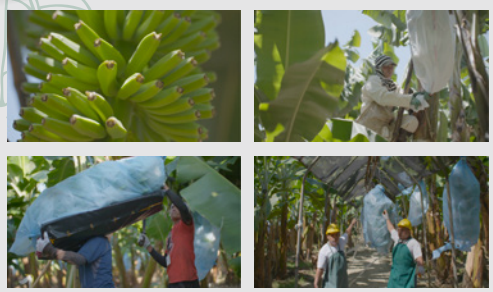
バナナジャーニー

農園からユニフルーティーのバナナが届くまで

1 植え付け・生育

健康な株を選び、無菌室で株分けした後、植え付けできる大きさになるまで、小さなポットで一つずつ丁寧に、大事に育てられます。農園の候補地は降雨量や気温、土壌のタイプを診断した結果から選ばれ、生産量を最大化できるよう管理されています。植え付けは人の手で行われ、大事な苗に傷などがつかないように配慮されています。

2 栽培・収穫

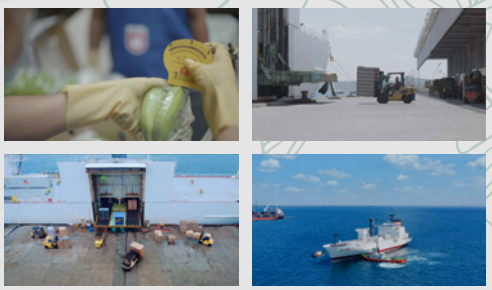


植え付けられてから約半年で、小さいバナナが顔を出し始めます。バナナの房には袋がかけられて、虫や傷から守られます。バナナが大きくなるにつれてその袋を交換し、房の見た目が良くなるように摘果したり、バナナの先についた花を摘んだりと、すべての苗に手間をかけています。農園により収穫の方法は異なりますが、となりに育っているバナナが傷つかないよう注意を払い収穫します。

3 水洗い・計量・箱詰め

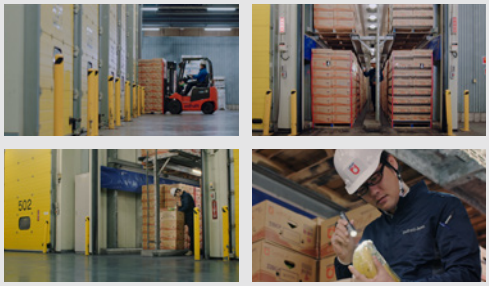
パッキングハウスと呼ばれる施設に運ばれたバナナは大きな房ごとに切られて、プールに入れられ、規定の大きさの本数にカットされ計量されます。プカプカと洗浄されながら移動し、規格毎にトレーに並べ、袋詰め、箱詰めをした後、パレットに積み上げられて出荷されます。

4 検査・船積み・出港



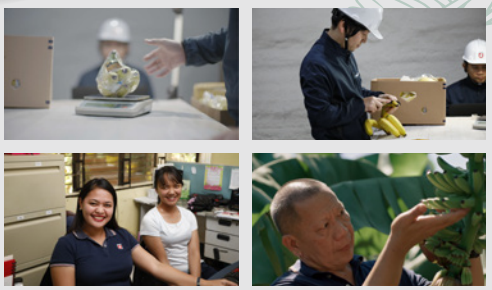
パレット毎に港に搬入され、農園への品質フィードバックをするために大きさや形、傷がないか、重量は適切か、きちんと検査されます。差圧式の冷蔵庫で 13.5 度まで冷却を行います。船への積み込みはフォークリフトで行いますが、ユニフルーティーではバナナ専用のリーファー船を所有し、運行スケジュールを調整して、年間を通じて安定した供給ができるように努力しています。

5 追熟



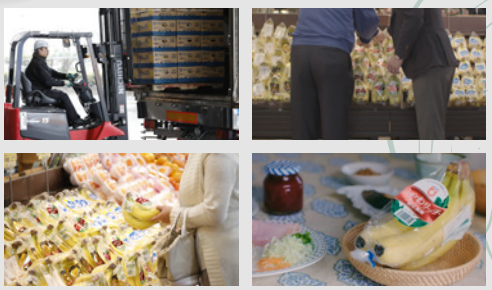
バナナは日本に到着すると、緑色のまま船から降ろされ、室（ムロ）と呼ばれる部屋に入れられます。そこで追熟と呼ばれる作業を行います。日々変化する温度や湿度に合わせて熟練の職人が室の温度、湿度、エチレンガスなどの調整を行って黄色く美味しいバナナに仕上げていくのです。

6 品質管理



バナナの品質を高く保つために、追熟加工後の糖度のチェック、緑色の状態のバナナでは気づきにくい症状などをチェックして農園にフィードバックします。

7 出荷・食卓



食卓に並んだ時に、最高の色上がりとおいしさになるよう 365 日体制で計画的に出荷されています。