

「スマート・オコメ・チェーンコンソーシアム 設立大会」

スマートフードチェーンの取組と  
スマート・オコメ・チェーンとの連携について

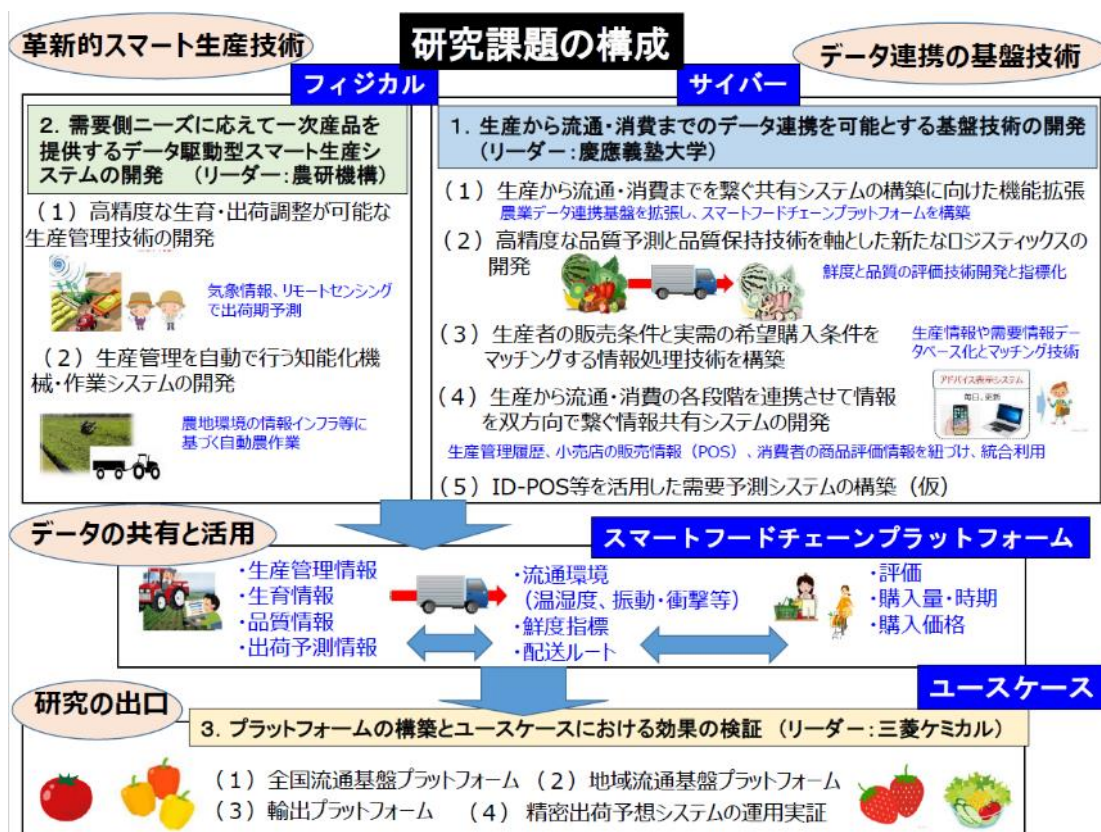
公益財団法人 流通経済研究所  
農業・環境・地域部門 部門長/主席研究員  
折笠 俊輔

