

宮城県産カキのトレーサビリティ システムの事例

社団法人 食品需給研究センター

(注)個人情報保護のため、当日配布した資料に一部修正を加えています。

漁場



写真：志津川湾の延縄式養殖の漁場。

殻剥き ~ 洗淨



写真：上・共同処理場におけるカキの殻剥き作業。右・むき身の洗淨。志津川町袖浜共同処理場にて。

箱詰め～集荷



写真 左・計量及び箱詰め作業。
右・共同処理場からの集荷。志津川
町袖浜共同処理場にて。

計量・パック製造

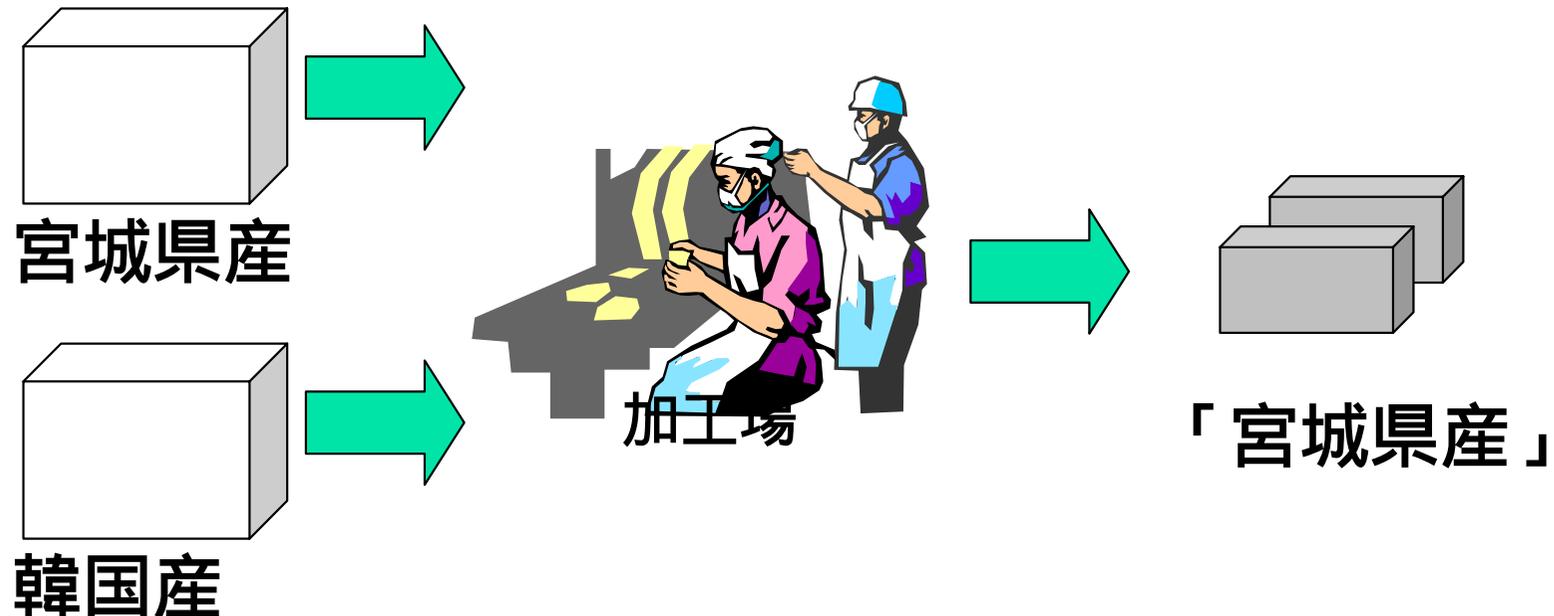


