

令和6年度気仙沼市デジタル水産業推進協議会

第2回E分科会

日時： 令和7年3月26日（水）午前10時00分～

場所： 気仙沼市水産研修センター＋オンライン

次 第

1 開 会

2 挨拶

3 出席者紹介

4 報 告

（1）今年度における取組事項について

（2）E-1：広域市場データ共有基盤の取組状況について

（3）E-2：水産バリューチェーン研究会の取組状況について

（4）E-3：気仙沼市魚市場のスマートフォン入札の導入支援の取組事項について

5 協 議 （ E-2：第3回水産バリューチェーン研究会 ）

（1）第2回以降の調査・研究（追加分）

（2）令和7年度の実証案

6 そ の 他

7 閉 会

【配布資料】

- 1 次第（本紙）
- 2 出席者名簿
- 3 説明資料

令和6年度気仙沼市デジタル水産業推進協議会 第2回E分科会名簿

【気仙沼市デジタル水産業推進協議会E分科会員】

NO.	区分	所属	職名等	氏名	摘要
1	分科会長	株式会社カネダイ・ 気仙沼冷凍水産加工業協同組合	代表取締役社長・ 組合員	佐 藤 俊 輔	
2	副分科会長	株式会社阿部長商店	経営管理部 部長	菅 原 圭 介	会場
3		株式会社さんりくみらい	代表取締役	藤 田 純 一	欠席
4	学識経験者	東京海洋大学	海洋生命科学部 名誉 教授	東 海 正	
5	各種団体 ・企業 (所属名順)	気仙沼漁業協同組合・ 気仙沼市デジタル水産業推進協議会	代表理事組合長・ 会長	齋 藤 徹 夫	欠席
6		株式会社石渡商店	代表取締役社長	石 渡 久 師	
7		気仙沼漁業協同組合	魚市場部水揚管理課 課長	小野寺 雄 一	会場
8		気仙沼商工会議所	総務課長兼デジタル化 推進室長	佐 藤 淳 一	会場
9		気仙沼市物産振興協会	事務局長	高 橋 ちひろ	会場
10		株式会社八葉水産	取締役常務	清 水 健 佑	欠席
11		株式会社藤田鐵工所	代表取締役社長	米 倉 工 雄	会場
12		宮城県漁業協同組合気仙沼総合支所	支所長	山 内 裕	欠席
13	関係 行政機関	宮城県気仙沼地方振興事務所水産漁港部	技術副参事 兼総括技術次長	鈴 木 永 二	欠席
14	気仙沼市	気仙沼市	デジタル補佐官	種子野 亮	会場

【アドバイザー】

NO.	区分	所属	職名等	氏名	摘要
1	外部企業	株式会社フーディソン	代表取締役CEO	山 本 徹	オンライン

【事務局】

NO.	区分	所属	職名等	氏名	摘要
1	気仙沼市	産業部水産課	課長	齋 藤 英 敏	
2		産業部水産課加工振興係	課長補佐兼係長	日 野 卓	
3		産業部水産課魚市場係	係長	三 浦 美 幸	
4		産業部水産課漁業振興係	主幹兼係長	小野寺 幸 史	
5		産業部水産課漁業振興係	主幹	佐 藤 吉	
6	支援企業	三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社	主任研究員	秋 元 康 男	
7		三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社	主任研究員	清 谷 康 平	



令和6年度気仙沼市デジタル水産業推進協議会 第2回E分科会説明資料

令和7年3月26日（水）

10：00～12：00

目次

報告1.1～1.5	今年度における取組事項
報告2.1～2.24	E-1：広域市場データ共有基盤の取組状況について ※報告2.7～2.24：R6年度の実証成果
報告3.1	E-2：水産バリューチェーン研究会の取組状況について
報告4.1	E-3：気仙沼市魚市場のスマートフォン入札の導入支援の取組状況について
協議1.1～1.12	E-2：第3回水産バリューチェーン研究会① 第2回以降の調査・研究（追加分）
協議2.1～2.5	E-2：第3回水産バリューチェーン研究会② 令和7年度の実証案

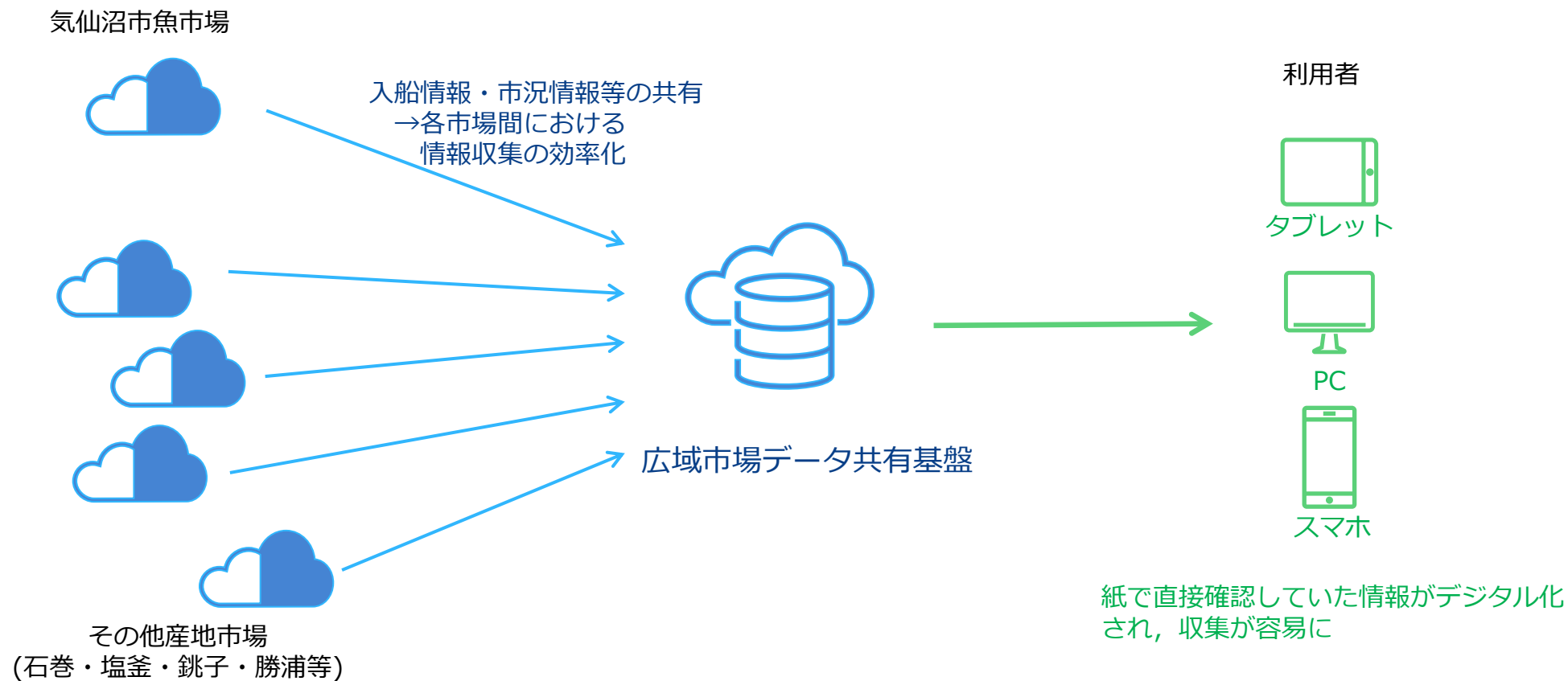
報告1.1～報告1.5

報告1 今年度における取組事項

報告1.1 E-1：広域市場データ共有基盤

1. 概要
各魚市場における入船情報・水揚げ情報のデジタル化
2. 目的・効果
 1. 各漁協の負担軽減
 2. 買受人による情報収集の効率化
3. 水産行政・研究データ基盤案
 1. P25のとおり
4. 実施主体
 1. 管理者：市，漁協
 2. 利用者：すべての人
 3. 仕様検討：漁協，協議会
5. 実現に必要な要素
 1. 各市場における入船情報等のデータ収集
 2. データの共有に関するルール構築
 3. 統一フォーマットの検討
6. 整備スケジュール案
 1. R6（調達まで）
 1. 関係者の基本合意
 2. 5に記載の情報収集
 3. ベンダー発掘
 4. 実証
 5. 基本仕様構築
 6. ベンダー選定
 2. R7以降（実装）
 1. 実装フェーズへ

報告1.2 E-1 : 広域市場データ共有基盤 整備イメージ



報告1.3 E-1 : 広域市場データ共有基盤 実現に向けた備忘録

問屋→漁協→HP公表
までの作業プロセスを確認し、
省力化が可能な部分を探し、共
有基盤の整備と併せて適宜検討

特に、入船情報については各市場同じ情報
を電話、FAX、HP等でそれぞれ把握し、独
自のフォーマットでまとめている
→情報の出处は同じであり、共有化するこ
とによりそれぞれの負担軽減に寄与する

気仙沼市魚市場

入船情報・市況情報等の共有
→各市場間における
情報収集の効率化

利用者



広域市場データ共有基盤

その他産地市場
(石巻・塩釜・銚子・勝浦等)

各市場とのデータ共有については、
①関係者間の合意ののち、

②共有するデータの範囲
③共通のフォーマット
について議論が必要

デジ水予算で整備
→気仙沼が旗頭となり、各市場との連携を図る

紙で直接確認していた情報がデジタル化
され、収集が容易に

各地入港船調

気仙沼魚市場

10月9日 04時現在

気仙沼	釜	銚子	勝浦(房)	焼津	御前崎
網① めか 116 まか 5 吉切 55 t 釣⑨ かつお 185.5 t かつお新口 86.5 t ・ 甚一丸 ・ 8日昇丸 (MSC) ・ 83佐賀明神丸 ・ 三幸丸 ・ 安市丸 ・ 光榮丸 ・ 88佐賀明神丸 ・ 竜喜丸 (MSC) ・ 23長久丸 旋網① かつお新口 30 t ・ 33清勝丸 旋網① 道東いわし 180 t ・ 85海幸丸	網③ ばち 104 黒皮 19 だるま 180 とんぼ 22 網① まぐろ 12 t (60~100 kg物) ・ 12大師丸	網① ばち 56 だるま 88 めか 3	なし	休市	釣① かつお 4.5 t
女川 トロール・定置・小船 石巻 定置 旋網① 道東いわし 180 t ・ 81海幸丸 大船渡 小名浜 休市					

