

## 冷蔵コンテナで高い品質を保持 船便によるイチゴ輸出に適したパッケージ法

イチゴは年間約 408 トン輸出されています（平成 27 年実績；農林水産省統計）が、その大半は航空便によるものです。船便の導入が望まれているものの、イチゴは軟らかく傷みやすいため、輸送期間が長い船便による輸出は困難であるとされてきました。一方、船便を利用することで輸送コストを削減し、イチゴの輸出を大きく拡大できる可能性があります。そこで、農研機構九州沖縄農業研究センターでは、これまでに開発したイチゴの物理的な損傷を低減できる専用容器（伸縮性フィルム容器、2010 年）や、MA 包装によるイチゴの鮮度保持技術（2007 年）を組合せ、より難易度が高い船便によるイチゴ輸出に適したパッケージ法を開発しましたので、その概要を紹介します。

### ☆ 技術の概要

1. 新パッケージ方法（写真 1）は、専用容器（伸縮性フィルム容器もしくは宙吊り型容器）と MA 包装を併用するものです。これにより、冷蔵コンテナを用いた船便で、航空便並みの品質を保持したままイチゴをシンガポールへ輸出（東京港～シンガポール港まで輸送する場合、海上輸送期間は 12 日程度、陸上輸送期間は 3 日程度）できることが実証されました。
2. 船便、航空便を問わず、イチゴの長距離輸送では打ち身や切り傷など物理的な損傷が生じます。船便で新パッケージ方法を用いると、これらの物理的損傷を平詰めトレーのみ用いる場合より 約 70%程度低減し、良い状態を保つことが確認されました（図 1）。
3. 船便では、長期輸送により果実の黒ずみや果肉のにじみ等、果実の外観や果肉の品質低下が生じます。新パッケージ方法では、これらの品質低下を抑制できます。



写真 1 イチゴの新パッケージ法

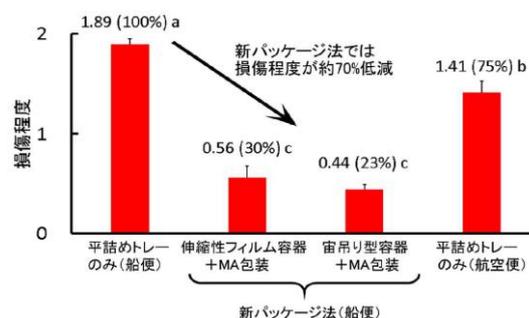


図 1 イチゴ物理的損傷に対する防止効果

### ☆ 活用面での留意点

1. 品質保持可能なパッケージ法が開発されたことにより、これまで困難であるとされていた船便による日本産イチゴの輸出が拡大すると期待されます。さらに、航空便から船便への転換により輸送費用が 1/3～1/10 に削減されることで、イチゴ輸出の拡大が図れます。
2. 詳しいことは、農研機構九州沖縄農業研究センター園芸研究領域（TEL:0942-43-8362）までお問い合わせ下さい。

（日本政策金融公庫農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 吉岡 宏）