

2013年8月7日

日本アイ・ビー・エム株式会社(水産業クラウド検討WG 主査)



第6回「ジャパン・クラウド・コンソーシアム」総会 “水産業クラウド検討WG” 活動ご報告



1.活動概要

目標

- ・ICT、クラウドを活用した新しい水産業ビジネス・モデル（スマーターフィッシュ）を構築し、日本の水産業の高収益化、ブランド競争力の向上に資する。
- ・消費者にとって安心・安全な「水産物」の流通、提供の仕組みを検討し、具現化する。

課題認識

水産業は、日本の沿岸部地域における重要産業であり、長い歴史の中で日本固有の食文化を支えてきた産業である。近年の食文化の多様化や震災の影響が残る状況において、水産業の復興及び強化の実現が求められている。

具体的検討項目

STEP1:情報収集

- ・漁業関係者、水産加工会社、物流会社、海外協力団体等から、現状の業務状況と課題をヒアリングしまとめる。あわせて、消費者からの魚文化への意見・要望の情報収集を行う。

STEP2:課題検討

- ・ヒアリング結果をもとに、クラウドサービスを利用する領域と方針を検討する。
- ・サービス普及推進の方法について検討する。

STEP3:具体化

- ・ICT、クラウドを活用したスマーターフィッシュ実現のための実証事業の検討
- ・次世代水産業ビジョンの策定

導入効果(目標)

- ・日本の水産業における高収益化、ブランド競争力の向上を通じて、経済の活性化を図る。

2.活動報告

- H25年度 水産業クラウド・ワーキング グループ総合部会 開催
 - 日時
 - H25年 4月1日(月)
 - 於 日本IBM本社ビル
 - 参加者
 - 18団体 36名(含むオブザーバー参加)
 - 内容

	時間	テーマ	所要時間 (分)	内容
1	14:00-14:05	オープニング	5	
2	14:05-14:50	水産物トレーサビリティ実証実験報告	20	情報流通連基盤での技術的な成果発表と参加者による今後への課題の提起
3	14:50-15:20	WGメンバー 活動報告-1 ミツイワ株式会社様	20	「産地情報と消費地情報の共有化と水産物新流通システム構築」の報告と今後への対応
5	15:20-15:40	ゲストスピーチ 株式会社トスカバノック様	20	「魚への表示タグ 装着事例と今後に向けた技術開発」の紹介
6	15:40-16:00	討議	20	
7	16:00-16:10	ラップアップ・クロージング	10	

2-1. 「水産物トレーサビリティ実証実験」アプリケーション概要



トップ 詳細情報

天然産植物	養殖物
大分類	貝類
中分類	はたてがい
標準品名	はたてがい
水域名	山田湾
都道府県名(養殖場/水揚港)	岩手県
水揚げ港	山田漁港
水揚げ年月日	2012-12-06
漁業者(生産者)	三陸やまだ漁協
給餌の有無	なし

トップ 安全情報

はたてがいは以下の検査を行っております。

放射能検査

厚生労働省「緊急時における食品の放射線測定マニュアル」に準ずるGeiger-SPECTロトマーによる核種測定

検査内容
検査日時 2012-11-29
検査結果 ☺

下痢性貝毒

検査内容 昭和55年環乳第30号、昭和56年環乳第37号による検査
検査日時 2012-11-12
検査結果 ☺

麻痺性貝毒

検査内容 昭和55年環乳第30号、昭和56年環乳第37号による検査
検査日時 2012-11-12
検査結果 ☺

トップ お手元に届くまで

はたてがいは以下のプロセスを経てお届けに届いております。

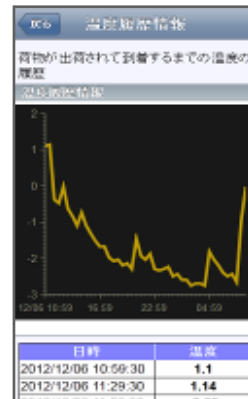
水揚げ
出荷
出荷情報
出荷先 三陸やまだ漁協
出荷先 バスポート
出荷日時 2012-12-06 10:50:25
出荷種別 ヤマト運輸
配送追跡コード 354847031463
出荷者 三陸やまだ漁協

