

市場業者の皆様へ 輸出ビジネスで販路拡大

実施内容要約



第3回 輸出に伴う課題「鮮度保持」にどう取り組むか 2025年3月3日(月) 13:00~14:00

パネラー 佐藤 暢寿氏 (JA熊本経済連 総合営業課課長)
楠本 修二郎氏 (ZEROCO株式会社 代表取締役)

聞き手 近藤 卓志氏 (生鮮食料品流通業界誌編集委員)

輸出で直面する「鮮度保持」問題

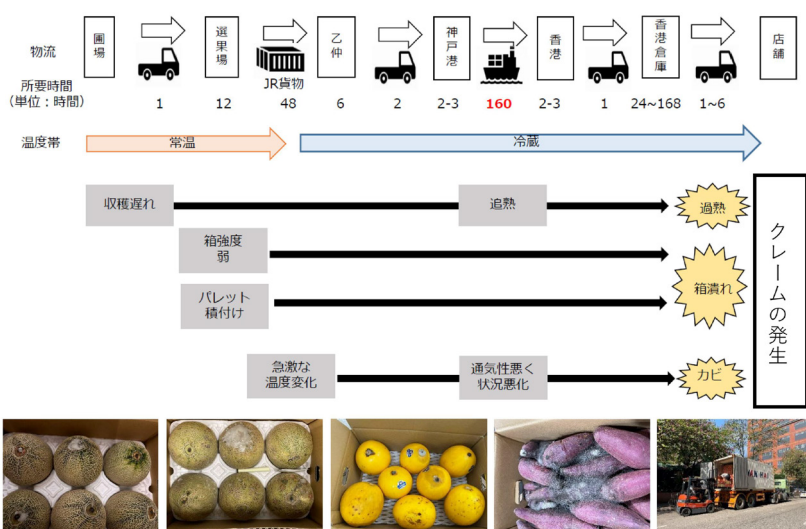
品質劣化対策は積年の課題

【佐藤】・長時間の輸送に伴う品質劣化が以前から大きな課題となっている。メロンや甘薯などは船便輸送となるが、神戸港への輸送でも熊本の八代港や福岡の港から2日ほど必要で、そこからさらに目的地へ1週間かかると追熟・過熟したり、湿気で箱がつぶれたり、急激な温度変化や切り口から雑菌が入ることでカビが発生したり、といったクレームにつながる問題が毎年起こっている。

ZEROCOによって生鮮食品を新鮮なまま長期間保存することが可能となり、冷凍前の予備冷却装置としてドリップや冷凍焼け、着霜などの冷凍変性の問題も解決できる。

・メロンは4~6カ月持ち、シャインマスカットも5、6カ月保存できる。梨やりんご、にんじんやこぼろなどの根菜類なら1年以上だ。キノコ類は、えのきだけやマツタケなどで8カ月から1年。鮮魚については、のどぐろ、あじ、カンパチなどは、2週間から長いものは1カ月鮮度を保持できる。足の速いのどぐろも、3週間たってもはらわたが腐ることがない。

長時間輸送に伴う品質劣化



・ZEROCOによりさまざまなイノベーションが期待できる。腐敗と劣化が止まれば在庫を持てるようになり、出荷調整が可能になるからだ。一次産業だけでなく、外食やホテル、病院なども含め、川上から川下まで活用できる。さらに、産地からダイレクトに海外に輸出するなど、産地が主役の六次産業化も実現できると考えている。

【近藤】・ZEROCOのラボを昨年体験した。温度0度、湿度100%は全く湿り気がなく、さらさらとした環境であることを体感。収穫後400日経った梨を試食し、鮮度の高さに驚いた。産地として大きな魅力を感じる。

【近藤】・今回ご説明いただいたZEROCOをはじめ、鮮度保持技術は日々進化しているので、自社の事業や輸出環境に合った技術を選択していくことが重要になってくる。

「鮮度保持」への取り組みの現状

新しい機器などが増えてきた

【近藤】・ジャーナリストとして取材してきた中で、鮮度保持をうたった商品・機器は数えきれないほど多くあった。電解環境をつくることで野菜や果実の鮮度劣化を抑制する機器や、以前から使われている鮮度保持袋などは一定の効果が確認されている。

【佐藤】・細菌などが繁殖しにくい鮮度保持シート(セルアシスト)、ポリエチレン気泡緩衝材による段ボール梱包、青果物表面の損傷を防ぐ宙づり包装容器など、打てる手はいろいろと打ってきた。・電解環境をつくる装置については、農水省のGFP大規模輸出産地生産基盤強化プロジェクトの補助事業を活用して導入し、鮮度保持実験を行った。メロンなどは30日以上、鮮度保持が可能であることが確認できたが、輸出となると、電磁波を発生させるパネルを多くのコンテナに取り付けるのは困難という認識だ。

最新の「鮮度保持」技術を知る

さまざまなイノベーションが期待できる「ZEROCO」

【楠本】・ZEROCOでは、温度約0度、湿度100%の庫内環境を実現した。高鮮度を長期にわたり保ちながらおいしさを増す独自の技術により、冷蔵庫でも冷凍庫でもない第三の道を切り拓いた。

ZEROCOとは？

冷蔵庫でも冷凍庫でもない第三の道

温度約0度・湿度100%の庫内環境を実現

低温・高湿を保つ庫内環境を安定的に生み出す独自の技術
品質を保った状態で食材の長期保存が可能になり、
冷凍する前の予備冷凍や解凍にも活用できます。

ZEROCOのバリュー

「高鮮度を保ちながら、おいしくなる」独自の技術

1. 使用するのはH2Oだけ。自然と調和したテックイノベーション
2. 世界の食文化をリードする古くからの日本の知恵
3. 農業、漁業、畜産など、稼げる在庫ビジネスへ
4. 生鮮や流通などの経験・実戦に伴って培われた技術



©ZEROCO inc.2025 All rights reserved.