

第7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” 活動結果のご報告

報告者
WG主査 日本アイ・ビー・エム(株)



1. WG 活動目標

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。

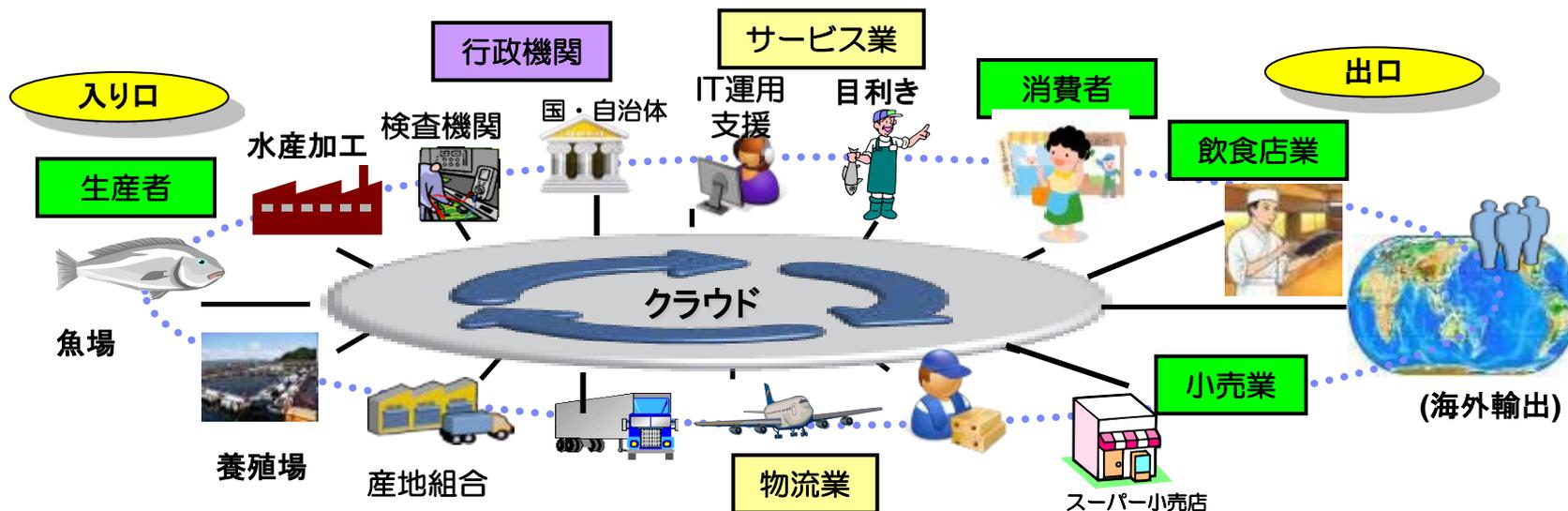
STEP3:具体化

- ・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。

クラウドを活用し「生産者」(入り口)と「消費者」(出口)を結ぶ 新しい水産業



Sub-Working Groupとテーマ

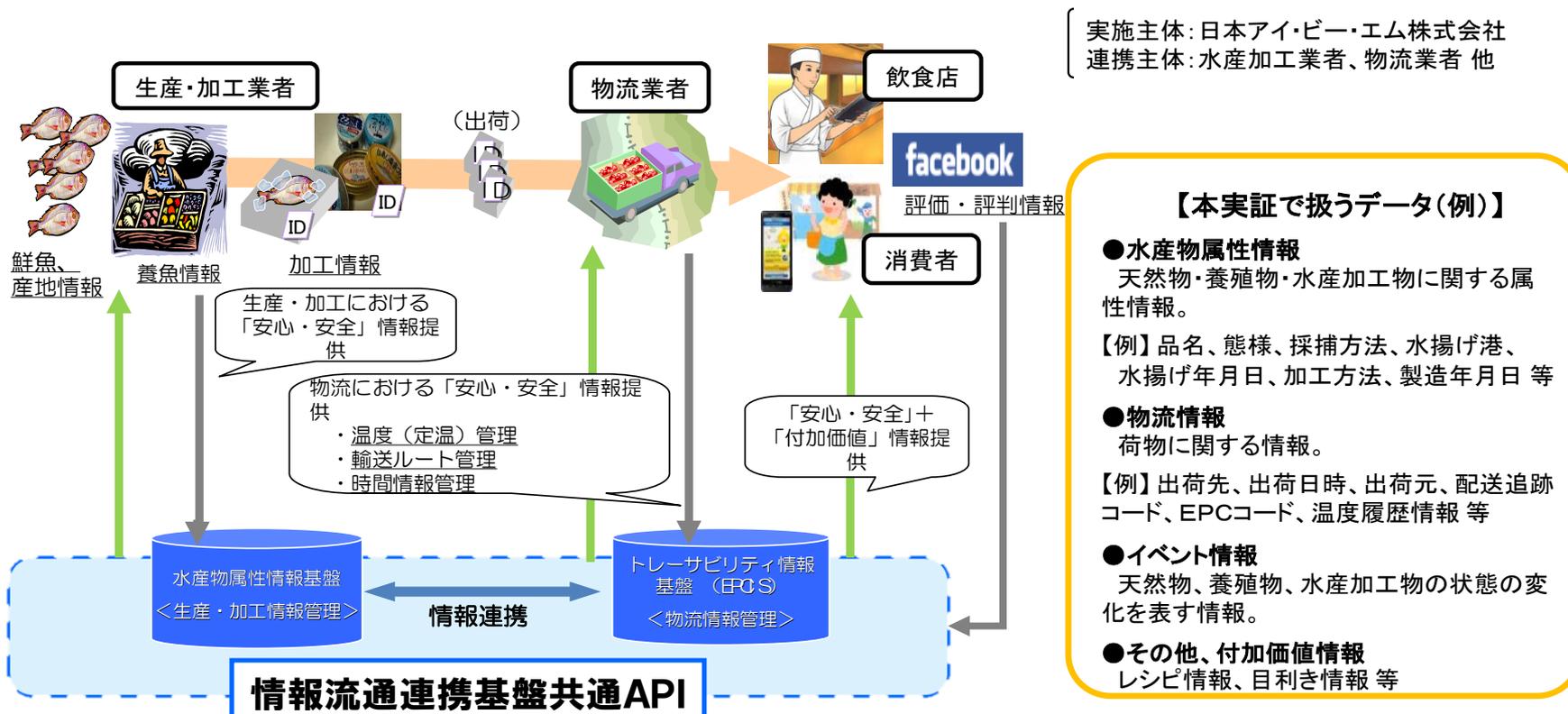
- SWG1 **全体** 次世代型「日本の水産業ビジョン検討」SWG
 - クラウド等ICTを活用した日本型次世代水産業のTo Beモデルを描き提言
- SWG2 **入口**(生産者) 「魚価を上げる為の水産業の流通/サプライチェーン改革提案」流通SWG
 - 漁業資源管理、実態把握のしくみや流通把握システム化についての研究
