

令和4年8月15日
中部地方整備局
清水港湾事務所

清水港で官民連携による農産物輸出促進の取組が加速！

～ 農産物鮮度保持試験30日経過後の官能評価検査を行います ～

清水港を利用した農産物の輸出促進に向けた取り組みとして、7月22日（金）より、農産物鮮度保持試験を実施しています。本試験は、静岡県産を中心とする清水港背後圏で夏季に収穫される農産物を中心に冷蔵コンテナに詰めて清水港新興津コンテナターミナル内に蔵置し、輸出に要する期間を想定した日数（10日、20日、30日）経過後の鮮度保持状況を確認するものです。

このたび、8月22日（月）に30日経過後の検査として、官能評価検査（食感、甘み等の検査）を実施します。なお、今回は、報道関係者向けに見学会を開催します。

（検査対象品目：メロン、みかん、桃、トマト）

1. 報道関係者向け見学会概要

日時 令和4年8月22日（月）12時30分～13時30分
場所 静岡市中央卸売市場（静岡市葵区流通センター1番1号）
内容 官能評価検査の様子の見学、体験（食感、甘み等の検査）

2. 取材

- ・取材ただけける報道機関の方は、別紙をご参照いただき、8月18日（木）17時までに電子メールにてお申し込みください。
- ・当日は、12時20分までに別紙集合場所にお集まりください。なお、事前の検査の進捗状況により、官能評価検査の開始時刻が遅くなる場合がございますのでご了承ください（最大30分程度）。
- ・カメラ等による撮影は可能です。なお、取材の際は、報道機関名が確認できる取材者証（腕章）等の着用をお願いいたします。
- ・新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当日のご参加は各社最大3名までとし、マスク着用を徹底いただくようお願いいたします。

3. 添付資料

清水港からの農産物・食品の輸出促進に向けた農産物鮮度保持試験

4. 配布先

中部地方整備局記者クラブ、中部専門記者会、静岡県政記者クラブ、静岡市政記者室、山梨県政記者クラブ、長野県庁会見場、港湾空港タイムス、港湾新聞社、日本海事新聞社、海事プレス、マリタイムデーリーニュース、日本農業新聞、農経新聞

5. 問合せ先

国土交通省 中部地方整備局 清水港湾事務所
企画調整課 対木（ついき） 加藤（かとう） Tel 054-352-4148

メール送信先: pa.cbr-shimizukikaku@mlit.go.jp
(国土交通省中部地方整備局 清水港湾事務所 企画調整課 宛)

取材登録

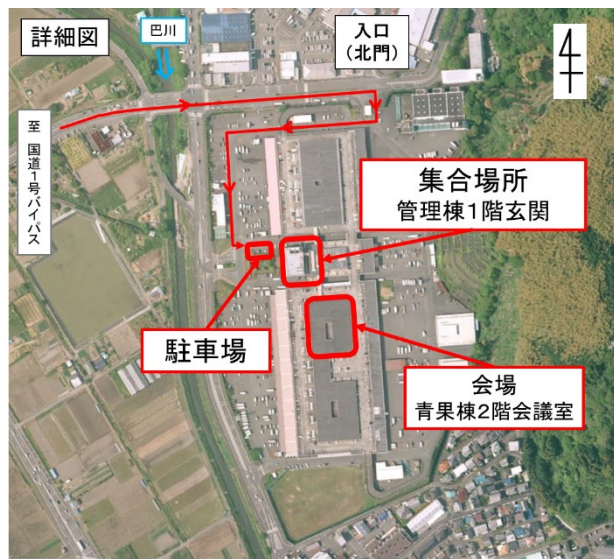
※取材をご希望の場合は、事前に以下の記載事項を電子メールにて送付いただくようお願いいたします(メール本文に直接入力し、送付いただく形で問題ございません。)

