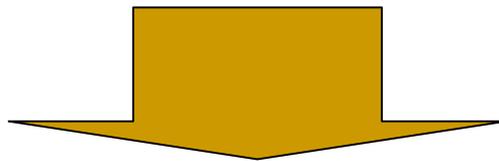

卸売市場(水産物)における ICタグ活用による物流効率化実証

中間報告(抜粋)

平成21年11月10日
東京都水産物卸売業者協会

1. 事業の目的

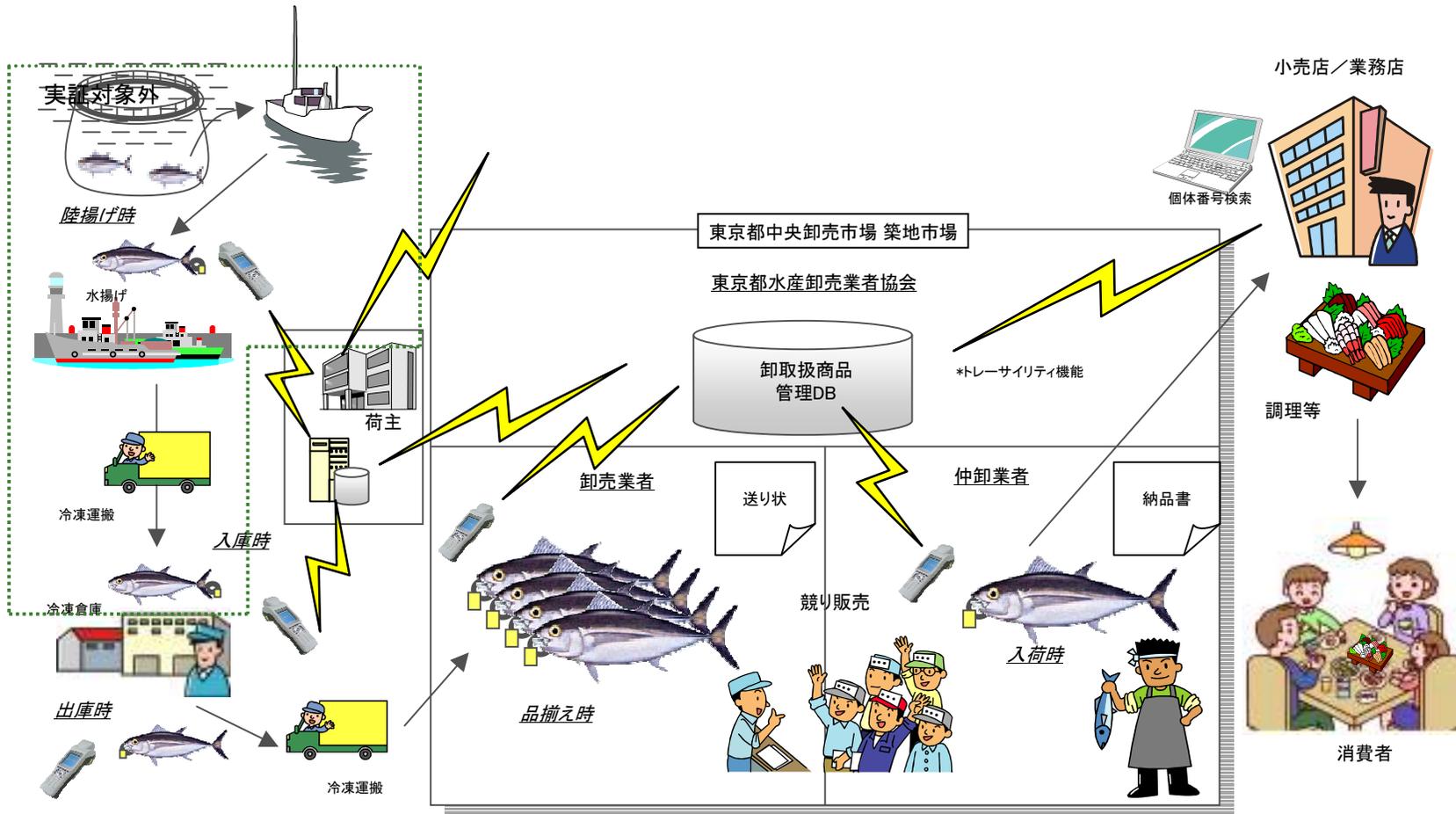
- ICタグを活用した、流通情報(入荷情報等)をシステム構築することにより、物流作業の効率化、物流事務の簡素化を図る。
- 事業者の規模にあわせて段階的に導入でき、最小限の負担で可能なシステム構築行う。
(例えば、バーコード ……> ICタグなど段階的に移行)
- IT格差を解消するユニバーサルな仕組。



