

いちごの長期鮮度保持技術の実証実験を開始

～ダイキンアプライドシステムズの技術をふしちゃん農場に導入、商用化に向けた本格運用へ～

茨城県で有機イチゴの栽培を行っている株式会社ふしちゃんは、株式会社ダイキンアプライドシステムズ、つくば市農業協同組合、茨城県信用農業協同組合連合会および農林中央金庫と連携し、このたび生食用いちごの長期鮮度保持を可能にする独自の手法の実用化に向けて、ふしちゃん農場で専用冷却・保管ラインを用いた実証試験を開始することとなりましたので、お知らせいたします。

1 背景

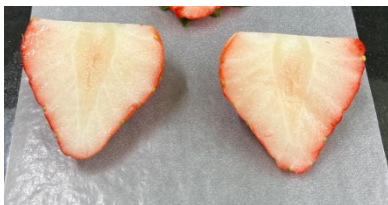
- いちごは鮮度保持が難しく、収穫シーズンを過ぎると生食用としての販売が困難になるため、安定供給が難しいことが大きな課題となっています。
- ふしちゃんでは、2022年より有機いちごの生産を開始しましたが、計画的かつ安定的な供給体制構築が販売拡大に向けたネックとなっていました。
- そうした中、2023年に茨城県信用農業協同組合連合会・農林中央金庫が実施する「担い手コンサルティング」※1を導入し、同課題に対する解決策としてダイキンアプライドシステムズの持つ高度な冷凍・冷蔵技術の活用検討を開始しました。
- その後、ふしちゃん・ダイキンアプライドシステムズ共同で試験・検証を重ねた結果、適切な温度管理や、いちごに付着する菌の除菌および増殖抑制技術を用いることにより、いちごの鮮度が長期間保持され、生食に近い風味・食感を維持できることを確認しました※2。
- これらの成果を受けて、このたび、ふしちゃんで実用化に向けた専用の冷却・保管ライン導入を正式に決定し、農業現場での商品化に向けた研究を加速することになったものです。

※1 担い手の財務分析やヒアリングを通じた事業性評価を行い、そこで明らかになった経営課題に対してソリューション提供、取組みフォローなどをJAグループの総合力を発揮して行う取組み。

[\(リンク\)「担い手コンサルティング」累計1,000件達成について](#)

※2 試験・検証の結果、いちごの長期鮮度保持が可能であることを確認

▼ 長期保持処理開始前



▼ 長期保持処理開始 35 日後



▼ 処理なし (変色)



2 期待される効果

- 供給の安定化と市場流通期間の延長：収穫期間が短い生食用いちごの市場流通期間を大幅に延長することが可能となり、高品質な茨城県産有機いちごの国内外市場への安定的供給が期待されます。
- 輸出コストの低減：航空輸送から船便への切り替えが可能となり、より一層の輸出拡大が期待されます。

3 関係機関からの支援

- 本取組みはダイキンアプライドシステムズの技術協力により実現しました。今後は、同社研究所内で進めてきた試験成果を本格的に農業現場に応用する「実用化フェーズ」に入ります。
- 専用の冷却・保管ライン導入に向けた経営相談や資金調達（補助金・融資等）は、つくば市農業協同組合・茨城県信用農業協同組合連合会・農林中央金庫より全面的な支援を受けています。

▼ 今回導入した専用冷却・保管ライン：冷却・保管設備やいちごの鮮度計測機材を導入



4 今後の展望

- ふしちゃんは、今後も関係各機関のご協力をいただきながら、「安全でおいしく、栄養価の高い野菜・果物を誰もが食べられる環境づくり」を基本理念に、有機農業の更なる可能性を追求してまいります。
- ダイキンアプライドシステムズ、つくば市農業協同組合、茨城県信用農業協同組合連合会、農林中央金庫は、ふしちゃんの経営課題の解決と事業成長へのサポートを通じ、持続可能な農林水産業の実現に向けて貢献してまいります。

以 上

【本件に関するお問い合わせ先】

- 全般に関すること
株式会社ふしちゃん 伏田（Tel：080-4315-8578）
- 長期保存技術に関すること
株式会社ダイキンアプライドシステムズ 東京支店 相原（Tel：03-6712-3013）
- ふしちゃんに対する経営サポートに関すること
農林中央金庫 関東業務部 井斎（Tel：070-4880-5873）