

令和4年7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！

～ 完成したドックシェルターを使った初めての輸出作業を公開 ～

国土交通省中部地方整備局清水港湾事務所、静岡県、静岡市では、清水港からの農産物の輸出を促進するため、官民連携による施設整備や機能強化を進めており、令和3年8月に「産地・港湾連携型農林水産物・食品輸出促進計画（連携計画）」<sup>(※1)</sup>を策定しました。

この度、農産物の輸送に必要なコールドチェーンを確保するため、本計画に基づき整備したドックシェルター<sup>(※2)</sup>を使った初めてのバンニング（コンテナへの積み込み）作業を実施することとなりました。

当日は、静岡県の「山の洲（くに）産品の清水港輸出拡大事業」<sup>(※3)</sup>により集荷した香港向けの農産物のバンニング作業のほか、清水港湾事務所による「農産物鮮度保持試験」<sup>(※4)</sup>のバンニングの様子を報道関係者向けに公開します。

## 1. 概要

## (1) 実施日

令和4年7月22日（金）

## (2) 場所

静岡市中央卸売市場（静岡市葵区流通センター1-1）

## (3) 内容

## ア. ドックシェルター利用初便バンニング作業

時間：9時～10時30分

内容：「山の洲産品の清水港輸出拡大事業」により集荷した農産物をバンニング（整備したドックシェルターを使った輸出第1号）

## イ. 農産物鮮度保持試験

時間：12時50分～13時30分

内容：農産物鮮度保持試験用の農産物をバンニング（午前に農産物の品質検査、見学会終了後に新興津コンテナターミナルにコンテナを運搬し、リーファープラグ<sup>(※5)</sup>に接続して蔵置試験を開始。）

出典：国土地理院地図

## 2. 当日取材について

- 7月22日（金）に報道関係者の方を対象に、ドックシェルターでの農産物コンテナ積み込み（バンニング）作業の一部を公開します。当日の取材を希望される方は、前日（7月21日）までに静岡V F株式会社宛てにご連絡ください。

**【取材申込先】静岡市中央卸売市場 静岡V F株式会社 TEL：054-263-3000**

- カメラ等による撮影は可能です。
- 当日は、取材者証（腕章）等の着用をお願いします。

### 3. 各事業の詳細

#### ○「産地・港湾連携型農林水産物・食品輸出促進計画（連携計画）」（※1）

農林水産省、国土交通省が、産地と港湾が連携した農林水産物・食品の更なる輸出促進を図るため、民間事業者が実施する施設整備に要する経費に対して、支援する制度。令和3年度に創設され、清水港は令和3年8月に全国に先駆けて認定。

#### ○ドックシェルター（※2）

トラック等のコンテナと冷蔵・冷凍倉庫の搬入口との隙間を埋め、荷物を外気に触れないようにする装置。厳密な温度・湿度管理が求められる農産物は、コンテナに詰める作業時（バンニング）に外気に触れるリスクが高く、味や鮮度に影響を及ぼす。本連携計画では、静岡VF株式会社が、令和4年5月に静岡市中央卸売市場内に整備。7月22日の作業が、本施設を使用した第1号の輸出となる。

#### ○リーファープラグ（※5）

冷蔵・冷凍コンテナに電源を供給する設備。本連携計画では、静岡県が令和4年7月に清水港袖師埠頭に5口を整備。主に内航RORO船で運ばれた日本各地の農産物を清水港で蔵置する際に使用。

※詳細は、【別添資料1】

#### ○山の洲産品の清水港輸出拡大事業（※3）

静岡県では、山の洲（静岡県、山梨県、長野県、新潟県）産品を清水港から輸出する仕組みの構築に取り組んでいる。鮮度保持技術の実証や輸出先国の規制等に対応した産地との連携等を通じて、清水港を活用した農産物等の輸出拡大を目指している。

今回の輸出では、公募事業で採択したJA全農インターナショナル株式会社が、静岡県や長野県の葉もの野菜、山梨県の桃などを清水港から香港に輸出する。輸送にあたり、鮮度を保持するため、静岡市中央卸売市場内に新たに整備されたドックシェルターを初めて活用する。