〒102-0074 東京都千代田区九段南4-8-21 山脇ビル10階  
Tel : 03-5213-4534 Fax : 03-5276-5457

# スマートフードチェーンの研究開発

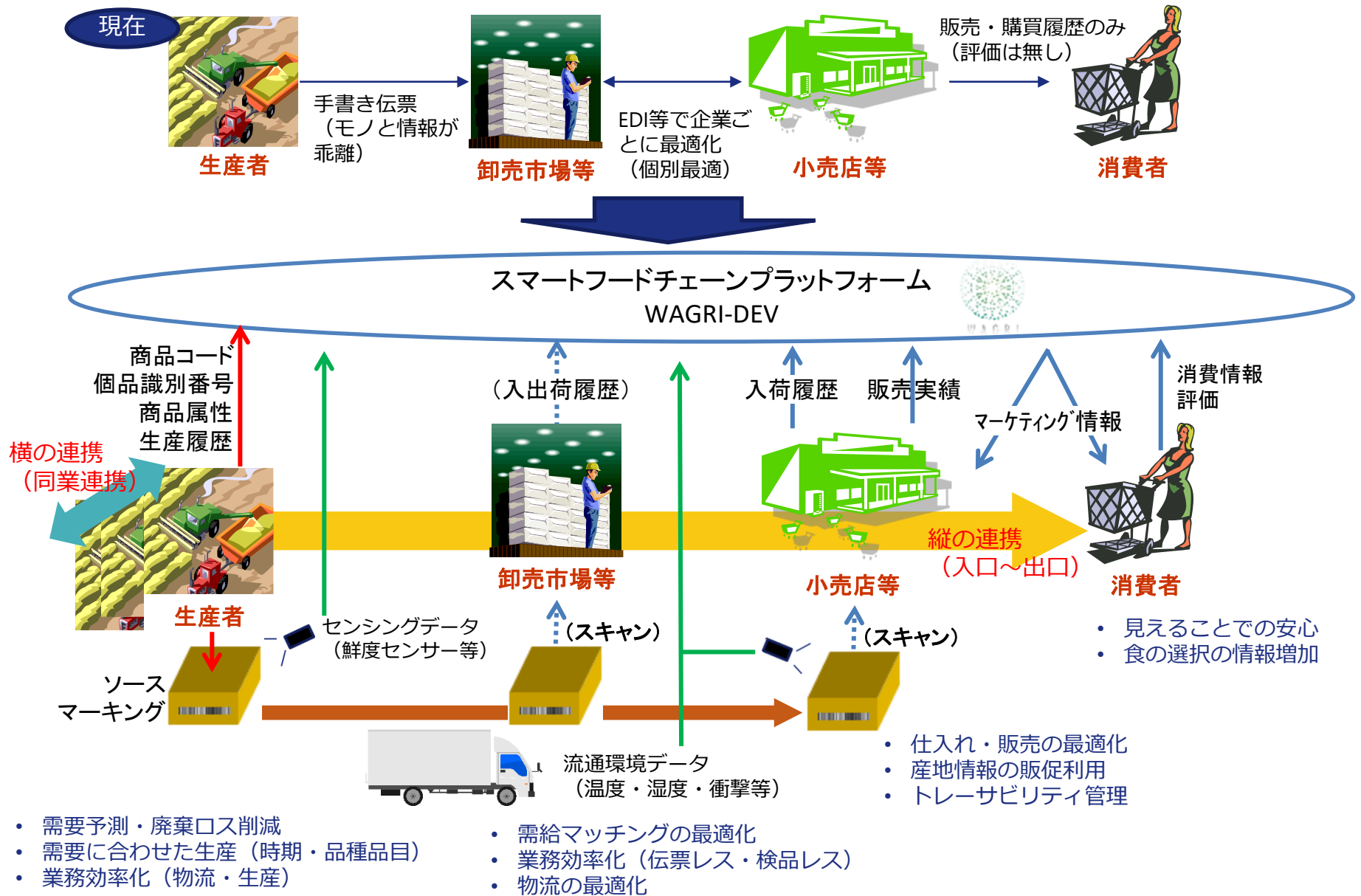
スマートフードチェーンの研究開発事業は、内閣府「戦略的イノベーション創造プログラム（SIP）」の一環として実施。

- SIPは自動運転やライフサイエンスなどのいくつかのテーマについて、基礎研究から実用化・事業化までを見据えて一貫通貫で推進する研究開発
- 本事業はSIPのテーマの一つである「スマートバイオ産業・農業基盤技術」の研究開発事業の一つと位置付けられている



