

# 園田 壽俊 さん

佐賀県鳥栖市  
株式会社福岡ソノリク  
代表取締役社長

## 特許の冷蔵技術で青果の鮮度を保持 運転手の時間外規制を機に改革推進

トラック運転手の働き方改革を柱に物流に大きな変化をもたらす「物流の2024年問題」。青果物輸送の業界関係者の間では混乱が起きないか不安が高まっていた。西日本最大級の青果物輸送業者である株式会社福岡ソノリクの園田壽俊代表取締役社長に現状と課題を聞いた。規制強化に対応して中継拠点の整備など改革に取り組んでいた。

### 大きな混乱は避けられた

——西日本最大級の青果物輸送業者ですね。

**園田** 当社は生鮮野菜、果実やキノコを中心に輸送しています。創業地である九州をはじめ、西日本全域できめ細かい集出荷拠点を持っているのが特徴です。九州であれば、ほ

とんどの量販店や外食企業の物流センター、卸売市場を網羅しています。中四国、近畿まで集配網を広げました。集荷施設は全国500カ所以上、配送先は卸売市場やスーパーマーケット、生協の物流センターなど700カ所以上あります。西日本でこれだけきめ細かいネットワークを持っている青果物の物流業者はな

いと自負しています。近年は東日本にも集配網を拡大しています。全国の膨大なネットワークを結ぶため、集約拠点として本社

の佐賀県鳥栖市のほか、鹿児島、岡山、神戸にそれぞれ数千坪の冷蔵倉庫を備えた物流センターがあります。横浜、埼玉、福島の子会社の拠点も含め全国で中継拠点を強化している最中で、青森にも近く進出する予定

です。拡大するためにはM&Aも積極的に進めています。

——4月から実際に2024年問題の規制が始まりました。荷物が運べずに青果物が廃棄されるような混乱は生じていませんか。

**園田** 業界全体を通じて現時点で大きな混乱は避けられています。待遇改善などを通じた運転手の確保や配送ルートの見直しなど、輸送業界は産地も含めて準備をしてきました。

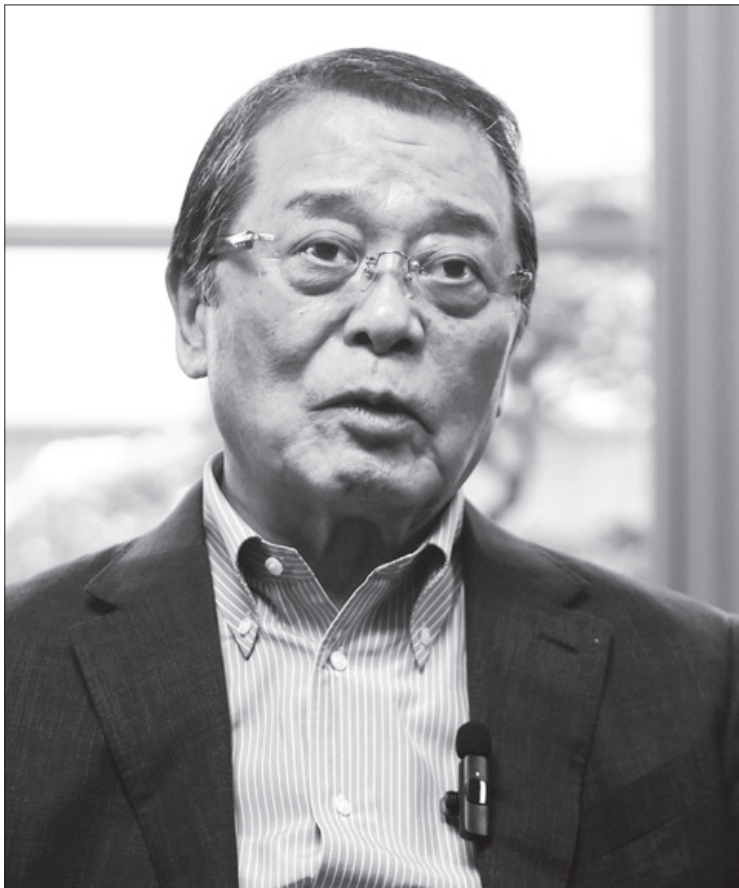
長距離トラック便の一部をフェリー便に切り替える動きなどもその一つです。一部でフェリー便の予約が取りにくいようですが、「トラック便が出せなくて野菜が収穫できない」というような事態にはなっていません。青果物の物流は食料サプライチェーンには欠かせない役割を果たして

