

横浜市中央卸売市場と金港青果株式会社

横浜市中央卸売市場は全国で 79 箇所ある中央卸売市場のうちの一つである。ここでは金港青果株式会社をはじめとする卸売業者と仲卸業者が入っており、生産者と小売店をつないでいる。この市場には青果を扱う卸売業者が 2 社、魚を扱う業者が 2 社、肉を扱う業者が 1 社あり、私たちは青果の取引場所を見学した。

全国の生産者からの青果物は夜中に卸売市場に運び込まれ、青果物の鮮度を保つために冷蔵室や低温室に一時的に保管された後、ほとんどの商品は朝には仲卸業者や小売店に売られ、全国に



図 1 出荷を待つきゅうり

運び出される。一部の青果物は市場の 2 階に設置されている冷蔵室に一定期間（1 週間程度）保管されることもある。一般の冷蔵室の温度は青果物に合わせて 10℃程度、もしくはそれ以下、長期保存用の冷蔵庫は 3～4℃に設定されている。部屋の冷気を逃さないように各部屋にはシャッターがついているが、運び込み・運び出しの妨げとならないよう、シャッターの前には天井から紐が伸びており、運搬用の小型車に乗りにながらもシャッターの開閉ができるようになっている。

せりなどを行い、製品を直接取引する場や、バナナやパイナップルなど南国からの輸入農産物を保管する場所の気温は調節されていない。バナナは Del Monte 社、Zespri 社、Outspan 社などが輸入しており、日本が輸入しているバナナは箱に必ず「日本向け」や「日本向特選」などの文字が印刷されていることが印象的であった。恐らく、日本独特の輸入基準があり、それに基づいて栽培・加工されているのであろう。港や空港に運び込まれた農産物は、まず農水省による虫や病気の有無の調査、厚生省による薬品や防カビ剤の調査、そして財務省による関税の手続きを経てやっと国内流通できるということであった。海外から運送されてくる過程で傷んでしまい商品にならない青果物などは、この卸売市場で取り除かれ、そのような不良品の割合は輸入商社などに伝えられる。全く不良品が出ない完璧な輸送を目指すよりも、不良品が出た場合は輸入先と交渉して何らかの補償をもらうほうが効率的であるということだった。

中央卸売市場の 3 階には、青果物を個別包装するための設備があり、私たちが見学を行ったときはレタスの個別包装が行われていた。ビニールフィルムで包むことによって特に鮮度が保たれるわけではなく、「衛生的」だと認識されるため人件費の分多少高くなっても売れるようである。鮮



図 2 レタスの個別包装

度を保てる期間が長くなるのであればまだしも、そのような効果があるわけではないのに人の手間をかけて、ゴミも増やしてしまうこのような方式は考え直す必要があると思った。

### フレッシュ・デルモンテ・ジャパン株式会社見学

デルモンテの倉庫と加工工場は港に隣接し、船から直接農産物を降ろし倉庫に運ぶことができる。扱っている農産物はバナナ、パイナップル、シトラス類、その他野菜などで、それぞれの農産物に適した温度で保管される。バナナは 13℃、パイナップルは 7~8℃、シトラス類は 5℃、野菜は 1℃である。

日本の植物検疫法によるとバナナは熟す前の緑の状態でないとは輸入できない。これは、熟したバナナは皮や実が柔らかく、虫が巣を作っている可能性があるからである。したがって、日本に揚げられるバナナはすべて未熟であり、追熟が必要である。追熟は温度の上昇等により自然に起こる現象でもあるが、現場では「加工工程」とよばれている。加工工場ではエチレンを充満させる



図3 バナナ加工部屋

ることのできる大きな部屋が並んでおり、ここでバナナが追熟工程を経る。バナナが入ったダンボールは高く積み上げ、加工室に奥から詰められていく。加工室をダンボールでいっぱいになるとシャッターが下ろされ、季節によって4日から5日かけて追熟工程が行われる。まず、1ppmのエチレンを部屋に充満させ、部屋温度を20℃に調整して24時間、エチレンを抜いて部屋温度を17℃に下げて24時間、同様に24時間ごとに16℃、13℃と室温を下げて追熟が完成する。しかし24時間というのは目安であって、

季節、バナナが入っているコンテナの材質（ダンボール、プラスチックカートン）、ビニールによる個別包装の有無などによって追熟時間は変わる。最適な追熟具合を判定するための専門家もいるようである。

バナナやパイナップルには様々な規格が存在する。代表的なものが大きさである。バナナの場合、決まった大きさのダンボールに入る房の数で大きさが表される。ダンボールに入るバナナの総重量は約13kgと決まっており、1箱当たり18房入る規格（Consumer Packの頭文字CPを使って18CPと表現されることが多い）に比べて、1箱当たり12房入る規格のほうが当然大きい。パイナップルはこの方式以外にも、表皮に現れる「目」の数で表すこともある。

東南アジアなどに行くと、様々な種類のバナナが売られていることに驚く。しかし、日本で売られている種類は少なく、



図4 CP4のバナナ

アジア料理店でたまに揚げバナナに加工される料理用バナナを食べる程度である。デルモンテの

ような会社がなぜ様々な種類のバナナを輸入しないのかを聞いたところ、現在出回っているキャベンデュという品種が最も食味が良いからだという答えであった。他にもツンドクという料理用種や、ラカタンという小さく酸味がある品種も多少は輸入しているが、やはりキャベンデュが最もおいしいと担当者の方はおっしゃっていた。しかし、例えばりんごと比較してみると、人によって好みは異なり、かなり酸味が強い紅玉が好きという人も多い。バナナの場合、私たちが買う際の選択基準は価格、安全性（防カビ剤不使用など）、イメージ（高原バナナは高級）くらいしかない。安全性やイメージは価格ともリンクしているため、実質的には価格で決まってしまう。バナナは安く、食べやすく、消化が良いため、果物の中でも不動の位置を築いている。しかし、今以上に売り上げを拡大しようとした場合、消費者により多様な選択肢を提示し、選択基準（例えば糖度、酸度、加工しやすさ、食べ方など）を提供していく必要があると思われる。