

【農業生産の振興（生産流通対策）】

～ 輸出の取組み（いちご） ～

1 地域の概要

すかがわ岩瀬地域は福島県の中南部に位置し、東西に50km、南北に16kmと東西方向に細長い。中央部は阿武隈川の本流と支流が流れ、概ね平坦な地形となっている。

平坦部の標高は230m～270mで、夏期は比較的高温となるが、気温の日格差があり、果樹の栽培に適している。

当地域は全国ブランド「岩瀬きゅうり」の産地であるが、近年、鏡石町を中心として栽培されているいちごが人気を集めている。

2 組織の概要

名称：JAすかがわ岩瀬いちご専門部会鏡石支部

設立：昭和44年頃（約40年前）

組織構成：鏡石いちご農家22戸（平成20年度）

3 取組みの契機、内容

近年、青果物の国内価格が低迷しているなか、海外への販路を開拓し、青果物の輸出を促進することで、管内青果物の生産額及び栽培面積の減少に歯止めをかけるとともに、産地における輸出用農産物の生産出荷体制を確立し、産地の強化・発展を図ることを目的として、福島県産オリジナル品種のいちご「ふくはる香」の輸出に取り組むこととした。

平成20年2月に試験的に福島空港から関西空港経由で香港に輸出した。残念ながら1回目の輸出は着荷状況が悪く、失敗に終わった。続く3月に第2回目の輸出

を行ったところ、見事に成功し、香港の消費者らから好評を得た。

そして、平成21年2月から本格的な香港への輸出に取り組むことになり3月15日まで延べ12回の出荷で654パックを輸出した。

販売場所は香港最大のスーパーマーケットグループ「パークングループ」の最高級店「グレート」で、一パック約2千円の高値にも関わらず売れ行きは好調であった。また、2月27日～3月2日までいちご専門部会役員らが現地に赴き、販売促進活動を同店で実施した。

前年度、試験輸出した際には、輸送中にいちごが変色するなどしたため、20年度は、JAいちご部会、JA及び県が出荷方法の流通段階における温度管理や梱包包装資材を改善するなどし、平成20年度は合計654パック（約230kg）を輸出した。



販売促進活動を行う真島部会長と円谷副部会長

4 取組みの効果

現地バイヤーからは「食味は甘く、果形・香りも良い。商品的には十分戦える」、「価格的にはもっと高値でも十分販売可能」と高い評価を得ていることから、今後、輸出における流通段階でのダメージの対策が十分図られ、安全で高品質な農産物であるとの知名度が上がってくれば、国内市場にとどまらず、近隣アジア諸国の富裕層をターゲットとして輸出が定着できるものと考えられる。

5 国、地方公共団体等の施策支援との関わり

県：平成20年度福島県農産振興事業（県産農産物海外販路開拓事業）

6 現在の問題点及び今後の改善方向

空輸は通常の国内トラック輸送と違い、温・湿度管理や思いもかけない衝撃など様々な問題がある。なによりも輸送中の品質低下を防ぐことが大切であり、以下の問題点への対応を徹底し、今後の輸出拡大に努めていく必要がある。

(1) 熟度

通常は熟度90～100%で出荷するが、輸出用では熟度80%が最適とされるため、熟度の個人差を無くし統一する必要がある。

(2) 温度

青果物の鮮度低下の要因の多くは酵素反応によるものであり、温度の上昇によって促進される。従って、低温条件下に置くことで鮮度の低下は大幅に抑制することができ、その条件整備が必要である。アジア等の気温の高い地域へ輸出する場合は、温度変化をいかに抑えるかが重要である。

(3) 水分・湿度

湿度をあるレベルに保つことは蒸散を抑制し、萎れを防止する。相対湿度付



輸出用いちご

近での最適湿度は85%～95%であることから、湿度管理を徹底する。

(4) 輸送

品質を落とさずに消費者に届けるには、予冷と低温流通体制を低コストのなかで整備する必要がある。(低コストワールドチェーン体系の確立)

また、温度・湿度の大幅な環境変化(冷蔵保存⇔常温保存)が品質低下を助長するため、いちごにストレスを与えない条件整備も大きな課題となっている。



輸出用いちご出荷風景