

1. VC事業に取り組んだ背景

徳島県では水揚げされる魚の種類が多様であり、特に小型底曳網では一網で70種類以上の魚種が水揚げされる多品種少量の漁業形態となっている。消費地への出荷や水産加工においても、こうした水揚げの特徴から各出荷先や顧客に応じて臨機応変かつきめ細かい対応が求められる。一方で、水揚げ状況や凍結原料の在庫等の情報は関係者間の対話によるやり取りが主体であり、需要と供給のミスマッチが生じている。



2. VC事業の目的

本事業では、漁業者と水産加工業者が主体となり、流通効率化に向けたシステムを構築。当日の水揚げ情報や凍結原料の在庫状況等をリアルタイムに共有し、顧客のニーズに合わせた加工形態での出荷を実現。システムの利用によりスムーズな受発注を可能にするとともに、高齢者等の消費者ニーズを共有することでマーケットインの視点に基づく商品開発を可能にするものである。



3. 協議会の構成員と役割分担

	段階	名称	事業種類・役割	具体的な取組内容
事業実施者	生産統括	株式会社橋コーポレーション	生産 小型底曳網 釣り漁業者 代表機関	■加工原料の生産 ■漁獲から水揚げまでの実証 ■事業全体のとりまとめ
	加工	株式会社ヒロ・コーポレーション	水産加工 水産加工品の開発・製造	■加工品の企画・開発 ■加工品の製造 ■加工段階の実証
	加工販売	株式会社みやひろ	飲食店・仕出し	■水産加工品の調理・レシピ開発 ■試作品の製造 ■飲食店顧客への商品の提供
外部委託先	システム構築	有限会社きて	システム構築 コンサルティング	■情報共有システムの開発 ■受発注システムの開発 ■トレーサビリティの構築に係るサポート

4. 取り組み内容

◆水揚げ情報、在庫情報をリアルタイムで共有できるシステムの構築

- ① **水揚げ物の高鮮度化と情報共有**＞漁獲から水揚げまでの動作を確認し、改善点を抽出・改善することによって高鮮度な状態での水揚げを実現。また、漁獲情報を随時タブレットに入力することによって**データベースを構築**
- ② **加工原料の在庫情報の共有**＞荷捌所内の魚の動きや販売先のニーズに応じて魚の一次加工・二次加工を実施。冷凍庫に保管するとともに、**在庫情報をリアルタイムでシステム上にアップ**する体制を確立
- ③ **水揚げ情報や在庫情報を共有するシステムの構築**＞データ化した水揚げ情報や在庫情報をシステム上に公開し、加工業者や飲食店等の**顧客が随時アクセス可能なシステムを構築**

◆顧客のニーズに応じた加工製品の製造・出荷体制の構築

- ① **顧客のニーズに応じた加工製品の製造・出荷を実現**＞システム上で情報を共有している水揚げ物や凍結原料について、**顧客の求める加工段階**（フィレ、味付、油調済）での**製品製造・出荷が可能な体制**を構築
- ② **生産・加工段階におけるトレーサビリティの構築**＞システムを通して販売する魚や製品については、漁獲日や加工日等の関連情報を付加し、**生産・加工段階におけるトレーサビリティを確保**
- ③ **顧客が求める商品情報の提供**＞販売先からの要望に応じて使用原料や加工工程、成分分析等の**商品関連情報を随時提供**できる体制を整備

◆マーケットインの視点に基づく商品開発

- ① **高齢者等消費者向け高次加工製品の開発**＞高齢者向け商品や家庭で簡便に調理が可能な調理済み製品等、**高齢者等消費者向け加工製品の企画・開発**を実施
- ② **高齢者等消費者のニーズ把握**＞システム上の売買情報や顧客の注文データ等を分析し、**高齢者等消費者のニーズを的確に把握**
- ③ **マーケットインの視点に基づく商品開発**＞システムの活用によって得られたデータやニーズを分析、生産現場にフィードバックすることで**顧客の要望に合わせたマーケットインの視点に基づく商品開発**を推進

☆本事業のポイント☆

- ◆水揚げ情報、在庫情報をリアルタイムで共有できるシステムの構築
- ◆顧客のニーズに応じた加工製品の製造・出荷体制の構築
- ◆マーケットインの視点に基づく新商品開発と販路開拓