



大臣官房技術総括審議官賞

部門  
04

スマート農業技術等の開発・普及

## 株式会社タベテク

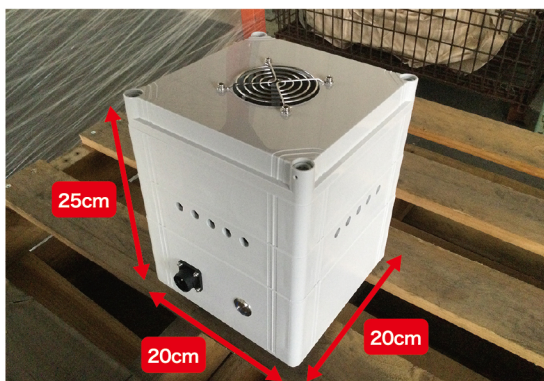
食と農をつなぐ — 薬剤に頼らない鮮度保持技術 —

### 日本で開発した「プラズマパレット™」



プラズマガス封じ込めカバー

海外輸出用パレットパッケージ



プラズマパレット外観

#### 3つの強み

- ✓ 薬剤ゼロ × 環境負荷ゼロ 原料は「空気」だけ残留農薬・廃液なし。作業者にも安全
- ✓ 省エネ × 低コスト 運用稼働わずか 1 時間 / 日 電力・資材コストを大幅削減
- ✓ 多目的 × 既存物流に対応センサー制御 多様な作物に適用可、既存コンテナにそのまま搭載可能

佐賀県の公設試験場で実施した  
常温長期保存試験



2020年1月30日〜4月30日の保存試験90日後の様子

冷蔵や薬剤に極力頼らず、青果物の長距離輸送を可能にする革新的鮮度保持技術「プラズマパレット™」を開発。専用カバーとプラズマ殺菌技術を組み合わせ、途上国や輸出現場でのフードロス削減と食の安全を両立し、持続可能な食料供給に貢献。

### 概要

- 収穫後の農産物の劣化により約 14%が廃棄されていること、特に途上国や新興国ではインフラ不足により保存が難しく、収穫量があっても市場まで届けられない現状を解決することを目指す。
- 従来の冷蔵設備やポストハーベスト農薬に依存せず、常温で薬剤不使用の鮮度保持を可能にする世界初の技術。
- トルコ等海外での実証に加え、佐賀県等の国内において柑橘等を対象に実証を行い、地域の生産者や流通事業者と連携し、輸出向けだけでなく国内市場における活用可能性も検証。

### 成果

- 収穫後の廃棄を削減することで、生産者の収益向上と流通コスト削減に貢献。
- 薬剤不使用での鮮度保持により、消費者の安全・安心と輸出競争力の強化を実現するとともに、フードロス削減は CO<sub>2</sub>排出削減にもつながり、持続可能な社会形成にも寄与。
- 冷蔵や薬剤に依存せず輸出可能となった実績は、生産者・流通業界から高い評価を得ている。

### 基本情報

事業開始年度：2018 年  
活動年数：7 年  
活動地域：東京都千代田区  
トルコ共和国 南アフリカ共和国

### 審査委員からのコメント

農産物の輸送中の腐敗による廃棄量削減や国産農産物の輸出拡大において鮮度保持技術の高度化は重要である。ポストハーベスト農薬や冷蔵に頼らない鮮度技術は日本農業の活性化に有用である。