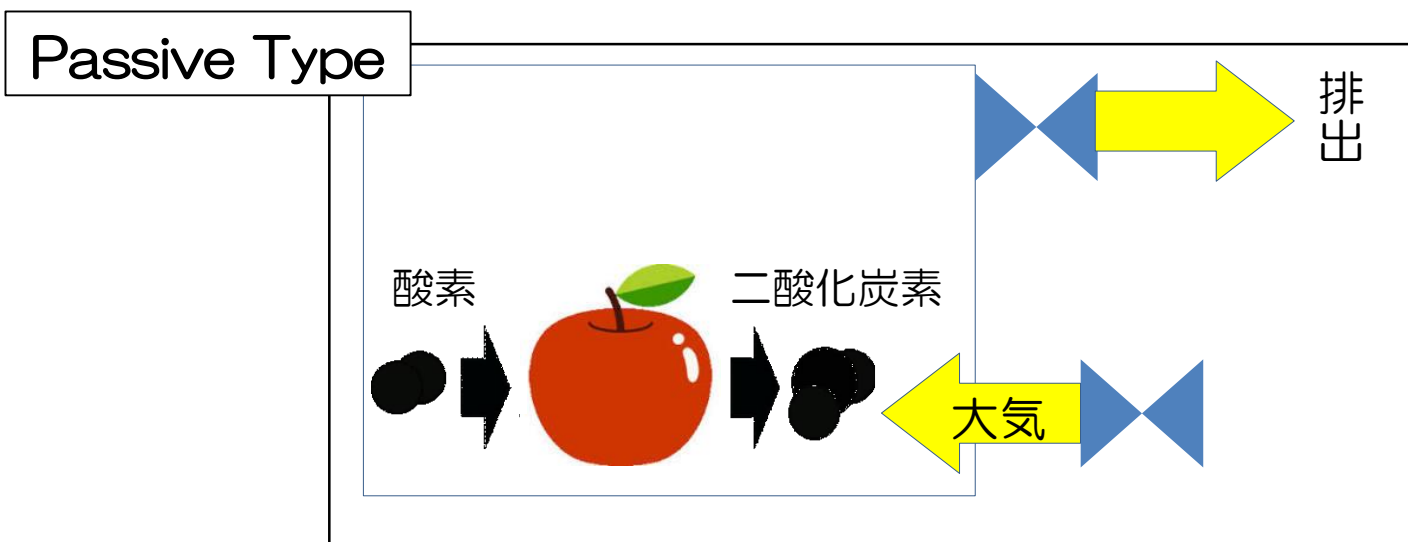
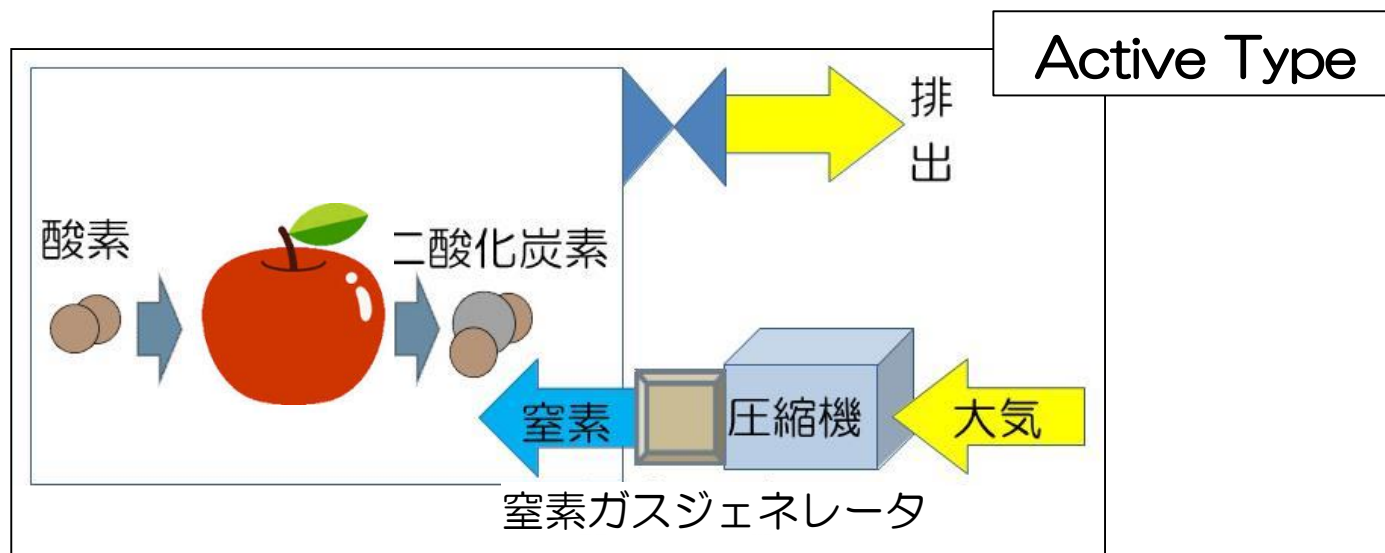
リンゴの呼吸量は、
「冷却」（0℃）貯蔵することにより常温時の1/10に低下し、加えて
「CA」貯蔵することにより更に1/2（常温時の1/20）に低下させることができます。