報告1.4 E-2：水産バリューチェーン情報連携プラットフォーム

1. 概要
水産バリューチェーン研究会の実施
2. 目的・効果
 1. 水産バリューチェーンの構築に向けた研究
 2. 民間活動の誘発
3. 水産バリューチェーン研究会の取組
 1. 外部講師招へい等によるビジネスモデルの調査・研究
 2. 現地視察（消費地市場，その他バリューチェーン構築事例など）
4. スケジュール案
 1. R6（研究）
 2. R7～（要件定義）
5. 課題
 1. 民間の動きをいかに支援していくか

報告1.5 E-3 : 気仙沼市魚市場のスマートフォン入札の導入支援

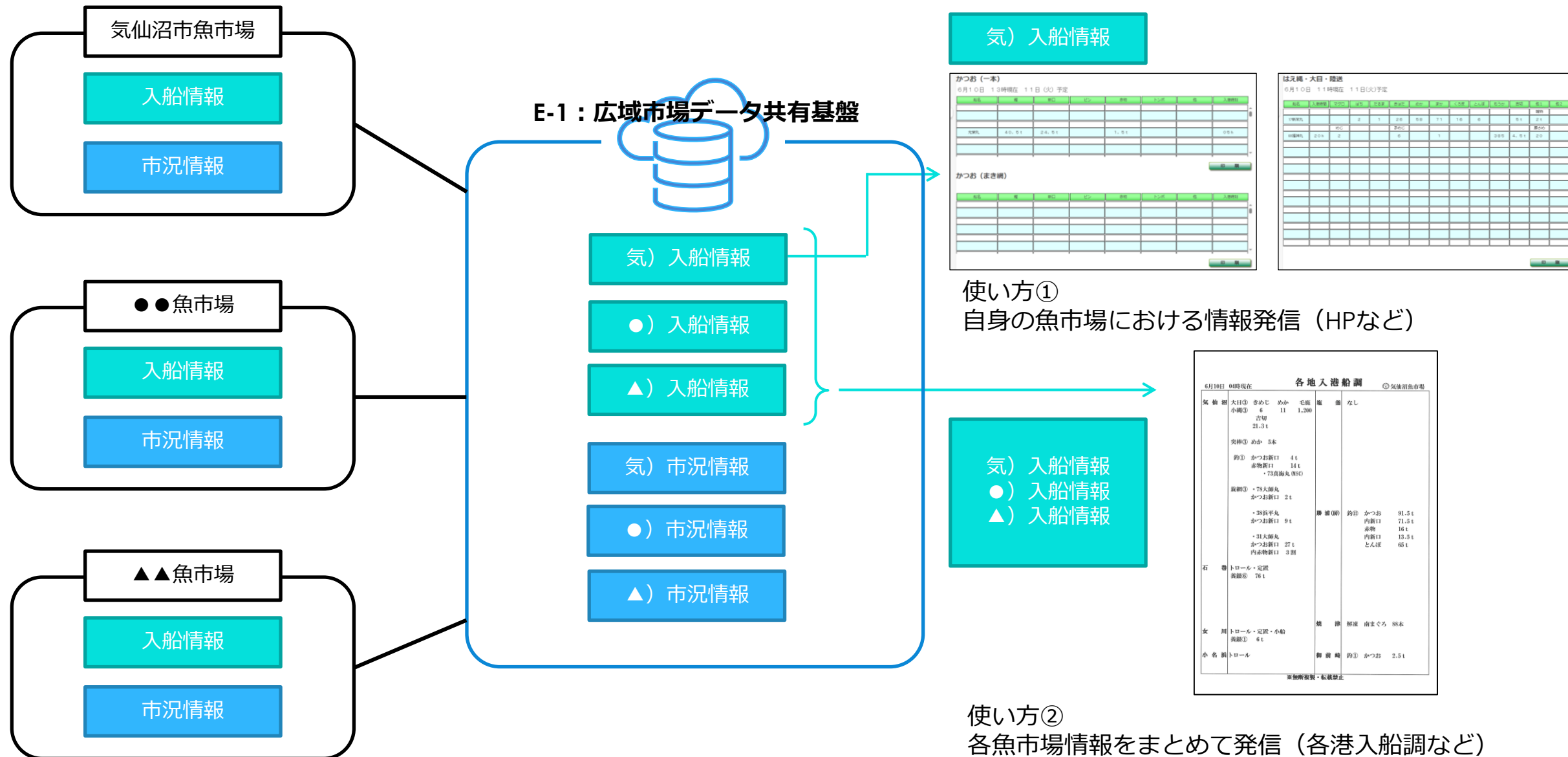
1. 概要
市魚市場におけるスマートフォンを利用した入札システムの導入
2. 目的・効果
 1. 既存の入札システム更新
3. スケジュール案
 1. R6年度 事例研究
 2. R7年度～ 導入支援

報告2.1～2.24

報告2 E-1：広域市場データ共有基盤の取組状況について

報告2.1 E-1 作業経過

月日	実施事項	摘要
R6/07/03	気仙沼漁協ヒアリング	入船情報・市況情報の管理
09/19	作業部会	今年度の検討事項（E-1, E-2）の確認
10/01	石巻魚市場意見交換	広域市場データ共有基盤の連携の可能性
10/07	第1回E分科会	今年度の検討事項（E-1, E-2, E-3）の確認
R7/01/23	（一社）漁業情報サービスセンター（JAFIC）との意見交換	広域市場データ共有基盤の可能性



気) 入船情報

かつお（一本）

6月10日 11時現在 11日（日）予定

船名	種類	重量	価格	備考
かつお	一本	1.5t	1200	
かつお	一本	1.5t	1200	
かつお	一本	1.5t	1200	

かつお（まき網）

船名	種類	重量	価格	備考
かつお	まき網	1.5t	1200	
かつお	まき網	1.5t	1200	
かつお	まき網	1.5t	1200	

はえ縄・大目・鰹通

6月10日 11時現在 11日（日）予定

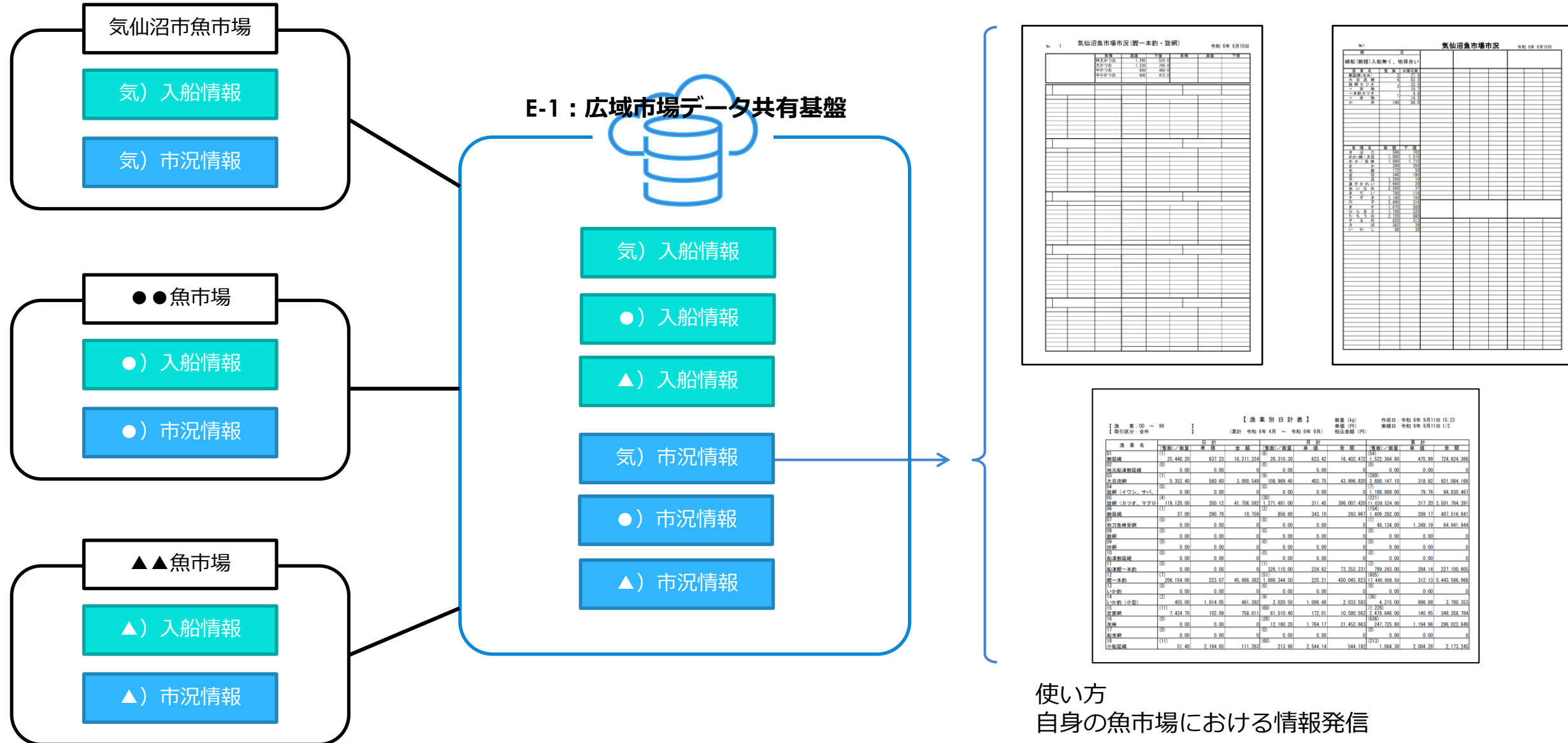
船名	種類	重量	価格	備考
はえ縄	大目	1.5t	1200	
はえ縄	大目	1.5t	1200	
はえ縄	大目	1.5t	1200	

6月10日 04時現在 各地入港船調 ©気仙沼魚市場

船名	種類	重量	価格	備考
大目③	きめじ	めか	毛重	なし
小網③	6	11	1,200	
吉切				
21.3t				
突棒③	めか	5本		
釣③	かつお新口	4t		
赤物新口	14t			
・72直輸入（90C）				
振網③	・78大網丸			
かつお新口	2t			
・38新平丸				
かつお新口	9t			
・31大網丸				
かつお新口	27t			
内赤物新口	3割			
石	トロール・定置			
振網③	76t			
女	トロール・定置・小船			
振網③	6t			
小名	振網			
約③	かつお	2.5t		

