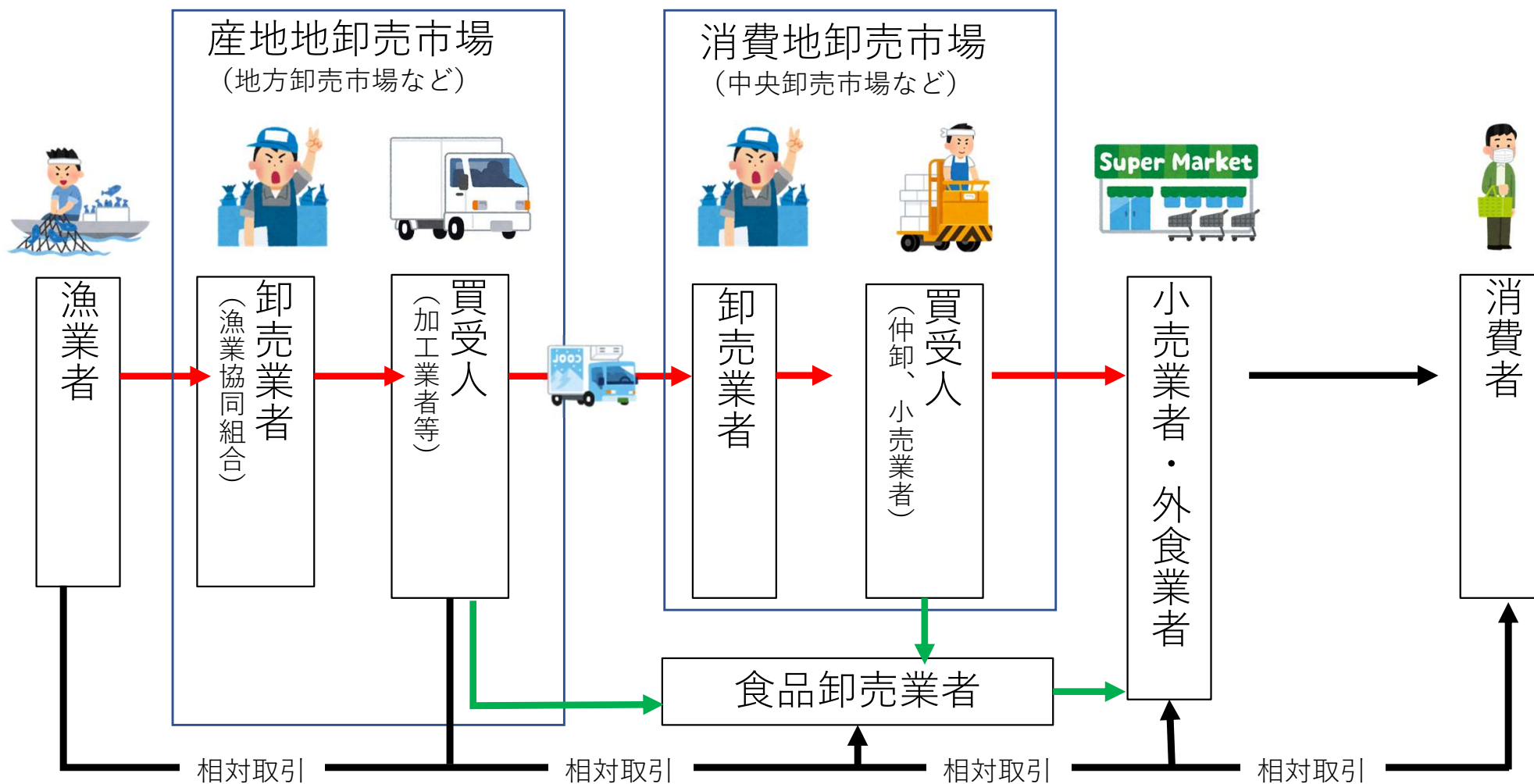


北海道水産物スマートサプライチェーン 研究開発プラットフォームについて

北海道水産物スマートサプライチェーン
研究開発プラットフォーム
プロデューサー 佐野 稔
(北海道立総合研究機構 栽培水産試験場)

- ・ 水産資源の適切な管理を通じた水産業の成長産業化
- ・ 資源管理が成功しても儲からない
- ・ その原因は水産物のサプライチェーン？



複雑で多様なルート ⇒ 水産物供給に貢献

従来のサプライチェーンの弱体化



北海道の漁業経営体数

(北海道農林水産統計年報)