【記載事項】

1. 報道機関名
2. 取材者(複数名の場合は代表者)
 - ①ご氏名
 - ②ご役職
 - ③取材人数
3. 連絡先
 - ①電話番号
 - ②当日に連絡可能な携帯電話番号(3. ①と同じ場合は不要)

申込締切: 令和4年8月18日(木) 17:00

【集合場所、駐車場】



出典: 国土地理院地図

清水港からの農産物・食品の輸出促進に向けた 農産物鮮度保持試験



国土交通省 中部地方整備局清水港湾事務所

令和4年8月

【参考】清水港 農産物鮮度保持試験(概要)

背景

清水港を利用した農産物の輸出促進における課題の一つとして、小ロット多品目生産が多いため、多品目混載が必要となることがあげられます。

清水港が農産物輸出のターゲットとする国・地域へ、様々な品目を混載輸送できることを確認するため、農産物をバンニング※1したコンテナを清水港新興津コンテナターミナル内に一定期間※2蔵置し、農産物の品質を検査する、農産物鮮度保持試験を実施します。

昨年度は秋季及び冬季に実施し、今年度は新たに完成したドックシェルター※3を初めて活用した夏季試験として実施するものです。

※1 バンニング: 貨物をコンテナに詰め込む作業のこと

※2 一定期間は以下の3ケース

10日: 通関手続き等3日+台湾・香港への輸送7日

20日: 通関手続き等3日+シンガポール・マレーシアへの輸送17日

30日: 20日のケース+荷卸し待ち10日

※3 ドックシェルター: 輸出農産物のコールドチェーンを確保しつつ輸出用海上コンテナに効率的に荷積みできる施設のこと

試験対象品目

中部産農産物: 20品目程度

果実5品目、野菜13品目、花き2品目 合計20品目程度を予定

農産物鮮度保持試験の流れ

中部産農産物+広域集荷農産物

静岡市
中央卸売市場
(集貨拠点)