います。これからも国民生活に混乱を起こさないよう、努力を続けることが必要です。

——2024年問題は乗り越えたということですか。

**園田** スタート段階で大きな混乱が抑えられたのは取り組みの成果です。ただ、対策は十分だとは思いません。今でも「トラックGメンによる監視は本当にあるのかな」みたいな発言が業界内から聞こえてきます。とりあえず様子見している企業もあります。当社は2年前に福岡市で2024年問題をテーマにした物流セミナーを開きました。「規制強化に対する危機感を共有し、お互いが協力しよう」と呼び掛けるのが狙いです。オンライン参加も含めて400人ほどが参加し、関心の高さを実感しました。





株式会社福岡ソノリク代表の園田壽俊さん=佐賀県鳥栖市の本社で

——業界内での横の連携も進んでいるのでしょうか。

**園田** それはまだ始まったばかりと感じます。当時、岡山県に建設していた当社の物流基地が2万平方メートルあって、運転手の休憩場所や冷蔵庫を備えた大型施設を整備することにしていました。運転手1人当たりの走行時間が規制されるなかで、長距離輸送を続けるには各地に拠点が必要となります。

岡山の施設では、トラックの配置スペース100台分ぐらいを他社に

も開放できるので「中継基地として活用したらどうか」とセミナーの中で提案したのですが、ほとんど反応はありませんでした。

本来であれば、中継拠点の共有や配送の分担など、企業の枠を超えた協力が必要です。各社とも規制に対して危機感を持っているものの、今の時点では大胆な物流ネットワーク改革まで踏み切れていません。

### 運転手の労働環境改善が目的

——社内ではどのような改革を進め

ているのですか。

**園田** 今回の2024年問題は、運転手の労働環境改善が目的です。年間の時間外労働時間を減らし、拘束時間を制限します。当社が取り扱う青果物は、荷物のロットが小さく、種類が多いことが特徴です。荷積みや荷降ろしの負担も大きい。長距離輸送が多く、運転手の拘束時間がどうしても長くなってしまいう傾向があります。規制は大きな影響を与えます。

改革の一つとして進めているのは

中継拠点の整備です。

規制によって長距離をトラックで一気に走るのが難しくなるのであれば、運転手が途中で休憩を取ることが必要です。2017年に新設した岡山や神戸の拠点でも、運転手がしつかり休めるワルルームマンションのような部屋を設けています。

また、物流の効率化の視点からも中継拠点の整備は欠かせません。

——直送に比べ、中継拠点を經由すると時間がかりませんか。

**園田** さまざまな工夫を凝らしても、配送の日数が延びることは避けられません。長距離になれば中継拠点でいったん荷物を積み替えたり、運転手が休憩したりして時間がかかります。例えば鹿児島県の大隅半島から関東以东に運ぶ場合、以前は集荷から3日目で市場販売していましたが、2024年の1月から見直して4日目販売にしています。関西や中京方面向けは、これまで同様に3日目販売で変わりません。出荷者には事情を説明し、理解を得ています。

ただ配送時間が延びても、品質に悪影響が出ないようにしています。

当社が特許を持つ冷蔵倉庫など、最新鋭の冷蔵設備で青果物の品質管理を徹底しています。青果物の場合、時間とともに鮮度が劣化してしまう

**Profile**  
そのだひさとし  
1955年生まれ、鹿児島県出身。東京・秋葉原駅前にあった神田青果市場から青森産リンゴを九州に輸送する業務を1980年から始めた。鹿児島県内の家業の輸送会社を経て、1992年に福岡ソノリクを創業した。

**Data**  
株式会社福岡ソノリク  
本社は佐賀県鳥栖市。資本金6750万円。貨物運送、倉庫業、青果物販売、太陽光発電などの事業を営む。青果物物流に強みを持ち、高度な保管・配送技術で全国各地の市場や量販店などへ輸送している。タイに海外子会社も持つ。グループ全体で売上高は120億円、従業員は約750人。主要取引先はホクト株式会社、ホクレン、鹿児島くみあい食品株式会社など。