H20 14,780 → R1 10,620



北海道の水産食料品事務所数

(工業統計調査)

H20 1,079 → R1 754



道内主要市場の取扱量(千トン)

(北海道水産物荷主協会しらべ)

H20 396千トン → R1 197千トン

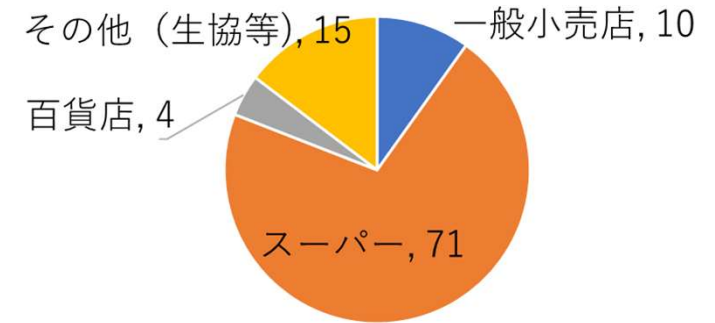


スーパーの影響力大

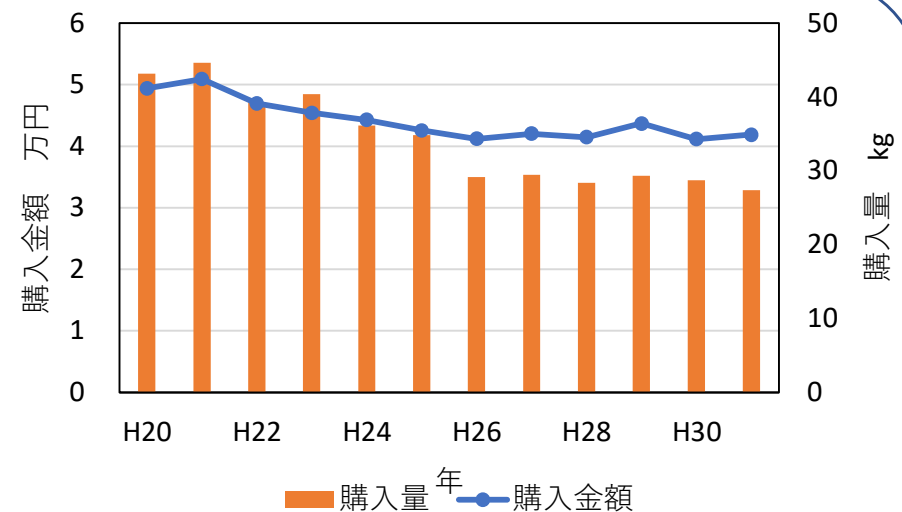


魚介類購入先

(H26全国消費実態調査、2人世帯以上・全国・全額割合)

