



日本産青果物輸出への挑戦 ー サツマイモの鮮度保持 ー

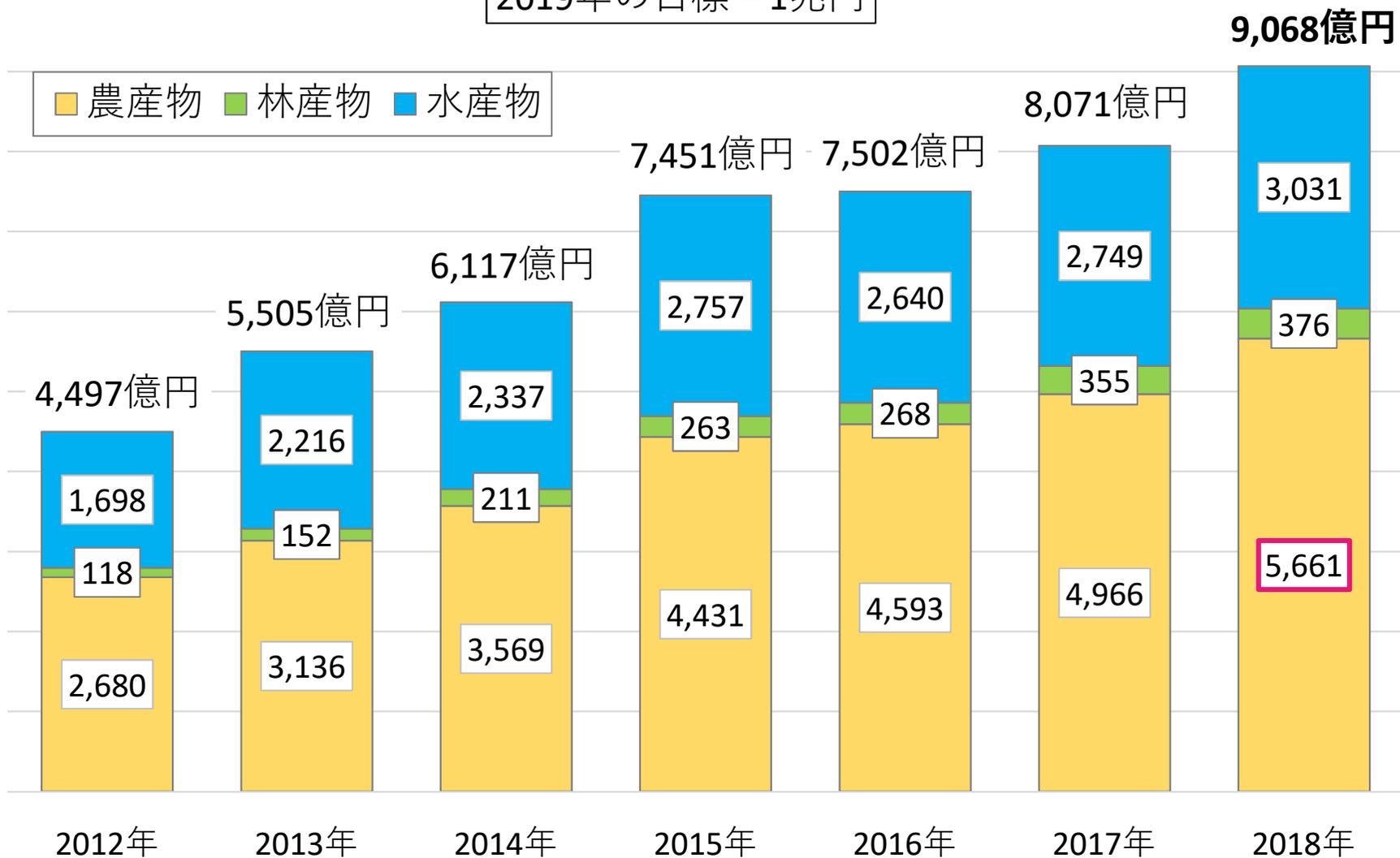
2019年11月25日 東京会場

2019年11月29日 広島会場

株式会社MTI 営業グループ
田村 健次

農林水産物・食品輸出額の推移

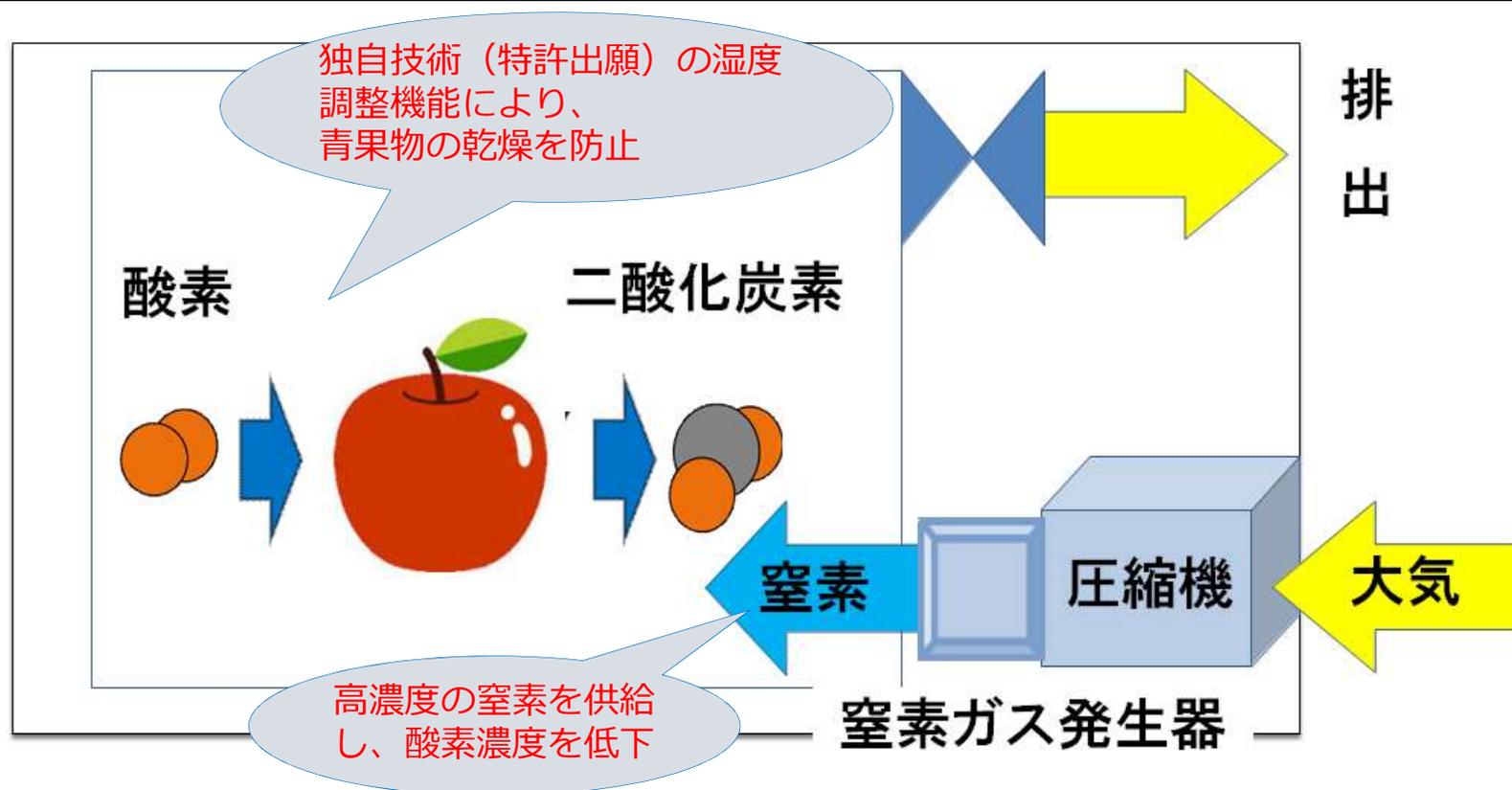
2019年の目標 = 1兆円



農林水産省HP (財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成) を引用・作成

CAコンテナ (Controlled Atmosphere) による日本産青果物の輸出

通常のリーファークンテナに窒素ガス発生装置を装備した特殊リーファークンテナで、青果物の呼吸により変化するコンテナ内酸素および二酸化炭素の空気組成をコントロールする機能を有します。

