

令和4年3月9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！

～ 長野県松本市で「清水港農産物輸出セミナー・商談会」を初開催 ～

清水港の農産物輸出拠点化に向けて、近隣県との連携強化の一環として、3月15日（火）、長野県松本市において、農産物生産関係者、輸出事業者の皆様を対象に、清水港農産物輸出セミナーを初開催するとともに、清水港関係者との商談会を実施します。

セミナーでは、清水港からの農産物・食品輸出に関する最新の情報提供や、静岡市中央卸売市場で新たに整備中のバンニング施設（コールドチェーンを確保しつつ農産物をコンテナ詰めするための施設）を活用した農産物輸出の紹介、当事務所で実施している海上コンテナによる農産物鮮度保持試験の結果報告などを行い、清水港を活用した農産物・食品の輸出可能性等について知見の共有を図ります。

令和3年8月29日に中部横断自動車道（静岡－山梨）の全区間が開通し、静岡県と長野県との時間的距離が短縮されました。これを契機に、長野県や山梨県も含め、農産物等の広域的な輸出拠点としての清水港の機能強化に向けた取組を官民一体となって推進して参ります。

1. 開催概要

日時 令和4年3月15日（火）10時00分～11時30分
場所 松本商工会館6階会議室（長野県松本市中央1-23-1） ※Web併用開催
主催 国土交通省中部地方整備局清水港湾事務所
内容 静岡市中央卸売市場の輸出拠点化について（静岡VF株式会社）
清水港からの農産物輸出の現状（JA静岡経済連 他）
農産物輸出支援制度の紹介（ジェトロ静岡貿易情報センター）
清水港からの農産物・食品の輸出促進に向けた取組（清水港湾事務所）

2. 取材

- 取材いただける報道機関の方は、下記URLまたは右QRコードから、申し込みフォームに必要事項を記入の上、お申し込みください。
<https://forms.gle/qnR28hHA2sT9vsiK8>（申込期限：3月11日）
- 当日は、9時30分から受け付け開始となります。
- カメラ等による撮影は可能です。なお、会場取材の際は、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、会場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

「清水港農産物輸出セミナー及び商談会」開催案内

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、長野県庁会見場

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

清水港農産物輸出セミナー及び商談会

主催：国土交通省中部地方整備局清水港湾事務所

令和3年8月に中部横断自動車道(山梨⇄静岡間)が全線開通し、ますます近くなった清水港をより身近に感じていただくため、農産物の生産者、輸出事業者の皆様を対象に、清水港農産物輸出セミナー及び商談会を開催いたします。

2022年**3月15日** (火) 10:00～11:30 (受付開始 9:30～)

場所：松本商工会館 6階会議室 (長野県松本市中央1-23-1)

- ・オンライン併用
- ・参加無料・事前申込

JR篠ノ井線利用：松本駅お城口から徒歩約4分
長野自動車道利用：松本ICから約10分、
近隣の有料駐車場(Mウイング駐車場ほか)のご利用

プログラム(予定)

1. 新たな農産物輸出拠点へ(静岡VF株式会社)
2. 清水港からの農産物輸出の現状(JA静岡経済連 他)
3. 農産物輸出支援(ジェトロ静岡貿易情報センター)
4. 清水港からの農産物・食品の輸出促進に向けた取組紹介
(国土交通省 清水港湾事務所・みなと総合研究財団)

～名刺交換会・商談会～



参加申込 (3月9日まで) ※ご記載の情報については当該説明会以外の目的には使用しません。

下記URLまたはQRコードから、申し込みフォームに必要事項を記入の上、お申し込みください。

<https://forms.gle/qnR28hHA2sT9vsiK8>



お問い合わせ先

一般財団法人 みなと総合研究財団 担当：飯尾、苮木 E-mail：agri@wave.or.jp

【会場参加の感染対策について】

- 会場参加の人数を定員の半数程度に制限します
- 37.5度以上の熱がある方、体調不良の方は入場をお断りすることがあります
- 入場前には手指の消毒、マスクご着用をお願い致します
- 会場内の消毒・換気等を徹底します