「スマートフードチェーンコンソーシアム」における農研機構の説明資料より転載

スマートフードチェーンは、入口（生産）から出口（消費）までの情報を連携・集積し、生産の高度化、販売における付加価値向上、流通最適化等を可能とする基盤

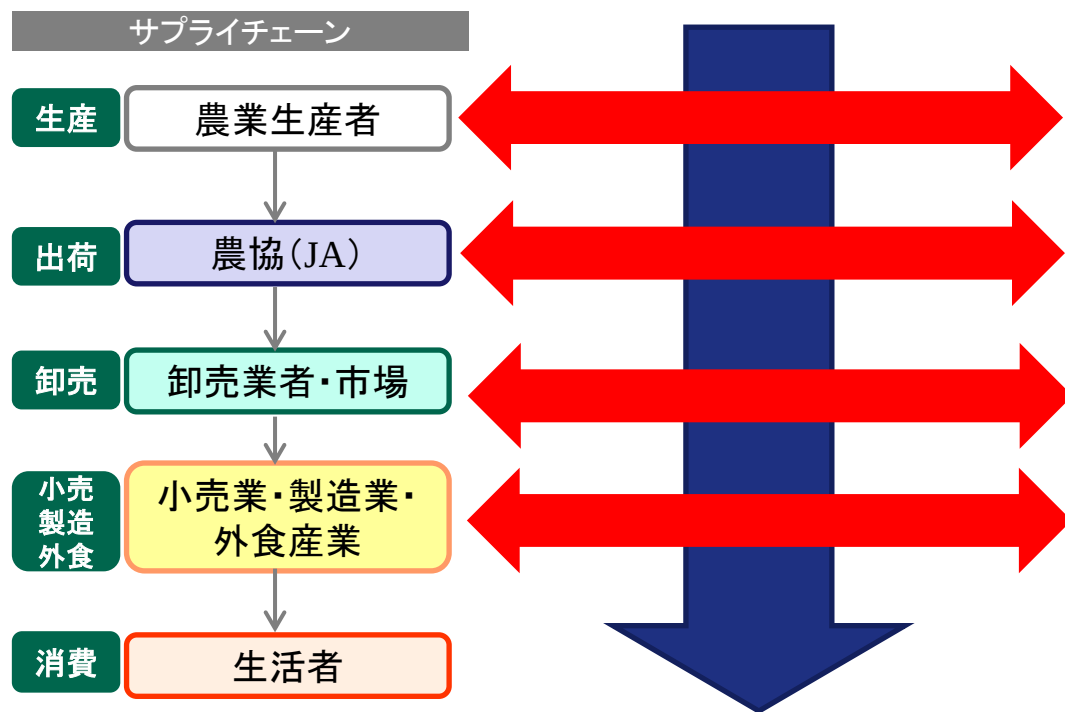


# ■ 縦の情報連携と横の情報連携

## フードバリューチェーン「縦」の連携 (生産—流通—消費までの垂直連携)

フードチェーンの川上・川下のデータを相互に共有することで得られる利益

←売り手—買い手間の情報共有

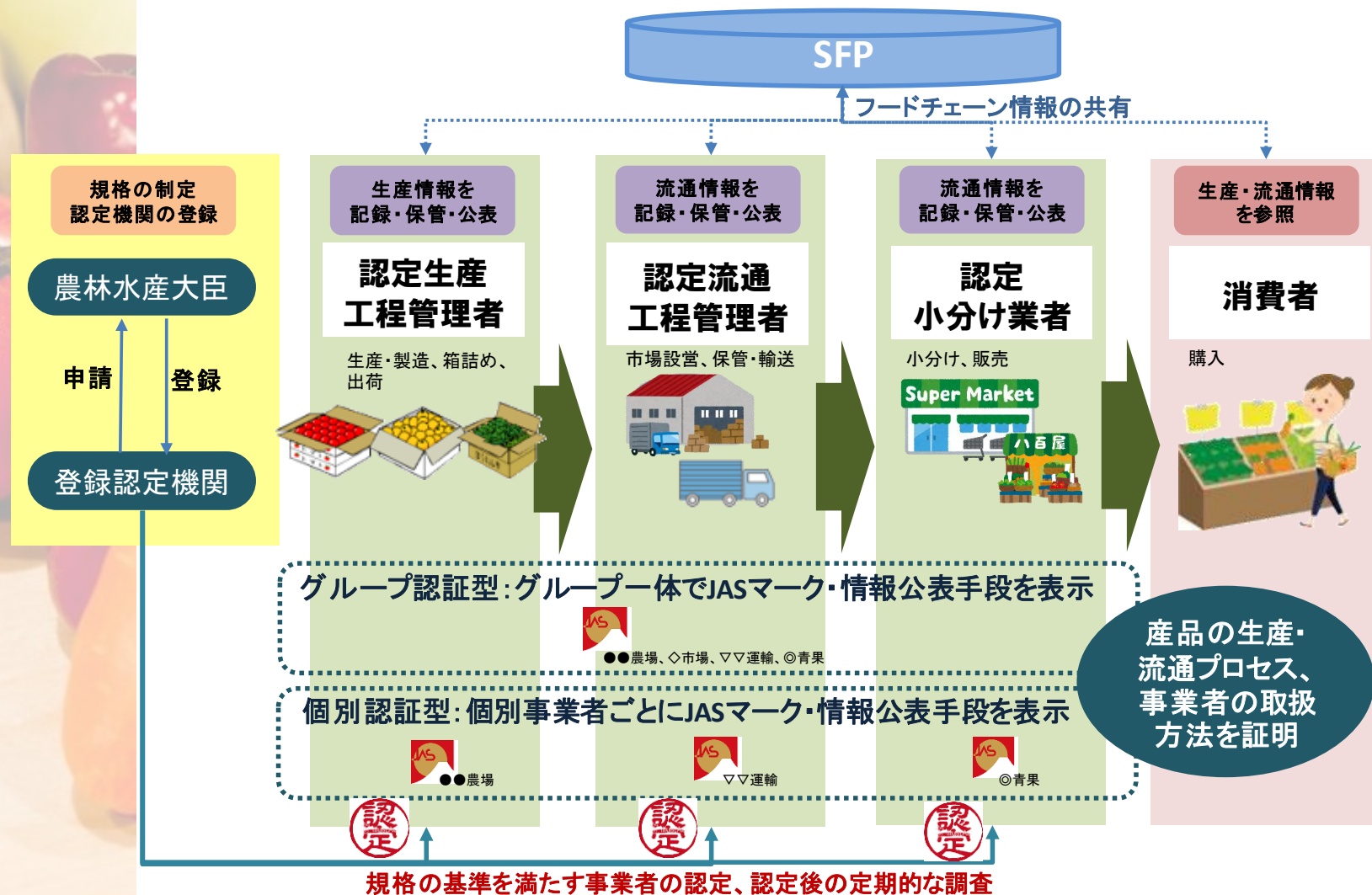


## フードバリューチェーン 「横」の連携 (事業者間の水平連携)

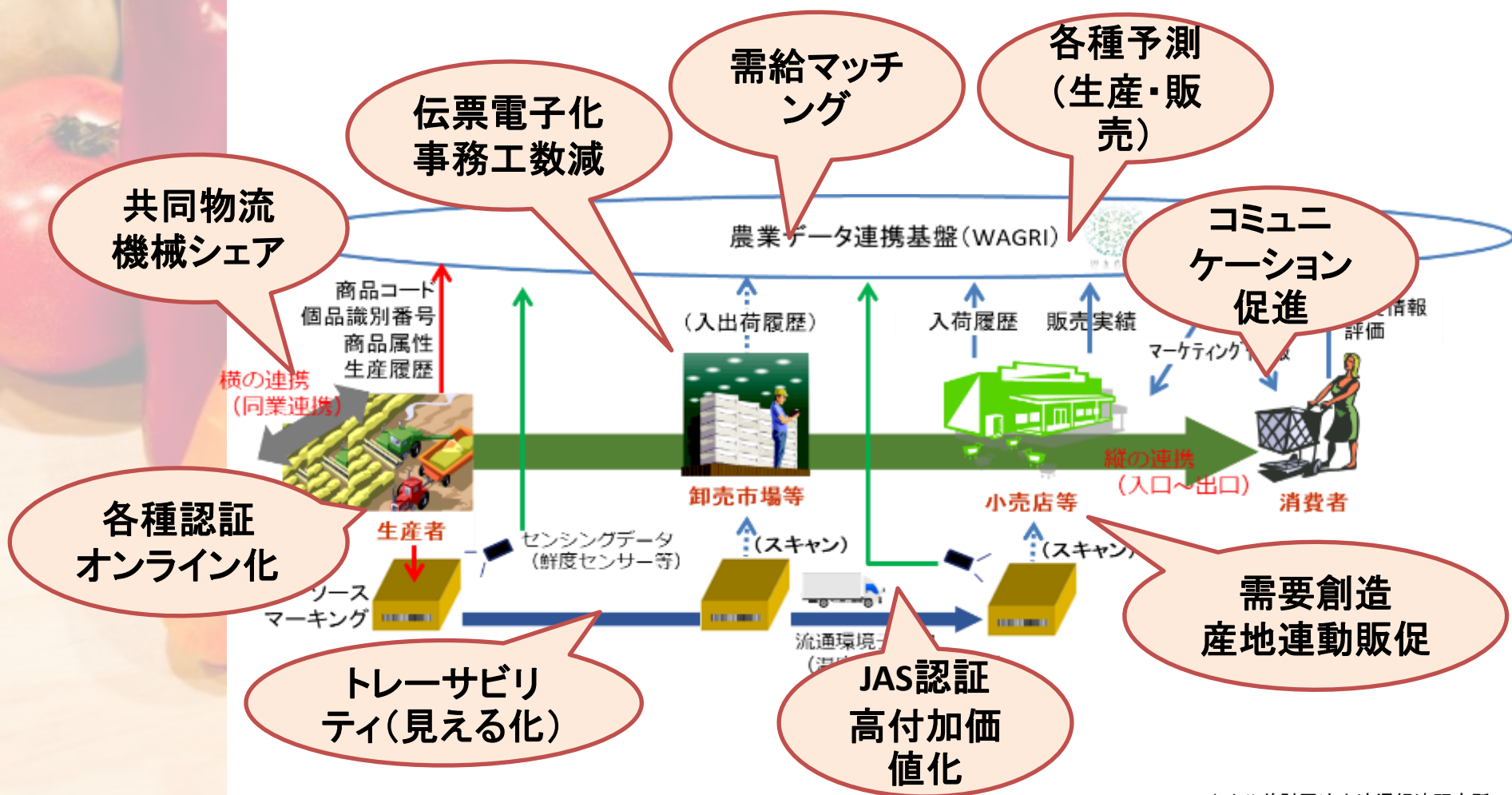