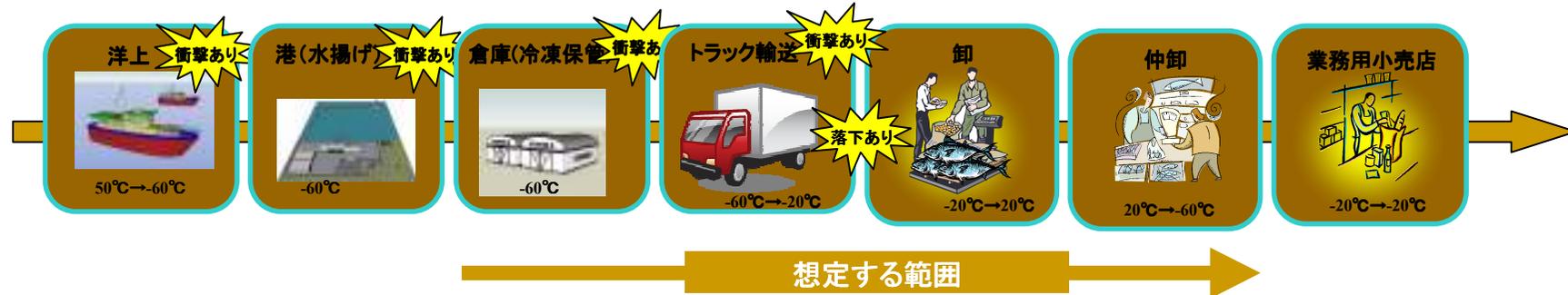
政策目標である物流コスト2割削減を目指す。

4. 実証ビジネスモデルの概要

全体運用イメージ図（例：マグロ運用） 参考



7. 流通シーンと環境条件



想定シーン	行われる作業	タグへのアクション	環境条件
洋上	まぐろの釣り上げ、下処理 タグを添付して船倉冷凍庫へ保管する	釣り上げたまぐろの情報の読み書き	<ul style="list-style-type: none"> 赤道近辺の洋上では50°C程度までタグ表面温度が上昇する 船倉の冷凍倉庫は-60°Cであり、タグ表面温度が急激に低下する 海水がかかる、海水が付着したまま冷凍される可能性
港(水揚げ)	船倉から冷凍されたまぐろを取り出し、港に水揚げする	水揚げ時の情報の読み書き	<ul style="list-style-type: none"> 船倉での冷凍状態から常温へタグ表面温度が急激に上昇する 水揚げ時に、地面落下による衝撃が加わる
倉庫(冷凍保管)	水揚げされたまぐろを冷凍倉庫へ保管する	冷凍倉庫へ保管された情報の読み書き	<ul style="list-style-type: none"> 倉庫内では-60°C環境下にて最長1年程度長期保管される
トラック輸送	倉庫から出荷されるまぐろをトラックに積み、市場へ移動する	なし	<ul style="list-style-type: none"> トラック内では-20°C程度環境下にて保管される トラックからの積卸時に、地面落下による衝撃が加わる
卸	トラックの荷台からまぐろをおろし、卸市場へ入着する	情報の読取り	<ul style="list-style-type: none"> 卸市場内は、年間を通じて一定温度(20°C程度)に保たれている マグロに海水をかける
仲卸	卸で競りおろされたまぐろを仲卸の店舗へ移動する	情報の読取り	<ul style="list-style-type: none"> ダンベ(大型冷蔵庫)内では-60°C環境下にて保管される
業務小売店	仲卸で販売されたまぐろを業務小売店へ移動する	情報の読取り	<ul style="list-style-type: none"> 中卸⇒小売店間はトラック輸送 トラック内では-20°C程度環境下にて保管される

6. 進捗と今後の予定

	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
設計												
開発												
テスト												
実証試験 単体・流通												