※詳細は、【別添資料2】

#### ○農産物鮮度保持試験（※4）

清水港を活用した農産物・食品輸出の促進に向け、静岡県内のみならず広域の産地との連携を前提とする輸出方策を検討することを目的とする。

今回の農産物鮮度保持試験では、新たに完成したドックシェルターを使って静岡県、山梨県、長野県の農産物を冷蔵コンテナにバンニングした後に新興津コンテナターミナルにコンテナを運搬し、リーファープラグに接続して保冷・蔵置することで、輸出に要する期間後の鮮度保持状況を確認する。

※詳細は、【別添資料3】

### 4. 本件に関するお問い合わせ

#### ・「農産物鮮度保持試験」に関すること

国土交通省中部地方整備局清水港湾事務所 TEL：054-352-4148

#### ・「産地・港湾連携型農林水産物・食品輸出促進計画」に関すること

静岡県交通基盤部港湾局港湾振興課 TEL：054-221-3779

#### ・「山の洲産品の清水港輸出拡大事業」に関すること

静岡県経済産業部産業革新局マーケティング課 TEL：054-221-3389

#### ・「ドックシェルター」「当日取材」に関すること

静岡市中央卸売市場 静岡VF株式会社 TEL：054-263-3000

### 5. 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

※本内容は、国土交通省中部地方整備局清水港湾事務所、静岡県、静岡市、静岡VF株式会社による共同リリースです。

# 「産地・港湾連携型農林水産物・食品輸出促進計画(連携計画)」の概要

別添資料1

## 「連携計画」策定の経緯

- 国(農林水産省・国土交通省)において、地方公共団体の農政部局・港湾管理者が、新たに「産地・港湾連携型農林水産物・食品輸出促進計画(以下「連携計画」という。)」を策定し、農水省・国交省が認定した場合に、民間事業者が実施する荷さばき施設等の整備に対して支援する制度を令和3年度に創設。
- 令和3年5月、静岡県は農産物輸出の関係者による協議会を設置。コールドチェーン確保に向けて、静岡市中央卸売市場へのドックシェルター整備と清水港ROROターミナルへのリーファープラグ整備を盛り込んだ「連携計画」が同年8月に認定。

＜「連携計画」の概要＞ 静岡市中央卸売市場へ集荷し、清水港から輸出

### ①コールドチェーン確保のためのインフラ整備

産地：清水港背後圏  
(静岡県、山梨県、長野県 等)

産地：広域集荷圏  
(九州 等)

事業主体：静岡VF(株)

【対応①】  
バンニング時の気密性を保持し  
コールドチェーンを確保するため、  
ドックシェルターを整備。



令和4年5月完成

RORO  
船

清水港 袖師RORO  
ターミナル

静岡市中央卸売市場

清水港 新興津コンテナターミナル

コンテナ船

香港、台湾、シンガポール 等

事業主体：静岡県

【対応②】  
コンテナ電源確保のため  
リーファープラグを整備し、  
コールドチェーン確保。



令和4年6月 完成

### ②対象とする品目

生鮮野菜、果物

| 産地                | 品目                          |
|-------------------|-----------------------------|
| 静岡県               | いちご、みかん、<br>メロン、甘藷、<br>わさび等 |
| 山梨県<br>長野県<br>新潟県 | ぶどう、桃、リ<br>んご、レタス等          |
| 九州地域              | 甘藷、かんきつ、<br>きゃべつ等           |

### ③対象とする国・地域

台湾、香港、シンガポール、マレーシア

④目標額 市場利用輸出額：4,000万円/年(R8目標)  
(輸出回数：10回)

**山の洲（静岡県、山梨県、長野県、新潟県）産品を清水港から輸出する新たな仕組みを構築することで、清水港を活用した農林水産物等の輸出拡大を目指す。**

### 【令和4年度事業計画案】

| 輸出先国      | 対象商品                     |
|-----------|--------------------------|
| 香港、シンガポール | 農林水産物（みかん、いちご、桃、ぶどう 等）   |
| 台湾        | 農林水産物（みかん、メロン、ぶどう、きのこ 等） |
| タイ        | 加工食品（さつまいも、キウイ、ぶどう 等）    |



- ・鮮度保持（コールドチェーン）、輸出規制対応、多品目混載等の実証を継続して実施
- ・輸出先国で販売まで実施することで、販路（販売先）を確保



**清水港からの農林水産物等の輸出拡大**



# 【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※<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。

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※<sup>3</sup>を初めて活用した夏季試験として実施するものです。

※<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

※<sup>3</sup> 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