複数の同業者がデータを共有することで得られる利益

地域や競合の枠を超えた情報共有の仕組み。共同物流は横の連携が必須である。  
Ex) ビール会社は競合の枠を超えて共同物流をすでに実施済み。

**フードチェーン情報公表JAS（仮称）は、生産情報公表JASの対象を流通、小分けに拡張した認証規格。農産物の生産・流通プロセスを認証し、情報の公表を可能とする仕組み**



- ✓ 現在の情報、過去の情報、未来の情報(予測)のデータを共有。
- ✓ 生産から消費までのデータがつながることで生まれる新たなイノベーション。



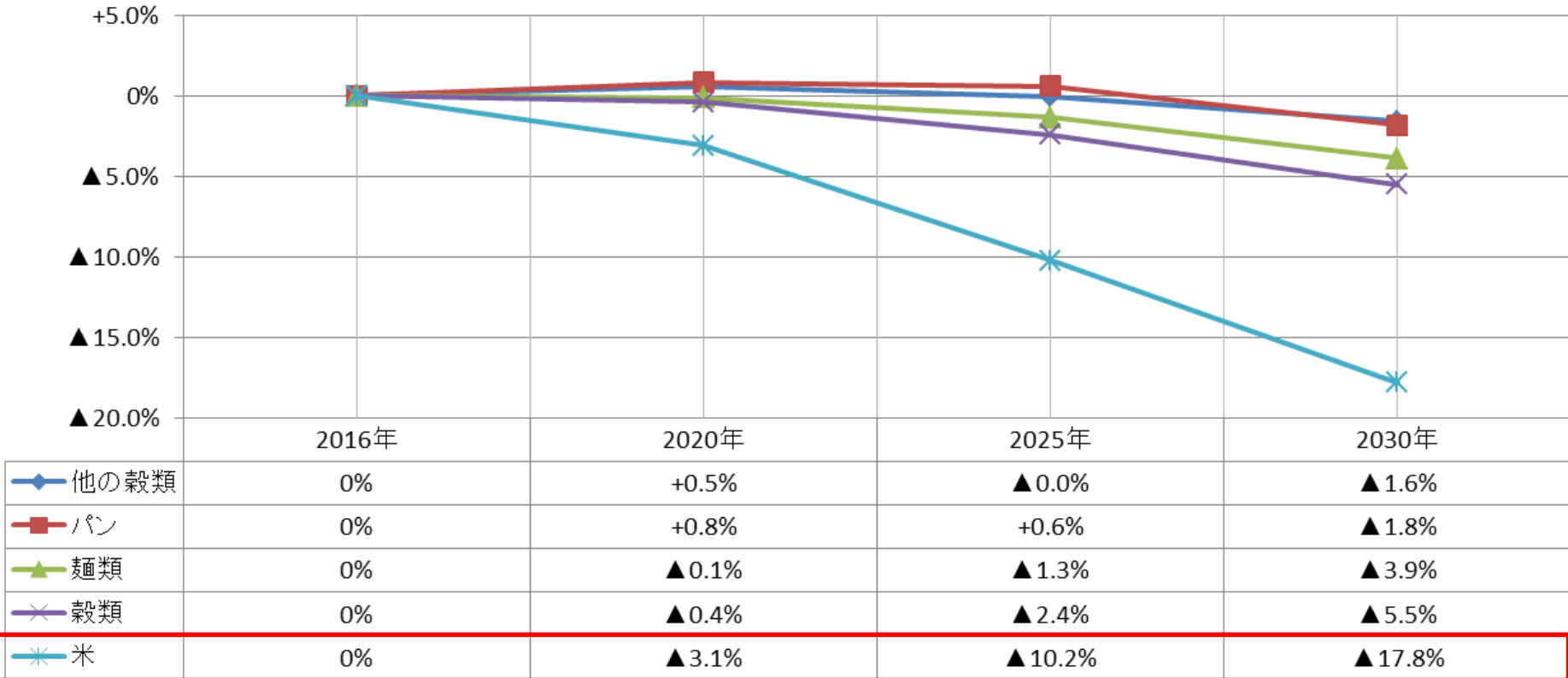


