

## 「業務加工」テーマに品種集合

横浜本場で見本市 横浜丸中青果の取組紹介も

種苗会社と青果卸会社  
などからなる青果育種研

究会(会長・宮本修・東京青果専務)は、横浜市

中央卸売市場本場で「第150回品種見本市」を開催した。

テーマを「業務加工の新しい取組み」とし、種苗会社17社が推

奨品種を紹介。また、横浜中青果の岡田貴浩取締役が業務用野菜の生産・流通等の動向と同社の取組みなどについて講演した。

大和農園(奈良県天理市)

は種無しの大玉スイカ

「たべほうだい赤玉」をPR。食味が良く、糖

度は12~13度になる。肉質が締まりシャリ感にも富む。変形果、空洞果の発生が少なく、同社では「カット売りを」といち

度。外葉がやや小さめで

球形が濃い。歯切れの良さと食味にもこだわって

いるところ。

このほか、他社との差別化を狙う品種も。タキ

ユウリ「横浜シリーズ四葉キ

ュウリ」を紹介。一般的なキュウリより長く、歩

く。水分が少ないためサンド

イッチの具材や漬物、炒め物などにも向く。渡邊

留まり性が高い。果実の水分が少ないとされ

る機能性成分「ケルセチ

ン」を通常の秋まきタマ

ネギの2倍含む「ケルセチ

ン」をPR。肉はやや黄

色味を帶びており、ス

ト「横浜丸中青果の岡田取

締役は、食の外部化が進

展する中「市場も機能を

変化させていかなくては

ならない」と述べ、一次

加工・仕分け・パッキン

グ、物流センター的役割、商品・産地開発」といった機能を挙げた。

また、「これまでの商流

は「産地と卸」「卸と仲卸」「仲卸と実需者」などと各段階で相対する業者との取引で完結しがちであつたが、同社での取組みを踏まえ「商品づくりには多くの関係者が関わっており、サプライチェーン全体を意識することで円滑な提案ができる」との旨を説いた。とくにサプライチェーン内での情

青果育種研究会

ブや煮物にすると甘みが引き立つという。また横浜植木(横浜市南区)のパ

ブリカ「ベイビーキス」は果重が70~80gのミニ

ヤベツ「好葉堂」を出品。扁平形で1球1~5kg程

サプライチェーン全体への意識必要

横浜丸中青果の岡田取

締役は、食の外部化が進

展する中「市場も機能を

変化させていかなくては

ならない」と述べ、一次

加工・仕分け・パッキン

グ、物流センター的役

割、商品・産地開発」といった機能を挙げた。

また、「これまでの商流

は「産地と卸」「卸と仲卸」「仲卸と実需者」などと

各段階で相対する業者との取引で完結しがちであ

つたが、同社での取組み

を踏まえ「商品づくりには多くの関係者が関わっており、サプライチェーン全体を意識することで円滑な提案ができる」との旨を説いた。とくにサ

報共有が求められ、「原

材料の在庫情報だけでも

一元管理できればロスが

低減されるのでは」と述

べた。

この日は種苗会社関係者も多く聴講しており、台湾産レタスの輸入が増える中「サンドイッチ業界では

サンドイッチ業界では

者も多く

聴講してお

り、

ゼリーが少なくかたくて

日持ち性のあるトマトが

望まれている」、冬場に

は葉がためで緑色が薄

いものが好まれる」などと要望を挙げた。



(上)果肉の締りがよい「横浜シリーズ四葉キウリ」(下)秀品率が高い「ベイビーキス」