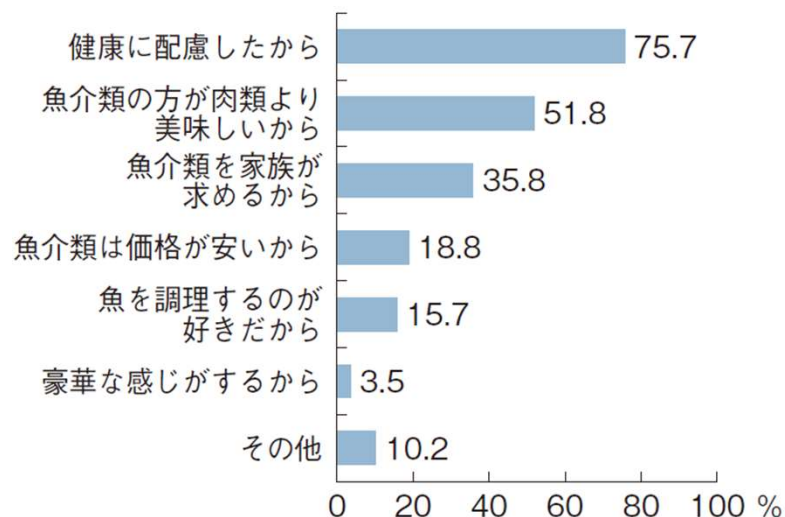


道民の生鮮魚介類の消費減少

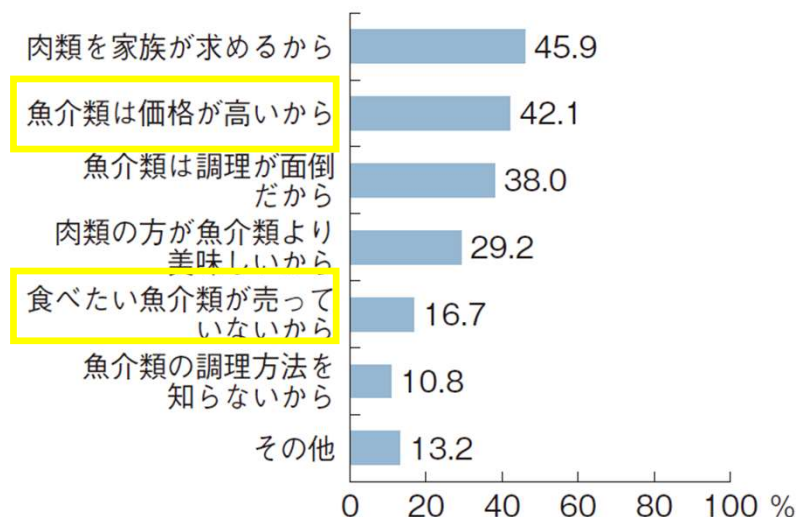


道民の生鮮魚介類の購入状況 (家計調査)

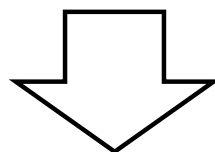
〈魚介類をよく購入する理由〉



〈魚介類をあまり購入しない理由〉



肉類と比較して、魚介類の健康への良い効果の期待やおいしさが強みとなっている一方、魚介類の価格が高いこと、調理の手間がかかること、食べたい魚介類が入手しにくいこと、調理方法を知らないことが弱み（令和3年度 水産白書）



水産物サプライチェーンの
機能弱体化も一因？

以前



道産ホッケ

- ・水揚げの不確実性
- ・季節、海域によるサイズ、成分のばらつき
- ・用途はマーケット任せ

強い道産水産物
サプライチェーン
需給の調整機能
(フードロス、資源の有効活用)



