

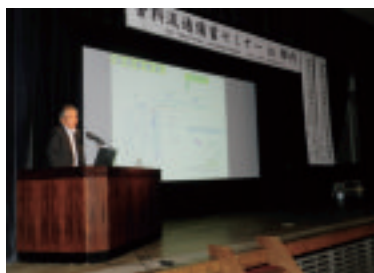
食料流通備蓄セミナー in 稚内を開催

稚内商工会議所

食料流通備蓄推進協議会と稚内商工会議所共催の「食料流通備蓄セミナー in 稚内」が、7月3日（木）15時より関係者160人参集の中、稚内総合文化センターで開催されました。

このセミナーでは、当地稚内で雪氷冷熱技術を利用した食料保存の事例報告と、自然冷熱エネルギーを利用した倉庫で、食料を貯蔵・保管し、収穫後の農産物を産地で出荷調整することで、北海道の流通問題を解消し、農産物の付加価値を高めることについておよびサハリンとの交流において、生鮮食料品を稚内から運び込むことの可能性について講演をいただいております。

はじめに、主催者として食料流通備蓄推進協議会の岸本会長（美唄商工会議所会頭）から開会挨拶がありました。



事例報告の菊池社長

事例報告では、稚内で雪氷冷熱による食品貯蔵に取り組んでいる、山本建設株式会社 代表取締役の菊池 工 氏から「稚内市における自然冷熱エネルギーへの取り組み」と題して事例報告を行い、食糧貯蔵の具体的な事例として、氷による雪氷冷熱を利用した貯蔵を紹介し、「勇知いも」の事例では、長期保存が可能だけでなく、9ヵ月間、雪氷貯蔵した「勇知いも」は、高品質で保管貯蔵されており、デンプンとビタミンCを糖に変え冬に備えていく糖化現象により糖度を増し、甘く美味しいイモとなるとのことで、関東のスーパーからも非常に高い評価を得ているとのことでした。

続いて講演は、北海道開発局 港湾空港部長の川合 紀章 氏が「農産物の付加価値を高める食料流通備蓄」と題して講演を行い、道産農産物の物流の現状と課題では、本州に農産物を移出するのは収穫期の秋が多く、夏は殆ど移出されていないのが現状で、北海道から東京に帰るトラックは空が多く、帰り荷がないことから北海道物流コストが高くなっている。更にビジネスチャンスを逃しているのは、東京市場で北海道産馬鈴薯は4月までコンスタントに入荷されているが、夏は長崎や鹿児島が多い。価格も秋に一気に市場に出

すことから道産品は安値となり、無い時期は高くなる。高く売れる時期のビジネスチャンスを逃している。

この解決策は「食料備蓄」で、雪氷等の豊富な自然エネルギーのある北海道で、安い土地の倉庫で自給調整すれば各課題が解決する。高付加価値化では、「低い温度で農産物を貯蔵すると糖度が上がる」。また、「輸送の平準化による輸送コストの低減」と「産地貯蔵による農産物の安定供給」では、年間を通し農産物を移出することで安価な物流コストとなり、戦略的に値の高い時期に出荷することができる。

6次産業化では、「産地における食品加工産業の成立」があり、産地に備蓄することで食品加工ができる。加工することで農産物がダウンサイジングし輸送コストが下がり、保存がきくことで物流の平準化にもつながる。「循環型農業の形成」では、加工で出たごみは産地では肥料になる。農産物を産地に置くことで、物流が良くなり、産業が生まれ、農産物の付加価値も上がる、良い事づくめである。北海道の食の一大産業クラスター化が、目指すべき姿ではないか。

食糧供給基地の形成では、生産地に作ることに、流通拠点にも必要で需要があった際にスピーディーに供給できるようにしたい。

稚内のことについて、サハリンでも雪

氷倉庫に注目しているが、稚内で先に倉庫を造り戦略的に平準化して売っていくことが大事である。稚内にはフェリー航路があり、農産物をフェリーのベースカーゴにしてはどうか。サハリンに対し農産物を戦略物資にすると、日常品も売れるようになり、フェリーも安定運航ができるようになる。

稚内は道北の一大流通基地になる可能性を持っている。稚内はあらゆる意味で可能性を秘めており、新しいビジネスチャンス、失っているビジネスチャンスがあるので、ご理解いただいて取り組んでもらえれば幸いですと締めくくられました。

最後に、中田会頭がお二人の講師に対し、感謝の言葉を述べ終了しました。



講演の川合部長