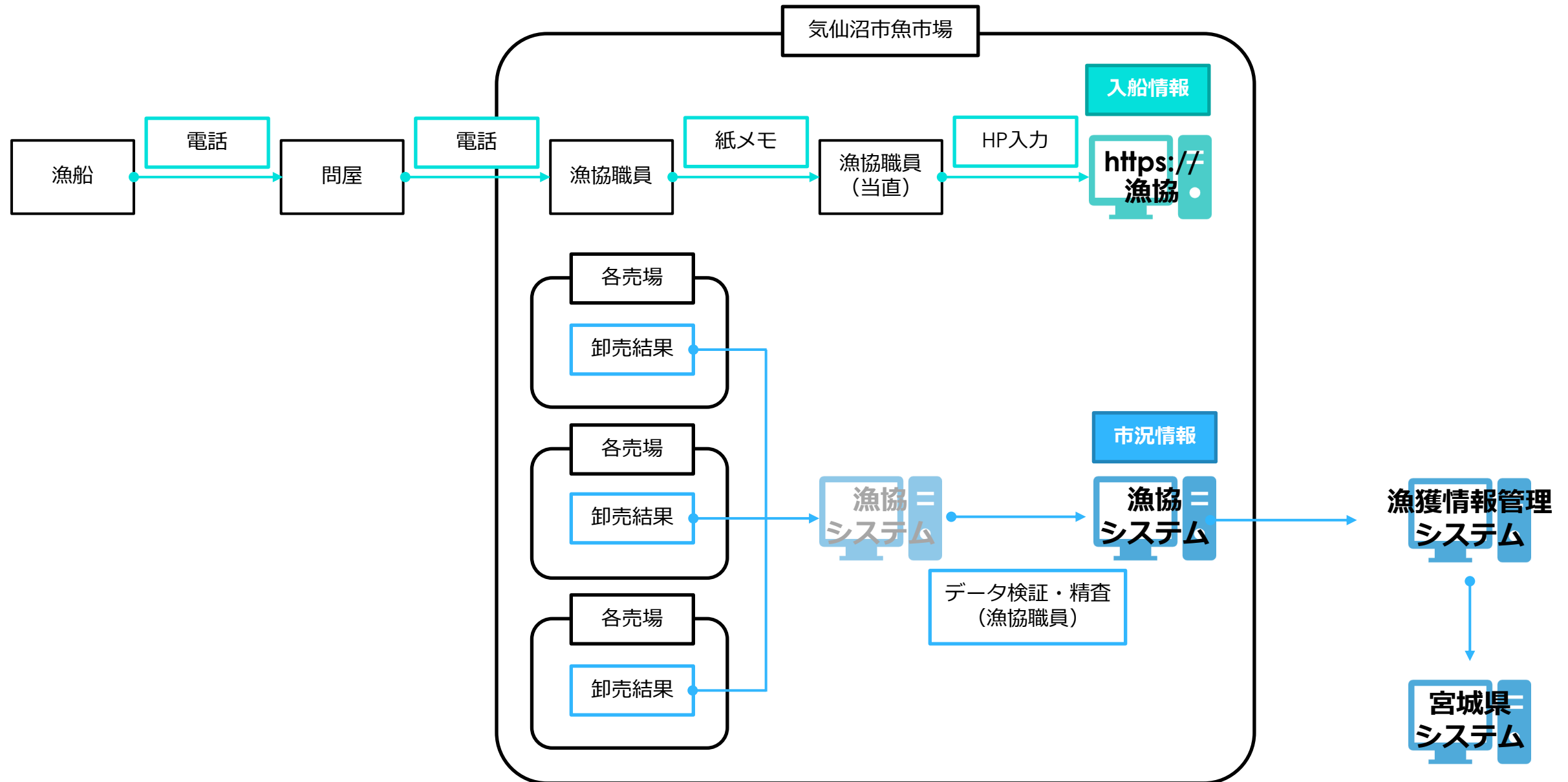
※箇所複製・転載禁止

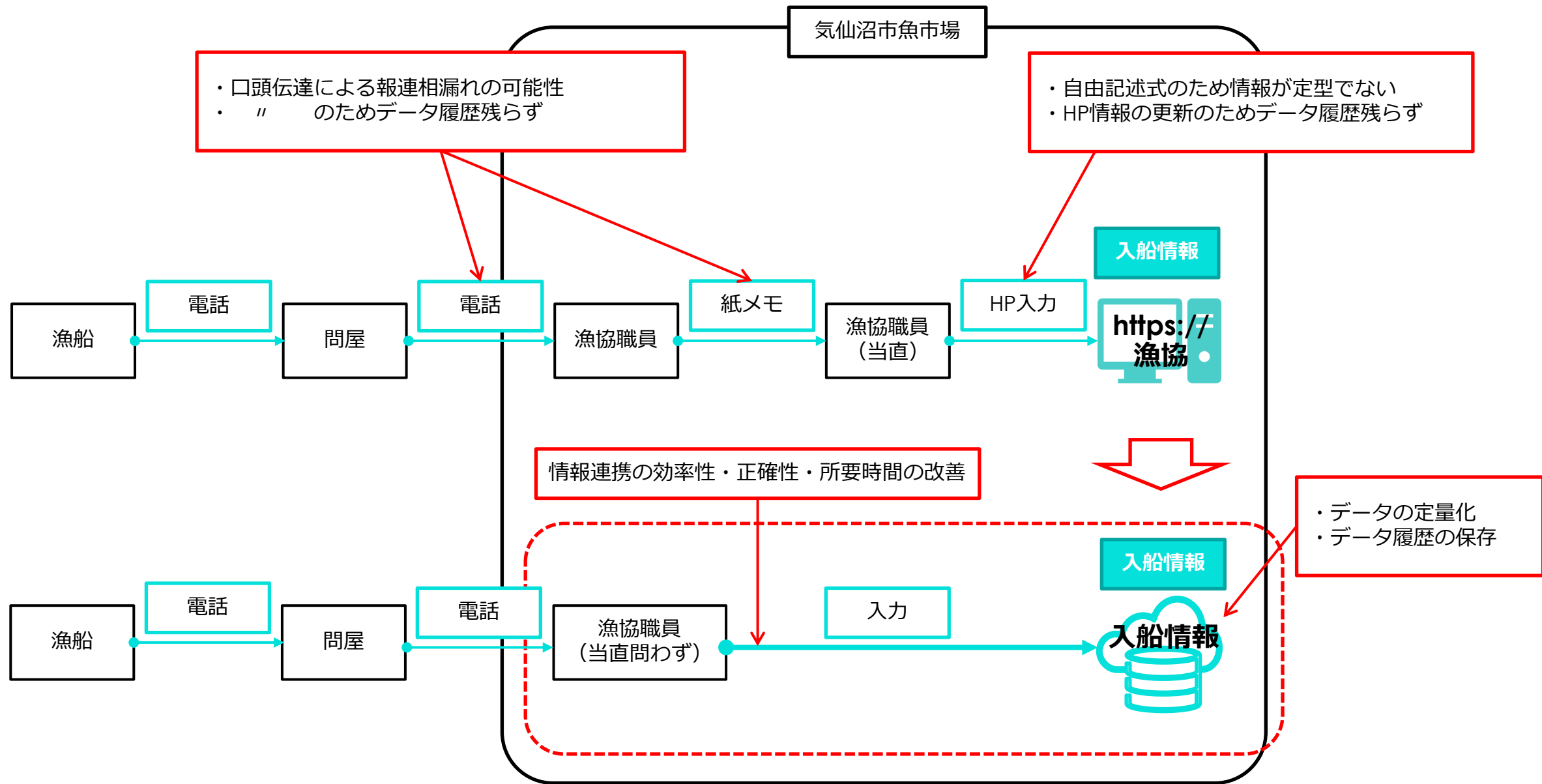
※これまでの情報発信量が不足しないように

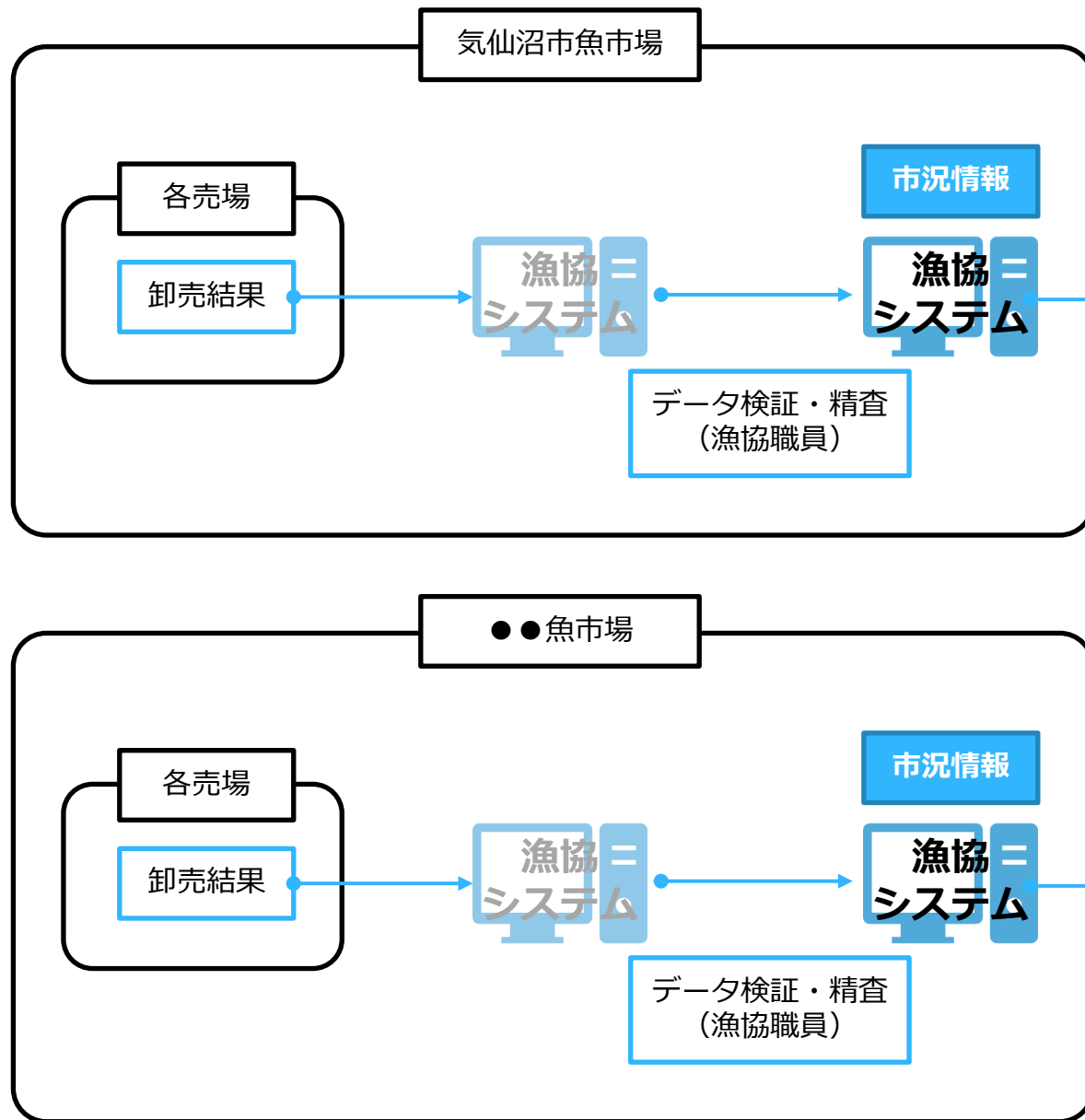


使い方
自身の魚市場における情報発信

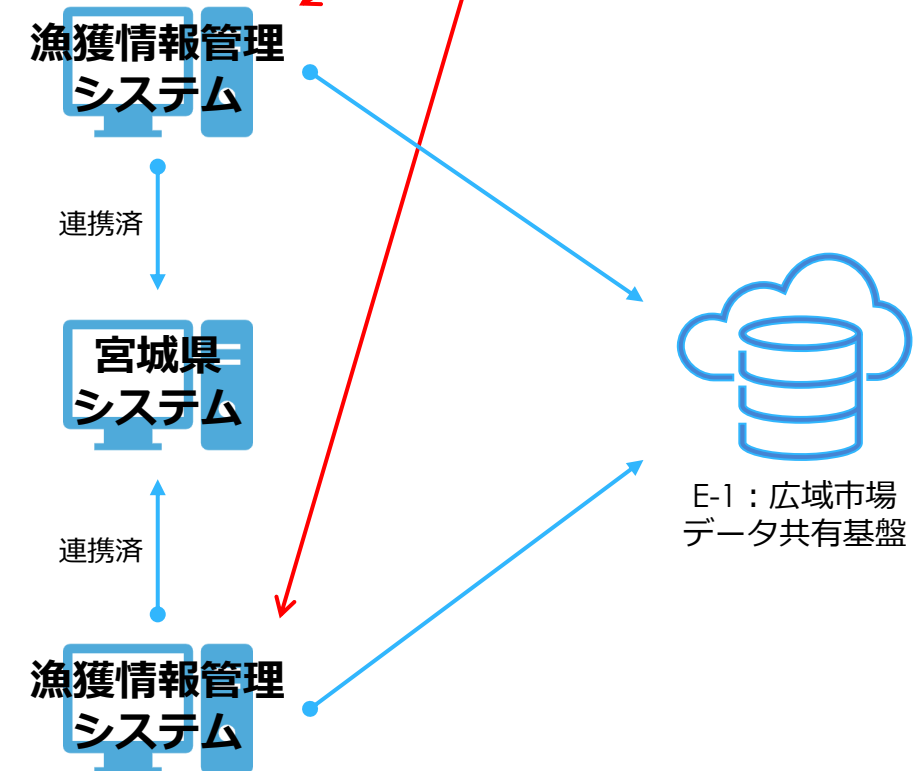
※これまでの情報発信量が不足しないように







- ・ E-1で出力する市況情報は各漁協システムから出力するよりも、漁獲情報管理システムを同期するほうが容易
- ・ 但し、漁獲情報管理システムへのデータアップロードの時間が課題



気仙沼市デジタル水産業推進協議会 御中

令和6年度広域市場データ共有基盤構築に係るシステム開発業務委託

分科会E-1 入船情報 登録・共有システム システム概要書

2025年2月28日
株式会社みらい

□ 目的

これまで、入船情報の登録・共有は産地市場毎に様々な方法・形式で行われており、他の市場の情報は職員によって個別に収集・整理されてきた。入船情報の登録・共有における業務効率化を図ると同時に、産地市場毎に必要なとされる情報の差異に対応可能なシステムを開発することで、入船情報のデジタル化による効率性、利便性の向上を広く各市場で実現する。

□ 主要機能

- ・ 電話連絡等で入手した入船情報は、市場職員が逐次登録
(インターネットに接続されたパソコン、スマホ、タブレット等から時間・場所を問わずデータ入力可)
- ・ 登録された入船情報は15分間隔で更新され、外部公開用レポートに自動的に反映
- ・ 漁業HPや外部公開用URLを通じて、入船情報を共有

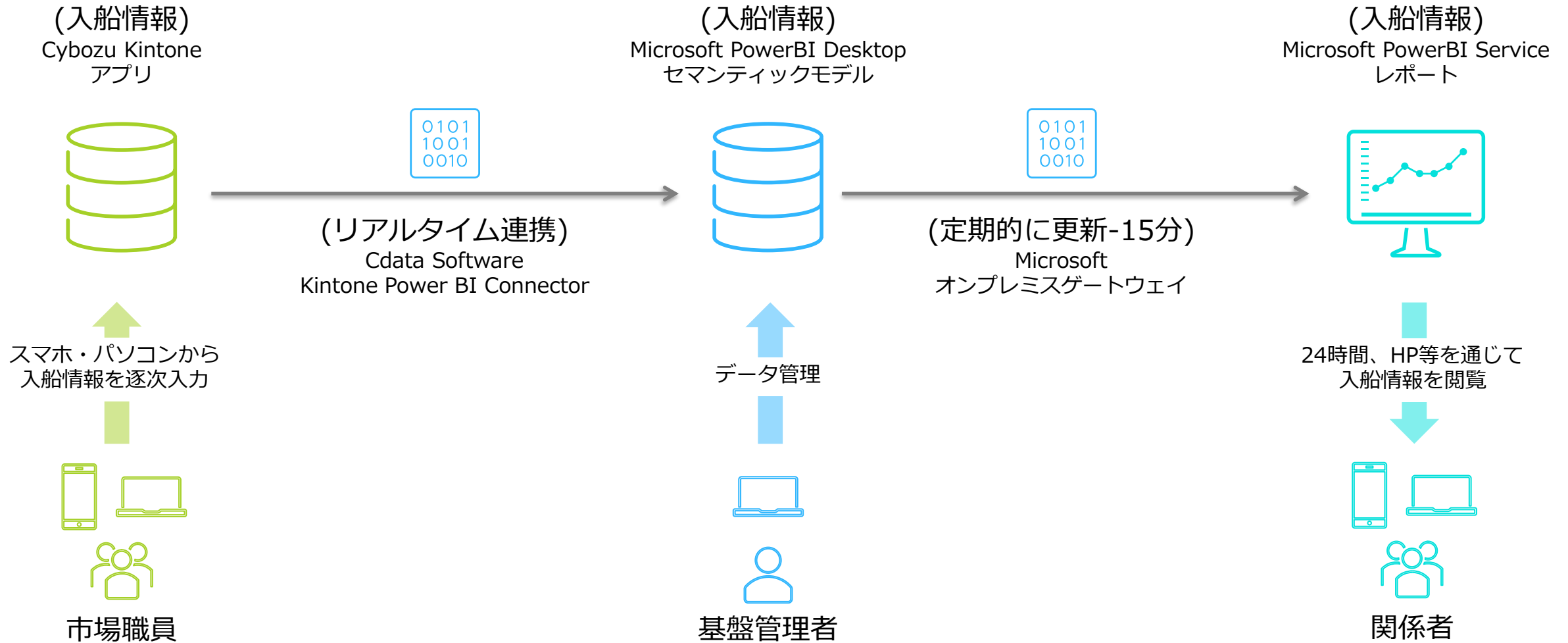
□ R6年度 ゴール

- ・ 気仙沼における入船情報の登録・共有するシステムを開発
- ・ 入船する漁船のデータベース化
(かつお・まぐろ漁業/大中型まき網漁業/北太平洋さんま漁業/かじき等流し網漁業、宮城県登録漁船)
- ・ 現行の紙媒体の書式に準拠した外部公開用の入船情報レポートを作成

□ R7年度以降の取り組み方針

- ・ 他の産地市場に対する入船情報 登録・共有システムの説明、デモ
