

## 研究成果の紹介

### 船便によるイチゴ輸出に適したパッケージ方法

成果情報 URL [http://www.naro.affrc.go.jp/project/results/laboratory/karc/2015/15\\_032.html](http://www.naro.affrc.go.jp/project/results/laboratory/karc/2015/15_032.html)

#### 【研究の背景】

品質が高くブランド化された日本のイチゴは、東南アジア諸国へ輸出され、高級品として販売されています。しかしながらイチゴの輸出量は年間約408トン（2015年）と少なく、大半は航空便による散発的なものです。イチゴは非常に傷みやすいため、輸送期間が数週間にわたる船便では腐敗を生じやすく、航空便に頼らざるを得ないのが現状です。

そこで、長期輸送に耐えうる品質保持技術を開発し、低コストな船便を利用できるようになれば、イチゴの輸出はさらに拡大することが期待されます。

#### 【成果の内容】

イチゴでは、これまでに専用容器（伸縮性フィルム容器）や MA 包装が開発され、国内流通においてそれぞれ鮮度保持効果が確認されています。私たちの研究グループでは、冷蔵コンテナを用いた船便において、専用容器と MA 包装を併用する新たなパッケージ方法（図1）を用いることにより、高い

品質を保持したままイチゴをシンガポールへ輸出できることを実証しました。

専用容器には、長距離輸送により生じる打ち身や切り傷など、物理的な損傷を低減する効果があります（図2）。また、MA 包装には、長期輸送により生じる果実外観や果肉の品質低下を抑制する効果があります（図3）。

#### 【今後の取り組み】

開発したパッケージ方法を用いたイチゴの輸出の取り組みが、各輸出事業者により始められています。

また、九州沖縄農業研究センターでは、パッケージ方法だけではなく、輸出に適したイチゴ新品種を開発し、大ロットかつ安定的にイチゴを輸出するモデルの構築を進めています。さらに、葉菜類などとの混載便による日本産農産物輸出モデルの構築にも取り組み、イチゴを含めた様々な品目の輸出促進を目指しています。

【園芸作研究領域 遠藤（飛川）みのり】

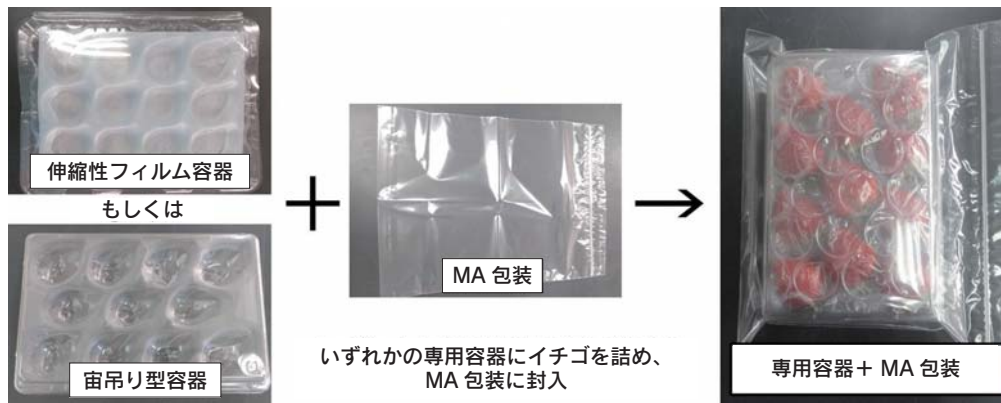


図1 船便によるイチゴ輸出に適したパッケージ方法

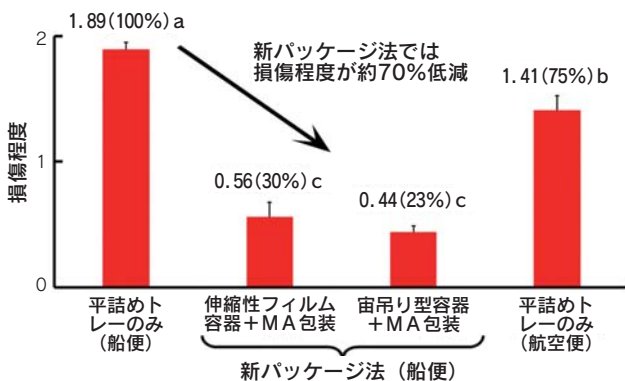


図2 船便において専用容器がイチゴの物理的損傷程度におよぼす効果

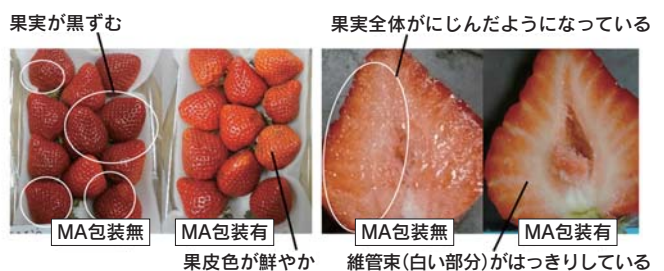


図3 船便において MA 包装がイチゴの外観や果肉の品質におよぼす効果