

実証成果 JA そでうら果樹部会ほか（山形県酒田市ほか）

実証課題名 カキ・モモの収穫適期判定と輸送環境管理技術を用いた長期輸送における品質保持を可能にするスマート輸出商流技術の実証

経営概要 0.95ha(柿0.6ha、桃0.35ha)



導入技術 ①非破壊式硬度計（指輪型）、②特殊鮮度保持庫、③輸送環境測定センサー



①



②



③

目標 収穫適期判定と鮮度保持庫等の活用により、輸出時の歩留まり 93% へ向上

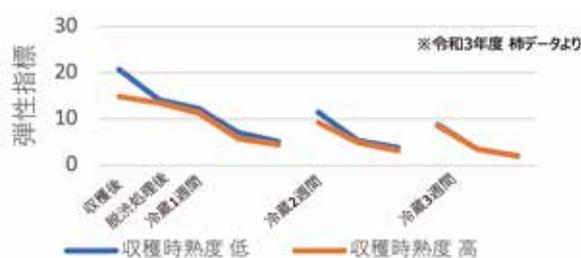
1 目標に対する達成状況

- 桃：鮮度保持庫や輸送環境管理の徹底により、通常桃の輸出で主要品質不良要因となるカビや過熟、アタリの発生を約 1.8% に抑えた。
- 柿：輸出期間を想定した蔵置試験において、一括脱渋処理、および定温保管での 2 週間程度以上の品質保持が可能であることを確認した。

2 導入技術の効果

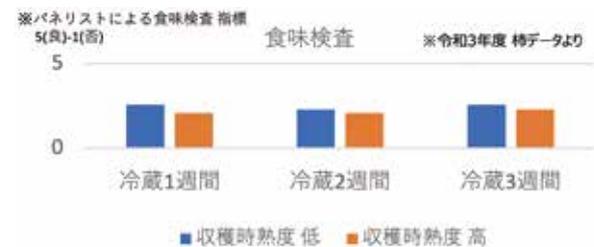
非破壊式硬度計（指輪型）

- 熟度の指標となる収穫時の果実の硬度測定、および収穫後の時系列的な軟化傾向の把握が可能となった。



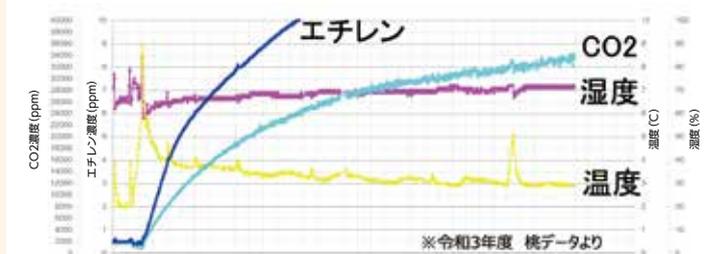
特殊鮮度保持庫

- 収穫直後（柿の場合は脱渋処理後）からの低温保管を可能とし、柿では 3 週間程度の品質保持が可能であることを確認した。



輸送環境測定センサー

- 保管・輸送環境のエチレンガス濃度、二酸化炭素濃度、温湿度のモニターが可能となった。



3 事業終了後の普及のための取組

- 非破壊式硬度計（指輪型）は、新規就農者などの非熟練者向けには収穫適期判定目安の支援ツールになる可能性があることが示唆された。産地と協力し、高齢化が進む産地における新規就農者向けの支援策の一つとして検討していく。

問い合わせ先

(株) 世界市場 (e-mail : contactus@sekai-ichiba.co.jp)