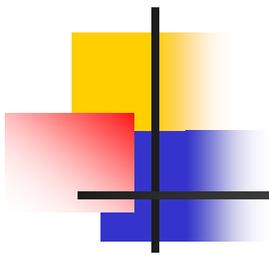
写真：鈴幸水産（宮城県松島町）の加工場。

システム開発に至った背景

加工業者による産地偽装

- 一部の加工業者が、韓国産のカキをパックし、「宮城県
海域産」と偽装、または産地を無表示にして販売していた
ことが明らかに。





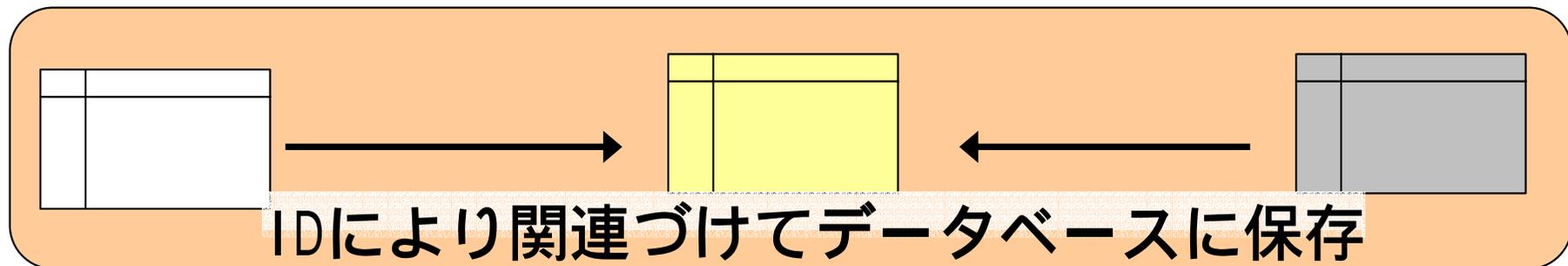
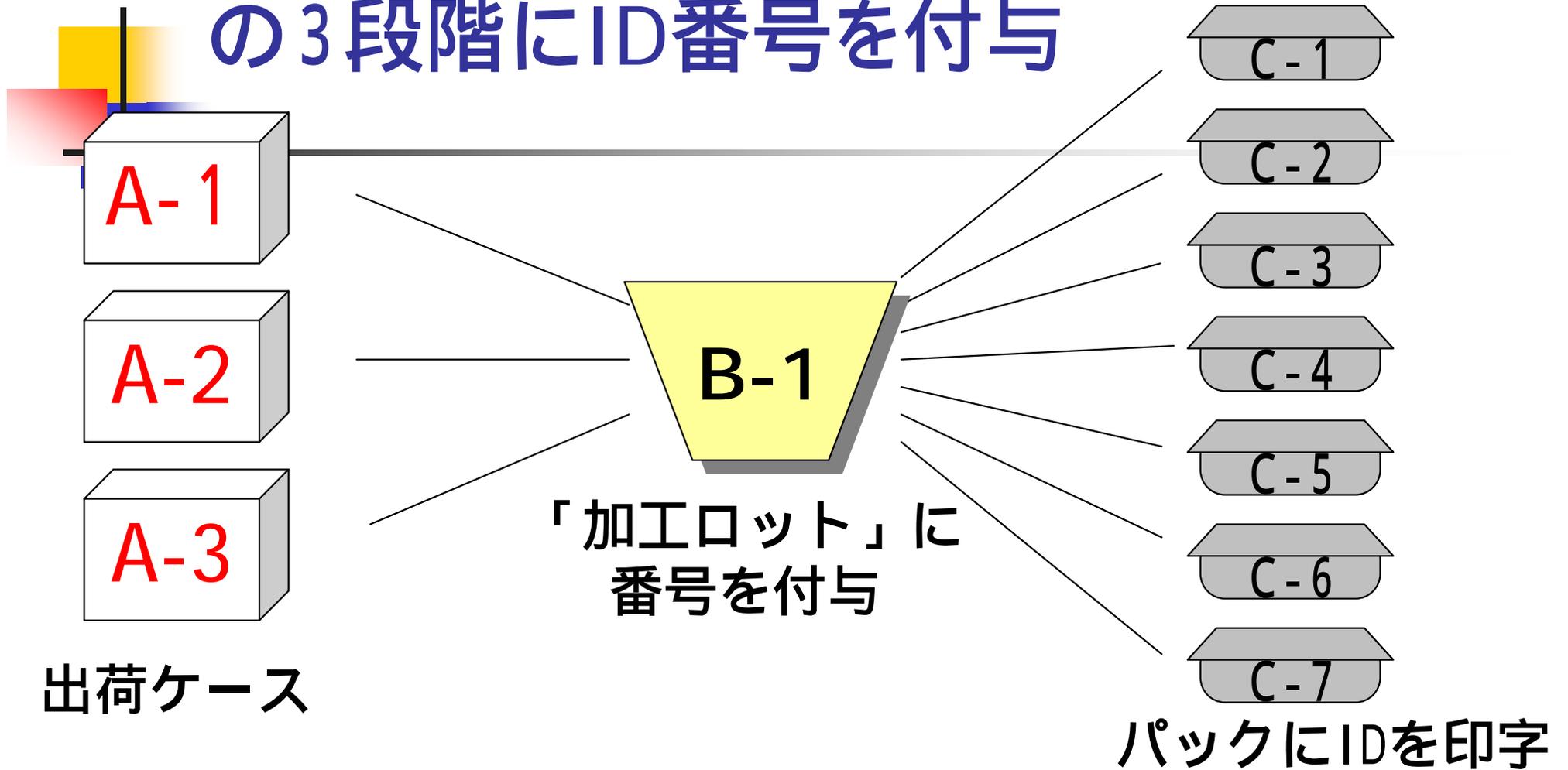
衛生検査を補うリスク対策の必要性