- ・安定数量
- ・安定規格、品質
- ・売れる用途

現在

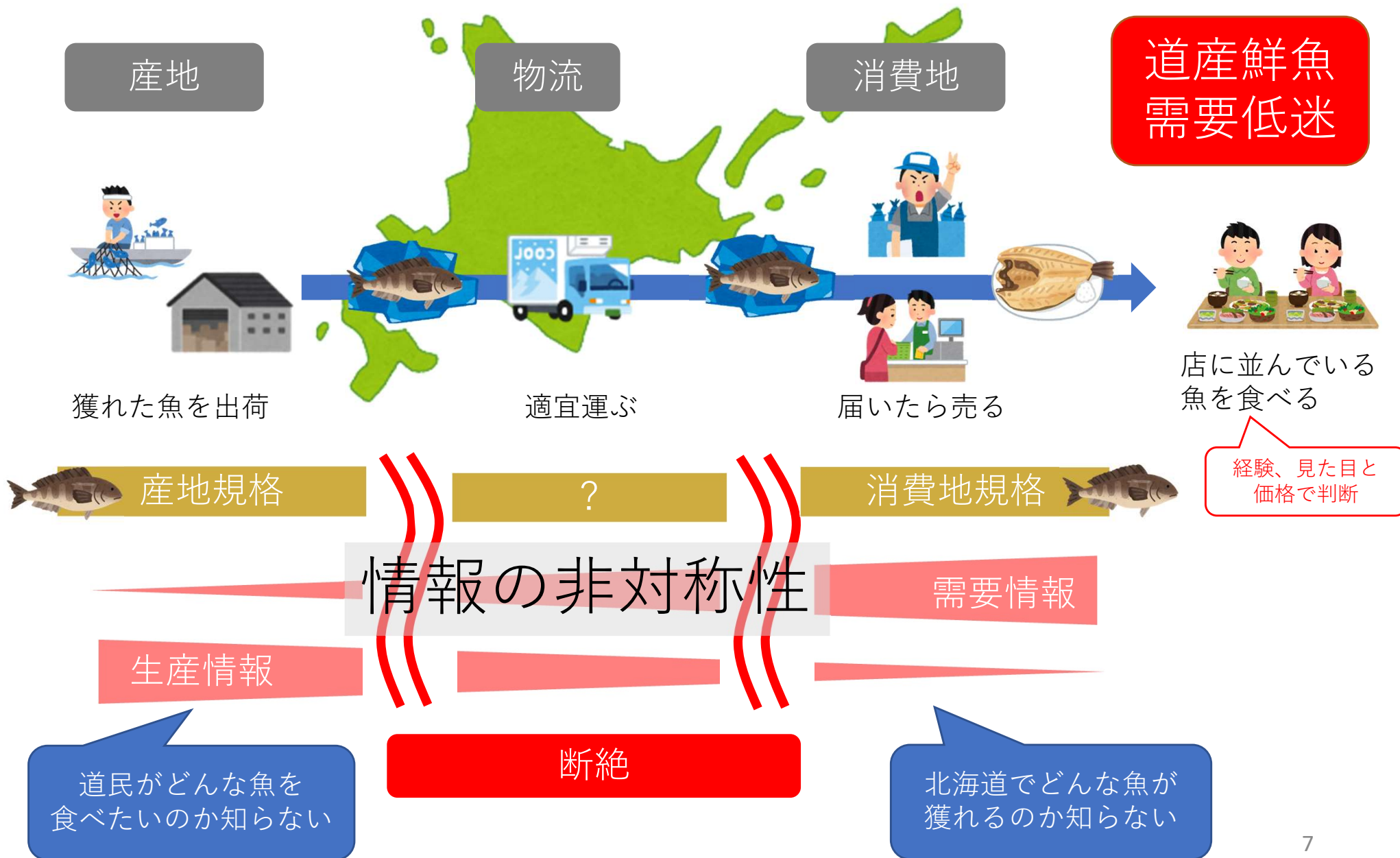


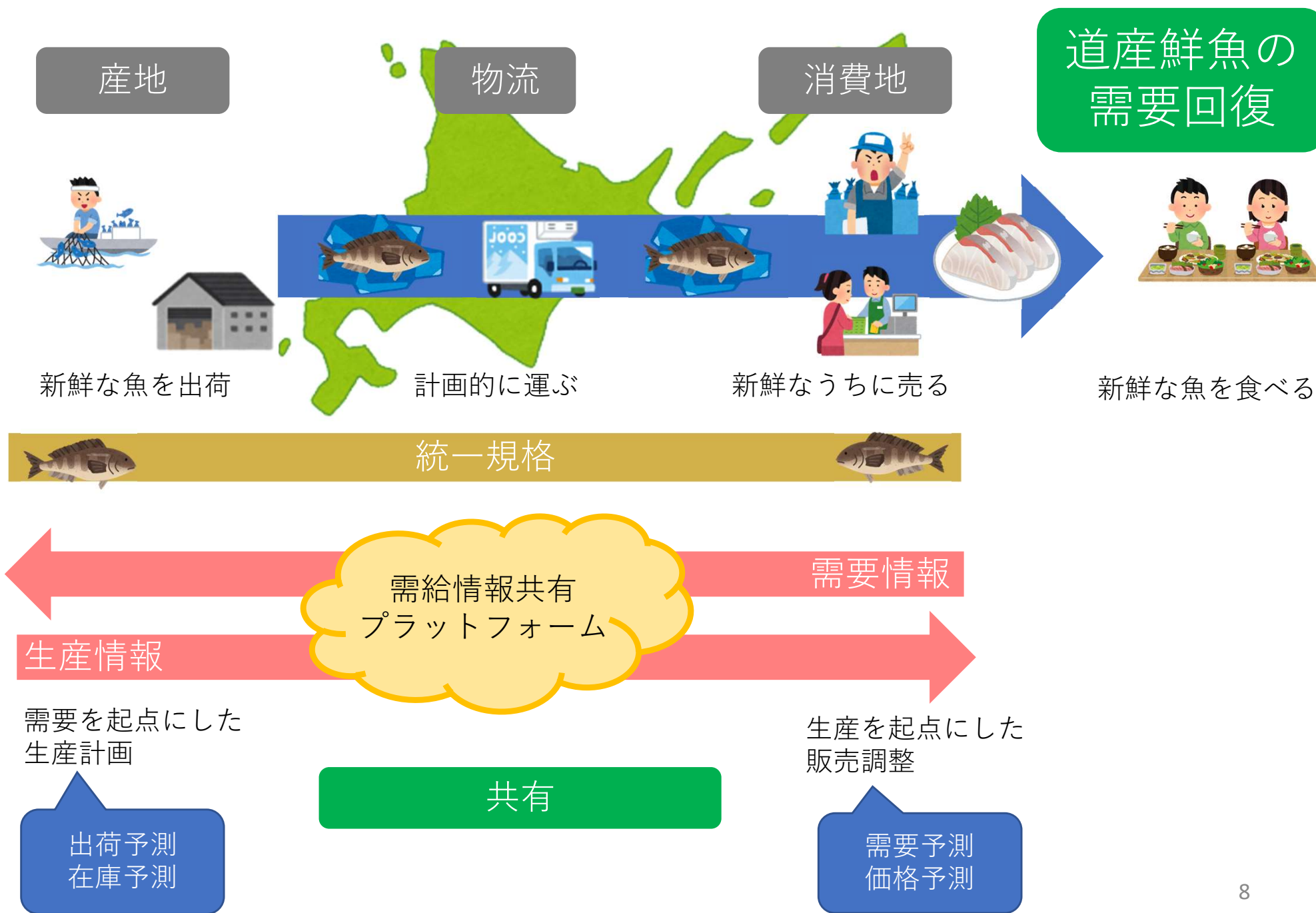
- ・これまでと同じ鮮魚出荷

弱体化

需給の調整機能低下

- ・鮮魚供給縮小
- ・安定入手困難
