

青果物グローバル産地緊急対策事業

実施時期：2019年11月から2020年3月

実施者：日本園芸農業協同組合連合会
日本青果物輸出促進協議会

1. カナダ向けみかんの輸送実証及び品質評価

(1)概要

- 新たな輸送条件として、船便輸送による鮮度保持資材（タンカフレッシュ®）を使用したみかんの腐敗果低減技術の導入について実証試験を実施した。また、到着後、バイヤーへ品質評価を実施した。

(2)新たな条件による輸送実証

- 静岡県産みかん（青島みかん）を使用し、鮮度保持資材を封入した試験区（200箱）と、鮮度保持資材を使用していない無処理区（20箱）を作成し、40FTリーファーコンテナで海上輸送した。
- 11月中旬に荷造り・輸送し、12月中旬にカナダ（バンクーバー港）へ到着した（輸送期間：約1カ月）。

(3)輸出先で行う輸送実証の品質評価

- 到着後、試験区及び無処理区の腐敗及びカビの発生率について、調査を行った。

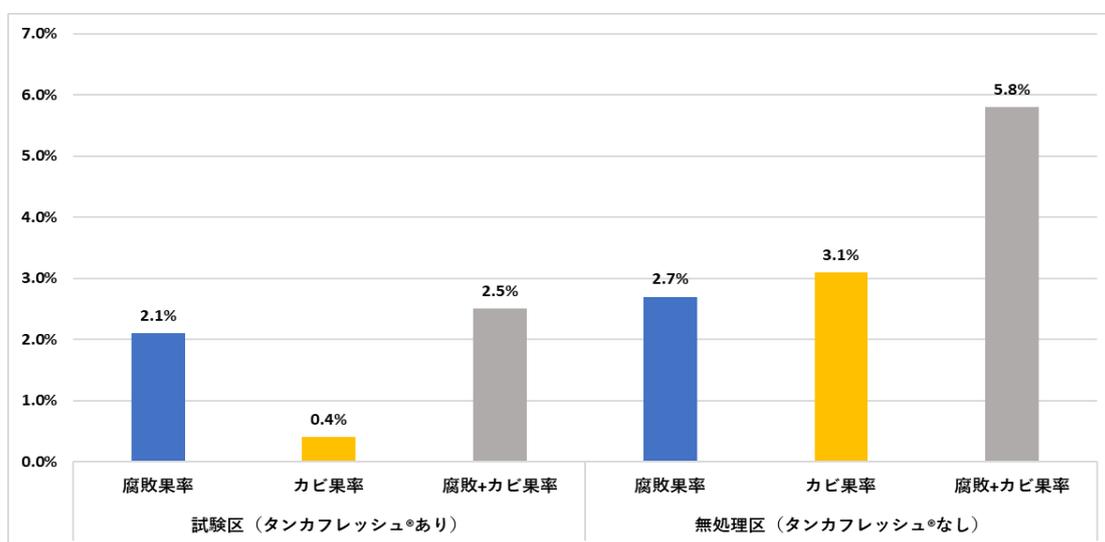


図1 カナダ向けみかん着荷品質調査結果

- 着荷状況写真（一例を抜粋）

（試験区）

【輸送前】



【輸送後】



(無処理区)

【輸送前】



【輸送後】



- 図1の結果から、鮮度保持資材(タンカフレッシュ®)の使用により、今回特にカビ果(単体)の発生抑制について有意差が見られ、バイヤーからも低減効果の可能性に好評を得ることが出来た。
- 一方で、カナダまでの長期の輸送期間を踏まえ、通常よりも早期収穫したことにより、着色が不十分な果実が散見されたため、関係産地とも協議しながら、輸送期間中の着色促進と鮮度保持資材使用とを併せた輸送環境について、次年度以降も継続して検証していきたい。

<参考>カナダ市場におけるみかん類の出回り状況(2019年12月中旬)

(日本産みかん)



(韓国産みかん)



(中国産みかん)



(米国産マンダリン)