清水港

静岡市中央卸売市場にて
ドックシェルターを活用しバンニング



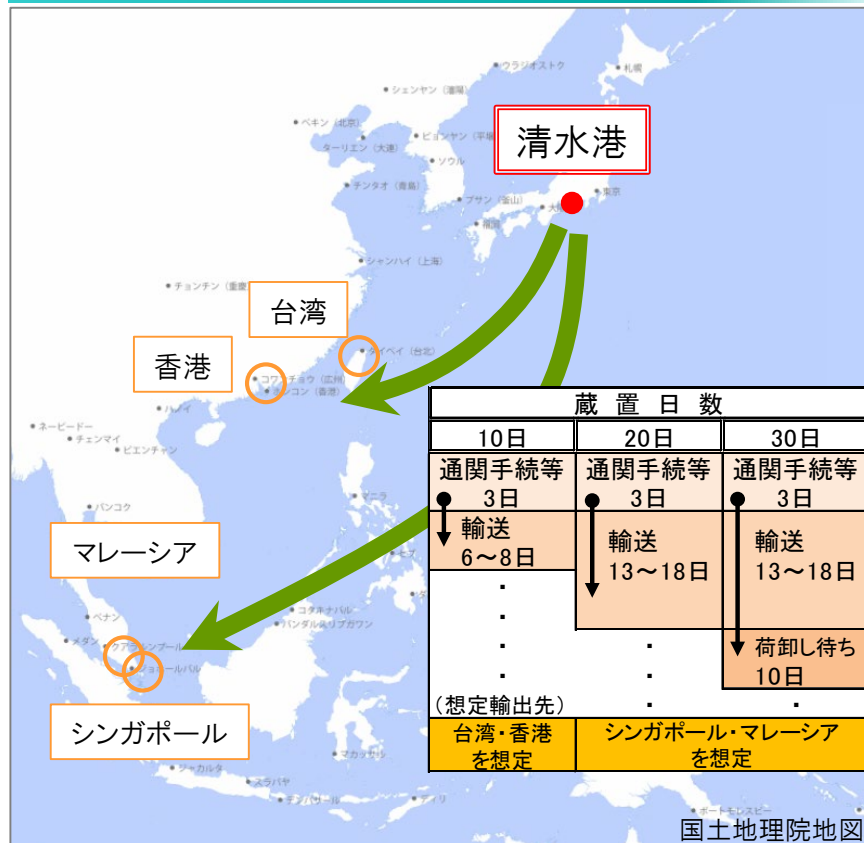
清水港新興津コンテナターミナル内に蔵置



10日後: 1回目検査
20日後: 2回目検査
30日後: 3回目検査

・蔵置後の鮮度確認検査
・可販率等を算出し鮮度を評価

清水港～ターゲット国・地域への輸送日数



【参考】清水港 農産物鮮度保持試験の流れ

静岡市中央卸売市場の作業

農産物

静岡産

山梨産

長野産

その他



冷蔵倉庫

静岡中央卸売市場へ
農産物を集荷



鮮度保持試験開始前の品質検査
(7月22日(AM))



ドックシェルターを活用し
コンテナへ積み込み(バンニング)

清水港新興津コンテナターミナルでの鮮度保持試験



静岡中央卸売市場から
コンテナヤードへコンテナを運搬
(7月22日(PM))



新興津コンテナターミナル内に搬入
鮮度保持試験開始
(7月22日(PM))～8月22日

品質検査 (冷蔵倉庫で実施)

- 1回目：試験開始10日後 (8/2)
- 2回目：試験開始20日後 (8/12)
- 3回目：試験開始30日後 (8/22)



外観検査
(重量、色味等)



官能評価検査
(食味、食感等)

【参考】農産物鮮度保持試験 対象品目

産地	品目	品種
静岡県	椎茸	
	メロン	クラウンメロン
	ガーベラ	サンディ
	ばら	サムライ
	みかん	ハウス
	ワサビ	
	馬鈴薯	
	アメーラ(トマト)	
	なす	折戸ナス
	甘藷	紅高系
	枝豆	湯上り娘
	パクチー	
	ホウレンソウ	
広島	レタス	
神奈川	西瓜	
青森	ミニトマト	
	リンゴ	
山梨	桃	
	すもも	
	ぶどう	シャインマスカット

【参考】農産物鮮度保持試験に使用するコンテナ

- 農産物鮮度保持試験で使用するコンテナは、通常のリーファーコンテナ、高機能冷凍・冷蔵コンテナを使用

リーファーコンテナ

Technical Features

温度設定範囲: -30°C to $+30^{\circ}\text{C}$

換気量: 0 to 250 m³/h

除湿設定範囲: 60% to 95%RH

環境に優しい冷媒を使用: R-134a

(オゾン層破壊係数ゼロ)



高機能冷凍・冷蔵コンテナ (フーテック)

項目	仕様	
本体	名称	鮮度維持装置 20フィート 鮮度維持装置 40フィート
	外形寸法	L6.1×W2.4×H2.6 (m) L12.2×W2.4×H2.9 (m)
	庫内寸法	L5.4×W2.3×H2.3 (m) L11.6×W2.3×H2.5 (m)
	容量	28m ² 67m ²
	重量	2.9t 4.7t
	最大積載量	12t 28t
冷凍機	電源	3相 AC400V (50HZ/60HZ) ※日本国内で使用時には、変圧器にて3相AC200Vに変換
	温度設定範囲	-35°C ~ 30°C
	冷凍能力	12kw (庫内 0°C 、屋外 38°C)、7kw (庫内 -18°C 、屋外 38°C)
	加温能力	5.6kw
	庫内風量	High 5600m ³ /h、Low 2800m ³ /h

※外観、仕様等は予告なく変更することがあります。あらかじめご了承ください。



【参考】ドックシェルターの概要(施設の機能)

資料提供: 静岡VF(株)