これまで

- サンプルングによる衛生検査が行なわれており、出荷を一時停止する等の対策がとられている。
- 加工場での洗浄・袋詰め工程における、原料と製品の対応関係の記録が不透明だった。

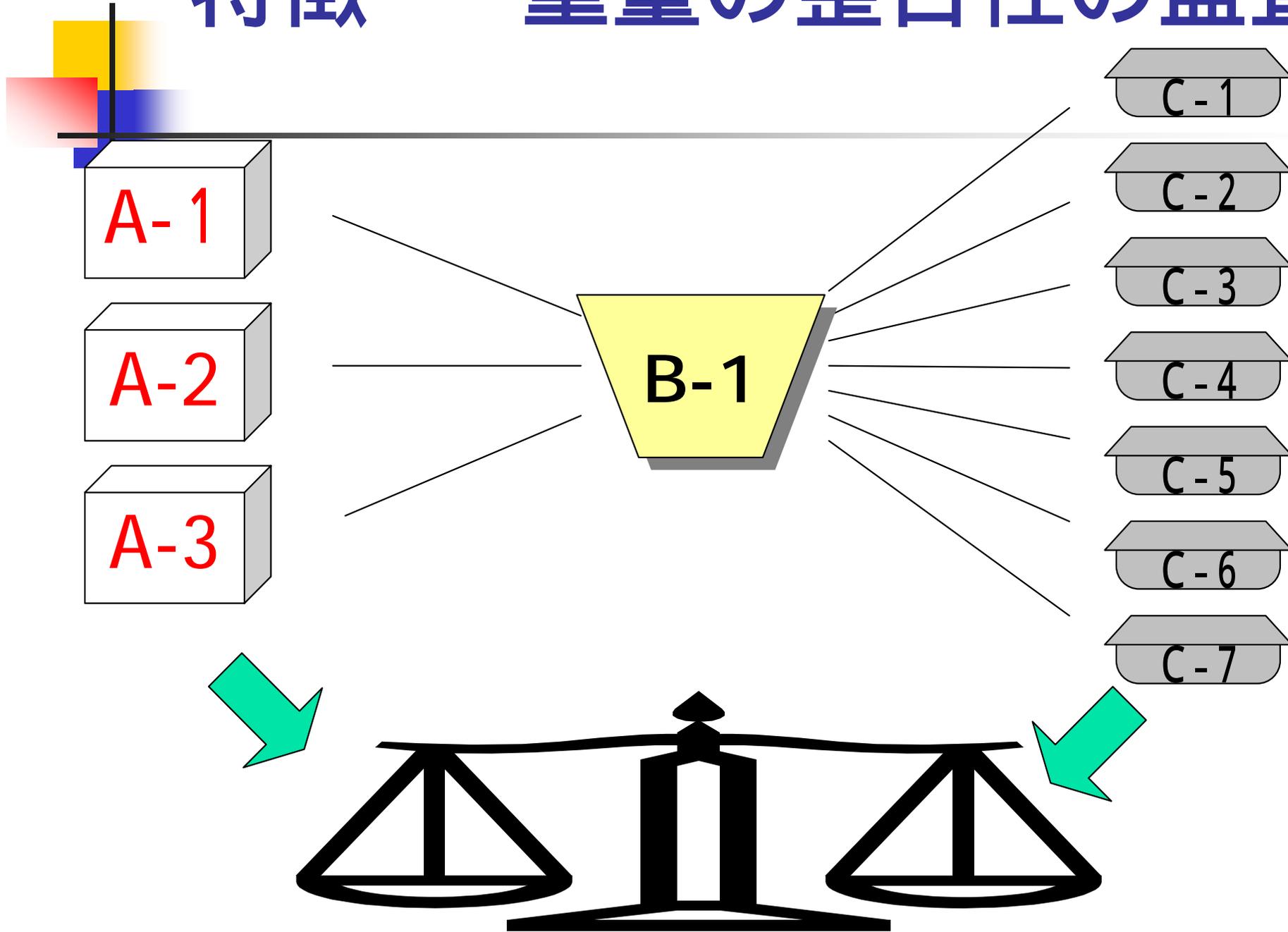
- 被害が発生してしまったとき、原因の特定ができない。
- 特定の海域が危険であることがわかっていても、製品回収の範囲を絞り込むことができない。