という宿命がありますが、貯蔵技術によって大幅に日持ちを伸ばすことが可能です。こうした新しい技術を活用することで、青果物を保管するだけではなく、新たな付加価値を生み出せます。

### エチレンを排出する貯蔵庫

——鮮度保持の特許技術について教えてください。

**園田** 低温の貯蔵庫でエチレンガスを取り除き、鮮度を保つ技術です。特許は当社が2017年に取りました。

エチレンは青果物がみずから分泌し、熟成を促す働きがある気体です。青いバナナが黄色くなって柔らかくなり、堅い桃が追熟して甘くなる過程もエチレンガスが関係しています。成熟しておいしくするには必要なガスですが、一方で多すぎると青果物が成熟しすぎます。老化したり、時には腐敗したりすることもあります。品目によってエチレンの発生具合や感受性が異なるため、単純にエチレンを取り除くのではなく、きめ細かい対応が欠かせません。

エチレンの比重は、空気が1なのに対し0.975なので、貯蔵庫の中では自然に上部に昇っていきます。エチレンの影響を避けたい荷物は低

い場所に置けばよいのですが、貯蔵庫の効率利用を考えれば、なるべく高く積み上げたいのでそうはいかない。

そこで、天井に近いところにファンを設置し、そこに集まったエチレンを強制的に外に排出する仕組みを考えました。同時に加湿器で乾燥を防ぎます。この二つを組み合わせることで、保存中の品質劣化を抑えることができます。

——鮮度保持の方法としては、以前からコントロールド・アトモスフィア(CA)貯蔵がありますね。

**園田** CAとは、気密性の高い低温貯蔵庫内で酸素を減らし、二酸化炭素を増やすなどして大気組成を人工的に調節する方法です。リンゴの長期保存では幅広く使われています。鮮度保持には優れた技術です。

当社は岡山、兵庫などで大型のCA貯蔵庫を持っており、今度は福島県内でも設置します。日本で有数のCA設備を持っている運送企業と言えるでしょう。

ただ、CAはコストがかさみます。単価の低い青果物にはなかなか使いくらい。その点、当社が開発したエチレンガス換気技術は、CAに比べると低コストで幅広い品目に活用できるのが特徴です。

——今では幅広い品目の特性に合わせて貯蔵ができるようになったのですね。

**園田** そうです。例えば北海道のタマネギは、春までは特許の貯蔵庫で保管し、それ以降に出荷する分はCA貯蔵の貯蔵庫に保管するといった工夫をしています。

鹿児島県種子島産の安納芋は、収穫後に品質を保つため1年間保管できるようにしました。安納芋は焼き芋にするとおいしいということが、爆発的なブームになったのですが、日持ちがしないため、周年で供給するのが難しい。大手量販店の店頭で品切れしないようになったのは、第一に産地の増産努力が大きいです。同時に、周年供給を可能にした当社の保管技術も貢献したと自負しています。

最初は400トンだった種子島の安納芋の取り扱いは、ピーク時には4700トンぐらいいまで増えました。しかし残念ながら、近年は深刻なサツマイモ基腐病の発生で伸び悩んでいます。産地は回復に向けて動き出しています。当社もこうした基腐病対策を後押ししています。

### 新たな付加価値に結び付ける

——貯蔵技術の進歩は、産地や需要

者にどんな利点があるのでしょうか。

**園田** 産地が市場出荷する場合は、収穫したものをできるだけ早く出荷することが基本です。荷物は市場で分荷したり、いったん卸売会社が入入れて転送したりします。JAの場合、長年にわたり青果物販売業務の柱は市場販売でした。

近年、増えてきたのが量販店や外食企業などへの直販です。直販は物流を含めてJA側が主導権を持てる半面、買う側の注文に合わせて届けることが求められます。収穫の際に天候が不順であっても、相手が指定するタイミングを優先しなくてはならない。

品質を維持できる低温貯蔵庫を活用すれば、そうしたきめ細かい注文に柔軟に対応できます。安納芋の事例が一例で、産地にとっても需要者にとっても安定した取引ができる利点があります。拠点では単に貯蔵するだけではなく、野菜のカット加工などのサービスを提供し、産地に寄り添うようにしています。

当社が拠点を全国に広げ、低温貯蔵能力を増強しているのは、2024年問題への対応という側面だけではなく、青果物の付加価値を高められるからです。

(ジャーナリスト 山田優)

