水産品も電子タグ流通

PJSセミナー 水産流通が実証成果報告

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月25日、豊洲市場（同江東区）で「第38回全国生鮮流通フォーラム」を開いた。水産流通（同）事業本部事業推進オフィサーの佐々木綾氏が登壇し、同社が実証実験しているRFID（近距離無線通信を用いた自動認識技術）タグを使った水産物流通の業務効率化の取り組みを報告した。

同社は現在、農水省の補助を活用し、市場内でRFIDタグを使った業務効率化の実証実験に取り組んでいる。電波を使用するRFIDタグは一般的に水分と相性が悪く、水産物流通との相性も悪いとされる。一方、RFIDタグを使うことでサプライヤーから納品された商品の数量確認、また顧客への納品時に必要な業務などが効率化できるとし、水産物流通でRFIDタグを活用できる可能性を探った。

佐々木氏は2022年度に行った耐久性検証の結果を紹介。水に漬けたF級（マイナス25度）のタラコやセミ超低温（マイナス35度）のエビ、超低温（マイナス50度）のマグロにRFIDタグを貼り付けた結果、いずれも問題なく読み取れた。また、高密度での積載でも個品単位で問題なく読み取れたという。

小売店との実証実験では、アイテムごとにRFIDタグを貼って出荷し、そのまま小売店舗に納品。店舗での在庫確認や発注、注文情報の連携などの作業について、RFIDタグの使用による業務効率の改善度を確認した。結果、従来の慣行業務と比べて全体で45％の業務時間が短縮できた。佐々木氏は今年度の取り組みとして「冷蔵庫内の全て（の工程）で試したい」などと話した。

フォーラムでは他にも、農水省大臣官房新事業・食品産業部食品流通課卸売市場室の戎井靖貴室長が登壇し、物流の2024年問題への対応について説明した。流通経済大教授の矢野裕児流通情報学部長は「持続可能な農産物物流システムの構築に向けて」をテーマに講演した。

東京シティ青果は、青果市場でのRFID付きパレットによる物流実験の成果を解説した。パーソナル情報システムの傍島昌代氏は、生鮮業界のデジタルトランスフォーメーション（DX）化の事例などを説明した。

水産流通の佐々木氏が登壇した

無断の転載、複写、配布を禁じます。