特徴 出荷ケース、加工ロット、パックの3段階にID番号を付与



特徴

重量の整合性の監査



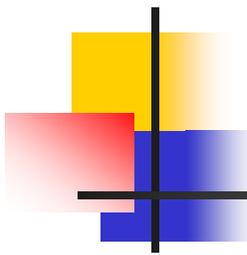
特徴 ナンバリング機能を利用したパックへの印字



左:サーマル(熱転写)式印字機
とキーボード(コントローラ)

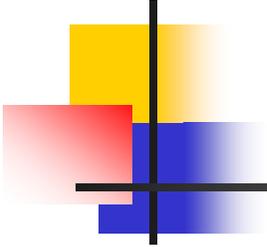
下:パック番号の印字例

NET 100g
加工年月日 02.12.07
消費期限 02.12.10
<http://www.miyagi.coop/>
パック番号 18-350012388



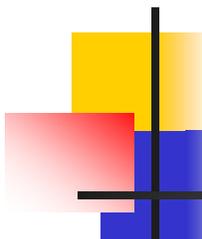
特徴 宮城県カキ業界として 取り組むシステム

- 複数の関係者が参加することにより、**情報の信頼性が向上する。**
- 共同で情報システムを利用すれば、**小規模な業者でも参加しやすい。**
- **産地側から提案**し、得意先の了解を得ることを目指す。



運転費用の試算

- 加工業者の運転費用(主として人件費)は、1パックあたり約0.8円。
ただし、原料ロットの大きさや、製造するパックの受注規模によっては、コストが大きくなる傾向がある。
- 情報システム利用料は、事業者(漁協・加工業者等)全体で、1パックあたり0.15円程度。



参加事業者にとっての効果

- 実証試験協力者のカキの売上が、前年よりやや増加。
- 産地(漁協)にとって
 - 品質に対する責任感、産地のブランド力が向上。
- パック加工業者にとって
 - 深夜労働を回避することができた。
 - データを活用して荷受確認、在庫管理、製造指示等が可能となった。

宮城生協ホームページ 消費者向け検索条件入力画面

宮城県産生かき生産データ追跡システム - Microsoft Internet Explorer

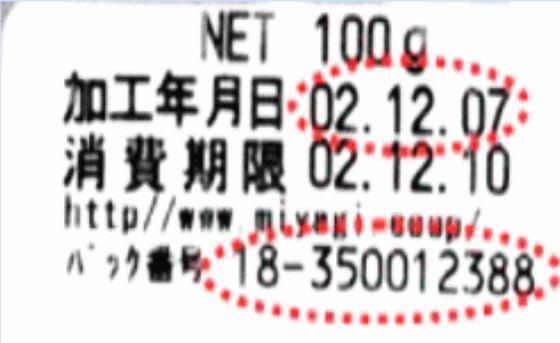
ファイル(E) 編集(E) 表示(V) お気に入り(A) ツール(T) ヘルプ(H)

産直志津川湾産生かき 生産データ追跡システム

みやぎ生協は、JFみやぎ漁連、(社)食品需給研究センター等と共同で宮城県産養殖生かきのトレーサビリティシステム実証実験を開始しました。
みやぎ生協で取り扱っている「産直志津川湾産生かき」を対象にしています。

宮城県産生かきトレーサビリティ・システム

● 商品に記載された「パック番号」と「加工日」により、生産者名・水揚げ海域など、生かきの生産や加工の履歴を確認できます。



NET 100g
加工年月日: 02.12.07
消費期限: 02.12.10
http://www.miyagi-coup/
パック番号: 18-350012388

1.加工日を入力してください
2003 年 03 月 09 日 (日)

2.パック番号を入力してください
[] - [] [取消] [検索履歴]