 - 海外水産業事例研究、定置網業での低利用魚の価値化検討
 - 現場でのトレーサビリティ機能のありかた
- SWG3 **出口**(コマース) 「新しい水産業のマーケティング検討」SWG
 - 大手流通に頼らない新たな出口の新しいコマースモデルの検討・研究
 - ソーシャルNWを使ってどう消費者に情報発信をしていくか。
 - 付加価値を高めるためのトレーサビリティとビジビリテ、見える化、情報発信の仕方。

3. 活動履歴

- 2011年 9月11日
 - 水産業クラウドWG「キックオフ」と Sub-WG設立
 - 「目的」と「活動」の共通理解
- 2011年 10月22日-23日
 - 次世代型「日本の水産業ビジョン検討」のための集中検討会議 (合宿)
- 2011年 12月6日
 - 各Sub-WG活動報告 「情報収集と課題の検討」
 - WG全体での「具体的な活動に向けた方針」の確認
- 2012年 4月10日
 - WGメンバーからの「具体的な活動に向けての提言」
- 2012年 10月30日
 - WGメンバーの活動報告
 - 総務省事業(H24年度情報流通連携基盤事業 水産物トレーサビリティ)キックオフ
- 2013年4月1日
 - 総務省事業報告
 - 更なる具体的な活動に向けての課題整理

