

特集 3

バナナは黄色く熟した状態で収穫され、原産地から運ばれそのまま店頭
に並ぶとイメージされている方も多いようですが、室の中で数日間の熟
成期間を経てようやく各地のお店に出荷されます。バナナは、とても手
間のかかる特殊なフルーツです。室の中でいったい何が起きているの
でしょう。

講義Ⅲバナナの熟成

バナナは眠れる室の美女

バナナを学ぶ

青い未熟な状態で眠ったまま運ばれる

フィリピンなどの原産地で収穫された青バナナは高性能冷蔵船に積まれ、成熟を止める適切な
温度といわれる 13.5℃に保冷されて、深い眠りにつきます。
数日間の輸送ののち、日本に到着。港で検査を受けます。

なぜ青いまま輸入さ
れるのでしょうか？

バナナが熟成してしまうと果皮に害虫が卵を産んでいる可能性があ
るためです。

植物防疫法により日本に輸入されるバナナは青バナナ、果皮が緑の
未熟なバナナしか許可されていません。

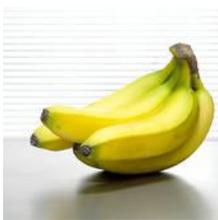
室の中で目覚める

「室」[むろ]で目覚め、美しい黄色に変身をとげる。
室はバナナにとっての王子様なのです。



室では何が起きている？

室温を 20 度上げてバナナを目覚めさせます。そこにエチレング
スを入れます。すると、バナナが呼吸を始めます。次にエチレング
スを抜き、少しずつ温度を下げていくと発酵を始め、実が熟して甘
くなり、皮が黄色くなるといった変化が起きます。スーパーや八百
屋さんなどへ出荷できる状態になるまでには約5日かかります



バナナは日配品の扱い

バナナは他のフルーツとちがいで、パンや牛乳などと同様にまさに今食べ頃なものだけがお
店に並ぶよう、管理されて配送されます。

日配品とは、基本的に 毎日発注され、毎日納品される商品のこと。鮮度がとても重要です。



潜入レポート バナナの熟成現場

株式会社ローヤルのご協力を得て、実際にバナナの追熟現場を見学してきました。

品川からバスでバナナ船の着く大井埠頭を目指します。大きなトラックが走る道を、海に向かって進みます。約20分で青果センターに到着。(近くに大田市場があります。)

青果センターの中に株式会社ローヤルのバナナの室があります。両側に開閉式のシャッターの付いた大きな室が並んでいます。

それぞれの室の中で青いバナナは数日間追熟されて変身。毎日毎日追熟したてのホヤホヤが出荷されます。



輸入されたばかりの青いバナナは、とても硬く、草の草のような感じです。割ってみると何とも青臭い匂いがします。

青バナナは澱粉が20%近くもあり、果肉は硬くて渋く、果皮が硬くてむけません。それが1週間足らずで黄色くて甘いバナナになるのですから不思議ですね。



バナナの倉庫はこんな感じになっています。倉庫の両側に室がたくさん並んでいます。検疫の済んだバナナがフォークリフトで室の中に大切に運び入れられます。



ひとつの室にたくさんのバナナのケースがはこびこまれ、コンピュータで温度、湿度、果肉温度、エチレングス、二酸化炭素濃度の制御・管理されます。



追熟が終わり、おいしそうに熟成し出荷を待つバナナ。明日はお店に並びます。

企業情報：株式会社ローヤル創業(昭和39年)
本社は京都 生鮮果物、野菜の輸入加工および販売、乾燥果実・野菜類の輸入販売を手掛ける企業、バナナの加工販売の老舗

取材協力：株式会社ローヤル
大井センター バナナ部加工・販売グループの皆様

株式会社レイケアセンター
〒541-0054
大阪市中央区南本町4-2-10 本町永和ビル8階
06-6245-7441
東京レイケアセンター
〒101-0044
東京都千代田区鍛冶町2-2-9 第二登栄ビル7階
03-6206-0910

レイケアニュース編集室
今月のレイケアニュースはいかがでしたでしょうか。ご意見ご感想をお寄せ下さい。ハガキ、Eメールにてお待ちしております。
〒101-0044
東京都千代田区鍛冶町2-2-9 第二登栄ビル7階 東京レイケアセンター
「レイケアニュース編集室」
Info@laycare.co.jp