

(京都市プレスリリース)



平成28年8月22日
京都市産業光局
(担当 中央卸売市場第一市場312-6564)



京野菜の安定的な輸出に向けて 京都市中央市場から **香港**へ 京野菜を試験輸出！

京都市中央市場では、取扱数量の増加を目的として、全国の中央卸売市場に先駆け、市場で取り扱う安全・安心な京都のブランドである京野菜や国産果実等の美味しさ・素晴らしさを国外に向けて発信しています。

今年度は新たに、京野菜の安定的な輸出の実現に向けて、下記のとおり、京都市中央市場から国産農産物の最大の輸出先である香港へ、試験輸出を実施します。

この試験は、凸版印刷㈱と㈱炭化の技術支援を受け、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行うとともに、香港市場のマーケティング調査も行うもので、第1回目の試験では、今年初出荷された京のブランド産品「京夏ずきん」をはじめとする京野菜を輸出しましたので、お知らせします。

記

- 実施日程 平成28年8月 4日(木) 第一市場発
8月10日(水) 香港で通関後、品質調査
※ 以降、年度末までに10回程度実施予定
- 対象品目 京夏ずきん、賀茂なす、九条ねぎ、万願寺とうがらし、京みず菜等
※ 試験の実施時期毎に、最適な品目を選定
- 輸出先 香港
- 調査内容 (1) 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
・各品目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調査
(2) 香港の量販店や飲食店における京野菜のマーケティング調査
- 実施主体 ㈱ローヤル
- 協力 京都青果協会、凸版印刷㈱、㈱炭化

<調査結果の概要(第一回目)>

- 5℃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
- 過去の輸送で十分鮮度保持できなかった賀茂なすと京みず菜を含む全品目で、十分な鮮度保持を確認
- 引き続き、鮮度保持状況や香港の量販店における販売状況等を調査中



冷蔵コンテナの内部



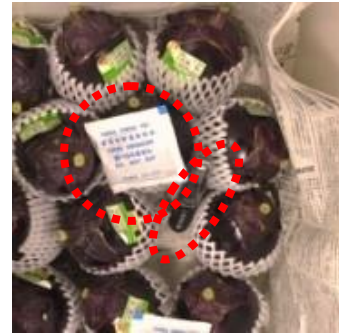
京みず菜(7日後)

<参考>

○ ㈱炭化及び凸版印刷㈱

㈱炭化は、放置竹林の竹材や茶殻等の未有効利用資源を原料とした生鮮青果物の鮮度保持システムを開発する、佐賀県のベンチャー企業です。

本取組は㈱炭化の技術支援と、凸版印刷㈱の梱包ノウハウ等の協力を得て実施します。



賀茂なすに鮮度保持資材と温度等計測器を同梱し輸送

○ 京のブランド産品「京 夏ずきん」

丹波黒大豆枝豆を盛夏期にも味わえるよう育成された、京都府オリジナルの枝豆品種で、京のブランド産品「紫ずきん」と同様、一般の枝豆と比べ粒が大きく、もちもちとした食感が特徴です。

京都市中央市場では昨年約23tの取り扱いがあり、需要の高まりから、年々取扱量は増加傾向にあります。

第1回目の試験では、平成28年8月4日の初せりにかけられた「京 夏ずきん」を香港に輸出しました。



*当発表については、平成28年8月19日、京都市政記者クラブ及び京都経済記者クラブでも配布しています。