

# 福岡魚市場 輸出、凍魚扱い強化

生鮮流通分野でコンサルティング・システム事業を手掛けるパーソナル情報システム（PJS、東京都港区）は8日、第37回全国生鮮流通フォーラムをオンラインで開催した。録画配信の事例セミナーでは「水産市場における機能強化の取組み」と題し、福岡魚市場（福岡市）の小林一浩取締役と早水浩司顧問が登場。同社による水産物取引情報のデジタル化の取り組みを説明した他、今後の事業戦略として、輸出や冷凍魚の取り扱いに注力する方針を示した。

## 場内冷蔵庫活用へ

取引情報のデジタル化については、主に早水顧問が解説した。同社は約30年前から各漁協が出荷した水産物について、水揚げやセリの結果などの情報をデータ化し、情報のフィードバックに取り組んできた。

その結果、漁協側から他の西日本各地の市場に対し、デジタルデータで取引情報を提供してほしいとの要望が高まった。漁協からの要望を受けて、約20年前には西日本のほぼ全域の市場で取引情報をデータ化し、フィードバックする流れが浸透した。各市場では福岡魚市場が作成したデータフォーマットを共通して使用しているという。

### 冷凍技術で価値向上 量販店への提案推進

小林取締役からは、福岡魚市場の今後の経営戦略や事業の方向性についての説明もあった。漁獲量の減少とともに同市場への入荷量も減る中で、今後はさらなる魚の高付加価値化が大切になると指摘した。そのための方策として冷凍技術の活用を挙げ、冷凍魚の取り扱い強化や輸出促進に取り組みたいとした。

福岡鮮魚市場では現在、老朽化に伴う冷蔵庫の建て替えが進む。保管庫にはマイナス35度帯のセミ超低温室を設け、冷凍魚の高品質保存も実現する。

小林取締役は「量販店では冷凍形態での販売が進んでいる」と説明。今後は冷凍技術を活用し、量販店への提案強化や輸出拡大につなげたいとの考えを示した。

また、さらなる高付加価値化にあたり場内に加工施設が必要との認識も示し、「どのような形で整備するかが今後の課題になる」とした。

### 持続可能な 物流構築を

矢野流経大教授

フォーラムではその他、流通経済大教授の矢野裕児流通情報学部長が「食品業界の物流が抱える課題と今後の動向」と題してライブ配信した。トラックドライバー不足や労働時間の見直しといった課題に直面する中、「無理な労働環境での輸送により成立していた農産物物流は限界を迎えている」と指摘した。物流供給の制約は今後の農産物物流に大きな影響を与えると予想した上で、持続可能な農産物物流システムを構築する必要があると訴えた。