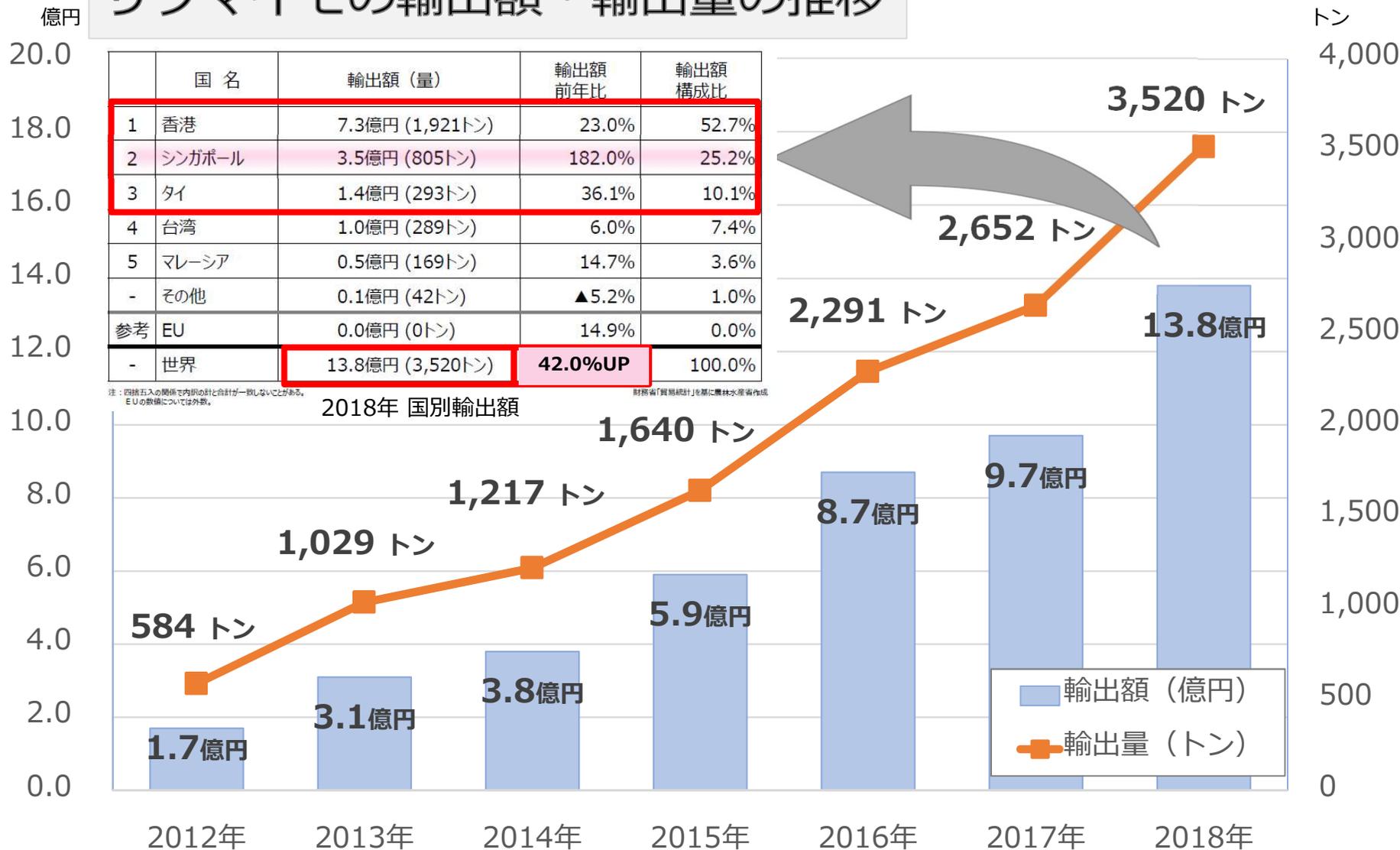


今日はサツマイモの鮮度保持について報告します！



効果音素材: ポケットサウンド – <https://pocket-se.info/>

サツマイモの輸出額・輸出量の推移



農林水産省HP資料を引用・作成

サツマイモの収穫から輸出まで

世界初のアイデア

茨城県との
共同特許出願



土が付いたまま貯蔵



洗浄後のサツマイモ
表面は傷だらけ

リーファーコンテナ輸送



腐敗（カビ）発生
腐敗ロス率：10～40%

キュアリング処理

サツマイモを30～33℃、90～95%RHの条件にして3～4日間貯蔵すると、傷口の表皮下にコルク層ができて自然治癒し、腐敗（カビ）を防ぐことができる。

船上キュアリング処理

