

基本方針

② 果実輸送の合理化の推進

- 果実やコンテナ等の**出荷規格の見直し**を図る取組を推進する。
- 国土交通省等の関係省庁や地方公共団体等とも連携しながら、農産品等のサプライチェーン全体の物流効率化を促進するため、**物流の標準化、デジタル化・データ連携**等の取組や、産地における**集出荷施設の整備**や、農産品等の流通網の強化に必要な**中継共同物流拠点、卸売市場の整備**等を推進する。
- 鉄道・船舶輸送をはじめ、多様な輸送モードを活用して、環境負荷低減にも寄与する**モーダルシフト**等を推進する。
- 高温等の気象状況下においても、鮮度を低下させることなく流通させるためのスマート技術を活用した流通の効率化・高度化や**コールドチェーン確保**等による国内外の流通体制の構築等を推進する。

ダンボール箱のサイズ変更

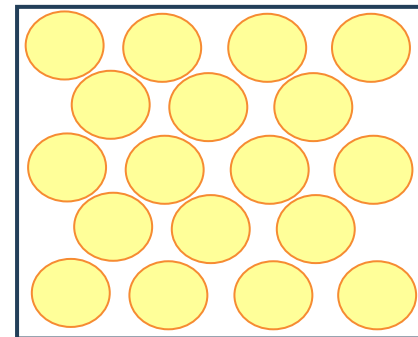
（熊本・愛媛：デコポン、紅まどんな等）

【定数詰め出荷箱】

ダンボールサイズの変更と併せトレーのサイズについても検討が必要。
トレー上の果実の配置等も工夫する必要。



（JA熊本果実連、JA全農えひめ県本部との打合せ）



トレー規格検討のイメージ
（いかに隙間なく配置できるか等）



（オーバーハング無くパレタイズ）



（トラックへもパレットごと積載）

目標

国産果実の加工仕向けについては、生果実の選果の過程で規格外となったものの一部が流通している状況であり、果実生産量の減少に伴い加工仕向量が減少している中、**規格外の果実を加工用に回すだけでなく、契約生産など価格を決めて量のある程度加工に回すことが出来るような生産を進める。**また、地域の基幹産品となる果実加工品の創出など、**付加価値の高い加工仕向けの取組を推進する。**

果実の加工（加工仕向けの生産、果実加工品の創出）

基本方針

① 国産の加工用原料果実の確保

- 徹底した生産合理化により加工専用果実を生産する法人経営体、加工原材料を必要とする食品企業等の参入等により、契約生産など価格を決めて量のある程度加工に回すことができるような生産を進める。
- 果実の生産現場から、まとまった量の集出荷や一次加工、果実を加工利用する食品企業や販売店といったサプライチェーンの実態を把握し、加工用原料果実を入手しやすくする環境の整備を検討する。

② 多様なニーズに対応した果実の加工

- 果実や未熟果の機能性成分に着目した加工や、日本ワイン、シードルなど地域の原料を使用した特色ある醸造加工など、果実の機能性や地域の特色により差別化が図れるような新たな商品開発を推進する。
- 従来の果汁や缶詰、ジャム等に加え、ストレートジュース、スムージー、カットフルーツ、冷凍フルーツ、ドライフルーツ、非加糖のジャムなどの原料の素材をそのまま活かした加工品や、環境負荷低減などストーリー性のある商品といった多様なニーズに対応するため、生産者と実需者等の連携による用途に応じた加工の取組や、新たな果実加工品生産技術の開発・導入を推進する。

国産果実を活用した商品開発 （JA全農ニッポンエール）

各産地の果実を使用したドライフルーツや菓子類、飲料等の商品を開発。

果実グミは、各都道府県の特徴ある果物を使用しており、地場産果物の認知度も向上。



ドライフルーツ

飲料



47都道府県の果実グミ