- ・冷凍供給
- ・ミール、荷受け不可





7月：知の集積と活用の場の研究開発プラットフォームを設立

【目的】

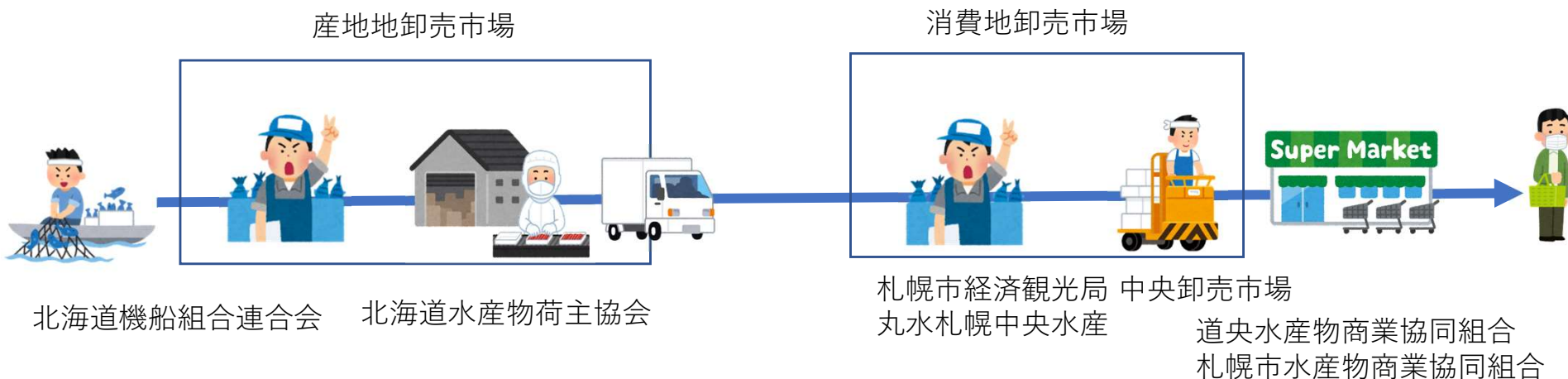
既存のサプライチェーンの強み×情報通信技術による水産物需給情報プラットフォームに関する研究開発を行い、北海道水産物スマートサプライチェーンを構築