- ・ 魚種、漁業種類の地方名とコード体系の整備
- ・ 広域における入船情報の登録・共有

報告2.9 入船情報登録・共有システム システム・データ連携



報告2.10 入船情報登録・共有システム 入船情報の登録

(入船情報)
Cybozu Kintone
アプリ



ユーザー登録された市場職員は
24時間365日、いつでも、
市場/自宅/外出先、どこでも、
入船情報を登録することが可能

スマホ・パソコンから
入船情報を逐次登録



市場職員

水揚げ港	入船日	入船時刻	陸送	船名	船籍 (都道府県)	漁業種類	魚種	魚種 (備考)	数量	単位	魚種 (分類)	数量 (単位)
気仙沼	2025-03-14			1 桂丸	徳島県	小型延縄	モウカ		5	本	さめ類	5
気仙沼	2025-03-14			7 3 海援丸	高知県	小型延縄	ヨシキリ		7	本	さめ類	7
気仙沼	2025-03-14			3 3 得得丸	沖縄県	小型延縄	モウカ		22	本	さめ類	22
気仙沼	2025-03-13		陸送	2 8 光栄丸	宮城県	小型延縄	ヨシキリ		6	本	さめ類	6
気仙沼	2025-03-13			1 8 漁福丸		小型延縄	マグロ		3	本	さめ類	3
気仙沼	2025-03-13			1 0 5 龍丸	宮城県	小型延縄	マグロ		2	本	まぐろ類	2
気仙沼	2025-03-13			5 8 日香丸	北海道	小型延縄	モウカ		55	本	さめ類	55
気仙沼	2025-03-13			清栄丸	宮城県	小型延縄	ヨシキリ		1	本	さめ類	1
気仙沼	2025-03-13			3 3 得得丸	沖縄県	小型延縄	マグロ		155	本	さめ類	155
気仙沼	2025-03-13			1 あおい丸	沖縄県	小型延縄	モウカ		260	本	まぐろ類	260
気仙沼	2025-03-13			はやま丸	宮城県	延縄	マグロ		31	本	まぐろ類	31
							メバチ		31	本	まぐろ類	31
							ダルマ		20	本	まぐろ類	20
							キハダ		3	本	まぐろ類	3
							メカ		7	本	まぐろ類	7
									6	本	まぐろ類	6
									124	本	かじき類	124