生産データを検索

このページの使い方
志津川湾産生かきについて
メンバーさんに届くまで
志津川湾マップ
入出荷生産データ
生産者データ一覧

ビデオメッセージ
志津川町漁協より
生かき生産者より
パック生産加工場・鈴幸水産より

かき料理レシピ集
レシピを見る

リンク
志津川町漁協
JFみやぎ漁連
志津川町
有限会社 鈴幸水産

みやぎ生協ホームへ

ご質問・お問い合わせ
このシステムについてのご説明
JFみやぎ漁連

インターネット

消費者向け検索結果出力画面 その1

宮城県産かき生産データ追跡システム - Microsoft Internet Explorer

ファイル(F) 編集(E) 表示(V) お気に入り(A) ツール(T) ヘルプ(H)

産直志津川湾産かき 生産データ追跡システム

みやぎ生協は、JFみやぎ漁連、(社)食品需給研究センター等と共同で宮城県産養殖生かきのトレーサビリティシステム実証実験を開始しました。みやぎ生協で取り扱っている「産直志津川湾産かき」を対象にしています。

このページの使い方
志津川湾産かきについて
メンバーさんに届くまで
志津川湾マップ
入出荷生産データ
生産者データ一覧
ビデオメッセージ
志津川町漁協より
生かき生産者より
パック生産加工場・鈴幸水産より
かき料理レシピ集
レシピを見る
リンク
志津川町漁協
JFみやぎ漁連
志津川町
有限会社 鈴幸水産
みやぎ生協ホームへ

