

香港向け京野菜輸出に成功、冷蔵コンテナ混載便で

Edited By LogisticsToday On 2016/08/22

京夏ずきん、賀茂なす、九条ねぎ、万願寺とうがらし、京みず菜などの京野菜が海を渡った。



▲左：冷蔵コンテナの内部、右：7日後の京みず菜

京都市は22日、市中央市場が全国の中央卸売市場に先駆け、冷蔵コンテナで京野菜を香港に試験輸出したと発表した。

15度設定の冷蔵コンテナ混載便で香港へ輸出し7日後に開封して品質を調査した結果、これまでに過去の輸送で十分鮮度を保持できなかった賀茂なすと京みず菜など、全品目で十分な鮮度を保持できたことを確認。現在は鮮度保持状況や香港の量販店での販売状況などを調査している。

香港は国産農産物の最大の輸出先となっており、京都市は凸版印刷、炭化の2社から技術支援を受けて輸送日数の長い冷蔵コンテナに多品目の青果物を積み込んで鮮度保持調査を実施するとともに、香港市場のマーケティング調査を行うプロジェクトに取り組んでいる。

今回の試験輸出では、ことし初出荷された京のブランド産品「京夏ずきん」をはじめとするブランド野菜を輸出したもので、8月4日に大市場を出発したコンテナは、同月10日に香港で通関後、品質調査が行われた。

今後は年度末の2017年3月末までに試験の実施時期ごとに最適な品目を選定し、10回程度の試験輸出を行う計画。試験輸出では、冷蔵コンテナ混載便と鮮度保持資材を使用した京野菜の輸送試験として品目ごとの冷蔵コンテナ便による輸出の適性調査、鮮度保持資材や包装資材の効果測定、最適温度帯の異なる京野菜の最適な輸送形態——を調べる。

Article printed from Logistics Today | 国内最大の物流ニュースサイト : <http://www.logi-today.com>
URL to article : <http://www.logi-today.com/250989>
Copyright © 2019 Logistics Today | 国内最大の物流ニュースサイト. All rights reserved.