# スマート・オコメ・チェーンとの連携

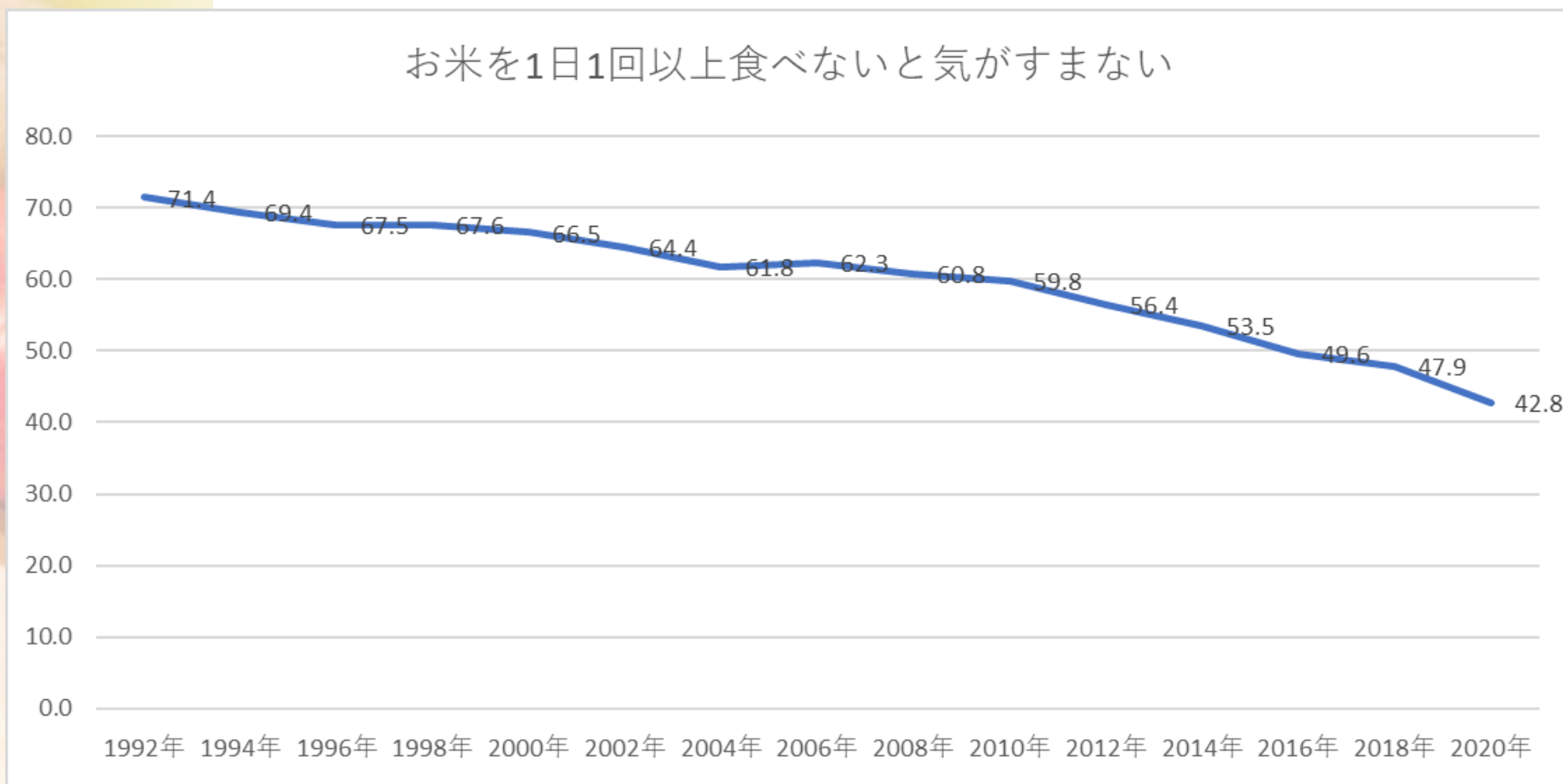
■ 穀類4品目(米、パン、麺類、その他)は、30/16年比で全て減少する。

- ・ 特に、米は2桁減少。

穀類小分類別の消費金額(市場規模)の伸び率の推移(2016年比)



## 📊 お米を1日1回は食べたい、という消費者が30年で約30%減少



出所: 博報堂「生活定点調査」

新商品の比率は...

**19.6%**である

| 分類         | 1店当たり新商品数比率(%) |
|------------|----------------|
| 米          | 19.6           |
| インスタントコーヒー | 35.4           |
| コーラ        | 38.9           |
| 米菓         | 43.6           |
| スパゲッティ     | 24.0           |

入れ替えが行われるのは20%  
前後＝80%は変化しない

売上における特売販売の  
割合は...

**46.4%**

半数近くは特売商品

| 分類         | 特売金額比率(%) |
|------------|-----------|
| 米          | 46.4      |
| インスタントコーヒー | 47.8      |
| コーラ        | 29.4      |
| 米菓         | 30.6      |
| スパゲッティ     | 35.4      |

特売商品になっている(＝特売  
商品が売上の半数近く)

