

事業者： 鹿児島沖縄鮮度保持輸送実証協議会

計画概要

鮮度保持技術を活用した温湿度精密制御コンテナによる保管・輸送システムを、鹿児島⇄沖縄（メイン）及び鹿児島⇄宮古島（季節）航路に導入する。産地・輸送中・消費地の各段階で青果物の鮮度を保持することにより、離島産地からの安定的な流通を確立するとともに、積載率の向上・輸送回数の削減・輸送コストの低減を図る。

目標

協議会員の対象青果物（沖縄→鹿児島航路出荷分）の売上高を令和11年度までに令和7年度実績（44百万円）比で5.0%（+2.2百万円）向上させる。

食料システムへの寄与

鮮度保持輸送により、積載率の向上・輸送回数の削減・輸送コストの低減を一体的に達成し、燃料消費や温室効果ガス排出量の低減に寄与する。歩留まりの改善と安定的な出荷は地域生産者の収入拡大・生産規模の拡大につながり、ラウンド輸送による鮮度保持の標準化により双方産地の販売単価向上に資する。また、この取組は他の離島・長距離航路への横展開が可能で、生鮮品流通の効率化・品質向上のモデルとなることが期待される。

計画のイメージ



(2026年6月30日認定)