【参考】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、農産物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

【参考】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※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

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)
長野県	いちご(きらび香)
	その他、約10品目
	白ねぎ
山梨県	ぶなしめじ
	リンゴ(サンフジ)
	ぶどう(シャインマスカット)

使用するコンテナ

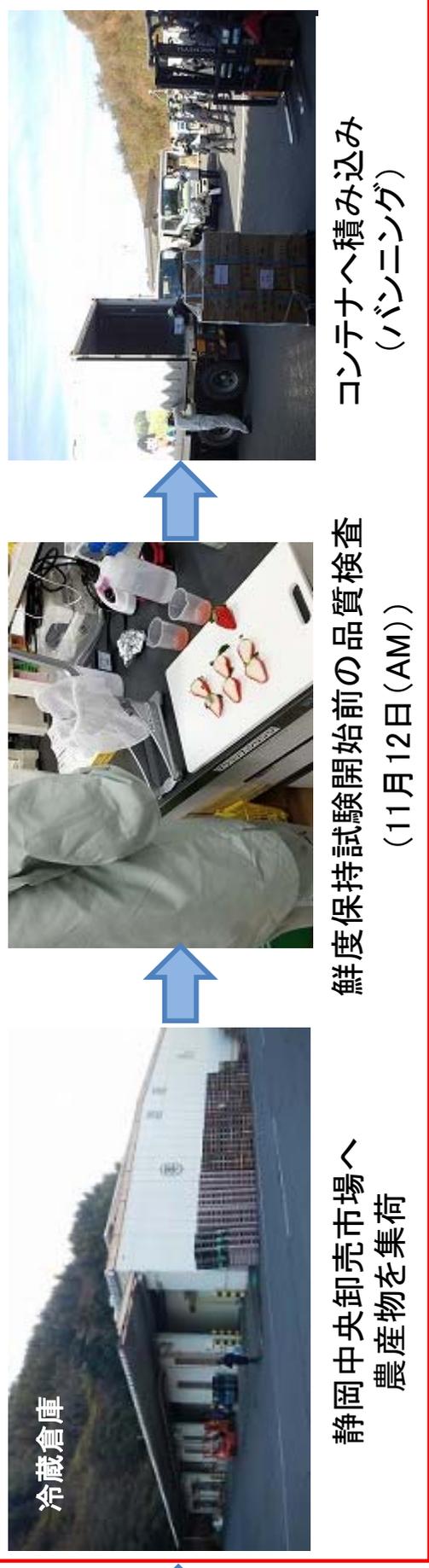
以下の2つのコンテナを使用し、鮮度保持試験結果を比較検証する。

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



【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



清水港新興津コンテナターミナルでの鮮度保持試験



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)

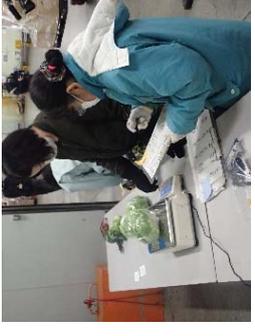


静岡中央卸売市場から
コンテナヤードへコンテナを運搬
(11月12日(PM))



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31日後(12/13)



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(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、通常のリーファークンテナ、高機能冷凍・冷蔵コンテナを使用

リーファークンテナ

Technical Features

温度設定範囲: -30°C to +30°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	鮮度維持装置 20フィート 鮮度維持装置 40フィート
名称	鮮度維持装置 20フィート
外形寸法	L6.1×W2.4×H2.6 (m)
庫内寸法	L12.2×W2.4×H2.9 (m)
容量	L5.4×W2.3×H2.3 (m)
重量	28m ³
最大積載量	2.9t
電源	4.7t
温度設定範囲	12t
冷凍能力	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
加温能力	-35°C ~30°C
庫内風量	12kw (庫内0°C、屋外38°C)、7kw (庫内-18°C、屋外38°C)
	5.6kw
	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。



