

千葉港CT利用助成制度の受付開始

県、最大400万円を交付

千葉県はこのほど、2021年度「千葉港コンテナターミナル利用助成制度」の要綱を公表し、受け付けを開始した。外貿コンテナ貨物量が落ち込むなか、助成制度の活用を呼びかけて港勢回復を目指す。

県では千葉港での集貨を促進し、さらなる利用拡大を図るため、中央埠頭のコンテナターミナル利用者に

対して、コンテナ貨物取扱量に応じた助成制度を実施している。

今年度は従前の内容を継続する。補助対象期間は21年1~12月で、期間内のコンテナ貨物取扱量が20TEU以上で、かつ前年同時期の取扱量を10TEU以上上回った場合、増加分1TEUにつき6000円を補助する。新規利用の場合は全取扱量

が補助対象となる。1社あたりの限度額は400万円。補助金の総額が予算額を超えた場合は按分して交付される。

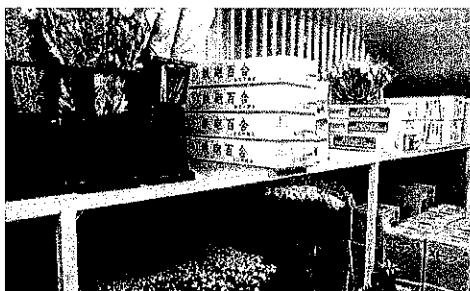
助成金の交付を受けるには、12月17日までに交付申請書の提出が必要となる。問い合わせは千葉県県土整備部港湾課港湾振興室（電話：043-223-3835）。

グループ会社の主力商品が氷温認定取得

旭運輸、食品ロス削減でSDGsに貢献

名古屋港を拠点に港湾物流事業を展開する旭運輸（名古屋市港区、小澤敏也社長）は26日、グループ会社の旭メンテックス（愛知県海部郡飛島村、斎藤茂之社長）の主力商品「鮮温庫」が22日付で氷温協会が定める氷温関連機器類との認定を取得したと発表した。

旭メンテックスでは、主に花卉の長期保存を目的とした「鮮温庫」を長年製造販売、マーケットで高い評価を得てきた。0°C以下の氷温域でも、高い精度で温度制御を可能とする仕様に改良を加えたことが、氷温の普及・啓発を目的とする氷温協会



花を貯蔵した鮮温庫

から評価を受けたもの。

食品は0°Cでは凍結せず、それぞれ固有の冰結点で凍り始める。0°Cから冰結点までの領域は氷温域と呼ばれ、この温度帯で貯蔵することにより食品の高鮮度保持と熟成が可能となる。

氷温技術は食品により異なる固有の氷温域で食品を長期間保存するもので、野菜、果物、肉類、魚介類などの生鮮食品やパン、納豆や漬物といった発酵食品、さらに茶、生酒、乳製品など幅広い食品に応用されている。

斎藤社長は、「今後は氷温技術を活かし、花卉だけでなく様々な食品類の長期鮮度保持と熟成を可能とすることで、商品に付加価値を加えるだけでなく、これらの商品の廃棄ロスを大幅に低減し、旭運輸グループの掲げるESG経営、SDGsへの取り組みに寄与していく」とコメントしている。

兵機海運の大東社長が黄綬

2021年春の褒章

政府はこのほど、2021年（令和3年）春の褒章受章者を発表した。このうち国土交通省関係では69人・4団体（藍綬=4人、黄綬=64人、緑綬=1人・4団体）が受章した。

このうち南熊本倉庫社長で熊本県倉庫協会会長の倉岡俊弘氏が藍綬（倉庫業振興功績）を受章。また、兵機海運社長の大東洋治氏（兵庫海運組合理事長）、由良海運社長の

寺岡洋一氏（元中部沿海海運組合理事長）、共同産業社長の佐々木哲夫氏（小野田港運協会会長）が、それぞれ黄綬（いざれも業務精勤）を受章している。

