



食品ロス削減へ

鮮度保持システム導入

JA町田市

【東京・町田市】JA町田市は、微弱な電場を用いて鮮度を保持する「DENBA」システムを搭載したホシザ

(右から) DENBA
JAPAN、ホシザキ東
京、JA全農東京、JA
町田市担当者ら
(東京都町田市で)

キ製プレハブ冷蔵庫を導入した。学校給食向けの青果物の鮮度維持やジャガイモの長期保管に活用する。ことで、農産物の品質向上と食品ロス削減を目指す。導入された冷蔵庫は、庫内に微弱な電場を発生させ、食材内部

の水分分子に働きかけることで鮮度低下を抑制する。従来の冷蔵保管よりも品質維持に優れ、食材の劣化や廃棄を抑える効果が期待されている。特に活用が期待されるのがジャガイモの貯蔵だ。発芽を抑制できる他、でんぷんが糖へと変化することで甘味が増す効果もあり、長期的な安定供給と食味の向上が見込まれている。

設備導入は、JA共済の地域農業活性化活動助成金を活用して実現した。

同JAの山下豊一経済部長は「生徒・児童の皆さんに安心して新鮮な野菜を食べてもらうとともに、生産者の努力の結晶である農産物を安心安全に届けていきたい」と語り、今後品質向上に向けた取り組みを継続する姿勢を示した。