



令和3年11月19日  
中部地方整備局  
清水港湾事務所

## 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)10日経過後検査の実施 ～

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ています。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。

このたび、コンテナターミナル内に蔵置して10日経過後の農産物鮮度保持状況を検査いたしますので、静岡市内の冷蔵倉庫において、報道関係者向け見学会を開催します。

#### 1. 報道関係者向け見学会概要

- 日時 令和3年11月22日(月) 10時00分～11時00分  
場所 静岡市清水区内の冷蔵倉庫(静岡市清水区島崎町153番地)  
内容 ・蔵置10日経過後の農産物のコンテナ荷卸し状況見学  
・農産物外観検査状況見学  
・質疑応答

#### 2. 取材

- ・取材いただける報道機関の方は、別紙をご参照いただき、11月19日(金)17時までに電子メールにてお申し込みください。
- ・当日は、9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。
- ・冷蔵倉庫内での見学となりますので、コート等の防寒着をご持参ください。
- ・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。

#### 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、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



# 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3年11月



# 清水港からの農産物・食品の輸出促進に向けた取組

- 国土交通省では、令和元年から清水港を利用した安定的かつ継続的な農産物の輸出に向けて、シンガポールへの農産物海上輸送試験を実施。
- 令和3年度は農産物の鮮度保持とターゲット国・地域への輸出方策の基礎調査として、実際の輸出を想定した期間におけるコンテナ蔵置農産物鮮度保持試験を実施。

## 高機能冷凍・冷蔵コンテナを活用した農産物輸送試験の実施（国土交通省、静岡県）

輸送試験の例（清水港→シンガポール港）（令和元年度・2年度：国土交通省中部地方整備局実施（計5回））



**試験結果**： 長時間の海上輸送を経ても、農産品の鮮度が保持されることを確認

## 今年度の試験

（農産物鮮度保持試験＝コンテナターミナルにて蔵置試験）

- 過年度試験で十分にデータが取れていない品目や、山梨・長野等の近隣県の農産物を対象に鮮度保持試験を実施
- コンテナターミナルでの蔵置試験を実施（コロナ禍により海外での品質検査等が困難であるため）
- 品質検査を10日後、20日後、30日後に実施することで、どの品目がどの国・地域に鮮度保持輸送可能か検証

# 清水港 農産物鮮度保持試験(概要)

## 背景

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※<sup>1</sup>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※<sup>2</sup>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。

※<sup>1</sup> バンニング: 貨物をコンテナに詰め込む作業のこと

※<sup>2</sup> 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

## 清水港～ターゲット国・地域への輸送日数



## 試験対象品目

中部産農産物: 20品目程度

産地	品目
静岡県	レタス
	ブロッコリー
	小松菜
	みかん(早生みかん)
	柿(次郎柿)
	いちご(きらび香)
その他、約10品目	
長野県	白ねぎ
	ぶなしめじ
	リンゴ(サンフジ)
山梨県	ぶどう(シャインマスカット)

## 使用するコンテナ

以下の2つのコンテナを使用し、鮮度保持試験結果を比較検証する。

- ✓ 通常リーファーコンテナ
- ✓ 高機能冷凍・冷蔵コンテナ(futecc)



# 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



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  
(11月12日(AM))



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  
(11月12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  
(11月12日(PM)~12月13日)

### 品質検査 (冷蔵倉庫で実施)

- 1回目：試験開始10日後 (11/22)
- 2回目：試験開始20日後 (12/2)
- 3回目：試験開始30日後 (12/13)



# 【参考】農産物鮮度保持試験 対象品目(第1回)

産地	品目	試験数量(ケース数)		
		高機能冷凍・冷蔵コンテナ(futecc)	リーファーコンテナ	合計
静岡県	レタス	5ケース	5ケース	10ケース
	ブロッコリー	5ケース	5ケース	10ケース
	小松菜	2ケース	2ケース	4ケース
	みかん(早生みかん)※	4ケース	4ケース	8ケース
	柿(次郎柿)※	4ケース	4ケース	8ケース
	いちご(きらび香)※	11ケース	11ケース	22ケース
	えびいも	2ケース	2ケース	4ケース
	甘藷	3ケース	3ケース	6ケース
	業務用キャベツ	10ケース	10ケース	20ケース
	エシャロット	2ケース	2ケース	4ケース
	モロヘイヤ	2ケース	2ケース	4ケース
	銀杏	2ケース	2ケース	4ケース
	ワサビ	2ケース	2ケース	4ケース
	ミニトマト	2ケース	2ケース	4ケース
	菌床シイタケ(検体A)	1ケース	1ケース	2ケース
菌床シイタケ(検体B)	1ケース	1ケース	2ケース	
長野県	白ねぎ	2ケース	2ケース	4ケース
	ぶなしめじ	2ケース	2ケース	4ケース
	リンゴ(サンフジ)※	4ケース	4ケース	8ケース
山梨県	ぶどう(シャインマスカット)※	4ケース	4ケース	8ケース

※それぞれ1ケースは官能評価(=人間の感覚(味覚, 嗅覚, 視覚, 聴覚, 触覚)を利用した評価)を実施

# 【参考】農産物鮮度保持試験に使用するコンテナ

- 第1回 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
- 第2回 農産物鮮度保持試験ではCAコンテナの使用を予定（調整中）

## リーファーコンテナ

### Technical Features

温度設定範囲: -30°C to +30°C

換気量: 0 to 250 m<sup>3</sup>/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 <sup>3</sup>	67m <sup>3</sup>
	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 <sup>3</sup> /h、Low 2800m <sup>3</sup> /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。

