

殺虫剤、除草剤不使用のバナナを最適状態で

独自の技術とシステムにより、最もおいしい状態でお届けしています！

フィリピン産 コープのバナナ



全国に14の専用センターを有し、青果物に特化した温度帯物流(コールドチェーン)により、高鮮度、高品質の青果物を全国各地の取引先に提供しているというファーマインドの大館センター(本社は東京都)。同社は、日本全国に青果のコールドチェーンネットワークを有する国内最大級の青果流通企業であるとともに、バナナの専門家でもあるのだそうです。最新鋭の設備と独自の熟成技術、物流システムなどにより、最もおいしい状態に熟成させたバナナを鮮度を保って配送する体制を有し、バナナの熟成加工の分野では国内最大のシェアを誇ります。ちなみに、北東北3県(青森・秋田・岩手県)を担当する大館センター(2009年開設)ができる前は、福島県にある郡山センターで熟成加工が行われていたのだそうです。

ファーマインド 秋田県大館市 を た ず ね て

「コープのフィリピンバナナをよく購入しています。何よりも、殺虫剤、除草剤不使用、残留農薬検査済みなどを知り、安心して購入しています。バナナは手軽に食べることができて、栄養的にもいいので好きです。」
(むつ市の矢越朝子さん)

■栄養価が豊富で、1年を通して手軽な価格で食べられるバナナ。果物では日本で一番消費量が多く、身近な食べ物とされる一方で、どういふものか、よく知られていないという果物でもあるようです。「バナナの木」といったりしますが、木が草か？生産量が一番多い国は？種はどこにできる？熟したバナナは輸入できない？などなど、知らなかつたという方もいることなのでしょう。ちなみに、コープのバナナが誕生して28年というのですが、過去には「おいしくない」という声もあったのだそうです。安心・安全な商品を提供すべく、商品管理・品質管理の強化に取り組んできたというところで、硬くて渋い未熟なバナナを甘くおいしくするには、熟成(追熟)という作業を要します。その作業をどこで、どのように行つかが大きなポイントになるようです。

■消費者に届くまで、時間がかかればかかるほど物が悪くなり、どこかで常温にさらされると品質に影響する。バナナを、最適な状態で熟成加工し、鮮度を保って届けるノウハウと仕組みをもっているのが、コープのバナナを手がける今回の「ファーマインド」です。例えば、熟成の過程で発生する熱のコントロールの仕方によっても、でんぷんの糖化の状態が変わり、味に影響するのだそうです。使用しなくてよい農薬は使用せず、栽培というコンセプトで開発され、ロングセラーとなっているコープのバナナの、おいしさは、ファーマインドの存在が、あつて実現しているようです。



◀バナナを熟成させる室。大館センターでは、864ケース入る室12室と、倍の1728ケース入る室4室を備え、最適な状態に熟成加工したバナナを毎日出荷。輸送に要する時間を短縮するため、全国に14の専用施設が完備されています。



センター 内の様子...

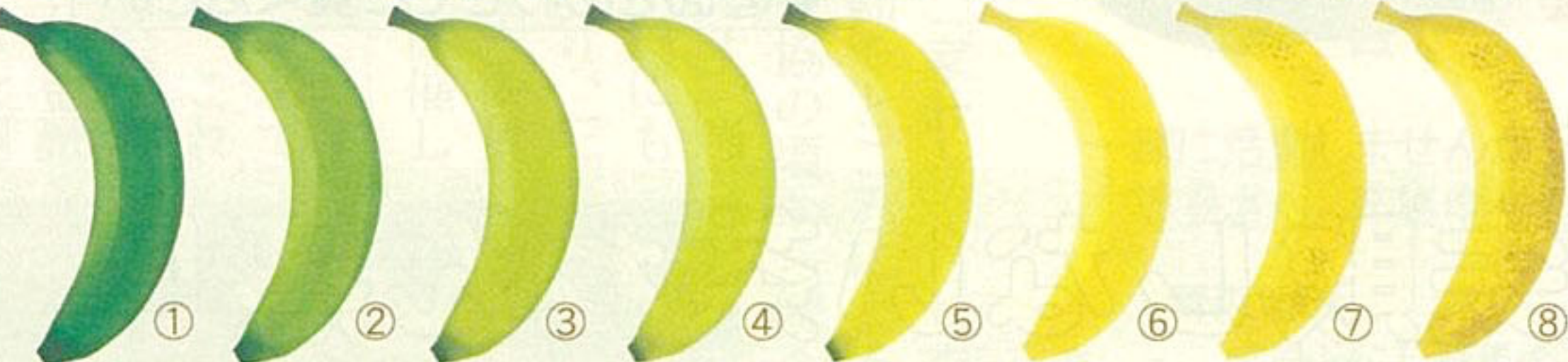
■現地から一定温度を保って運ばれてきたバナナは、センターでも一定温度に管理。センターは、バナナを積んできた大型トラックがそのまま(温度管理された)建物内に入るという構造です



