

PRESS RELEASE



宮城大学
MIYAGI UNIVERSITY

報道機関 各位
(産学連携・食品流通 担当)

公立大学法人 宮城大学 大和キャンパス事務局
企画・入試課 広報グループ (担当: 鳴原啓倫)
宮城県黒川郡大和町学苑 1-1 TEL.022-377-8746

蔵王ナシやラ・フランスなど海上輸送で 仙台港から香港に輸出する実証試験を実施 / 今回は「多品目混載」に挑戦、11/5 出荷式を開催します

食産業学群兼田朋子准教授（食品保蔵学研究室）は、青果物の海上輸出実現に向けた品質保持技術の研究を行っており、国産青果物の「海上輸送」を実現するため、効率的輸送システム・品質保持技術の開発などを行っています。このたび、食品保蔵学研究室の技術指導の下、(株)仙台水産、仙台あおば青果(株)、(株)ジェイエイトンドウフーズ、宮城県等と協働で、宮城県産・山形県産果実の「多品目混載」による仙台港発・香港向けの海上輸送実証試験を行いますのでご案内いたします。



海上輸送へのシフトを目指し、青果物の長期品質保持技術を確立

現在、青果物輸出の大半は航空便で行われていますが、一括大量輸送・低コスト輸送が可能な海上輸送へのシフトが求められています。これまで行ったイチゴ、ナシ・ブドウの海上輸出試験では2～3週間程度の長期品質保持技術について検証を行い、無事に輸送に成功し、香港やシンガポールの消費者に東北の美味しい果実をお届けしました。

多品目混載の課題を解決し、コンテナ満載への挑戦

低コストかつ大量輸送を実現するには、コンテナの容量を満たす必要があり、その方策の一つとして複数の品目をひとつのコンテナに載せる多品目混載があります。しかし品目によって品質の特性や収穫期が異なるため、品質を保持しながら全品目そろえた上で輸出するフローを構築する必要があります。今回は、県内冷蔵倉庫（岩沼・中越通運(株)）に順次「貯蔵」し、輸出します。そのため、過去の輸出実証試験よりも最大で1か月程度長い期間の品質保持が必要となり、かつ性質の異なる各果実の特性を把握し、それぞれに異なる適切な対策を行う必要があるため、これまでの輸出実証試験よりも高いハードルに挑戦することとなります。

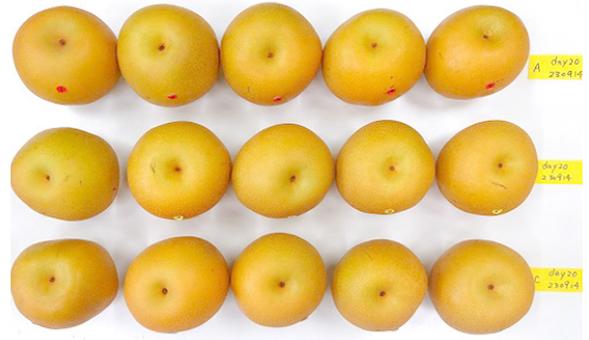
PRESS RELEASE



宮城大学
MIYAGI UNIVERSITY

輸出品目は5種類・総量5.6t

- ① 蔵王ナシ（品種：新高）(10kg・100ケース)、宮城県産
- ② シャインマスカット(5kg・295ケース)、山形県産
- ③ ラ・フランス(5kg・50ケース)、山形県産
- ④ 庄内柿（品種：平核無）(7.5kg・250ケース)、山形県産
- ⑤ 早生リンゴ（品種：フジ）(10kg・100ケース)、山形県産



香港までの輸出試験スケジュール

○11月5日（火）

12時00分頃～：果実の品質保持パッキング

13時00分頃～：リーファーコンテナへの貨物積み込み

14時30分頃：出荷式・コンテナトレーラー出発（仙台港へ向けての工程は取材可能です）

※場所：中越通運（株）仙台 ALC(〒989-2421 宮城県岩沼市下野郷菱沼 56-5)

※仙台港へのコンテナ搬入の様子を取材を希望される場合、立入許可申請のため事前にお車ナンバーをお知らせ下さい。

○11月12日（火）

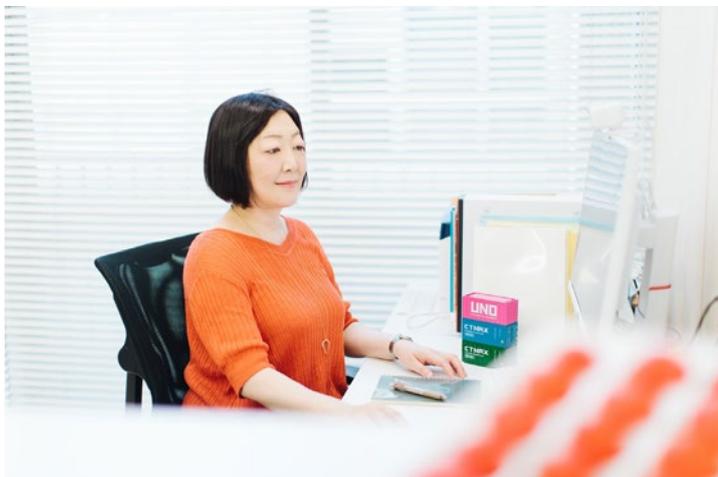
仙台港から出航、横浜港経由で、香港港に11月24日（日）着予定

着後は着荷状況（果実の品質確認等）を追跡調査するとともに、現地小売店（DON DON DONKI 10店舗、YATA（日系百貨店）10店舗）にて「Five Fruits Fair」を開催し、果実を販売。

研究者プロフィール

・兼田 朋子（かねた ともこ）：食産業学群 准教授

食品、特に青果物の貯蔵・輸送性向上に関する研究を通じ、高品質の食品を消費者に届けるほか、SDGs や Society5.0 の目標の一つでもあるポストハーベストロスの低減を目指します。また、近年では青果物の海上輸出を実現する為の品質保持技術の確立にも取り組んでいます。



本リリースに関するお問い合わせ先

宮城大学事務局企画・入試課、広報担当：中木／電話：022-377-8217、メール：kouhou@myu.ac.jp