2010年9月10日

コールドチェーン高度化開発協議会設立趣意書

　コールドチェーンの普及は過去において産業発展に大きく寄与してきた。1965年当時の科学技術庁資源調査会より出された「食生活の体系的改善に資する食料流通体系の近代化に関する勧告」（いわゆる「コールドチェーン勧告」）が、コールドチェーンの普及につながり、年間販売額7000億円規模の冷凍食品産業の発展につながったことはその一例である。

また1970年代にマグロの超低温凍結保管技術が開発され、従来安価で取引されていたマグロが刺身用として高価に取引されたことは、コールドチェーンの高度化凍結技術の重要性を示している。

　その後数十年の社会情勢の変化により、廃棄物の削減とCO2削減・省エネが日本の食品産業界に求められる大きな社会的要請となった。2010年3月農林水産省よりの受託で農林水産先端技術産業振興センターが作成した「食品産業技術ロードマップ」においても「鮮度保持・日持ち向上による廃棄物削減」の課題に対し「コールドチェーン技術の高度化・標準化」が提案されており、いわば時代の要請ともいえる。

　コールドチェーンは、低温保管による食品の日持ち向上が廃棄物削減につながるという正の面と、流通・保管時にエネルギーを要するという負の面を合わせ持つ。そのため次世代のコールドチェーンは低温保管による食品の日持ち向上と使用エネルギーの削減の両立が必須となり、個々の事業者の努力では解決が困難である。

この様な状況の中で、低温利用技術に関して長年の実績と技術シーズを持つ東京海洋大学・東京大学・食品総合研究所・日本冷凍空調学会、コールドチェーンの主要ユーザーである冷凍食品業界を束ね、強い産業ニーズを持つ日本冷凍食品協会、コールドチェーンに関連設備メーカーが産学協同で次世代のコールドチェーンの開発普及を目指す「コールドチェーン高度化普及開発協議会」を設立するに至ったのである。

　このたび「コールドチェーン開発普及協議会」は、平成22年度農山漁村6次産業化対策事業関係補助金割り当て内示を受け、今年度中にコールドチェーンの理想像に関する議論、具体的な研究開発・標準化・高度化の計画の作成など、コールドチェーン高度化の全体構想を確立する活動を開始した。活動開始に当たり、協議会内だけで無くコールドチェーンのユーザーである冷凍食品メーカー、コールドチェーン設備機器メーカーより産業上のニーズ・技術シーズを広く議論することを目的に技術専門委員会への参加を呼び掛けることとなった。なお今回参加頂くメンバーは単に議論や計画作成に加わるだけで無く、次年度以後、協議会拡充の折には協議会会員として具体的な研究開発・普及業務に参画頂くことを期待している。

何とぞ、本協議会設立の趣旨をご理解いただき、技術専門委員会へご参画を賜りますようお願い申し上げる。

コールドチェーン高度化開発普及協議会

会長　鈴木　徹