2. 実証実験の概要 ⑤水産物の安全・安心情報

- 東日本大震災以降、食品の安全・安心の担保への要請が高まっている。このような状況を踏まえ、被災地における重要な産業である水産業に着目し、安全・安心情報を含む水産物の生産・加工情報の効果的な利活用の実現に向け、情報流通連携基盤共通APIを前提とした水産物分野におけるデータ規格の構築及び水産物トレーサビリティ等を実現する仕組みの開発・実証を行う。
- これにより、水産物の安心・安全に係る情報を消費者まで届けるための基盤づくりを図るとともに、ICTやクラウドを活用した新しい水産業ビジネスモデルの構築や、水産業の高収益化、6次産業化、ブランド競争力の向上に資する。





どんこ鍋セット購入



Facebookに投稿

Facebookユーザー(消費者)

友達と鍋パーティーをすることになり、良い機会だと今回どんこ鍋セットを購入！みんなで食べたところ、「どんこって好きなんだね〜」、「初めて食べたけど美味しい」といふ感想。ただやはり骨があって食べにくいという意見が随分ありました。今後の参考にしたいだければ幸いです！



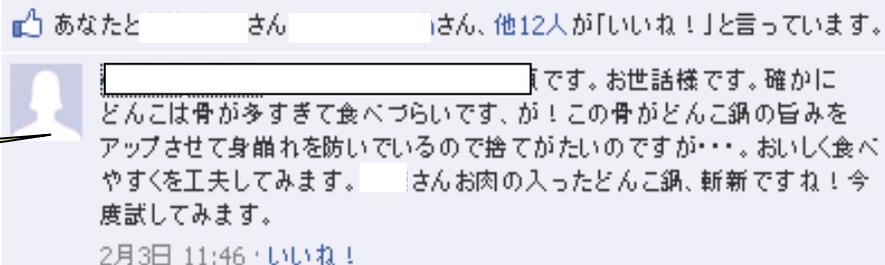
購入者(消費者)コメント:

初めて食べて美味しいけれど、骨があって食べにくい...

現地の水産業者と消費者がつながる

事業者のコメント

骨がどんこ鍋の旨味をアップさせて、身崩れを防いでいるのですよ.. おいしく食べやすくを工夫してみます..肉の入った鍋 斬新ですね...



新たな商品企画やサービスの可能性に



地元

三陸を中心とした東北の太平洋側で好まれ魚脂がのる11月から2月が旬。恵比寿講の時期(11月下旬)にかけて **どんどん美味しくなり、値段も上がっていく。**キロ500円前後

東京

東京ではキロ1000円程度となるが名前が売れていない上に通常5Kgの輸送につき1200円程度の運送費がかかるため **一般的には販売が難しい。**

ドンコ

現地の水産事業者と東京の飲食店が「会話」しての食材提供

どんこ肝焼き



ドンコ餡かけ



今回食べたメニューについて満足度の高い順に3位まで教えて下さい。

試食会実施 (21名)

今回食べていただいたような、コース料理について、いくらまでなら支払っても良いと思いますか。(1つに○) 飲み代込み

3千円未満、	.3~5千円未満	.5~7千円未満	7,000円(会費)	7,000円超
0	3	10	5	3

	一位	二位	三位
先付け	0	0	0
久慈の魚お刺身 (そい、ひらめ、大目 (ケイジ)、秋鮭)	7	5	4
ドンコ肝焼き.	6	2	3
まつぼ.		1	3
ドンコ餡かけ.	10	5	4
なめた鰯煮つけ.	1	5	4