2. カナダ向け中晩かん類の輸送実証及び品質評価

(1)概要

- 新たな輸送条件として、甘藷との混載船便輸送による、鮮度保持資材（タンカフレッシュ®等）を使用した中晩かん類の腐敗果低減技術の導入について実証試験を実施した。また、到着後、バイヤーへ品質評価を実施した。

(2)新たな条件による輸送実証

- 佐賀県産中晩かん類（不知火）を使用し、鮮度保持資材（タンカフレッシュ®、電解水）を組み合わせた試験区（計 30 箱）と、鮮度保持資材を使用していない無処理区（10 箱）を作成し、茨城県産甘藷と混載して 40FT リーフアーコンテナで海上輸送した。
- 2月中旬に荷造り・輸送し、3月中旬にカナダ（バンクーバー港）へ到着した（輸送期間：約 1 カ月）。

(3)輸出先で行う輸送実証の品質評価

- 到着後、試験区及び無処理区の腐敗及びカビの発生率について、調査を行った。

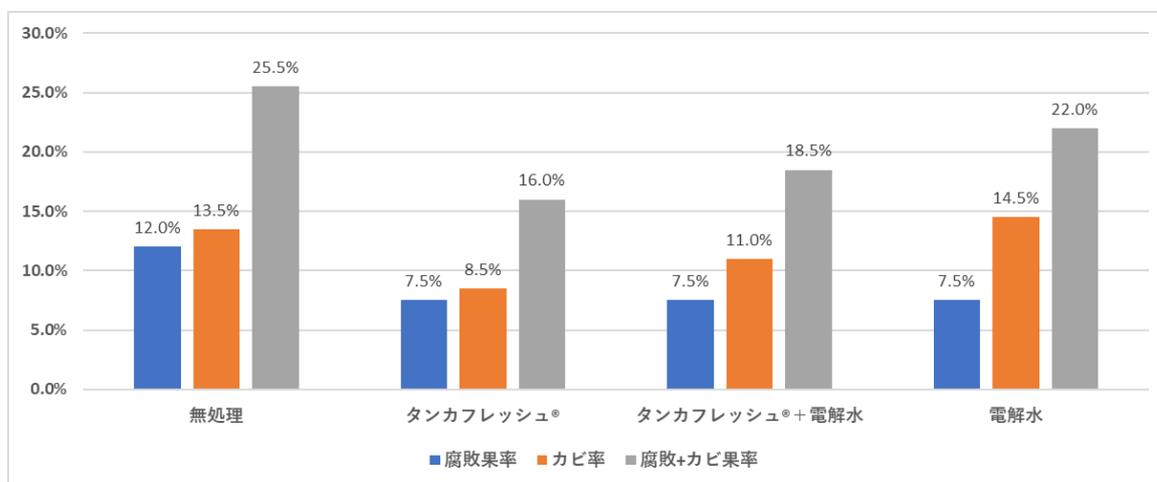


図2 カナダ向け不知火の着荷品質調査結果

- 着荷状況写真（一例を抜粋）

（試験区：タンカフレッシュ®のみ使用）

【輸送前】



【輸送後】



(無処理区)

【輸送前】



【輸送後】



- 図2の結果から、鮮度保持資材（タンカフレッシュ®）の利用により、今回の不知火の試験では腐敗果・カビ果の発生抑制に無処理区との有意差は認められなかったものの、みかん同様カビ果の発生抑制について、効果が期待できるものと思われた。
- バイヤーからは、鮮度保持資材の利用によるロス率低減に期待はできるものの、今後とも検証が必要との評価があった。
- また、これまでの知見で、極早生・早生みかんにおいて腐敗抑制に効果がある可能性が示唆された電解水の利用については、今回の試験では不知火については効果が明らかとはならなかった。
- かんきつ類でも品種間による差異があるものと思われるため、輸出する品種に適した鮮度保持資材のサイズや電解水の散布量の検討等について、次年度以降も継続して検証していきたい。

以 上