

ベトナムで新鮮な農作物を消費者へ！

農作物の鮮度保持フィルムを導入

国際協力機構（JICA）は4月14日、「中小企業・SDGs ビジネス支援事業 基礎調査」においてアイム株式会社（愛媛県四国中央市、石川健太郎代表取締役社長）が提案する「ベトナム国農産物の鮮度保持輸送と店頭での鮮度保持販売による農産物の付加価値向上に関する基礎調査」を採択しました。

本調査の対象国であるベトナムでは、流通過程における鮮度低下のため多くの農作物が廃棄されるハーベスト・ロスや小売店での鮮度低下による売れ残り、廃棄処分などのフードロスが課題となっています。高い廃棄率の背景には、コールドチェーンや小売店での鮮度保持設備の未整備があります。

提案企業であるアイム株式会社は、鮮度劣化の原因となるエチレングスや酸化に直接作用する鮮度保持フィルムを業界で初めて開発しました。このフィルムを活用した包装袋を使用することで、常温でも野菜や果物の鮮度を長持ちさせることができるため、コールドチェーン等が未発達地域での鮮度保持輸送や店頭販売に活用され、鮮度低下による農作物の廃棄率の減少につながることを期待されています。



アイム鮮度保持(I-SCH)技術(写真右)によるイチゴの1週間後の違い



対象国での現状 鮮度劣化した店頭の野菜

本調査は、ベトナムにおいて鮮度保持フィルムを普及させるための基礎的な情報を収集し、ビジネス展開について検討するための調査です。

本事業は、「基礎調査/遠隔実施型」として実施されます。「基礎調査」は、優れた製品や技術力を有する中小企業が途上国に進出することによる開発課題解決の可能性及びODA事業との連携可

能性を検討するためのもので、検討に必要な基礎情報の収集と海外展開事業計画の策定を目的としています。2020年度第二回は昨年12月に公示を行い、13件が採択されました。今後の契約交渉を経て契約に至ったものから、順次調査を実施します。

参考：（プレスリリース）基礎調査（中小企業支援型）2020年度第二回公示の採択結果について

URL：https://www.jica.go.jp/chotatsu/sme_fs/2020/ku57pq00002lx2jo-att/201210_result_01.pdf

【本件に関する問い合わせ先】

JICA 四国 業務課 埴田、高野

TEL 087-821-8834 e-mail：Tada.Atsushi2@jica.go.jp

Kono.Shota@jica.go.jp