

施設導入における効果・状況 その1

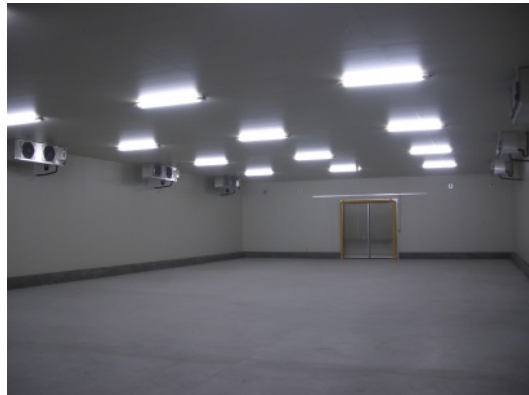


普及状況:高

①鮮度保持(予冷・保冷の設備設置)

真空冷却装置、大型予冷库の設置

収穫後の農産物鮮度保持がしっかり
出来ている。



大型予冷库



真空冷却装置(固定式)

施設導入における効果・状況 その2



普及状況：低

② 安定出荷（出荷数量の一定化） 年間を通しての数量確保

貯蔵施設の設置

産地、実需者共にニーズに即した
対応が必要とされている。
※まだ一部の野菜、果実に限られている。
☆貯蔵技術の確立が必要



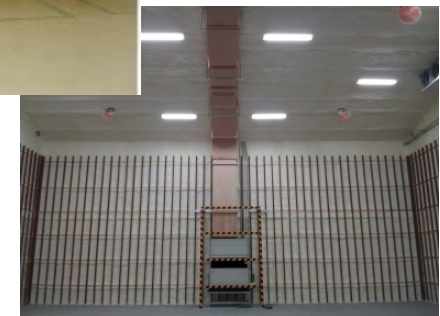
貯蔵施設（事例：梨、キウイ）



貯蔵施設（事例：白菜、キャベツ）



風乾～貯蔵施設
（事例：玉ねぎ）



施設導入における効果・状況 その3

普及状況:中



③コールドチェーンの確立

各過程に応じた低温施設、機器導入

低温施設の普及率については各過程
でまちまちである。
☆農産物の中継する過程での低温普及には
物流に応じた機器開発が必要

※パレットサイズの違い

各流通段階でパレットサイズの違いがある

数種類のパレットサイズに応じて
真空冷却処理が可能
(鉄コンテナ、カゴ台車にも対応)



冷蔵コンテナ



テント式冷蔵庫



台車式真空冷却装置



パレット(木製) ⑨

その他 鮮度保持輸送形態



製氷・貯氷設備が必要

発砲スチロール＋氷(事例:ブロッコリー、スイートコーン、アスパラ)



蓄冷材用冷凍庫が必要

発砲スチロール＋蓄冷剤(事例:アスパラガス、ラディシュ)

青果物の安定供給体制の構築に向けての課題



産地から消費地(消費者)までの切れ目のないコールドチェーンの構築

→課題:産地の予冷施設老朽化、特定フロン対策
作業効率の低下(パレットサイズの不均一、荷役作業対策)



- ・モーダルシフトに代表される輸送段階の構造変化
- ・さまざまな野菜流通経路の変化

→課題:輸送中の温度管理の徹底
運送会社の確保



次頁に続く



- ・野菜の出荷荷姿の変更(物流の合理化)
- ・安定供給の為、産地間リレーによる広域連携
A-FIVE(農林漁業成長産業化支援機構)を利用した
加工・販売会社の設立(事例:レタス・白菜・キャベツ他)
- ・計画生産、出荷調整



- ・産地連合物流拠点の整備
- ・消費地多機能物流拠点(ベジコン)の整備
- ・長期貯蔵技術の確立
(長期貯蔵に適した品種及び栽培技術の確立)