【設立メンバー】

北海道立総合研究機構水産研究本部・カネシメホールディングス株式会社・丸水札幌中央水産株式会社・株式会社UMITO Partners

8月：講演会開催（94名参加）

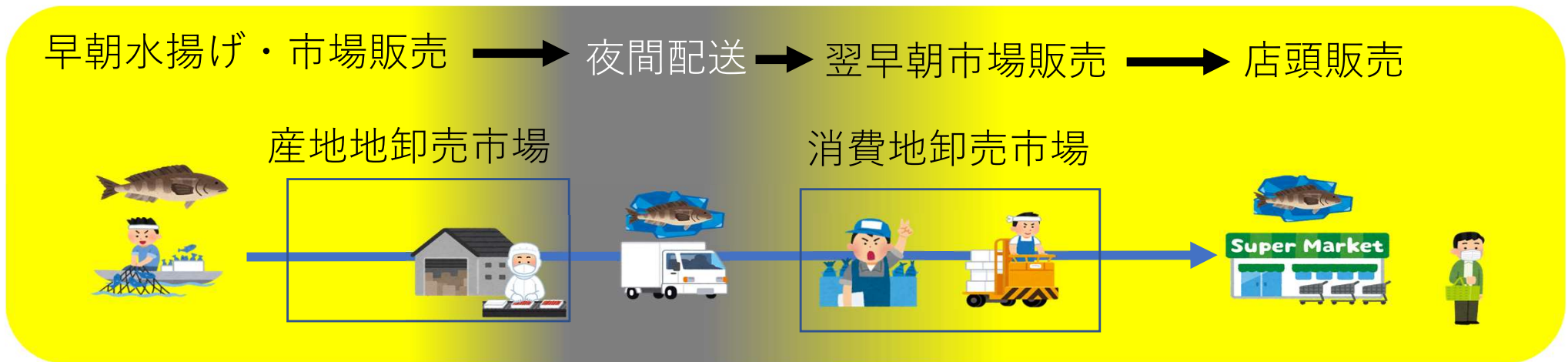
9～10月：サプライチェーン関係者へのヒアリング



12月：温度ロガーラベル販売会社打合せ

1月：オープンデータによる市場調査

3月：年度末報告会



獲る・出荷

毎日100%納品

毎日消費者へ販売



獲る効率を上げる
良品を出荷



信頼関係のある業者から良品
を集荷、顧客へ配荷



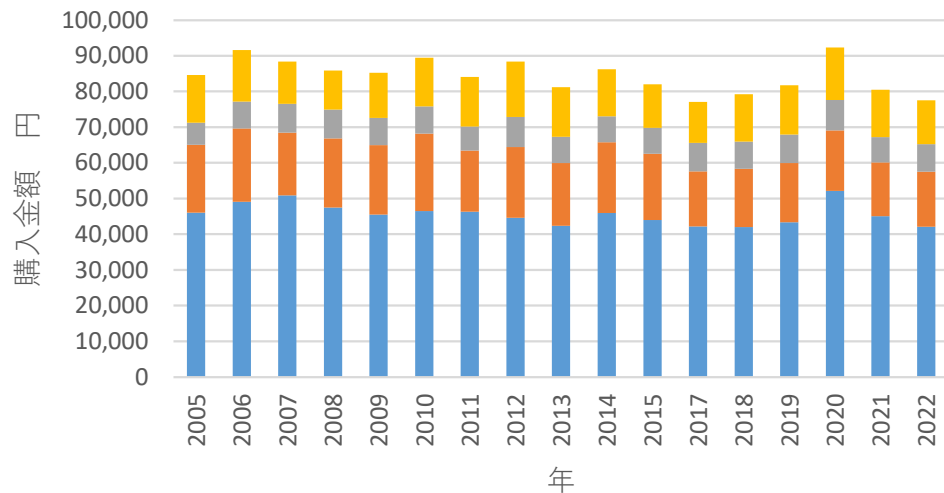
売れそうな商品を確実に品揃え

- ・信頼しなければ買わない
- ・既に取引のある業者以上の魅力がなければ買わない

- ・消費者は知らないものは買わない
- ・好きでないものは、選ばない
- ・店になければ買えない
- ・金額が合わなければ買わない