・ドックシェルターの整備

コールドチェーンを維持した状態でコンテナ荷積みが可能になります。

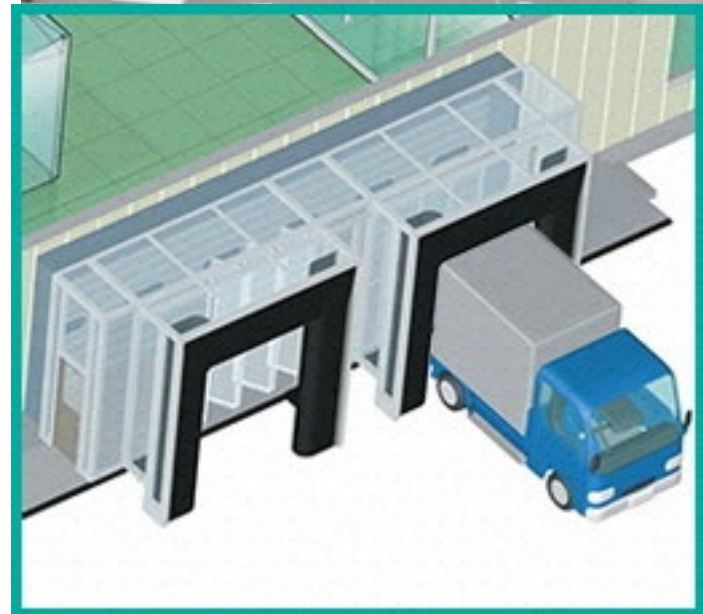
・リーファーコンテナプラグの設置

電源供給ができ、保冷状態のコンテナに荷積みすることが可能になります。

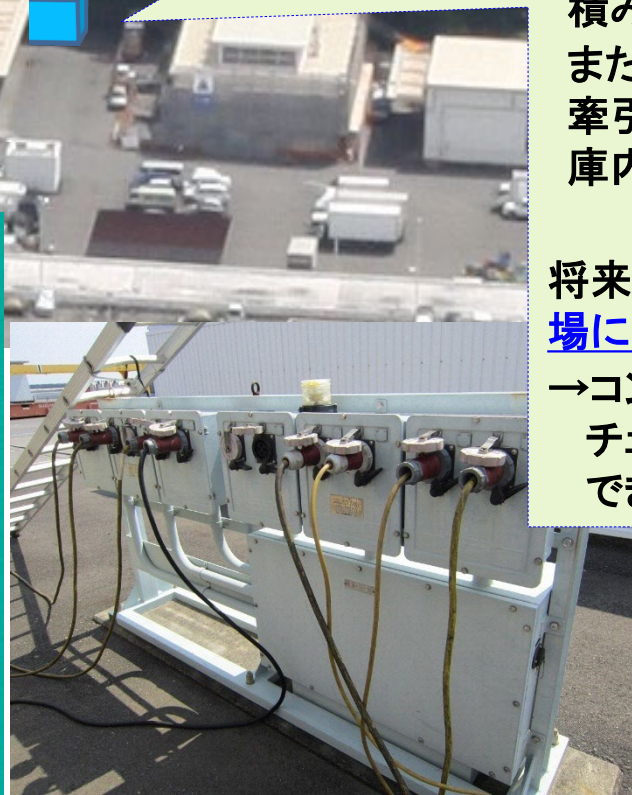
また、MGシャーシ(発電機付シャーシ)での牽引でない場合でも、待機時間にコンテナ庫内温度を維持できます。