(登録された入船情報)

入船情報登録画面 (パソコンからの入力画面)

キャンセル 保存

入船情報を入力する際のヒント
・一度入力したデータは全て、後から変更(修正・追加)、削除することが可能です。

水揚げ港 * 入船日 * 入船時刻 陸送

船名 * 船籍 (都道府県) 船主

漁業種類 * 魚種 (備考)

数量 * 単位

魚種 (分類) 数量 (単位)

数量が「若干」や「少々」の場合、単位から選択してください。

魚種で「その他」を選択した場合、[魚種 (備考)]に魚種の名称を入力してください。

(パソコンからの入力画面)

入船情報登録画面 (スマホからの入力画面)

キャンセル 保存

入船情報を入力する際のヒント
・一度入力したデータは全て、後から変更(修正・追加)、削除することが可能です。

水揚げ港 * 入船日 * 入船時刻 陸送

船名 * 船籍 (都道府県) 船主

漁業種類 * 魚種 (備考)

数量 * 単位

魚種 (分類) 数量 (単位)

数量が「若干」や「少々」の場合、単位から選択してください。

魚種で「その他」を選択した場合、[魚種 (備考)]に魚種の名称を入力してください。

(スマホからの入力画面)

報告2.11 入船情報登録・共有システム 入船情報の共有

令和 7 年 3 月 17 日(月) 水揚げ

漁業別	隻数	魚 種									
延 縄	1 隻	鮪	52 本	吉切	24.9 t	冷蔵					
小型延縄	1 隻	目録	本	鰹	釣巻	冷マカ					
大目	隻	ダルマ	3 本	サンマ		冷シイラ					
小型大目	4 隻	黄肌	5 本	シイラ	本	メジ					
鰹一本釣	隻	メカ	106 本	金鯛	本	キメジ					
巻 網	隻	小メカ	25 本	鰯	t	巻赤物					
秋刀魚	隻	黒皮	本	鰯	t						
突き棒	隻	トンボ	7 本	イカ	c/s						
	隻	毛鹿	37 本	その他							
	隻	勝サメ		雑	1 t						

気仙沼市魚市場水揚げ日報

令和 7 年 3 月 17 日

旧株 菅原新
新株 村上隆全

船名	漁業別	船種	鰹	鮪	目録	ダルマ	キハダ	メカ	小メカ	黒皮	トンボ	毛鹿	吉切
㊦ 77海援丸	小型延	延	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
㊦ 37徳丸	延	延	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
㊦ 88慶安丸	延	延	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
㊦ 83雄進丸	延	延	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
㊦ 68日香丸	延	延	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
㊦ 68日光丸	延	延	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(従来の紙媒体での入船情報)



入船日 漁業種類

最近 1 日間 すべて

2025/03/17 - 2025/03/23

水揚げ予定 (各船、本)

魚種 (分類)	かじき類	さめ類	その他	まぐろ類							
漁業種類	マカ	メカ	小メカ	モウカ	ヨシキリ	雑物	キハダ	ダルマ	トンボ	マグロ	メジ
㊦ 延縄											
37 傳丸	106	25	1	24 (t)	1 (t)	5	3	7	19		
けせん丸	3	130	49	16 (t)	1 (t)	8	12	5	14		4
㊦ 小型延縄											
77 海援丸									31		
㊦ 小型大目											
18 瀧濱丸			9							13	
58 日香丸			14	0.2 (t)							
68 日光丸			8	0.2 (t)							
83 雄進丸			4	0.2 (t)							
88 慶安丸			10	0.3							

水揚げ予定 (集計、本)

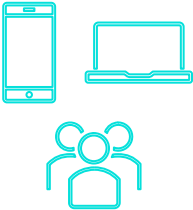
魚種 (分類)	かじき類	さめ類	まぐろ類								
入船日	マカ	メカ	小メカ	モウカ	ヨシキリ	キハダ	ダルマ	トンボ	マグロ	メジ	メバチ
㊦ 2025年3月19日											
延縄	3	130	49			8	12	5	14		4
小型大目				9						13	
㊦ 2025年3月17日											
延縄	106	25	1			5	3	7	19		
小型延縄									31		
小型大目			36	0							

(デジタル化された市況情報)

(入船情報)
Microsoft PowerBI Service
レポート



24時間、HP等を通じて
入船情報を閲覧



関係者

報告2.12 入船情報登録・共有システム データモデリング

魚種マスタ
魚種_気仙沼 (大分類)
魚種_気仙沼 (中分類)
魚種_標準商品コード (大分類) ※1
魚種_標準商品コード (中分類) ※1
魚種_標準商品コード (小分類) ※1

※1 標準商品コードは、流通システム標準普及推進協議会と生鮮取引電子化推進協議会が運営する「生鮮標準商品コード」を参照
<https://www.ofsi.or.jp/kyougikai/freshstandardcode/>

漁業種類マスタ
漁業種類_気仙沼
漁業種類_漁業センサス (大分類) ※2
漁業種類_漁業センサス (中分類) ※2

※2 漁業種類は、水産庁が公表する「漁業センサス」を参照
https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?stat_infid=000040253326

入船情報
水揚げ港
入船日
入船時刻
陸送
船名
船籍 (都道府県)
漁業種類
魚種 (分類)
魚種
魚種 (備考)
数量
単位
数量 (単位)

漁業許可船データベース
レコード番号
船名 (日本語、漢数字)
船名 (日本語、英数字)
漁業種類
船名 (英語)
コールサイン
漁船登録番号
母港 (英語)
母港 (日本語)
船籍 (都道府県)
船主 (正式名称)
船主 (略称)
問屋 (正式名称)
問屋 (略称)
許可番号 (大中型まき網)
許可番号 (かじき等流し網)
許可番号 (北太平洋さんま)
許可番号 (かつお・まぐろ)
総トン数
漁業種類 (かつお・まぐろ)
漁業種類 (大中型まき網)
Vessels Information

魚種・漁業種類マスタは、Cybozu社 Kintone上で権限のあるユーザーのみ更新(変更、追加、削除)することが可能
(魚種マスタ)

ソート番号	魚種_気仙沼 (大分類)	魚種_気仙沼 (中分類)	魚種_標準商品コード (大分類)	魚種_標準商品コード (中分類)	魚種_標準商品コード (小分類)
1.1	かつお	カツオ	かつお類	かつお	かつお
1.2	かつお	新口	かつお類	かつお	かつお
1.3	かつお	ビン	かつお類	かつお	かつお
1.4	かつお	赤物	かつお類	かつお	かつお
2.1	まぐろ類	マグロ	まぐろ類	まぐろ	ほんまぐろ
2.2	まぐろ類	メジ	まぐろ類	まぐろ	めじ
3	まぐろ類	メバチ	まぐろ類	まぐろ	めばち
4	まぐろ類	ダルマ	まぐろ類	まぐろ	めばち
5	まぐろ類	キハダ	まぐろ類	まぐろ	きはだ
6	まぐろ類	トンボ	まぐろ類	まぐろ	びんなが
7.1	かじき類	メカ	かじき類	かじき	めかじき
7.2	かじき類	小メカ	かじき類	かじき	めかじき
8	かじき類	マカ	かじき類	かじき	まかじき
9	かじき類	クロカワ	かじき類	かじき	くろかわかじき
10	さめ類	モウカ	さめ類	さめ	もうかさめ
11	さめ類	ヨシキリ	さめ類	さめ	よしきりさめ
12	さめ類	勝サメ	さめ類	さめ	あおさめ
13	さんま	サンマ	その他魚類	さんま	
14	いわし	マイワシ	いわし類	いわし	まいわし
15	いわし	カタクチ	いわし類	いわし	かたくちいわし
16	あじ・さば類	サバ	さば類	さば	さば
17	あじ・さば類	アジ	あじ類	あじ	あじ
18	その他	雑物			
19	その他	その他			

(漁業種類マスタ)

ソート番号	漁業種類_気仙沼	漁業種類_漁業センサス (大分類)	漁業種類_漁業センサス (中分類)
1	鰹一本釣	釣	遠洋かつお一本釣 近海かつお一本釣
2.1	延縄	はえ縄	遠洋まぐろはえ縄 近海まぐろはえ縄
2.2	小型延縄	はえ縄	沿岸まぐろはえ縄
3.1	大目	刺網	かじき等 流し網
3.2	小型大目	刺網	かじき等 流し網
4	棒受網	さんま棒受網	
5	定置網	大型定置網 さけ定置網	
6	旋網	まき網	大中型まき網 中・小型まき網
7	突棒	その他の漁業	
8	いか釣	釣	遠洋いか釣 近海いか釣
9	曳網	底びき網 船びき網	
10	敷網	その他の網漁業	
11	その他		

報告2.14 入船情報登録・共有システム 漁業許可船データベース

漁船許可船データベースは、Cybozu社 Kintone上で権限のあるユーザーのみ更新(変更、追加、削除)することが可能。
今後、宮城県と漁船データベースについて連携する予定。

(漁業許可船データベース - 一部抜粋)

