

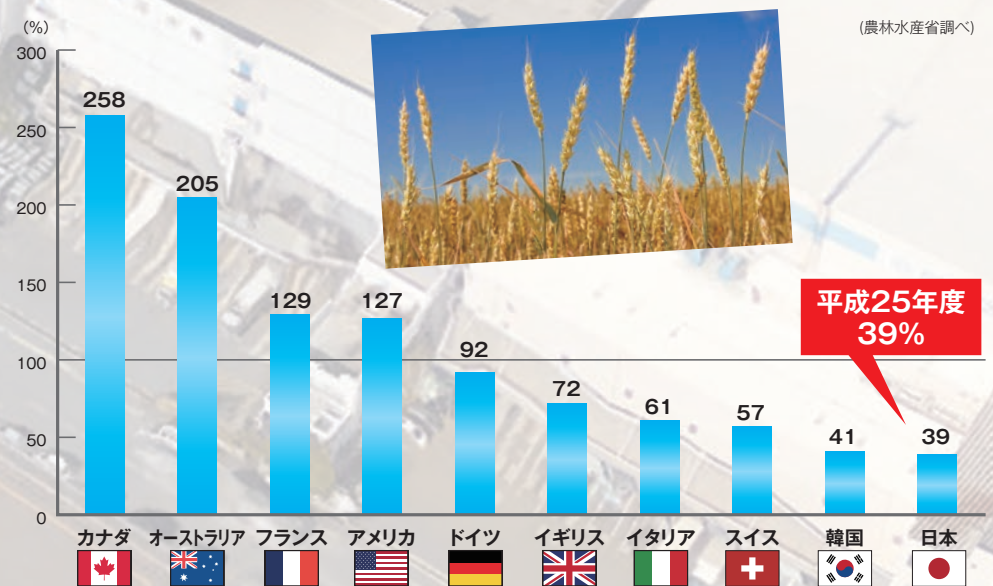
重要な社会インフラです。

この物流機能が止まると、日々の食卓に必要な食料品の供給ができない状況となってしまいます。

物流を支える業種のなかでも、冷蔵倉庫は物流機能のみならず食料品の備蓄・保存機能を有しています。その機能を最大限に発揮することにより緊急時にも安定的に食料品を供給し、重要なインフラとして日本の豊かな食生活に貢献し続けています。

食料自給率

日本のカロリーベースの食料自給率は、昭和40年度の73%から大きく低下し、近年40%前後で推移しています。他の先進国と比べると、フランス129%、アメリカ127%、ドイツ92%、イギリス72%となっており、わが国の食料自給率(カロリーベース)は先進国の中で最低の水準となっています。今後も海外からの輸入に頼らざるを得ないため、冷蔵倉庫の役割はますます重要となるでしょう。



※カロリーベース総合食料自給率とは、「日本食品標準成分表2010」に基づき、重量を供給熱量に換算したうえで、各品目を足し上げて算出。これは、1人・1日当たり国産供給熱量を1人・1日当たり供給熱量で除したものに相当します。

冷蔵倉庫は

皆さんの
大事な食生活を
支えています。

営業冷蔵倉庫は

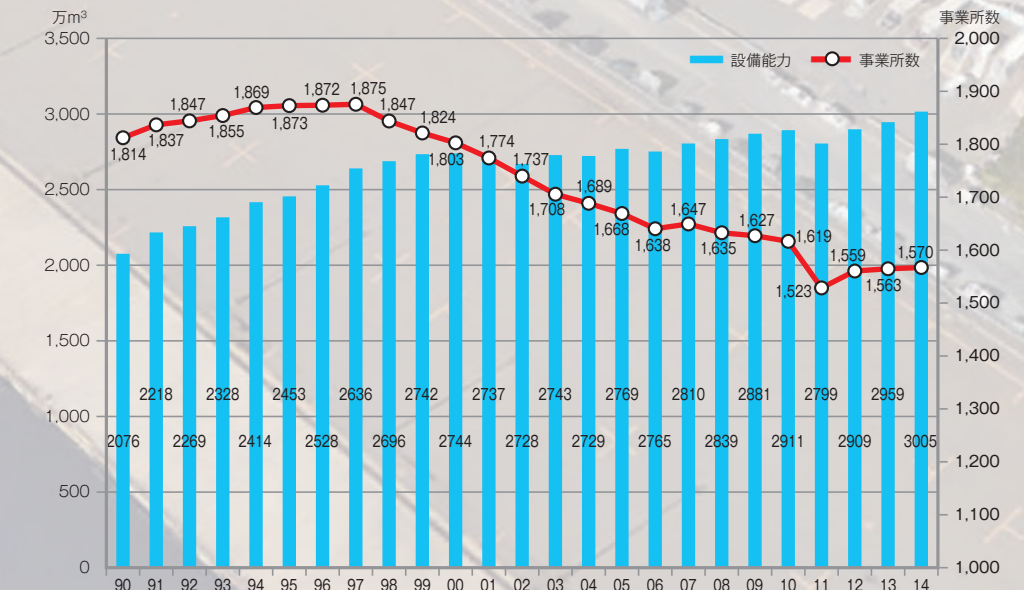
「倉庫業を営もうとする者は、国土交通大臣の行う登録を受けなければならない」と倉庫業法で規定している営業倉庫の内、低温貨物を取り扱う倉庫を営業冷蔵倉庫といいます。

