



年 組 名前

道新 ワークシート

乙部の鮮魚 バスと新幹線で



函館バスの路線バスのトラックに鮮魚の入った箱を積み込む運転手＝8日午前8時10分、江差町

【乙部】檜山管内乙部町の漁業者や商工会などをつくる町地域資源活用推進協議会は8日、路線バスと北海道新幹線を使って、同町で水揚げされた鮮魚を東京まで輸送する実証実験を始めた。鮮度を維持したまま輸送できることを証明し、乙部産海産物の付加価値を高めて販路拡大を図る。JR北海道によると、バスと新幹線を組み合わせた貨客混載は道内で初めて。

同協議会は、朝に取れた海産物を東京の飲食店まで届けるのに、飛行機やトラックだと荷物の搬出などで翌日以降となるところを、新幹線を使えばその日の夕方までに輸送

道内初 地元漁業者ら実証実験

できることに着目。乙部から約60キロ離れたJR新函館北斗駅までの輸送には、新幹線と接続の良い函館バス（函館）の路線バスを利用することにした。

この日は、同協議会メンバーが乙部漁港で水揚げされたアイナメ2匹とヒラメ2匹の計3・5キロを生け締めし、氷の入った発泡スチロールの箱に梱包。JR新函館北斗駅行きの路線バスが停車する同管内江差町のバス停まで車で荷物を運び、バス車両下部のトラックに載せた。約1時間後に同駅に到着し、鮮魚の状態やホームまでの動線などを確認した。

実験は13日も行い、8日と同様に乙部漁港から同駅までバスで鮮魚を運んだ後、新幹線車内の空きスペースに積み込んで東京まで輸送し、都内の飲食店に配送する予定だ。同協議会の担当者は「8日の作業は比較的スムーズに進んだ。実験を基に輸送手段を確立し、販路拡大の機会を逃さないようにしたい」と話した。

（宮崎将吾）

朝に水揚げ夕方には東京

2021年7月9日朝刊 全道版 2ページ

①路線バスと新幹線を使って、朝に水揚げされた魚をその日のうちに東京まで輸送できるようになると、どのような良いことが考えられますか。

②あなたが、東京でこの日送られたアイナメやヒラメを売るとしたら、どのようなキャッチフレーズを付けますか。