レコード番号	船名 (日本語、漢数字)	船名 (日本語、英数字)	漁業種類	船名 (英語)	コールサイン	漁船登録番号	母港 (英語)	母港 (日本語)	船籍 (都道府県)	船主 (正式名称)	船主 (略称)	問屋 (正式名称)	問屋 (略称)	許可番号 (大中型まき網)
700	第七十六金比羅丸	7 6 金比羅丸	放網	KONPIRA MARU NO.76	NONE	MZ2-10356	Nobeoka	延岡市	宮崎県	株式会社タカスイ	(株)タカスイ			1788
699	第七十七金比羅丸	7 7 金比羅丸	放網	KONPIRA MARU NO.77	NONE	MZ2-10357	Nobeoka	延岡市	宮崎県	株式会社タカスイ	(株)タカスイ			1788
698	第五十四金比羅丸	5 4 金比羅丸	放網	KONPIRA MARU NO.54	JD4091	MZ2-10429	Nobeoka	延岡市	宮崎県	株式会社タカスイ	(株)タカスイ			1788
697	第五十金比羅丸	5 0 金比羅丸	放網	KONPIRA MARU NO.50	NONE	MZ2-10395	Nobeoka	延岡市	宮崎県	株式会社タカスイ	(株)タカスイ			1788
696	第六十五共漁丸	6 5 共漁丸	放網	KYORYO MARU NO.65	NONE	NS2-10860	Sasebo	佐世保市	長崎県	エテルナ・ワコー株式会社	エテルナ・ワコー(株)			1778
695	第五十八天王丸	5 8 天王丸	放網	TENOH MARU NO.58	JG5366	EH2-8793	Ainan	愛南町	愛媛県	大祐漁業株式会社	大祐漁業(株)			1758
694	第三十五天王丸	3 5 天王丸	放網	TENOH MARU NO.35	JL5653	YG2-7606	Ainan	愛南町	愛媛県	大祐漁業株式会社	大祐漁業(株)			1758
693	第一清勝丸	1 清勝丸	放網	SEISHO MARU NO.1	7JRO	ME1-963	Minamise	南伊勢町	三重県	清洋水産株式会社	清洋水産(株)			1738
692	第三十三清勝丸	3 3 清勝丸	放網	SEISHO MARU NO.33	7JZC	ME1-966	Minamise	南伊勢町	三重県	清洋水産株式会社	清洋水産(株)			1738
691	第八十八清勝丸	8 8 清勝丸	放網	SEISHO MARU NO.88	7JEV	ME1-958	Minamise	南伊勢町	三重県	清洋水産株式会社	清洋水産(株)			1738
690	第十七清勝丸	1 7 清勝丸	放網	SEISHO MARU NO.17	JH3464	ME2-5677	Minamise	南伊勢町	三重県	清洋水産株式会社	清洋水産(株)			1738
689	第三十八清勝丸	3 8 清勝丸	放網	SEISHO MARU NO.38	7KOM	ME1-973	Minamise	南伊勢町	三重県	清洋水産株式会社	清洋水産(株)			1738
688	第三十五清勝丸	3 5 清勝丸	放網	SEISHO MARU NO.35	JH3210	ME1-885	Minamise	南伊勢町	三重県	清洋水産株式会社	清洋水産(株)			1738
687	第五十六金比羅丸	5 6 金比羅丸	放網	KONPIRA MARU NO.56	JG5735	MZ2-10426	Nobeoka	延岡市	宮崎県	株式会社桑原水産	(株)桑原水産			1728
686	第四十八金比羅丸	4 8 金比羅丸	放網	KONPIRA MARU NO.48	JD4050	MZ2-10427	Nobeoka	延岡市	宮崎県	株式会社桑原水産	(株)桑原水産			1728
685	第七十八金比羅丸	7 8 金比羅丸	放網	KONPIRA MARU NO.78	NONE	MZ2-10365	Nobeoka	延岡市	宮崎県	株式会社桑原水産	(株)桑原水産			1728
684	第四十五金比羅丸	4 5 金比羅丸	放網	KONPIRA MARU NO.45	NONE	MZ2-10401	Nobeoka	延岡市	宮崎県	株式会社桑原水産	(株)桑原水産			1728
683	第四十六金比羅丸	4 6 金比羅丸	放網	KONPIRA MARU NO.46	NONE	MZ2-10402	Nobeoka	延岡市	宮崎県	株式会社桑原水産	(株)桑原水産			1728
682	第十八大師丸	1 8 大師丸	放網	DAISHI MARU NO.18	JD4256	SO1-1368	Numazu	沼津市	静岡県	大師丸漁業株式会社	大師丸漁業(株)			1718
681	第三十一大師丸	3 1 大師丸	放網	DAISHI MARU NO.31	JH3441	SO1-1205	Numazu	沼津市	静岡県	有限会社カネダイ	(有)カネダイ			1718
680	第十七大師丸	1 7 大師丸	放網	DAISHI MARU NO.17	JD4938	SO1-1381	Numazu	沼津市	静岡県	有限会社カネダイ	(有)カネダイ			1718
679	第十二大師丸	1 2 大師丸	放網	DAISHI MARU NO.12	JD3171	SO1-1261	Numazu	沼津市	静岡県	有限会社カネダイ	(有)カネダイ			1718
678	第七大師丸	7 大師丸	放網	DAISHI MARU NO.7	JH3440	SO1-1277	Numazu	沼津市	静岡県	有限会社カネダイ	(有)カネダイ			1718
677	第五大師丸	5 大師丸	放網	DAISHI MARU NO.5	JH3271	SO2-4595	Numazu	沼津市	静岡県	有限会社カネダイ	(有)カネダイ			1718

(漁船登録画面)

漁業許可船DB_20250101

スペース: 分科会E-1 入船情報アプリ アプリ: 漁業許可船DB_20250101

キャンセル 保存

漁業種類

船名 (日本語、漢数字)

船名 (日本語、英数字)

船名 (英語)

コールサイン

漁船登録番号

総トン数

Vessels Information

船籍 (都道府県)

母港 (日本語)

母港 (英語)

船主 (正式名称)

船主 (略称)

問屋 (正式名称)

問屋 (略称)

許可番号(かつお・まぐろ)

許可番号 (北太平洋さんま)

許可番号 (かじき等流し網)

許可番号 (大中型まき網)

漁業種類 (かつお・まぐろ)

漁業種類 (大中型まき網)

報告2.15 入船情報登録・共有システム 使用アプリケーション・サービス一覧

企業名	製品・サービス名	提供形態	備考
サイボウズ	Kintone	クラウド	入船情報の登録
CData Software	Kintone Power BI Connector	ソフトウェア	Kintone とのデータ連携
Microsoft	オンプレミスデータゲートウェイ	ソフトウェア	PowerBIとのデータ連携
Microsoft	PowerBI Pro	ソフトウェア/クラウド	外部公開用レポートの作成

気仙沼市デジタル水産業推進協議会 御中

令和6年度広域市場データ共有基盤構築に係るシステム開発業務委託

分科会E-1 市況概要 共有システム システム概要書

2025年2月28日
株式会社みらい

□ 目的

これまで、各市場の市況情報は個別の取引システムによって生成されてきた。一方で、水産庁が主導する漁獲情報デジタル化推進事業により、各市場の情報をインターネット経由で入手する仕組みが整備されつつある。デジタル化され一定程度規格化された漁獲情報により各市場における市況情報を生成することで、市況情報の共有における効率性と利便性の向上や市況情報の価値向上を広く各市場で実現する。

□ 主要機能

- SJC社が提供する漁獲情報データ提供プラットフォーム「IQuLA」の利活用
- 「IQuLA」からWebAPI経由で漁獲情報を入手し、分析・共有用のデータベースを整備
- 漁獲情報は日次で更新
- 分析・共有用のデータベースから外部公開用のレポートを自動生成

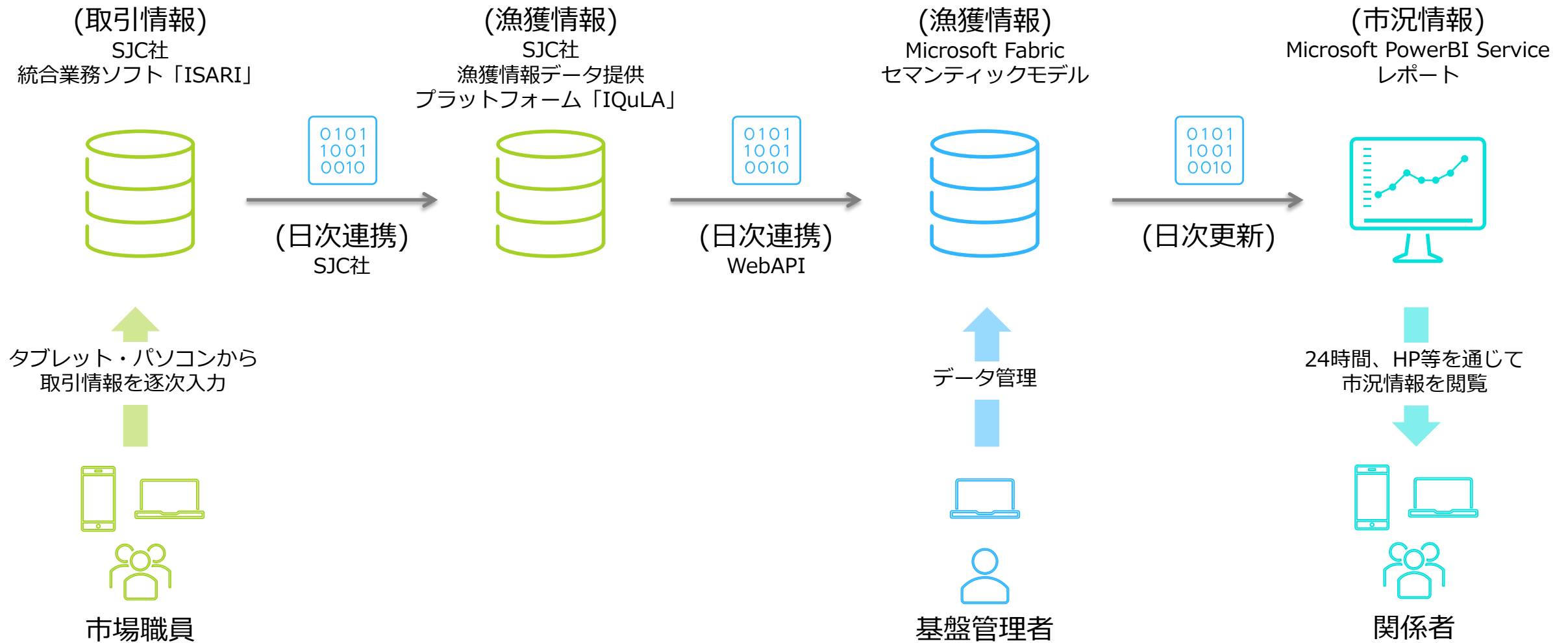
□ R6年度 ゴール

- 気仙沼における市況概要を共有するシステムを開発
- 現行の紙媒体の書式に準拠した外部公開用の市況概要レポートを作成

□ R7年度以降の取り組み方針

- 漁獲情報から生成可能な各種市況レポートの充実（四半期・年間の統計データを含む）
- 他の産地市場に対する市況概要 共有システムの説明、デモ
- 魚種、漁業種類の地方名とコード体系の整備
- 広域における市況情報の共有(限定)方法を検討

