



「水感SO庫」を連結した貨物列車

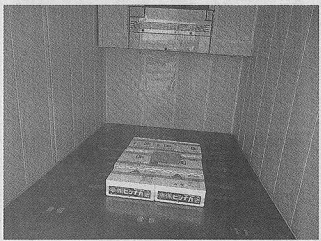
「水感SO庫」の実証実験は、昨年末から今年1月にかけて行われた。札幌・東京・東京・仙台・熊本・東京などの長距離を魚介類や野菜、畜肉、花などを運ぶ。そのうち、札幌、東京間

### 札幌 東京間で活魚のドライアル輸送

# 鮮度保持コンテナで 鉄道輸送に期待

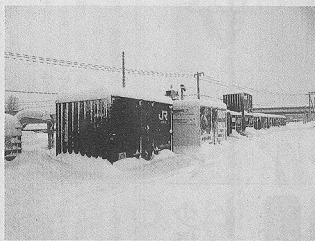
では、活魚の輸送ドライアルが行われ、活の水テ、カネ、ホッキ貝、ツイン貝の4種類を輸送した。通常運ばれてくる貨物列車(昨年11月23日札幌発)と、26日東京到着を利

用している。



「水感SO庫」に積み込んだ様子

水感SO庫は、鉄道コンテナの価値を高め、また、凍らせず鮮度を長期間キープ



大雪に見舞われ出発が2日遅れとなった

カキ水揚げから8日後でも生食可能。実証実験は、強い冬型気配(札幌・仙台低気圧)の影響で、北海道では数十年ぶりの大雪となり、予定より1日遅れの出発となった。その影響、東京寄も遅れ、目の水揚げから到着まで突如8日間かかった。到着後、種荷の確保と立ち回りをこなすコンテナ(貨物・南関東ロジスティクス)の佐々木洋社は、「カキは生きており、カキは食べることができる。発送時の鮮度を保って、到着まで高く評価されている。」

# コールドチェーンシリーズ

「食」を支える 低温物流

獲れたて鮮度を長期間維持

# 水感SO庫

JR貨物・南関東ロジなど

魚や肉などの生鮮品の鮮度を長期間保つことができる新型鉄道コンテナ「水感SO庫(ひょうかんそく)」の試作機が完成し、実証実験を行っている。このコンテナは、日本貨物鉄道(JR貨物)の子会社である(株)エンタープライズ・南関東ロジスティクスと日本事業者団体連合会が共同開発した。実証実験では、北海道札幌駅から東京へ向かう貨物列車に載せられた活のカキが、水揚げから8日後でも「生で食べられる」高鮮度を維持する実績をもつ。獲れたての鮮度を長期間保つため、航空便で急いで出荷する必要がなくなるかもしれない。実証実験の様子などを紹介する。

### 長期保存だけでなく、熟成・解凍も

水感SO庫での保期間の例として、インク保存(日数)は、サンイ(20日)、イチノ(10日)、エビ(10日)、カニ(10日)、タコ(10日)、ウナギ(10日)、アヒ(10日)など。また、解凍も可能で、解凍後、生食もできる。また、解凍後、生食もできる。また、解凍後、生食もできる。

### 新しい物流システムの構築へ

鮮度維持のため、これまでとはひとが求められていたが、水感SO庫を使えば、急いで運ぶ必要がなくなる。水揚げ、天候状況に不安定な出荷調整することができ、水揚げした魚介類を急いで輸送するための、市場向けの商品の出荷・管理はもう一度、新鮮な状態を提供できるので、顧客ニーズに合わせた物流システムの構築が期待される。



東京到着時の様子。ホタテは生きていた