出典：流通経済研究所CFB

一般的なスーパーでは、

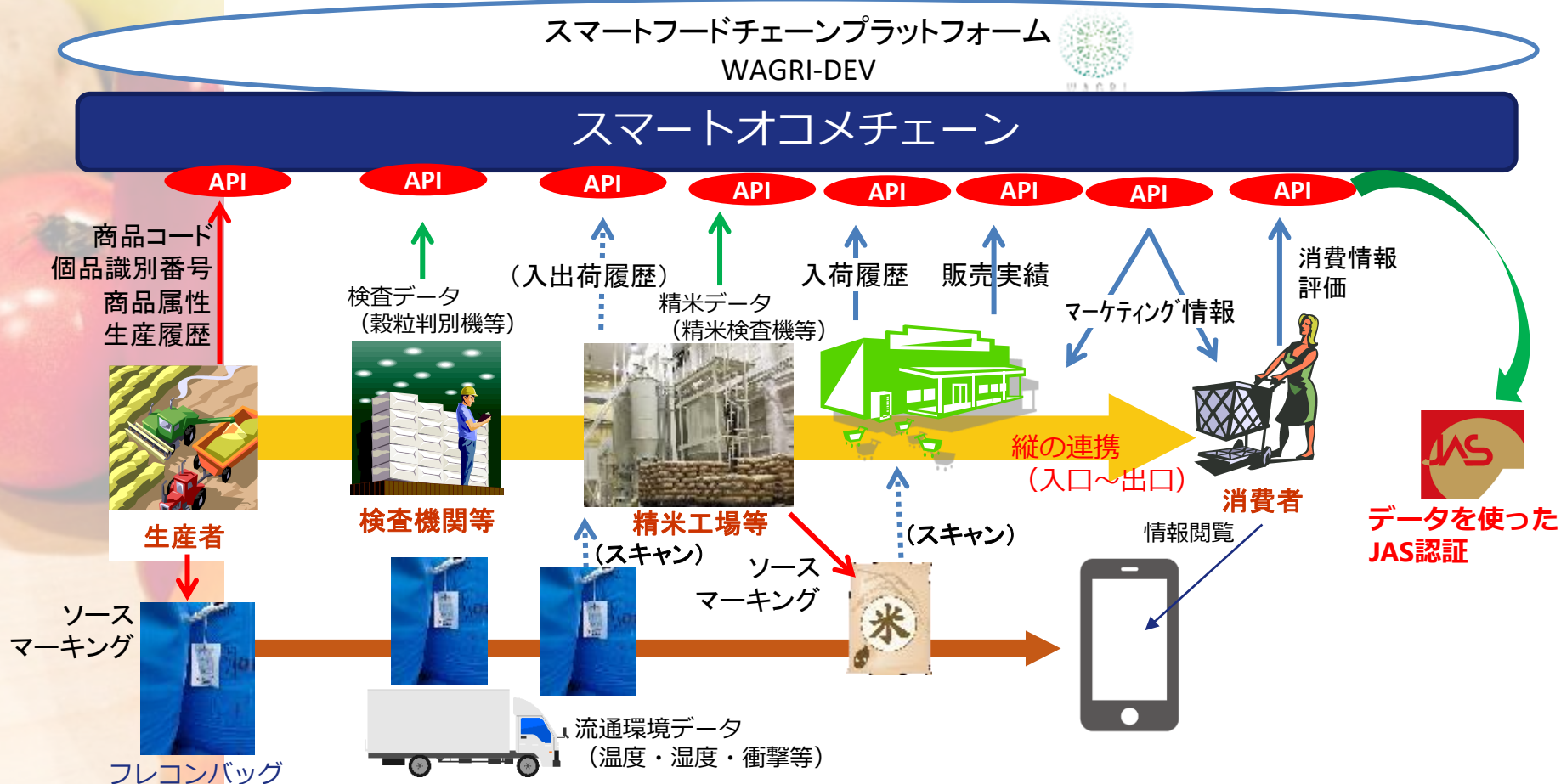
- ✓ 特売に入れた米が、売上の半分程度を占める
- ✓ 新商品の入れ替えはあまり行われない(＝同じ商品で棚が構成されている)
- ✓ 売場には30種類程度の商品が存在
- ✓ 平均すると1品当たりの単価は1,700円程度(特売5kgと思われる)  
⇒すなわち売れ筋の価格は、340円/kg

**もっと「需要創造」を**

**もっと「価値向上」を**

**もっと「生産性向上」を**

## スマートフードチェーンとスマートオコメチェーンの連携のイメージ



## ■ 米のトレーサビリティ

- ✓ 生産履歴データ、検査データ、流通データを連携して、トレーサビリティ管理が可能
- ✓ 何かあった場合の回収リスクの低減、安全・安心に向けた情報管理
- ✓ 特裁米、有機栽培などのエビデンス確保

## ■ コメ輸出の加速に貢献

- ✓ 輸出先国に合わせた検査結果データや、産地証明書等の電子発行
- ✓ 産地の情報やマーケティング情報の発信
- ✓ 輸出のためのJAS規格など

## ■ 新しい米の評価軸と価値向上

- ✓ 新しいJAS規格の制定による公的な価値の認定
- ✓ 各種検査結果や、成分分析データなどを活用した新しい規格の創出
- ✓ 食べ方／食味／栄養値／検査データ／栽培方法など、様々な切り口から米の魅力を発信できる基盤として

