

令和5年度補正GFP大規模輸出産地生産基盤強化プロジェクト事例 (事業実施主体：北部九州いちご輸出促進協議会、品目：いちご)

課題

残留農薬検査への対応

- ✓ 台湾などの輸出対象国では、残留農薬基準が厳しく設定されている

高品質ないちごの安定生産・供給

- ✓ 高品質ないちごを安定的に生産する技術を確立し、普及させる必要がある

品質管理体制の構築

- ✓ 輸出過程における品質劣化を防ぐため、徹底した品質管理体制の構築が必要

取組

病虫害防除システムの構築

- ✓ IPM（総合的病虫害管理）※1の導入

栽培技術の平準化

- ✓ 協議会内で栽培マニュアルを作成・共有

輸出受発注管理システムの導入

- ✓ 受発注、在庫管理、物流などを一元管理できるシステム導入を実証

輸送試験実証

- ✓ リーファーコンテナによる海上輸送試験を実施

成果

化学農薬の使用量削減

- ✓ 2haでIPMを導入した結果、農薬の使用量を30%削減しつつ、病虫害の発生を抑制（2haあたりのハダニ発生株数23株→2株）

品質の安定化と生産効率の向上

- ✓ マニュアルが完成し栽培技術を標準化できたことで、品質の安定化と生産効率の向上を図った。

輸出の効率化

- ✓ 受発注状況、在庫状況、輸送状況などを可視化することで、的確な在庫管理と輸送計画が可能になった

輸出コストの削減・品質保持

- ✓ 品質保持できなかったためZEROCO※2等の鮮度保持装置を導入



令和5年度

輸出額 約2,900万円

輸出量 約14トン

令和6年度

輸出額 約5,850万円

輸出量 約33トン

※1 IPM：総合的病虫害管理（Integrated Pest Management）

具体的には ①病虫害の発生予察情報を基にした適時・適切な防除の推進、②生物農薬、選択性の高い化学農薬及びドリフトの軽減を可能にする剤型の開発、③水稻での育苗箱施薬の普及等の取組等を行い、総合的に病虫害の発生を抑えること。

※2 ZEROCO（ゼロコ）：冷蔵・冷凍に次ぐ第三の鮮度保持技術および食材保管庫。庫内を温度0℃・湿度100%弱に安定的に保つことで、庫内の食品の美味しさと品質を保ったまま長期保存が可能。