



大臣官房総括審議官
(新事業・食品産業) 賞



部門 03 持続的食料システムの確立部門

山形酸素株式会社

長期保存技術による新たな「食」の未来創造



さくらんぼの長期鮮度保持で持続可能な流通と輸出拡大に挑戦

概要

- さくらんぼは鮮度保持が難しく、輸出には不向きな果物。さらに気候変動や人手不足、物流環境の変化を背景に、産地の持続性を支える新たな流通技術が求められていた。
- 独自のガス組成と冷蔵技術を組み合わせ、さくらんぼの鮮度を 8 週間程度保持する「TIME MAGIC」技術を開発。大学や研究機関、JETRO 等と連携し、技術開発から輸出展開へ取り組んでいる。

成果

- エネルギー事業で培ったガス技術を食の分野へ応用。薬品を使わず、冷蔵とガス制御のみで長期間の鮮度保持を実現し、高品質と安全性を両立。
- 山形県の特産品であるさくらんぼを対象に、県内の研究機関や大学と共同研究を実施。得られた成果を活用し、シンガポールへの輸送・販売を実現。
- 長期保存により船便輸送の可能性を広げ、輸出拡大と農家所得向上に期待が寄せられる。作業や出荷時期の平準化、持続可能な流通の実現にもつながる。

基本情報

事業開始年度
2021 年

活動年数
5 年

活動地域
山形県

審査委員からのコメント

長期保存技術は、付加価値を高めると同時に、流通圏域を広げることにつながり評価できる。