サツマイモのリーファーコンテナ輸送中に、30℃/95%RH/4日間を保持、その後自動で13～15℃/90%RH（最適輸送環境）に低下させる。

茨城県農業総合センター農業研究所との共同研究の成果



腐敗ロス率：0.8～2.2%

船上キュアリング処理によって

通常輸送



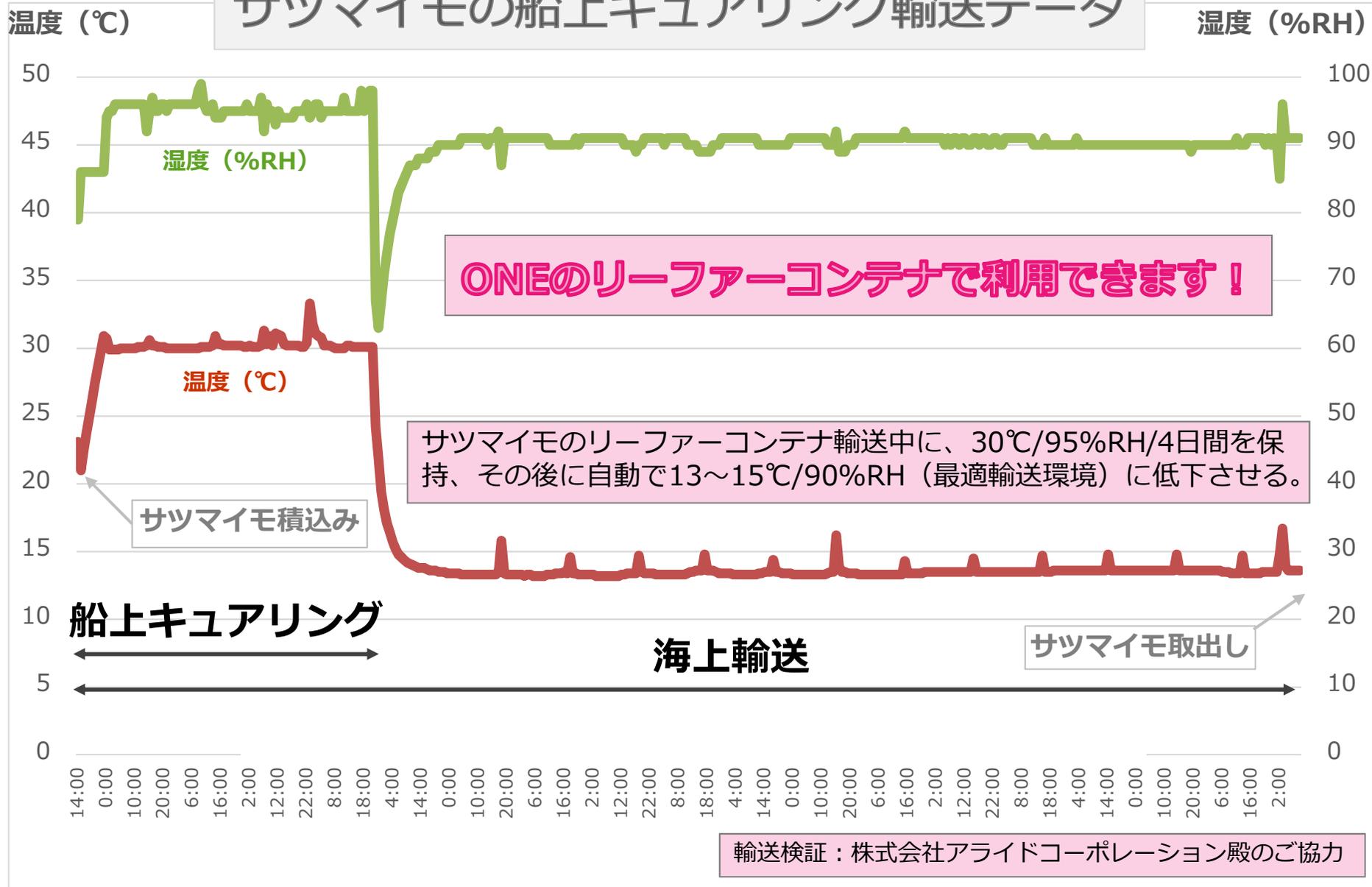
腐敗ロス率：10~40%

船上キュアリング処理輸送



腐敗ロス率：0.8~2.2%

サツマイモの船上キュアリング輸送データ





海上輸送を青果物の鮮度保持の面から考察

輸送期間が長い

鮮度劣化

発想の転換

サツマイモの船上キュアリング処理のように

長い海上輸送期間を利用

鮮度劣化防止

青果物に新たな価値を付加



ご清聴ありがとうございました