《CA (Controlled Atmosphere) とは》

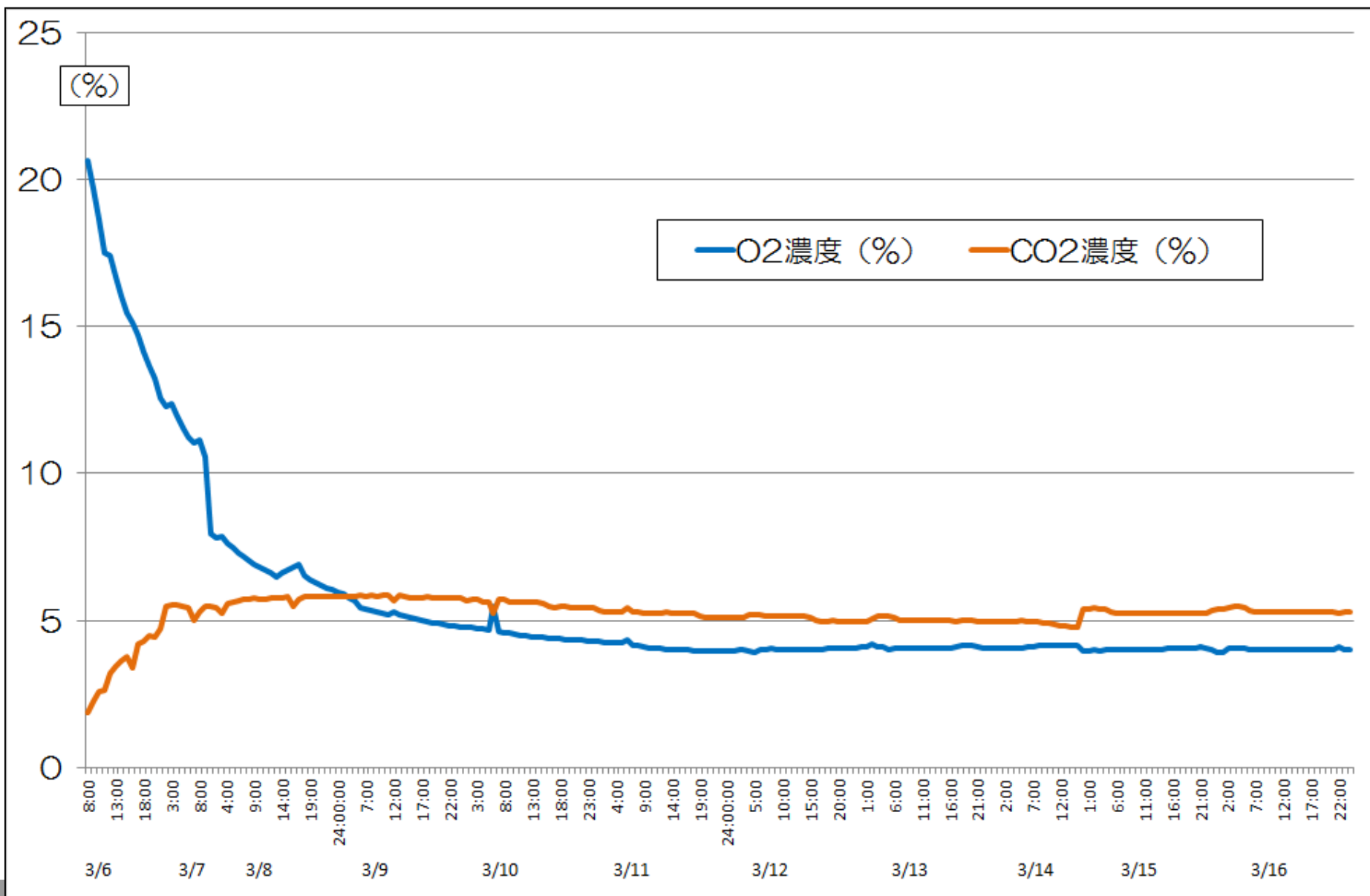
酸素 (O₂) および二酸化炭素 (CO₂) の空気組成を、青果物の長期貯蔵に適する組成、すなわち「青果物の呼吸作用を抑える組成」にコントロールすることです。



《CAコンテナとは》



《CAコンテナ 酸素/二酸化炭素濃度変化》



《取り組み例-①》

福岡大同青果株式会社（福岡県福岡市中央卸売市場の青果卸売会社）から、春菊や水菜などの葉物野菜やイチゴなどの航空輸送から海上輸送（CAコンテナ輸送）へのモーダルシフトについて相談あり。

博多港にCAコンテナを蔵置し、陸上蔵置試験2回により混載する葉物野菜などに最適な酸素濃度、温度を見出し、その後に博多⇒香港間の輸送試験2回を実施した。

輸送試験でもCAコンテナ輸送の有意性が評価されたことから、実輸送フェーズに移行し、現在は、博多⇒香港、博多⇒シンガポールへ輸送されている。

陸上蔵置試験風景

品目		
春菊	白葱	大根
水菜	舞茸	さつまいも
小松菜	しめじ	イチゴ
レタス	トマト	巨峰
キャベツ	ミニトマト	その他



《取り組み例-②》

株式会社ドールが応募、採択を受けた平成26年度経済産業省事業「グローバル農商工連携推進事業」に日本郵船、MTIはコンソーシアムメンバーとして参画。

事業概要は、北海道産夕張メロンなど日本農産物の香港・台湾などをターゲットとした輸出拡大に向けた取り組みにより、品質を維持し価格競争力がある日本農産物を海外マーケットに大量に販売する新たな輸出モデルを構築し、海外における日本ブランド確立を目指すもの。

日本郵船、MTIは輸送コスト削減に向け、CAコンテナによる夕張メロンの陸上蔵置試験および輸送試験を実施、輸送試験では十分商品価値ある状態で台湾まで輸送。

