

2025年10月16日

苫小牧市
苫小牧埠頭株式会社
フードテクノエンジニアリング株式会社

「苫小牧港」を高品質な花卉類の物流拠点に！ ～産官学連携による「花卉類鮮度保持実証実験」の実施～

「苫小牧港」を高品質な花卉類の物流拠点に向けた取り組みとして、このたび、花卉類鮮度保持実証実験を実施します。

1. 実証実験に取り組む背景

花卉園芸業界では、鮮度保持が重要であることから、生産地から消費地への物流は、従来より一気通貫型の長距離輸送にて行われています。

しかしながら、そのような長距離輸送は、労働時間の上限規制に伴う「物流 2024 年問題」への対応により困難となってきています。

これらの対策として、①流通容器のサイズの統一等による物流資材標準化による積載効率向上、②冷蔵設備を備えた中継輸送拠点（ストックポイント）整備、③フェリーとトラックを組み合わせたモーダルシフト等の輸送方法の多様化等を進めていく必要があります。

そのため、「苫小牧港」は、充実した港湾インフラ及びフェリー航路を有し、地理的要衝であることから、高品質な花卉類の中継拠点として、有望地となっています。

2. 花卉類鮮度保持試験概要

- 「苫小牧港」を高品質な花卉類の物流拠点にするために、花卉類（道内産4品目）を鮮度保持機能付き冷蔵庫（以下参照）に詰めて苫小牧市内に物流に要する期間を想定した日数（10日）蔵置し、冷蔵庫から取り出し後の鮮度保持状況を確認します。

- プラチナ触媒：エチレン（花卉類・青果物の熟成を促進させる）ガスを抑制する鮮度保持機能
- 高湿度冷蔵庫：温度管理に加えて、ミスト噴霧しない状態で高湿度（90%以上）を維持し、長期保管を可能とする鮮度保持機能
- CA（Controlled Atmosphere）機付冷蔵コンテナ：温度管理に加えて、酸素や二酸化炭素等、空気成分を細かくコントロールし、花卉類・青果物の呼吸・酸化を抑制する鮮度保持機能

※これらの鮮度保持機能を組み合わせた実証実験を行います。

○ 鮮度保持試験内容

- CA機付冷蔵コンテナ
 - ◇ プラチナ触媒無しの蔵置予定期間：2025年10月14日～2025年10月23日
 - ◇ プラチナ触媒有りの蔵置予定期間：2025年10月27日～2025年11月5日
- 高湿度冷蔵庫
 - ◇ プラチナ触媒無しの蔵置予定期間：2025年10月14日～2025年10月23日

- ◇ プラチナ触媒有りの蔵置予定期間：2025 年 10 月 27 日～2025 年 11 月 5 日
- 一般冷蔵庫
- ◇ プラチナ触媒無しの蔵置予定期間：2025 年 10 月 14 日～2025 年 10 月 23 日
- ◇ プラチナ触媒有りの蔵置予定期間：2025 年 10 月 27 日～2025 年 11 月 5 日

- 鮮度保持試験実施日
 - 冷蔵庫から取り出し後、3 日毎に経過観察を行う

3. 実証実験実施者

- 苫小牧市
 - 全体統括
- 北海道大学（北海道札幌市）
 - 学術コンサルティングの提供及び主に苫小牧工業高等専門学校に対し、プラチナ触媒の使用法や、他技術との組み合わせによる実験手法に関する助言
- 苫小牧工業高等専門学校（北海道苫小牧市）
 - 現地での実証実験実施、データ測定・分析、技術的・科学的な助言
- フードテクノエンジニアリング株式会社北海道営業所（北海道苫小牧市）
 - 高湿度冷蔵庫開発・提供
- 苫小牧埠頭株式会社（北海道苫小牧市）及び株式会社ロードボス（北海道苫小牧市）
 - CA（Controlled Atmosphere）機付冷蔵庫提供、物流的視点からの助言
- デロイトトーマツコンサルティング合同会社（東京都千代田区）
 - 全体コーディネート・実証実験結果とりまとめ

産官学連携によって、持続可能でかつ効率性の高い花卉類物流体制を構築すると共に、「苫小牧港」を高品質な花卉類の物流拠点に向けて取り組んでいきます。

【本件に関するお問い合わせ先】

苫小牧市	未来創造戦略室 TEL 0144-32-6229
苫小牧埠頭株式会社	経営企画部 TEL 0144-33-6161
フードテクノエンジニアリング株式会社	北海道営業所 TEL 0144-84-1470

以上

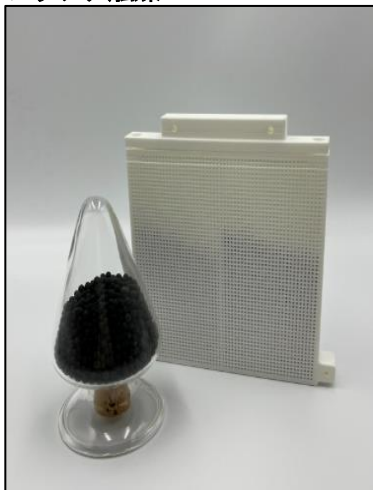
【参考資料】

○苫小牧港 花卉類物流拠点イメージ



○花卉類実証実験

プラチナ触媒



高湿度冷蔵庫



CA (Controlled Atmosphere) 機付冷蔵コンテナ



※上記画像はイメージ図となります。

以上