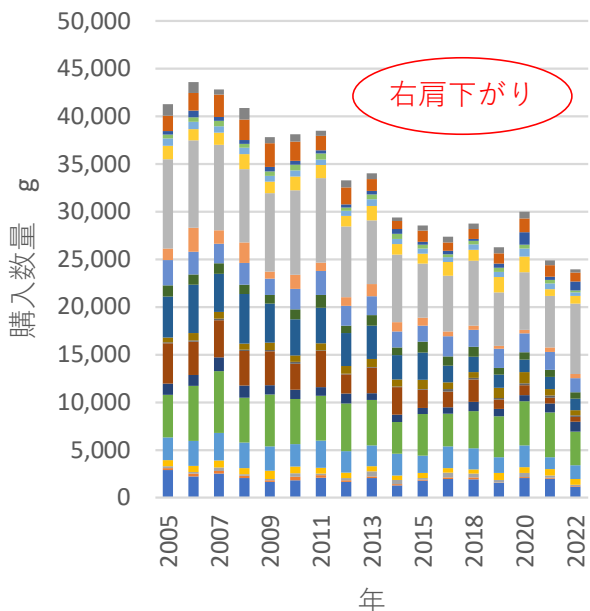
情報共有により共通目的「消費者へ売る」へ

魚は売れるのか？



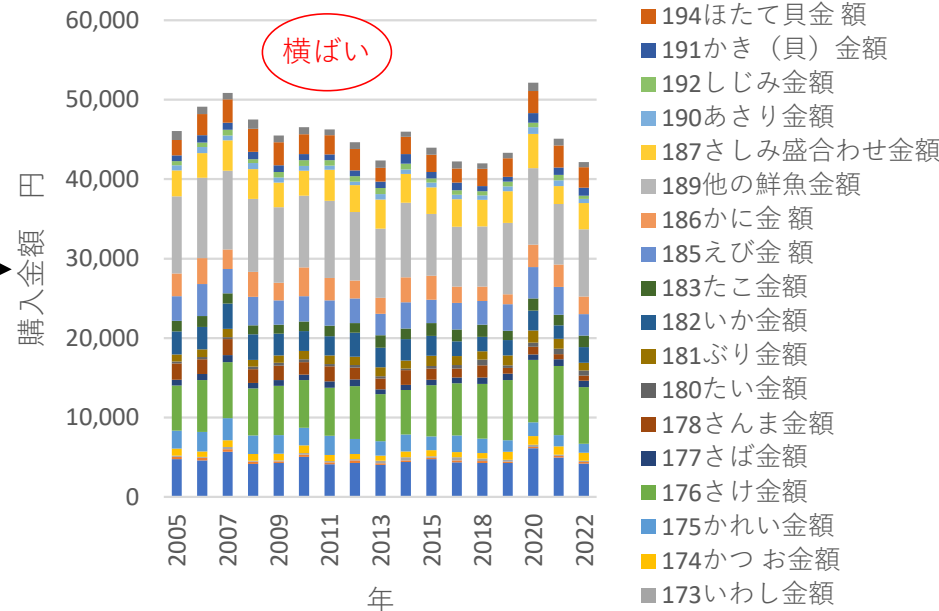
札幌市民の水産物のカテゴリー別の購入金額

- 170～194生鮮魚介金額
- 195～202塩干魚介金額
- 203～209魚肉練製品金額
- 210～217他の魚介加工品金額



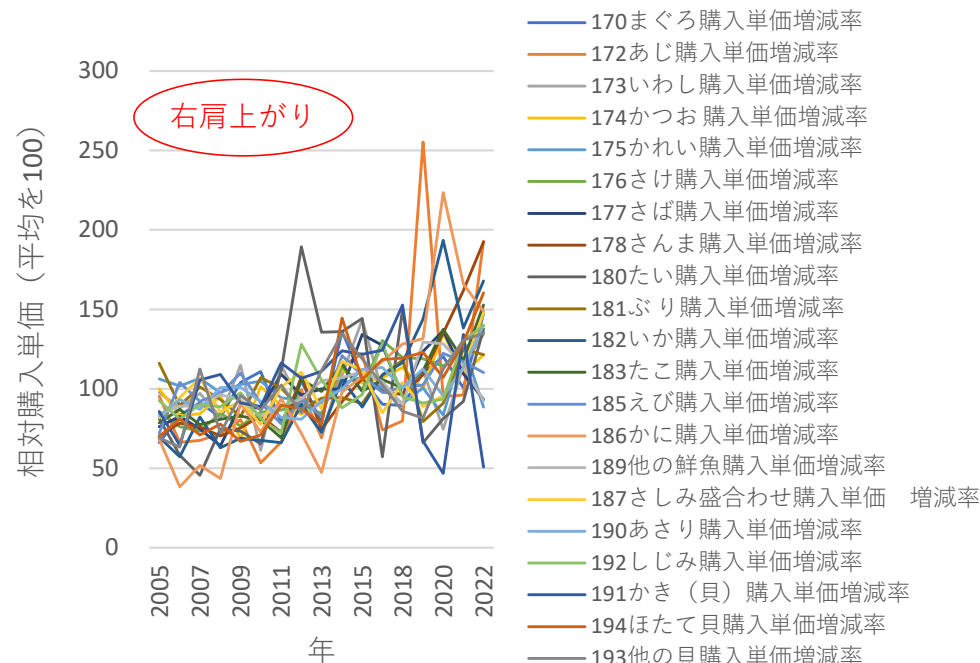
札幌市民の鮮魚種類別購入量

- 193他の貝数量
- 194ほたて貝数量
- 191かき（貝）数量
- 192しじみ数量
- 190あさり数量
- 187さしみ盛合わせ数量
- 189他の鮮魚数量
- 186かに数量
- 185えび数量
- 183たこ数量
- 182いか数量
- 181ぶり数量
- 180たい数量
- 178さんま数量
- 177さば数量
- 176さけ数量
- 175かれい数量
- 174かつ数量
- 173いわし数量
- 172あじ数量
- 170まぐろ数量