報告2.18 市況概要共有システム システム・データ連携

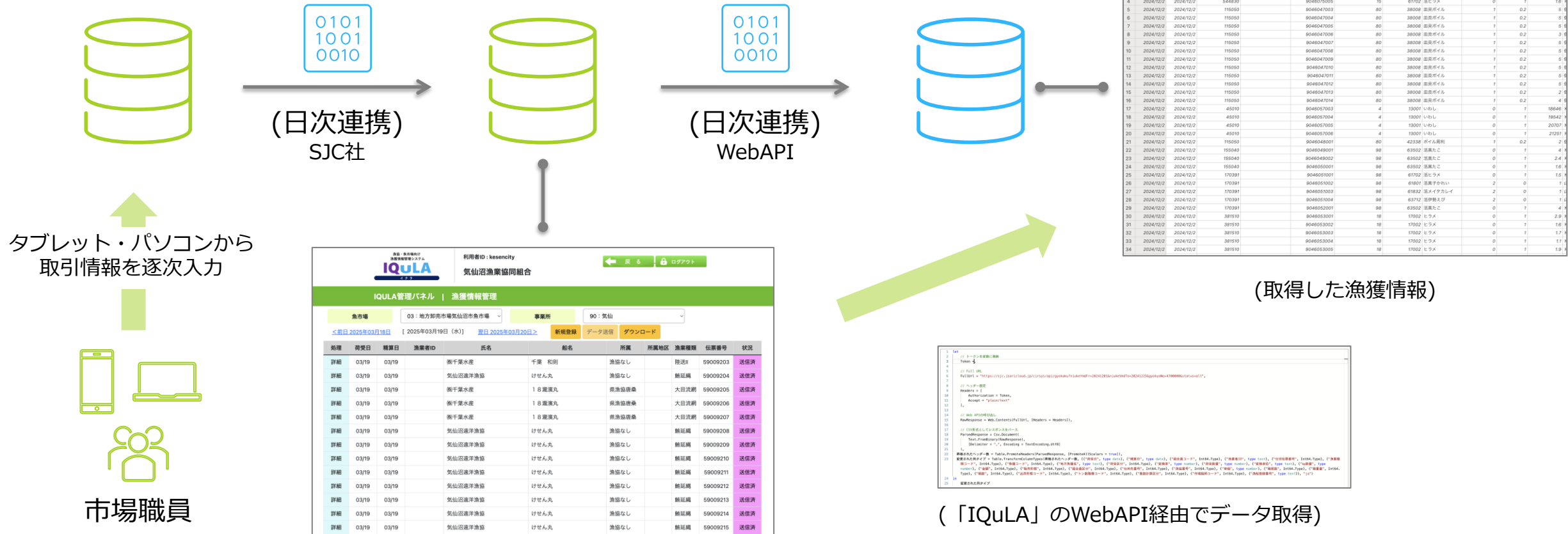


報告2.19 市況概要共有システム 市況情報の取得

(取引情報)
SJC社
統合業務ソフト「ISARI」

(漁獲情報)
SJC社
漁獲情報データ提供
プラットフォーム「IQuLA」

(漁獲情報)
Microsoft Fabric
セマンティックモデル



(「IQuLA」上の漁獲情報)

(「IQuLA」のWebAPI経由でデータ取得)

報告2.20 市況概要共有システム 市況情報の共有

[illegible]

(従来の紙媒体での市況情報)



荷受日

漁法名

2024/09/11

2024/09/11

複数選択

漁法名

隻数

水揚量

鮪延縄(水氷船)	1	37.00
鮪延縄	1	25,440.20
大目流網	1	5,352.40
旋網(カツオ、マグロ、その他)	4	119,120.00
小船延縄	11	51.40
鯨一本釣	6	206,154.00
いか釣(小型)	2	455.00

魚名

高値

下値

かつお	4,800.00	100.00
きはだ	850.00	737.00
きめじ	380.00	40.00
しいら	20.00	13.00
するめいか	560.00	533.00
だるま	810.00	191.00
びち	800.00	480.00
げんなが	300.00	300.00
まか	1,020.00	190.00
めか	1,940.00	400.00
化さめ	22.00	22.00
吉切	386.00	229.00
金鰯	151.00	151.00
黒皮	489.00	219.00
勝さめ	184.00	11.00
小めか	970.00	450.00
杉山	102.00	102.00
太刀魚	3,580.00	20.00
丁さめ	130.00	130.00
箱するめ20入	6,500.00	5,950.00
箱するめ25入	5,590.00	5,250.00
箱するめ30入	4,500.00	3,550.00
箱するめ40入	3,750.00	3,250.00
箱するめ込	4,260.00	2,980.00
毛鹿さめ	229.00	88.00
合計	6,500.00	11.00

(デジタル化された市況情報)

(市況情報)
Microsoft PowerBI Service
レポート



24時間、HP等を通じて
市況情報を閲覧



関係者

報告2.21 市況概要共有システム データモデリング

漁業種類コード
漁業種類コード
漁法名

※ SJC社提供

魚種コード
魚種コード
魚種名
大分類コード
大分類名
統計魚種コード
統計魚種名

※ SJC社提供

市況情報
荷受日
漁業種類コード
漁法名
組合員コード (隻数)
kg数量
魚種コード
魚種名
単価 (高値、下値)
地方魚種名

漁獲情報
荷受日
精算日
組合員コード
漁業者ID
仕切伝票番号
漁業種類コード
魚種コード
地方魚種名
荷受区分
変換率
荷受数量
変換単位
kg数量
金額
販売形態

漁獲情報 (つづき)
組合員区分
仕向先番号
漁協番号
単価
箱尾数
箱重量
箱数
出荷形態コード
トン数階層コード
席数計算区分
市場銘柄コード
漁船登録番号

(漁獲情報データ - サンプル)

	荷受日	精算日	123 組合員コ...	ABC 漁業者ID	123 仕切伝票...	123 漁業種類...	123 魚種コー...	ABC 地方魚種...	123 荷受区分	12F 変換率	12F 荷受数量	ABC 変換単位	12F kg数量	123 金額
1	2025-03-13	2025-03-13	141120	0452723640	9008743001	6	1	まぐろ	0	1	136	K	136	352240
2	2025-03-13	2025-03-13	141120	0452723640	9008743002	6	1	まぐろ	0	1	26.4	K	26.4	79200
3	2025-03-13	2025-03-13	141120	0452723640	9008743003	6	1	まぐろ	0	1	26.2	K	26.2	83840
4	2025-03-13	2025-03-13	141120	0452723640	9008743004	6	1	まぐろ	0	1	29.4	K	29.4	84966
5	2025-03-13	2025-03-13	141120	0452723640	9008743005	6	1	まぐろ	0	1	27.6	K	27.6	82800
6	2025-03-13	2025-03-13	141120	0452723640	9008743006	6	1	まぐろ	0	1	28.4	K	28.4	83212

123 販売形態	123 組合員区...	123 仕向先番...	123 漁協番号	12F 単価	123 箱尾数	123 箱重量	123 箱数	123 出荷形態...	123 トン数階...	123 隻数計算...	123 市場銘柄...	ABC 漁船登録...
12	0	29000	4700000	2590	0	0	0	3	5	1	0	MG2-6420
12	0	87000	4700000	3000	0	0	0	3	5	1	0	MG2-6420
12	0	101000	4700000	3200	0	0	0	3	5	1	0	MG2-6420
12	0	183000	4700000	2890	0	0	0	3	5	1	0	MG2-6420
12	0	87000	4700000	3000	0	0	0	3	5	1	0	MG2-6420
12	0	5000	4700000	2930	0	0	0	3	5	1	0	MG2-6420

報告2.23 市況概要共有システム 魚種・漁業種類コード

(魚種コード - 一部抜粋)

品	123 大分類コード	ABC 大分類名	123 魚種コード	ABC 魚種名	123 統計魚種コード	ABC 統計魚種名
191	0	まぐろ類	1	まぐろ	1	まぐろ
192	0	まぐろ類	2	大まぐろ	1	まぐろ
193	0	まぐろ類	3	小まぐろ	1	まぐろ
194	0	まぐろ類	4	め じ	4	め じ
195	0	まぐろ類	5	ば ち	5	ば ち
196	0	まぐろ類	6	だるま	6	だるま
197	0	まぐろ類	7	きはだ	7	きはだ
198	0	まぐろ類	8	きめじ	8	きめじ
199	0	まぐろ類	9	きめじB1	8	きめじ
200	0	まぐろ類	10	きめじB	8	きめじ
201	0	まぐろ類	11	南まぐろ	11	南まぐろ
202	0	まぐろ類	2010	めじB1	4	め じ
203	0	まぐろ類	2011	ダルマB1	6	だるま
204	0	まぐろ類	2013	ダマB	6	だるま
205	1	かじき類	1001	め か	1001	め か
206	1	かじき類	1002	小めか	1001	め か
207	1	かじき類	1003	ま か	1003	ま か
208	1	かじき類	1004	小まか	1003	ま か
209	1	かじき類	1005	黒 皮	1005	黒 皮
210	1	かじき類	1006	白 皮	1009	その他のかじき
211	1	かじき類	1007	杉 山	1009	その他のかじき
212	1	かじき類	1008	羽 生	1009	その他のかじき
213	1	かじき類	1009	その他のかじき	1009	その他のかじき
214	2	びんなが類	2001	びんなが	2001	びんなが
215	2	びんなが類	2004	びんなが(東沖	2001	びんなが
216	2	びんなが類	2005	びんながB1	2001	びんなが
217	2	びんなが類	2006	びんながB1東沖	2001	びんなが
218	2	びんなが類	2007	びんながB2	2001	びんなが

(漁業種類コード - サンプル)

品	123 漁業種類コード	ABC 漁法名
1	1	船延縄
2	2	地元船凍船延縄
3	3	大目流網
4	4	旋網 (イワシ、サバ、アジ)
5	5	旋網 (カツオ、マグロ、その他)
6	6	船延縄(水氷船)
7	7	秋刀魚棒受網
8	8	敷網
9	9	抄網
10	10	船凍船延縄
11	11	船凍網一本釣
12	12	網一本釣
13	13	いか釣
14	14	いか釣 (小型)
15	15	定置網
16	16	突棒
17	17	船曳網
18	18	小船延縄
19	19	沖合底曳網 (陸送)
20	71	倉出
21	79	陸送I
22	80	陸送II
23	81	空輸
24	90	養殖
25	98	その他

報告2.24 市況概要共有システム 使用アプリケーション・サービス一覧

企業名	製品・サービス名	提供形態	備考
Microsoft	Fabric	クラウド	外部公開用データベースの作成
Microsoft	PowerBI Pro	ソフトウェア/クラウド	外部公開用レポートの作成

