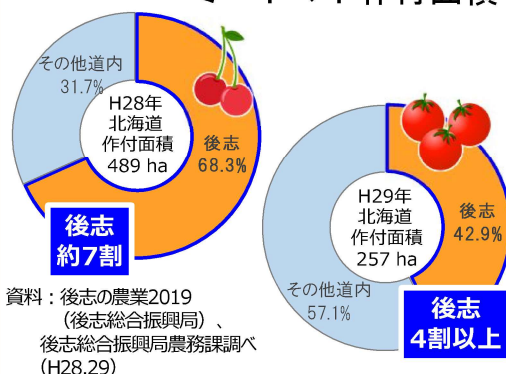


E5A 後志自動車道 余市IC～小樽JCTの整備効果

農水産品輸送の利便性向上に寄与

新千歳空港や苫小牧港から全国に多く出荷している後志産の**サクランボ**や**ミニトマト**、**ウニ**の輸送の迅速性や定時性が向上！

■ 北海道のサクランボ・ミニトマト作付面積



■ 北海道のウニ漁獲高



サクランボは作付面積が全道の約7割を占めるなど、サクランボ、ミニトマト、ウニは、後志地方を支える特産品

■ 後志管内特産品（サクランボなど）の輸送状況

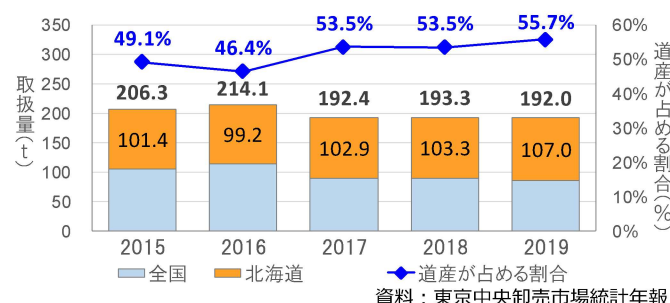
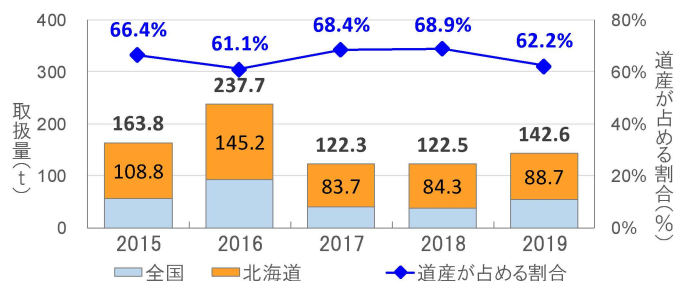


■ 本州市場における取扱

北海道産のミニトマトやウニなどは、東京・大阪の市場での取扱量が多い！

【大阪府中央卸売市場のミニトマトの取扱量（8～9月）】

【東京都中央卸売市場のウニ取扱量（6～8月）】



■ JA新おたるの声

新千歳空港へのサクランボの輸送で後志道を使うことで、時間が読めるため、時間を有効に使えます。

出典：ヒアリング調査
（令和元年12月実施）



■ 東しゃこたん漁協の声

ウニ等の生鮮品は、荷揚げ時間を遅らせて、鮮度保持することが重要です。これまでは、新千歳空港まで2時間半～3時間みていましたが、後志道が開通し、2時間かからず行けるため、荷揚げ時間を遅くできます。

出典：ヒアリング調査（令和元年12月実施）

