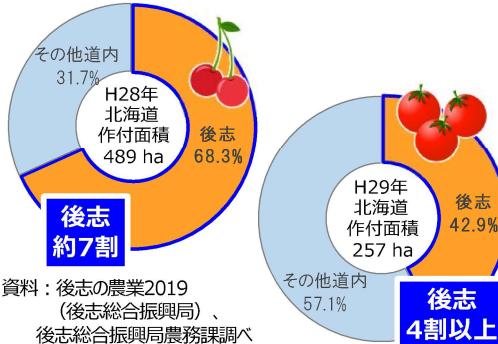


## 農水産品輸送の利便性向上に寄与

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



### 後志管内特産品（サクランボなど）の輸送状況



### 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

### 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、時間に有効に使えます。

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、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）