## ■ コメの生産～販売、消費を通じたサステナブルな社会の実現

- ✓ データでサプライチェーンが繋がることで、コメの生産から消費までのCO2排出量などを測定可能に。SDGs施策の立案にも貢献。



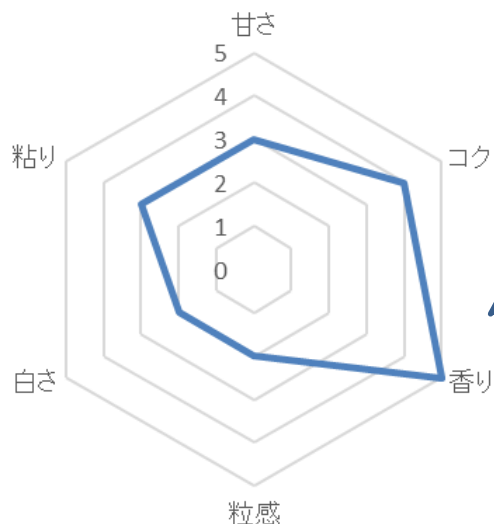
出典: ASAKAMAI 887 WEBサイト

こうした取り組みを、より円滑に。

ASAKAMAI887は、厳しい基準を儲けることで、ブランドの価値を高めている。

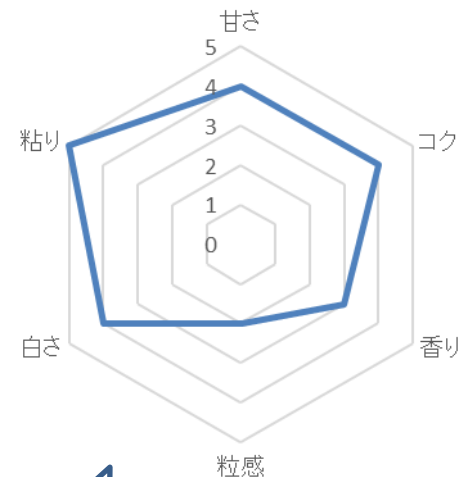
- 日本一厳しいと銘打った7つの基準を設け、ブランド認定を行う
- ① 食味値88点以上
- ② タンパク質含有量6.1%以下
- ③ ふるい目2.0mm
- ④ 整粒歩合80%以上
- ⑤ 特別栽培米
- ⑥ GAP認定農業者であること(県GAPでもOK)
- ⑦ エコファーマー

産地X 品種A



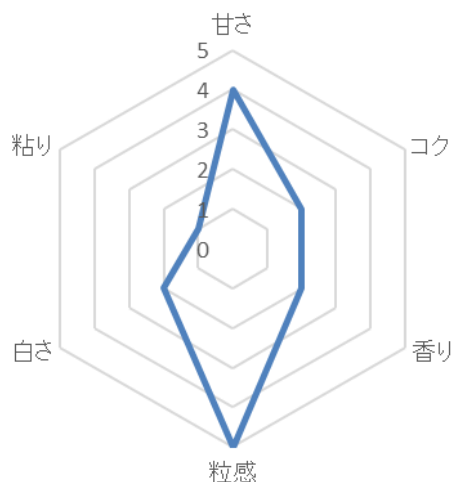
和食に合う  
米の味をそのまま使う  
料理に適している。  
おにぎり適正 ◎

産地Z 品種C



粘りが強く、力強い料理  
にも負けない米であり、  
中華料理などにも合う。

産地Y 品種B

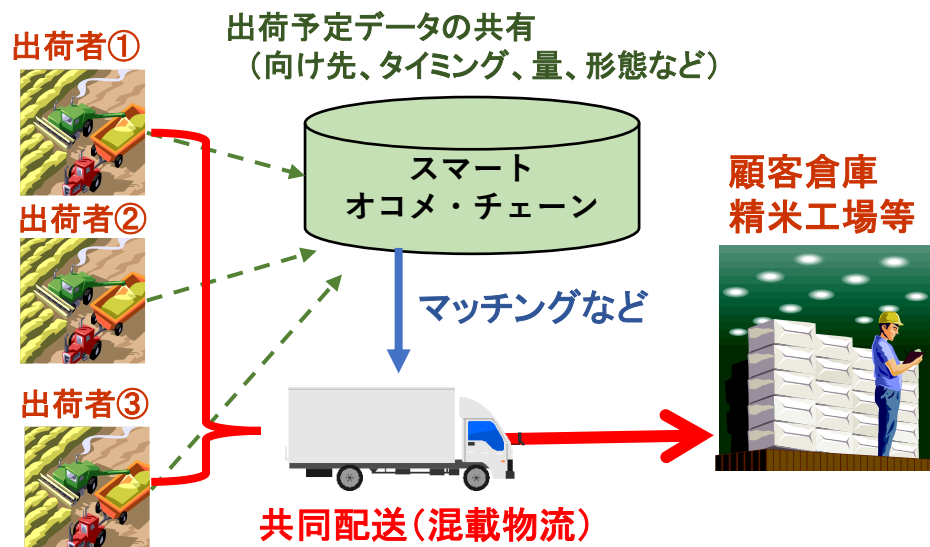


丼や寿司に最適である。  
粘りが少なく、洋食にも  
適性がある(ピラフ、リ  
ゾット等)

**1等・2等米、産地×品種…以外の切り口での販売可能性  
食味や食事に合わせたリコメンの実現**

## EX. コメ物流の共同化

物流以外にも、**インフラとして業界全体で連携できるものを連携していくための情報基盤**として活用可能。  
(パレット管理/資材管理など...)



## EX. コメ流通のカーボンニュートラル検討

データで、自動的にサプライチェーン全体のCO2排出量等の環境負荷を測定  
⇒削減施策へ



✓ スマート・オコメ・チェーン コンソーシアムでは、コメ流通のデジタル化、データ連携、その活用方法について皆様と議論し、新時代のコメ流通の仕組みを構築していきたいと考えています。業界全体を盛り上げていくために、ぜひご参加ください。