高級食材提供の可能性に

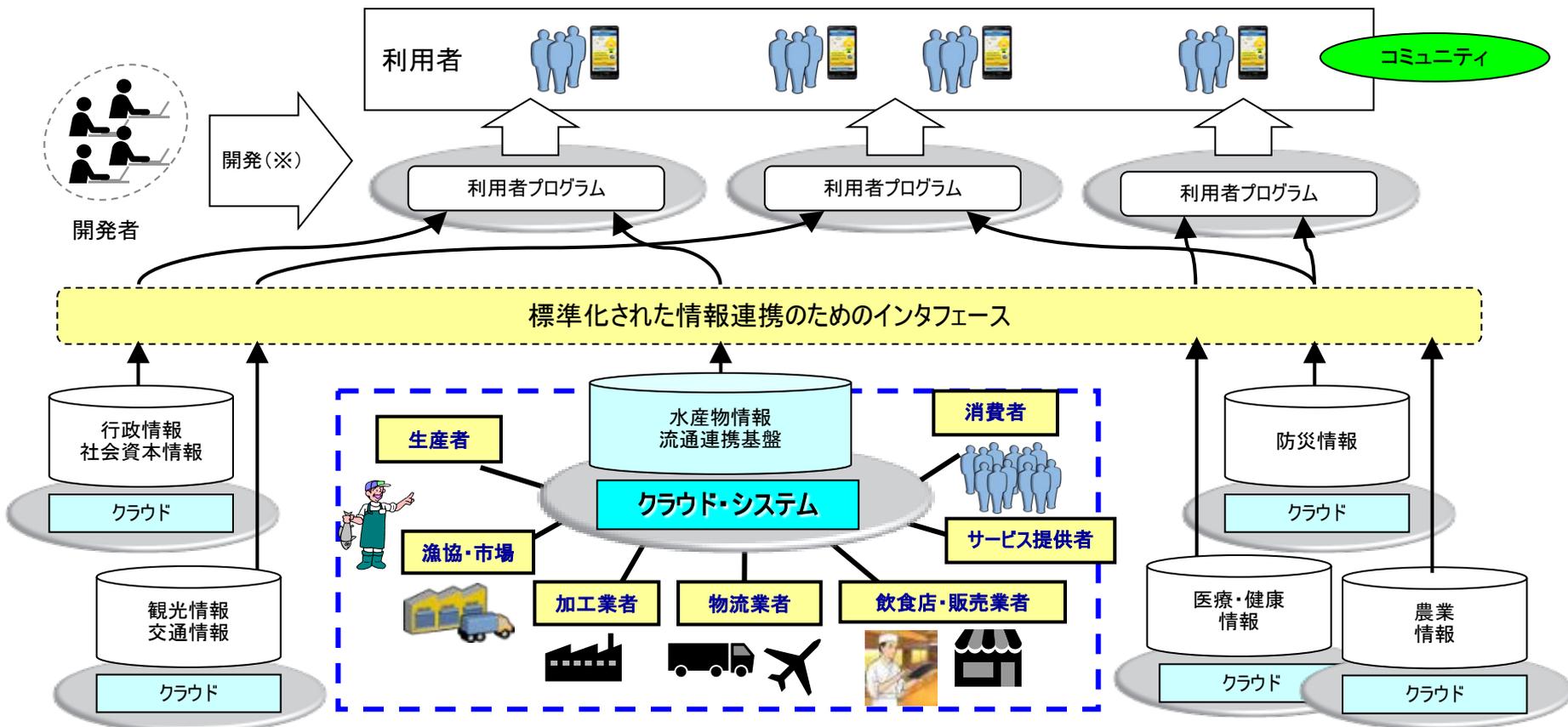
5. 「水産業クラウド」は今後 何をを目指すのか？

•消費者を含めた水産業にかかわる皆さんが、扱う産物に関する情報をクラウドを通じ情報流通連携基盤でつながることで「水産業のコミュニティ」を形成することで・・・

「魚に新たな価値を加える」→「魚価を上げる」→「儲かる水産業を目指す」→「日本の魚食文化を世界に広める」

•それぞれのクラウドがつながることで

「水産業に新しい価値を加える」→「新たなサービスや事業を創出する」→「強い日本の水産業を目指す」



※オープンデータを扱う開発者は、ハッカソン(ハッキング・マラソン)と呼ばれるアプリケーション開発を行い、短時間でアプリケーションを完成させることがあります。

総務省オープンデータ 情報流通連携基盤事業 参照

これまでのご支援に感謝いたします

東京海洋大学

東京工業大学

三重大学

岩手大学

築地魚河岸三代目 千秋

有限会社鮮魚の達人

株式会社シンエイシステム

辻調理師専門学校・辻製菓専門学校

ミツイワ株式会社

株式会社ミダス・ジャパン

岩手県沿岸広域振興局

社団法人海洋水産システム協会

株式会社インターネットイニシアティブ

株式会社ジェイ エスキューブ

社団法人 食品需給研究センター

SinfoniaCloudテクノロジーズ株式会社

セイコーインスツル株式会社

大日本印刷株式会社

日本電気株式会社

日本ユニシス株式会社

富士通株式会社

株式会社ぐるなび

NPO法人埼玉ITコーディネータ

株式会社ゼロフォース

総務省（オブザーバー）

経済産業省（オブザーバー）

農林水産省（オブザーバー）

水産庁

日本アイ・ビー・エム株式会社（主査）