宮城県産かきトレーサビリティ・システム

●このカキは、以下のように育てられ、届けられました。

●生産段階 ●加工段階 ●小売店へ

●志津川湾 志津川町戸倉 で水揚げされました。



●有限会社 鈴幸水産 がパックしました。



●お買い求めのお店に届けられました。



「ホンモノの宮城県産かきをお届けします。」

●2003年01月25日にパックキングしました。
●正味 140 gです。
●パックの塩水の濃度: 3.0% です。

検索画面へ戻る

出荷生産者一覧へ 私達が育てました

※クリックすると生産者のプロフィールが見られます。

●2003年01月24日にカキの殻を剥き、出荷しました。

●衛生検査の結果 ●重量の整合性確認の結果

●生食は可能です。

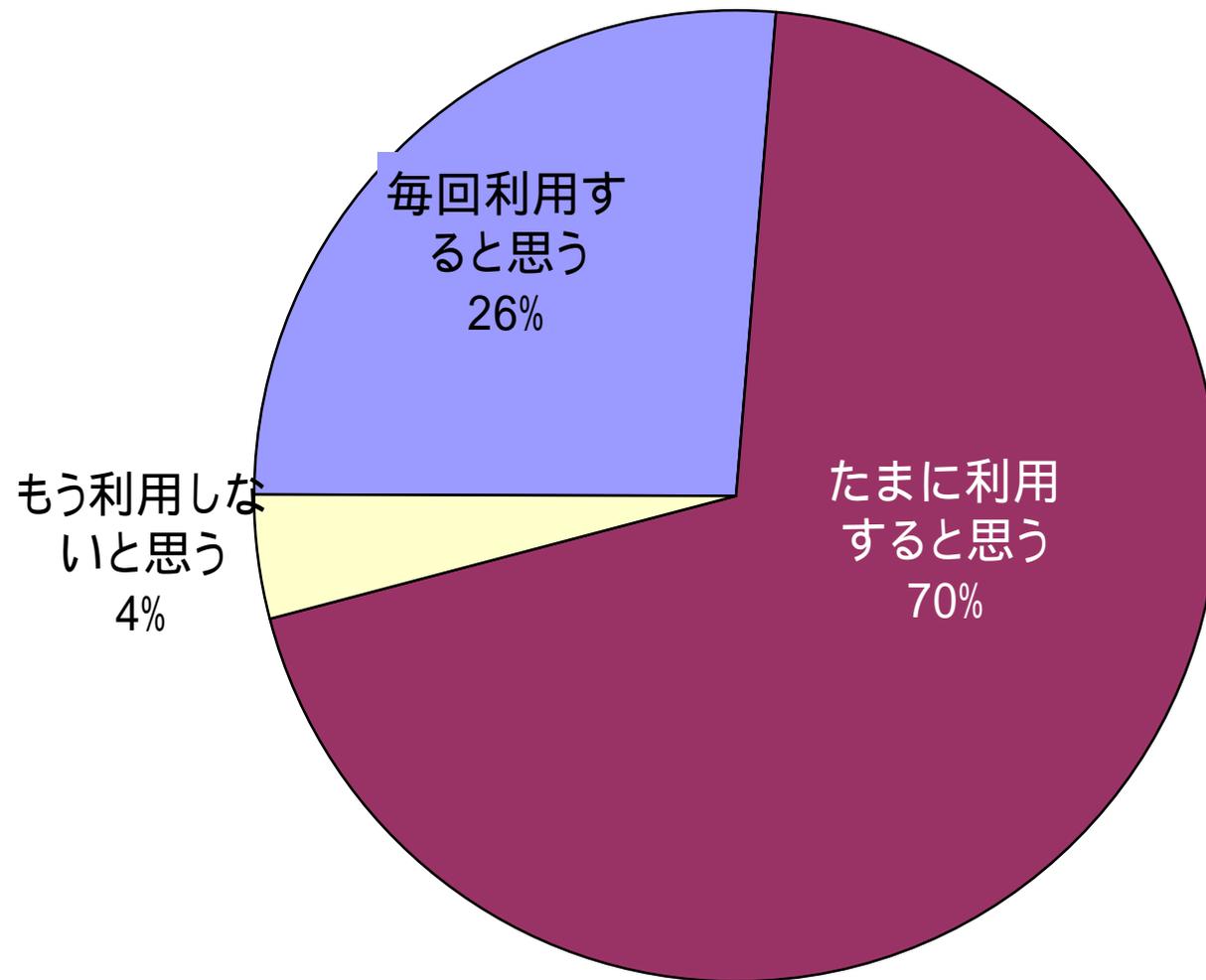
衛生検査結果の詳細を確認する

●みやぎ漁連にて、上記の報告に異常がないことを確認しました。
(重量の整合性とは)

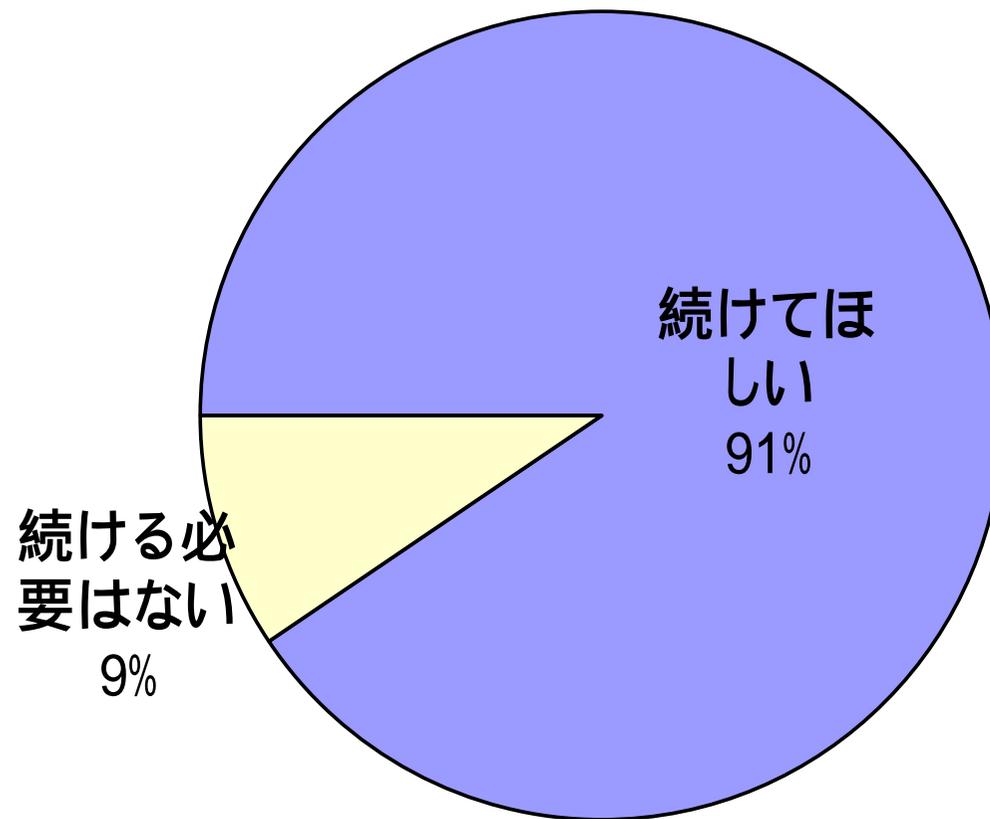
インターネット

消費者アンケート結果から

あなたが今後カキを購入した場合、このシステムを利用すると思いますか。



カキのトレーサビリティシステムを来年以降も
続けてほしいと思いますか。



トレーサビリティシステムを適用することにより商品の価格が高くなるとしても、トレーサビリティシステムを導入したカキを選択しますか。