冷蔵倉庫では、10℃以下の低温で、水産・畜産・農産・冷凍食品等の食品を中心に保管し、皆さまの食生活に「安全・安心・健康・美味しさ・楽しさ」をお届けできるよう、最大の努力を続けています。

冷蔵倉庫業界の規模

日本の冷蔵倉庫は大消費地の近郊、農水畜産物の生産地、海外から食品が輸入される主要港湾エリア等を中心に、日本全国に広く分布しています。主に食料品を保管・管理しており、その規模は2015年4月現在推計で約2,800棟で約3,400万m³となっています。内、日本冷蔵倉庫協会会員企業は680企業で1,175事業所、1,763棟、所管容積は約2,555万m³と約8割を占めています。

設備能力と事業所数の推移



※2011年は震災の影響で一部データ収集できていない。

(2015年4月現在推計)

一般社団法人 日本冷蔵倉庫協会

〒104-0055 東京都中央区豊海町4番18号 東京水産ビル5F
TEL:03-3536-1030 FAX:03-3536-1031

<http://www.jarw.or.jp>

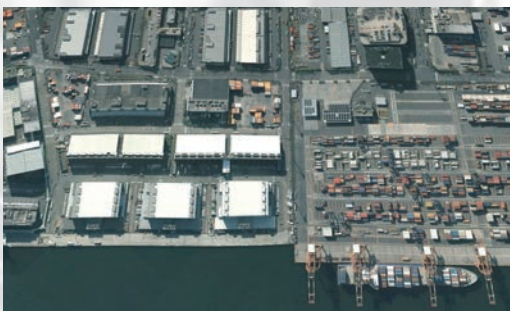


一般社団法人 日本冷蔵倉庫協会

冷蔵倉庫の形態

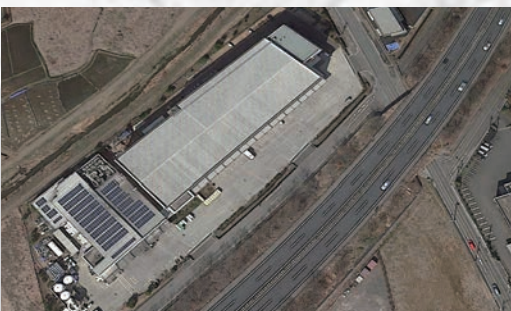
冷蔵倉庫の形態としては、大きく分けて「輸入貨物中心の港湾型」「食品流通に対応した内陸型」「漁獲・収穫・食品製造に対応した産地型」の3つがあります。

港湾型冷蔵倉庫



お客様: 商社、食品メーカーなど
機能: 輸出入に対応した機能があり、通関にともなう保税業務などもあります。
大規模冷蔵倉庫が多いのも特徴です。

内陸型(流通型)冷蔵倉庫



お客様: 卸、市場、食品工場、レストランチェーン、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、など
機能: 24時間配送に対応し、プラットフォームが長く、多くの配送車両への積込が可能です。
高回転型の冷蔵倉庫です。

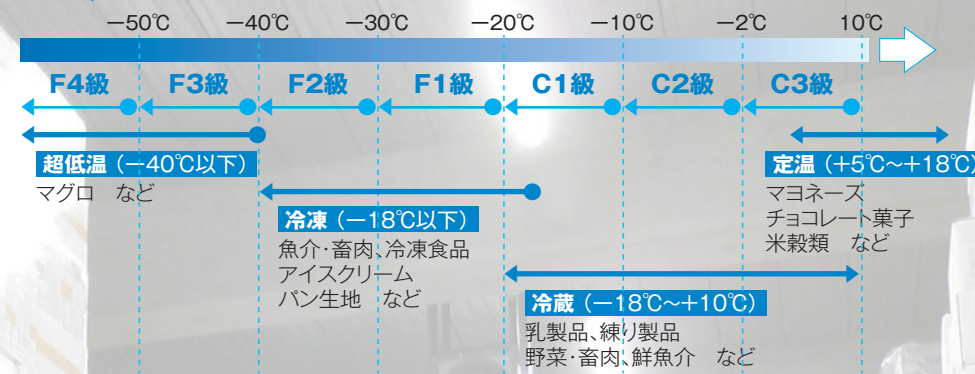
産地型冷蔵倉庫



お客様: 水産・畜産・農産物の加工工場、食品メーカー、農協、漁協、商社など
機能: 産地で大量に収穫された農水産物の出荷調整機能や、CA貯蔵により保管期間を延ばすことによる年間供給機能を担っています。

