



①フィリピンからバナナを積んだ船が兵庫県の神戸港に着きました。



⑥人の目でも品質を確かめています。



⑦おいしいバナナを日本中に届けています！



②船からすぐに倉庫、そして加工センターへ到着します。



③着いたばかりのバナナはまだ緑色です。



⑤5から6日の追熟でバナナが黄色くなります。



④バナナの追熟をする加工室は73室あり、日本最大規模です。

昭和54年6月18日第三種郵便物認可 育て！子どもたち
令和2年6月4日発行 第1944号
定価400円(毎週木曜日発行) 発行所 (株)産経広告社
〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-1
TEL 03-5259-8810

甘くて、おいしいバナナになるまで
●世界に誇る「追熟」の技術
くだものには、とれてすぐに食べるものと、食べごろになるまで待つ「追熟」が必要なものがあります。フィリピン、メキシコ、南米の国々の産地から日本へ届いたバナナは、まだ固くて緑色。黄色く甘いバナナが生まれる「追熟」加工センターを見てみましょう。

■協利ファーマインド神戸センター／文：河原潤子

⑧もう一つのバナナ加工の技術 品質を保つ「コールドチェーン」 貨物船に積まれて海外の産地を出発したバナナは、日本の加工センターを経由し、お店に届くまで、ずっと低い温度で運ばれます。コールドチェーンの技術は、ほかにも野菜、肉や魚など、食の安全に広く活用されています。

