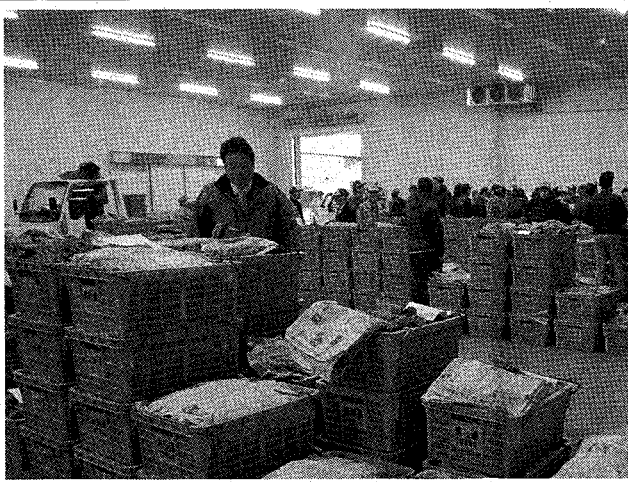


卸売場に予冷施設

京野菜の品質向上、販路拡大へ

京都府南部総合地方卸売市場（第3セクタ）の青果卸で、京果グループの京印京都南部青果（北浦登志男社長）が卸売場内に設置した京都府

産専用の集出荷予冷施設が今月稼働した。京野菜のニーズが全国的に高まる中、品質・鮮度を保持することでブランド力を一っそう高めていく。さ



今月稼働した新施設。中でセリも行う

らに、生産者の作業効率化・コスト削減を支援するとともに、首都圏を中心とする遠隔地への販路拡大も強化する。

新施設は卸売場の約4分の1をハネルで囲ったもので、2つの部屋からなる。合計780平方

メートル。強い農業づくり交付金を利用して設置し、費用は約7000万円（うち3500万円補助）。

このうち15℃に設定したスペース（春～秋にかけて低温稼働、570平方メートル）は、生産者が24時間365日持ち込み可能で、内部でセリも行う。これまで生産者は前日の夕方に収穫し、自身が所

有する保冷庫で保管してから早朝出荷するケースが多かったが、新施設稼働により都合の良い時間に収穫して持ち込めは良い。また、保冷庫の電力

コストなどの削減にも貢献する。さらに冬場の品質向上も。冬場の夜間は冷え込みが厳しく、卸売場に荷を置いたままだと凍ってしまうこともあったが、新施設は外気に触れないため安心して保管できる。

一方、5℃に設定したスペース（210平方メートル）は、首都圏など遠隔地の出荷に向けた荷物専用

で、コールドチェーンに対応する。

同社に出荷する生産者は約300人。評判は上々で「良い施設を作ってくれたと喜んでいただいている」（近郷野菜部）という。また、府下のJ Aからの関心も高まっている。同社では集荷をさらに強化するとともに、販売を強化していく。