※CA貯蔵とは
CONTROLLED ATMOSPHERE(空気調整)の頭文字。空気中の酸素、窒素、二酸化炭素濃度を調整することにより、貯蔵される青果物の呼吸を最小限に抑制し、鮮度の低下をおさえる貯蔵方法です。

保管温度帯

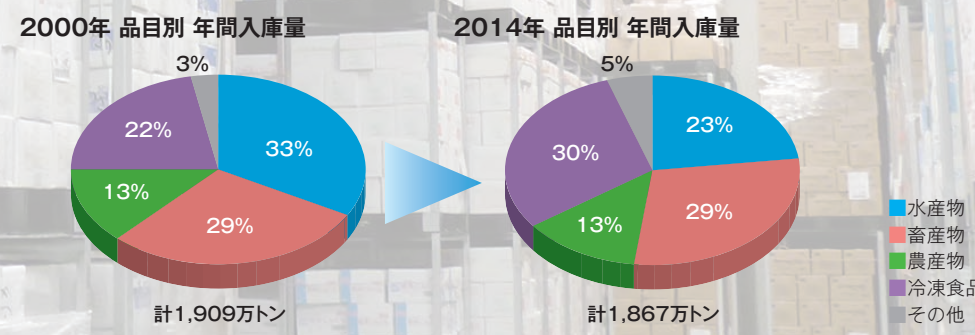


年間入出庫量

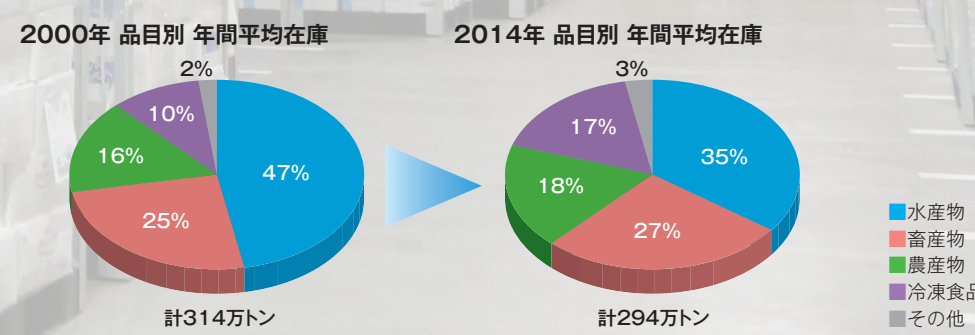
日本冷蔵倉庫協会会員 所管容積・年間入出庫在庫総量 (容積: 万m³, 量: 万トン)

	12月所管容積	総入庫量	総出庫量	平均在庫
2010年	2,692	1,788	1,796	281
2011年	2,679	1,845	1,833	288
2012年	2,629	1,881	1,874	303
2013年	2,652	1,873	1,874	294
2014年	2,629	1,867	1,847	294

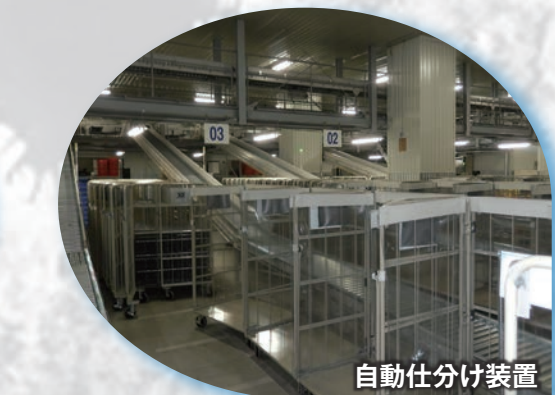
品目別 入庫・在庫比較 (2000年/2014年対比)



入庫量は2000年対比2014年は△2%とほぼ同じですが、占める割合は2000年は水産品が33%と一番多く、2014年は冷凍食品が30%と増加し水産品は23%までに減少しています。



在庫は、2000年は水産品の割合が47%と半分近くを占めていましたが、2014年は35%まで減少し、畜産物・農産物・冷凍食品の割合がそれぞれ増加しました。2000年対比で2014年は△6%減少しており、入庫・在庫の関係から貨物の回転数が上がっていることがわかります。



チームワークが大事

冷蔵倉庫の仕事は、
●お客様との営業 ●貨物の受渡と保管管理
●設備の維持管理 ●データ入出力や管理
など様々なものがあります。
それぞれのチームが協力し合って仕事をしています。