荷物の温度履歴を確認する

届いた商品

名前	はたてがい
水揚げ港	山田漁港
水揚げ日	2012-12-06

354847031463



トップ 目利き情報

目利き情報:
殻つきの場合は、触れると素早く貝を閉じるものが新鮮です。貝柱は身がしまり、つやのあるものが良品です。

旬:
産卵期前の冬から春にかけての3月ごろが一番美味しい。身が厚くなってタンパク質が増え、旨みが濃くなっています。

栄養と効能:
タウリンのほか、鉄や亜鉛などのミネラルを豊富に含み、コレステロールを下げ、動脈硬化や高血圧症を予防する効果や、滋養強壮にも効果があると言われています。含まれるアミノ酸はタウリンだけではなく、帆立貝の独特の旨味は甘味の強いグルタミン酸で、その他、アスパラギン酸やグリシンなどのアミノ酸を多く含んでいます。

トップ レシピ情報

はたてがいのレシピ情報

かたてがいのロゼッタ
by:bynabara

なんでもおいしいお弁当の材料が、かたてがいの旨味をプラスして、お弁当に活用しよう。

簡単！煮付け
by:bynabara

タウリン豊富な「かたてがいの」で、産卵期前の冬から春にかけての3月ごろが一番美味しい。身が厚くなってタンパク質が増え、旨みが濃くなっています。

水揚げのコミュニケーション
by:bynabara

かたてがいの旨味をプラスして、お弁当に活用しよう。

かたてがいの旨味をプラスして、お弁当に活用しよう。

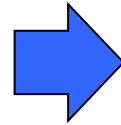
かたてがいの旨味をプラスして、お弁当に活用しよう。

かたてがいの旨味をプラスして、お弁当に活用しよう。

結果をもっと表示

実証実験 加工業者(嵯峨商店)出荷作業風景

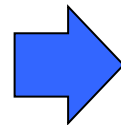
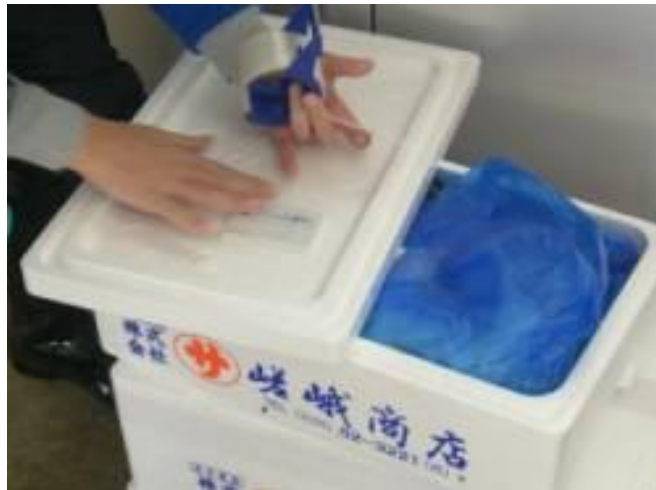
端末アプリ画面操作



個品識別タグの読み取り作業



梱包箱内側への温度タグ貼り付け



出荷



実証試験での現地側の対応(山田地域)

概要

- 平成24年12月から平成25年2月の間、三陸やまだ漁協の組合員が水揚げするマガキとホタテを対象として水産物のトレーサビリティ実証実験を行った。
- 岩手大学からは、田村コーディネーターが作業協力。



	12月6日	12月13日	1月10日	1月24日	合計
牡蠣	30	0	25	30	85
ホタテ	30	48	47	0	125



課題点

- 作業に参加した漁協職員からのコメントで「モバイル端末や個体識別タグのコスト負担もあるが、それ以上に この情報を入れる事への対価がないと利用者は限られてしまうだろう」
- 売る側で、もっとトレーサビリティ情報を付加価値として捉えて販売してほしかった。今回の試験によりトレサ情報のある山田産ホタテであっても、価格の安いトレサ情報の無い他産地のホタテを同様に店側では取り扱ってしまうこと。
- 産地情報に対する消費地側のアクセス数やコメントの状況やそれに対する考察や対応策がなかったこと。(漁協側でも、どのようなコメントがあるのか期待していた。)

3. WGでの討議サマリーと今後の活動への指針

- 当WGの目的は、ICTとクラウドを活用し「日本の魚食文化をどう高めるか、どうやって魚価をあげるか」がテーマ。
 - 実証実験や事業を通じ ICTやクラウドによる技術的な可能性は検証できたと考えておりいよいよ「次のステージ」に進む時期にきた。
 - 「次のステージ」ではクラウドやICT利用者の費用(投資)に対しての回収・効果、そのためにどのような「ビジネスモデルを作り」「定着」させるか。またそれがどのような産業変革や社会基盤変革をもたらすのかを考え検証していくことが必要。



「攻めの農水産業」

日本の食の国際的なブランディング化

地域の経済活性化

食の6次産業化

ビッグデータ・オープンデータによる新産業創出

日本の食の安心・安全

日本の食の輸出拡大