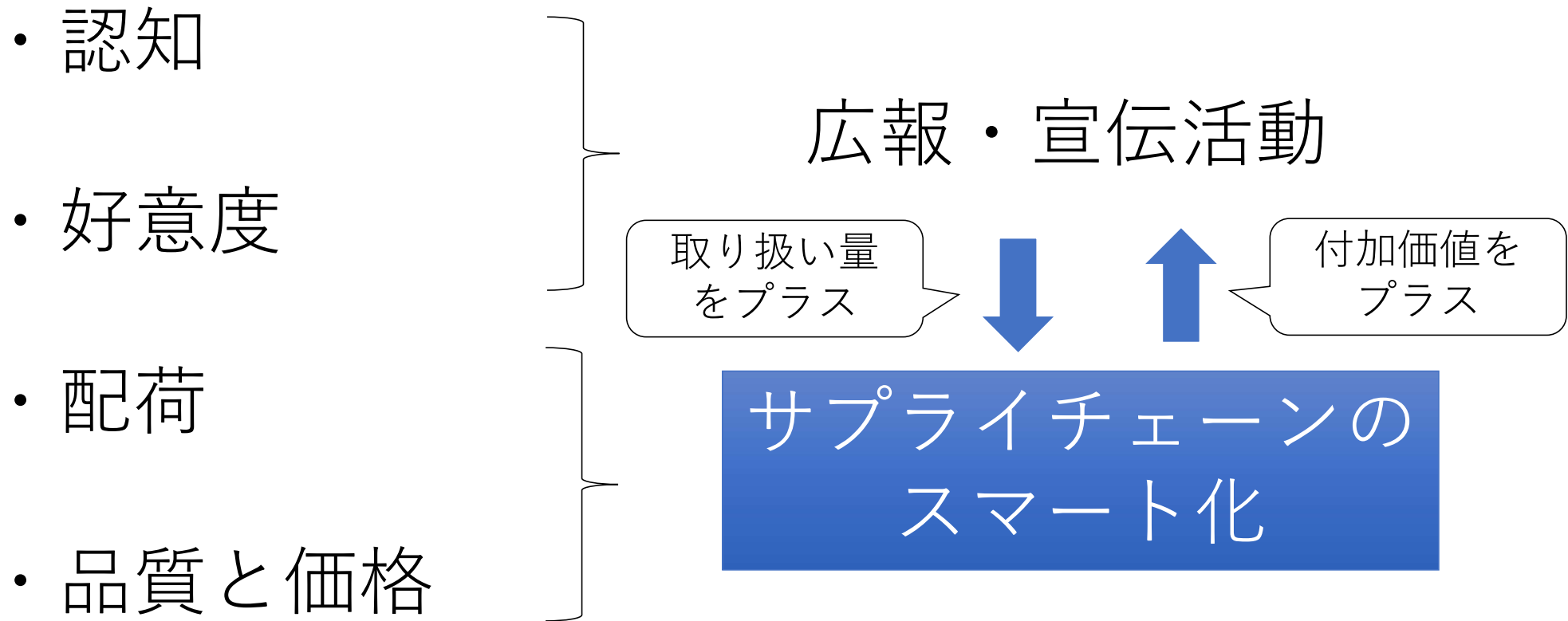


札幌市民の鮮魚種類別購入金額

- 194ほたて貝金額
- 191かき（貝）金額
- 192しじみ金額
- 190あさり金額
- 187さしみ盛合わせ金額
- 189他の鮮魚金額
- 186かに金額
- 185えび金額
- 183たこ金額
- 182いか金額
- 181ぶり金額
- 180たい金額
- 178さんま金額
- 177さば金額
- 176さけ金額
- 175かれい金額
- 174かつお金額
- 173いわし金額
- 172あじ金額
- 170まぐろ金額



札幌市民の鮮魚種類別購入単価増減率



好循環をまわしていく