

鉄道貨物

保管と輸送を両立

リノベーション 新鮮さ半年キープ

シェイアル貨物・南関東ロジスティクスと日本事業者団体連合会は、鉄道コンテナの機能性や付加価値をより高めた2種の「リノベーションコンテナ」を共同で開発



佐々木 淳氏

6日にアレンテーションイベントを東京貨物ターミナルで開催した。鉄道貨物輸送用コンテナを活用した事業の一端として環境保全の視点から、JR貨物が所有する汎用コンテナ(19Gまたは19F)を改良、機能と価値を高めたもの。



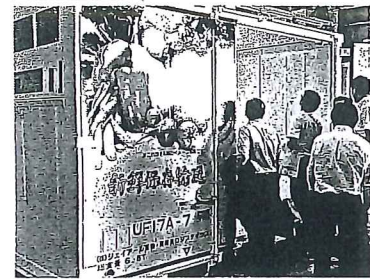
田村 修二氏

式典の冒頭、シェイアル貨物・南関東ロジスティクスの佐々木淳社長は2つのコンテナを紹介し、「水感SO庫(ひ

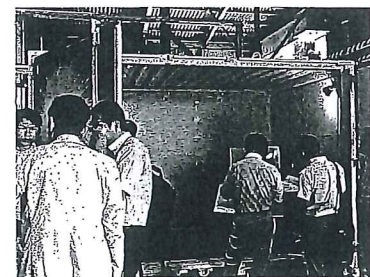


杉野 彰氏

ようかんそうこ)は、食品の鮮度を一定期間鮮度保つことが可能。もぎたての林檎なら半年間、新鮮な状態でキープできるため、短くなりつつある生産地から消費者までのリードタイムに革命を呼ぶ。安全安心を担保にお客様の流通革命を支援したい」と述べた。



水感SO庫



SORAコン

来賓代表としてJR貨物の田村修二社長が、「新技術を活用した画期的なコンテナ。保管と輸送を両立するなど物流としての市場価値は大きく、まだ試作品段階だが、マーケット拡大をJRグループ全体でバックアップしていきたい」とあいさつした。

コンテナの販売などを担う全国共通の杉野彰社長は、「物流業界はドライバード不足などの問題が山積しているが、温度管理というソリューションで支援したい」とする。今回事業も視野に入れ

コンテナは上記の2種。
①水感SO庫(ひようかんそうこ) 冷蔵したコンテナ内部に高電圧・低電流の冷却システムを付加することで、凍らせずに食品などの鮮度を保つことができる。
従来の保冷・冷凍・冷蔵コンテナとは異なり、食材を凍結させずに保管

が可能となり、鉄道貨物では運ぶのが難しかった食材などの輸送も可能となった。保管時は外部電源により充電・可動し、輸送時は蓄電池により定温管理するため、ひとつのコンテナで保管と輸送の両方を実現する。
冷凍機の能力はマイナス25〜25度で、水感システムのコアとなる部分や蓄電池などを床下に収納する。
②SORAコン(そらこん) 特殊塗装を施した汎用コンテナに太陽光ソーラーパネルを設置、コンテナ内のファンを動作、庫内の24時間換気を実現する。
特殊遮熱塗料と換気扇でコンテナ内の空気を強

制的に循環させるため、庫内の湿度・温度が安定し、輸送時も保管時も常温で積載物の品質を保つことが可能となった。換気効果でエチレンガスを発生させるため、野菜の鮮度維持も実現するという。
同イベントは16日仙台、23日京都、30日福岡の各会場でも開かれる。

運輸新聞

H28.10.11(木)