▲室(むろ)に出し入れをするフォークリフト。写真はコープのバナナ(現地からは、この状態で搬入されます)

◀室の内部で、バナナがもつでんぷんを糖に変える(糖化)というのが追熟の仕組み。温度や湿度、ガスの濃度などがコンピュータで管理されています(写真はバナナの箱の中にこの状態でセットされるセンサー)

ファーマインド バナナカラーチャート



熟成加工のプロが、おいしいバナナを最適熟成でお届け

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| ① 日本に陸揚げ時の色(オールグリーン) | ⑤ (店舗)陳列時のベストカラー(グリーンチップ) |
| ② 追熟して間もない色(ライトグリーン) | ⑥ ちょうどいい食べごろ(フルイエロー) |
| ③ この色で出荷されることも(ハーフグリーン) | ⑦ 一番甘くおいしい(スター) |
| ④ 基本的な出荷時の色(ハーフイエロー) | ⑧ こうなったらお早めに(ダブル) |

現地、フィリピンの様子...

*日本生協連では、年1回、商品担当が現地に入り、園地の状況や製造管理について点検を実施しています。また、現品を取り寄せ、年一回以上の農薬検査を実施しています。



生育中のバナナ(約8週間育てた苗が畑に植えられます)

◀バナナには種ができないことから、親株の茎の根っこから出てくる吸芽(きゅうめ)と呼ばれる新芽を選別して育てます



畑に植えて10ヶ月ほどで花が咲き、実がなり出すと虫よけのために袋がけが行われます。慣行栽培では、この袋に殺虫剤が練り込まれる場合もあるのだそうです



◀収穫したバナナは選果場で規定の大きさにカット。洗浄プールで洗浄が行われます



◀洗浄を終えたバナナの袋詰め作業の様子

*中央の写真は収穫したバナナの運搬の様子。収穫から出港まで、48時間以内に行われるのだそうです(写真は日本生協連の提供)

*フィリピン産 コープの高原バナナ

*フィリピンミンダナオ島のダバオ市周辺の園地で栽培。園地の標高が500~1000mと高く、気温の寒暖差が大きいところで、約15ヶ月かけてじっくりと栽培しているため、バナナに含まれるでんぷん量が多く、糖度の高いコクのある濃厚な甘さのバナナになっています



ラインアップから...



*メキシコ産 有機栽培バナナ

*有機JAS認証を取得した園地で育てた食味・品質の高いオーガニックバナナを、有機JAS認証取得の自社センターで熟成加工した「ファーマインド」ブランドのバナナです

豆知識

*バナナは、しょうがと同じバショウ科の多年草(草)で、赤道をはさんで南緯30度から北緯30度の間(バナナベルト地帯と呼ばれる)で栽培されます。バナナは、大きく生食用と料理用に分かれ、生産量は、インド、中国、インドネシアの順に多く、エクアドルは5位、フィリピンは6位。インドでは料理に使用され、国内消費が中心で輸出はほとんどされません。日本で食べられるバナナの約8割はフィリピン産で、エクアドルや台湾などからも輸入されています。ちなみに、バナナの歴史は古く、紀元前5千年~1万年頃、偶然できた種のないバナナの苗を栽培したのが始まりとされるのだそうです。未熟な状態で輸入されるのは、害虫(主にチチュウカイミバエ)の侵入を防ぐため、「植物防疫法」という法律で、成熟したバナナの輸入が禁止されています。