

こちら営農・技術センター ■ 生産資材研究室

農産物輸出用資材の選定と開発

～長距離、長時間輸送で鮮度・品質を保持するために～

生産資材研究室では、日本産の高品質な農産物の輸出拡大を目的に農産物輸出用資材・機器の選定・開発に取り組んでいる。今号では、農産物輸出に関する必要事項およびそれに関係する資材を紹介する。

農産物輸出に関する必要事項

コールドチェーンの整備

農産物の鮮度保持で最も重要なファクターは“温度”である。海外では、国内のような物流における一貫した温度管理体制（コールドチェーン）が整備されていない場合が多い。このため、厳格な温度管理が求められる農産物は、海外での販路拡大に合わせてコールドチェーンを整える必要がある。

輸送時間の長期化

輸出においては、輸送距離が長く、通関・検疫などの手続きが必要なため、輸送期間が長期化する。そのため、鮮度を保持するには輸送日数をできるだけ短縮する必要がある。

輸送日数が短い輸送手段としては航空輸送があるが、海上輸送に比べてコストが高くなる。そのため、当室では、長期間の海上輸送に耐えられる包装資材、農産物の保管に適切なガス濃度に調節する包装資材や機器の選定・開発に取り組んでいる。関係する資材としては、耐水段ボール箱、防湿段ボール箱、鮮度保持フィルム、CAコンテナなどがある。

振動衝撃

輸出においては、コンテナの積み降ろし作業や航空機の離着陸などの際、トラック輸送にはない衝撃が加わる場合がある。そのため、当室では、振動衝撃を緩和する包装資材の開発に取り組んでいる。



▲鮮度保持効果があるコンテナで行った輸出試験



▲輸出用コンテナ



▲海外青果物でのコーナーガード設置の様子

関係する資材としては、コーナーガード、宙吊り包装資材などがある。

オールジャパンの取り組み

一部の海外市場では、日本産同士の産地間競争が生じてきており、関係者が情報を共有しオールジャパンで取り組むことが必要である。当室では、オールジャパンでの取り組みに向けて、海外の販売ニーズの収集や輸出試験の実施および評価などを関係部署と連携しながら取り組んでいる。



以上の必要事項を考慮し、生産資材研究室では、農産物ごとの最適な輸出条件（温度、湿度、酸素濃度、二酸化炭素濃度、輸出用コンテナ、包装資材など）を確認しながら、農産物輸出用資材の開発に取り組んでいる。

【全農 営農・技術センター 生産資材研究室】