将来的には、保税機能も併せ持ち、卸売市場において通関手配が可能となります。

→コンテナ荷積み後の税関検査でコールドチェーンが途切れてしまうリスクを回避できます。



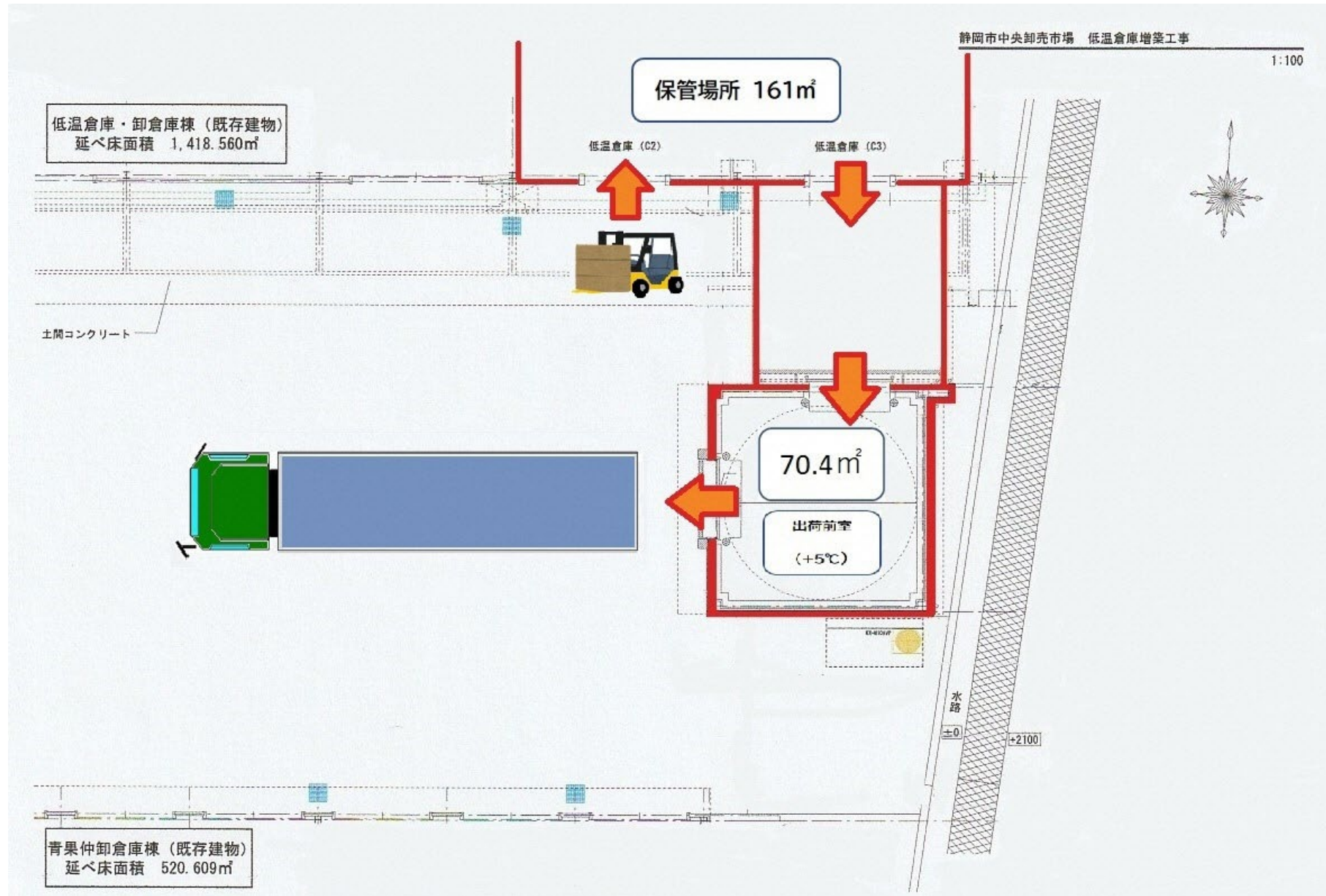
ドックシェルター(イメージ)



リーファーコンテナプラグ(イメージ)

【参考】ドックシェルターの概要(施設配置図)

資料提供: 静岡VF(株)



【参考】ドックシェルターの概要(施設正面図)

資料提供: 静岡VF(株)

