

農産物の市場拡大に向けて、「清水港」を高品質な農産物の輸出拠点に！

～ 農産物鮮度保持試験（第1回）の実施 ～

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、11月12日（金）より、農産物鮮度保持試験を実施します。本試験は、静岡県、山梨県、長野県産の農産物を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。

つきましては、静岡市中央卸売市場において、報道関係者向け見学会を開催します。

本年8月に、国土交通省・農林水産省は、静岡県が策定した「産地・港湾連携型農林水産物・食品輸出促進計画」を全国第1号として認定しました。当該計画では、清水港を利用した農産物輸出のターゲットとする国・地域として、台湾、香港、シンガポール、マレーシアを選定しています。清水港湾事務所では、当該計画を踏まえつつ、本試験を通じてこれらの国・地域へ混載輸送可能な品目の掘り起こしを図るなど、清水港からの農産物の輸出促進に向けて、官民一体となり検討を進めていきます。

1. 報道関係者向け見学会概要

- 日時 令和3年11月12日（金） 11時00分～12時00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 ①農産物鮮度保持試験の概要説明
②コンテナへのバンニング（荷積み）状況見学
③質疑応答



出典：国土地理院地図

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、11月11日（木）15時までに電子メールにてお申し込みください。
- 当日は、10時50分までに見学会場にお集まりください。
- 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。
- 新興津コンテナターミナルにおけるコンテナ蔵置状況の見学も可能です。事前の申請が必須となりますので、お申し込み時にご希望をお伝えください。
- 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。集合場所にて手指の消毒・検温を実施いたしますので、ご協力の程よろしくをお願いいたします（38度以上の発熱がある場合、参加はご遠慮ください）。

3. 添付資料

農産物鮮度保持試験（概要）

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、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

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 木全（きまた） 平野（ひらの） 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)
4. 新興津コンテナターミナルの見学の希望(希望する場合のみ回答)
 - ①見学者全員のご氏名
 - ②見学者全員のご役職

申込締切: 令和3年11月11日(木) 15:00

【集合場所、駐車場】



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。

※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

試験対象品目

中部産農産物: 20品目程度

トマト、メロン、リンゴ、葉物野菜(キャベツ、白菜 など)

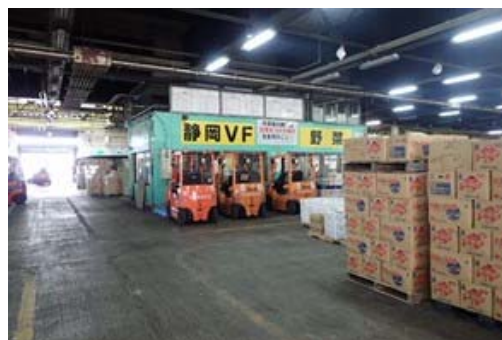
農産物鮮度保持試験の流れ

中部産農産物

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