報告3.1

報告 3 E-2 : 水産バリューチェーン情報連携プラットフォーム

報告3.1 E-2 作業経過

月日	実施事項	摘要
R6/07/12	作業部会①	今年度の水産バリューチェーン研究会における検討事項の確認
08/05	(株) フーディソンとの意見交換	同上
08/30	作業部会②	同上
09/19	作業部会③	同上
10/07	第1回E分科会+第1回水産バリューチェーン研究会	同上+第1回研究テーマ：バリューチェーンの定義と個別事例（国内）
10/18	第2回水産バリューチェーン研究会	第2回研究テーマ：個別事例（海外）と今後の検討の方向性
10/31	作業部会④	研究対象事例の選定 今後の進め方（事業者・専門家招聘等）
11/27	(株) フーディソンとの意見交換②	同上
R7/01/24	(株) フーディソンとの意見交換③	水産バリューチェーン構築に係る実証実験案
01/31	レッドホースコーポレーション（株）との意見交換	「産直アウル」について
02/05	(株) ビビッドガーデンとの意見交換	「食べチョク」について
03/04	作業部会⑤	第2回以降の追加情報の報告，新年度の実証実験案
03/17	(株) ウーオとの意見交換	「ウーオ」「アトハマ」について
03/17	MUFG・畠山氏との意見交換	「アイカタ」について

報告4.1

報告 4 E-3 : 気仙沼市魚市場のスマートフォン入札の導入支援

報告4.1 E-3 作業経過

月日	実施事項	摘要
R6/10/07	第1回E分科会	
R7/01/21	S J Cとの意見交換	スマートフォン入札の概要

協議1.1～2.5

協議 1 E-2：第3回水産バリューチェーン研究会① 第2回以降の調査・研究（追加分）

協議1.1 E-2：水産バリューチェーン研究会の振り返り

#	日時	協議事項
第1回	令和6年10月7日（月） 15時～17時	<ul style="list-style-type: none"> ● 水産バリューチェーンの定義 ● 水産物の流通工程～水産バリューチェーンの目指す取組み～水産物流通と気仙沼における課題の整理 ● 水産バリューチェーンの個別事例（国内・他分野）
第2回	令和6年10月18日（金） 13時～15時	<ul style="list-style-type: none"> ● 水産バリューチェーンの個別事例（海外） Fish With A Story（南アフリカ共和国） E-Fish/PacificSeafood/FULTON FISH MARKET（アメリカ合衆国） ● 個別事例を踏まえた意見集約 <ul style="list-style-type: none"> * 今後、水産バリューチェーン研究会で研究対象とすべき事例 * 深堀したい視点、注目すべき取組み、キーワード等



E分科会委員全体の意見を集約したうえで研究対象類型を複数に分類

研究対象類型1：FULTON FISH MARKET系

- 一般消費者への正しい情報提供・理解醸成（気仙沼が取扱う魚種・食べ方）
- 情報のプロダクトアウト
- 消費者の意識変革 等

研究対象類型2：E-Fish系

- 既存のバリューチェーンに対する「産地」としての新しい取組み
- 一般消費者の興味・関心を引くトレーサビリティ、ブランド化

研究対象類型3：ライブコマース系

- 生産者の顔が見える、消費者の意見が拾える、双方向の情報・価値とストーリー構築
- 消費者側から生産者（加工・流通業者）側に情報が戻る仕組み

※気仙沼では、魚種・ビジネスモデルは複数成立する＝気仙沼の特性・強み

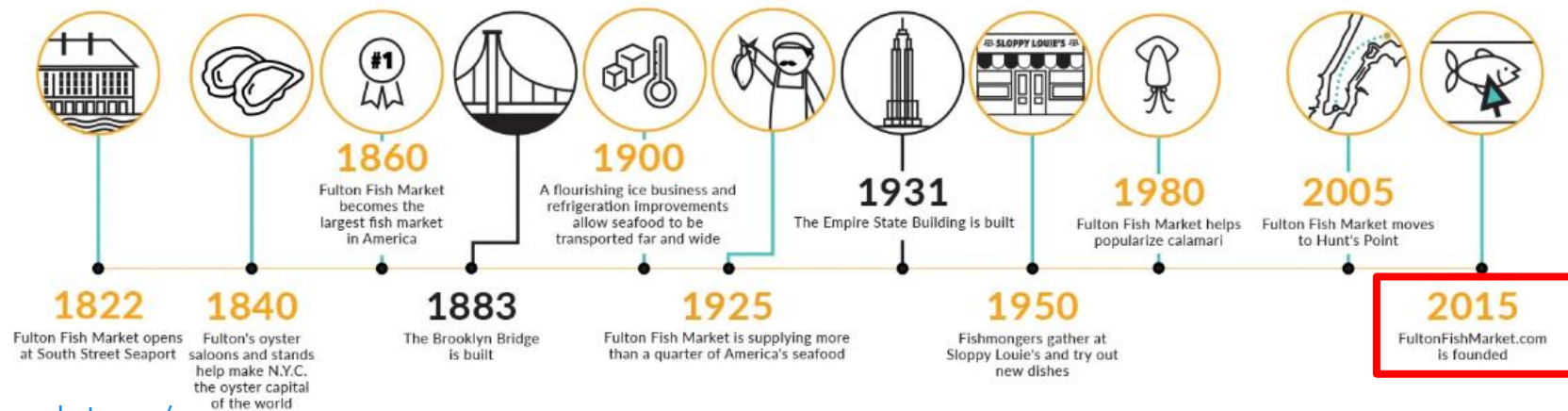


気仙沼に相応しい水産バリューチェーン（複数）の構築に向けた研究や講師招聘を進める

※水産バリューチェーン研究会は幅広い魚種・流通形態を有する気仙沼の関係者のビジネスマッチングと新しいビジネスモデルの構築を支援する組織...との位置づけを想定

協議1.2 海外事例情報（1）FULUTON FISH MARKET

設立経緯	<ul style="list-style-type: none"> 1822年にニューヨーク市で営業を開始。米国最大、世界第2位の魚市場。 2005年に肉市場と青果市場のすぐ隣で、世界最大の食品流通センターのハンツポイント食品流通センター内に移転。 2015年に「FULTON FISH MARKET.com」を設立。 港から食卓に最高の魚介類を届けるというリーダーシップを継続し、業界で最も信頼されている専門家が厳選した世界最高のシーフードを全国の幅広い顧客に供給。品質と新鮮・良質への長年の取組みにより、最高級の魚介類製品へのアクセスを保証。
企業収益・人員数	<ul style="list-style-type: none"> 年間売上高が10億\$（1,500億円・1\$=150円換算）を超える。
消費者レビュー （評価）	<ul style="list-style-type: none"> 注文した品は、希望した日にすぐに届きました。保冷剤と断熱材がたっぷり入っていたため、中身は良好な状態でした。これまで食べた魚はどれも新鮮でおいしかったです。 A taste of the sea. My order arrived promptly in day requested. The contents were in great shape due the ample ice packs and insulation. The fish, what I have had so far is fresh tasting and delicious. This wasn't my first order and it definitely won't be my last. フルトンフィッシュマーケットの人たちは商品のことがよく分かっています。これからはフルトンフィッシュマーケットを活用して自分の人生を豊かにしたいと思います。どこにいても新鮮な魚を人々に提供してくれてありがとう。 These guys have it figured out! Understandably so after 200 years! I am planning to make Fulton a life-enhancing part of my life from now on! You guys are a national treasure. Thank you for providing people with fresh fish no matter where you are! 5つ星の評価に値します！魚は時間通りに冷凍のまま届きました。魚は新鮮で美しかったです。味は抜群でした。また注文します。サービスと本当に新鮮な魚に感謝します。 You DESERVE the 5-star rating! The fish arrived on time, still frozen. The fish was fresh and beautiful! The flavor was outstanding! You guys are awesome! Will order again. Many thanks for your service and truly fresh fish!



（出典） <https://fultonfishmarket.com/>

協議1.3 海外事例情報（2）E-Fish

設立経緯	<ul style="list-style-type: none"> 2020年設立されたスタートアップ企業。レストラン向けサービスを展開する企業として事業を開始。 その後、米国の両海岸の様々な漁業者と関係を構築し、独自の消費者直販、漁業現場から48時間以内に、冷凍ではなく新鮮な魚を自宅に届けるサービスを展開。新鮮を売りにしているため、料金は一般的な流通より割高である。（例：2ポンドの黒タラは70ドル+送料・税）。
企業収益・人員数	<ul style="list-style-type: none"> スタートアップ企業のため、売上高等正確な数値は非公開
消費者レビュー (評価)	<ul style="list-style-type: none"> 高品質のシーフードと素晴らしい顧客サービスです。 E-Fish always deliver on this consistently - high quality seafood and amazing customer service. どれもとても美味しかったです！魚は生きたまま届き、数日間その状態が続きました！ All was so good! They came still very alive and stayed that way for a few days! 牡蠣は素晴らしい状態で届きました。約束通り届き、本当に美味しかったです!! The oysters arrived in excellent shape. They arrived as promised and they are absolutely delicious!! 10月18日金曜日の正午までに配達されるとのことだったが、配達されず、翌日の土曜日の午前10時頃に配達された。 It will be delivered Friday Oct. 18 by noon. I waited and no delivery. It was delivered the next day "Saturday around 10 am. 生きたまま届いたのでとても感動した。とても良いサービスだ。 / They arrived alive and I was very impressed. Very good service. 味も最高です!! 配達は時間通りで、きれいに梱包されていました。 / Delivery came on time, packed clean and neat. 注文に関するいくつかの問題について連絡したところ、すぐに親切に解決してくれました。 I contacted them about a couple of issues with my order and they resolved them immediately and very cordially. E-Fishの商品は私たちが今まで食べた魚の中で圧倒的に一番新鮮です。知人のレストランもE-Fishから魚を仕入れています。配達も正確です。 This is by far the freshest fish that we have tasted. He buys from E-Fish exclusively for his restaurant. Delivery is always spot on.

WHY E-FISH?

Meet us ->



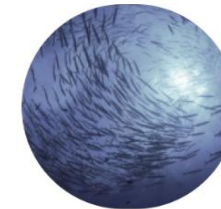
Harvester
Direct



Nationwide
Shipping



Freshest Seafood
Available



Sustainable and
In-Season

(出典) <https://www.e-fish.com/>

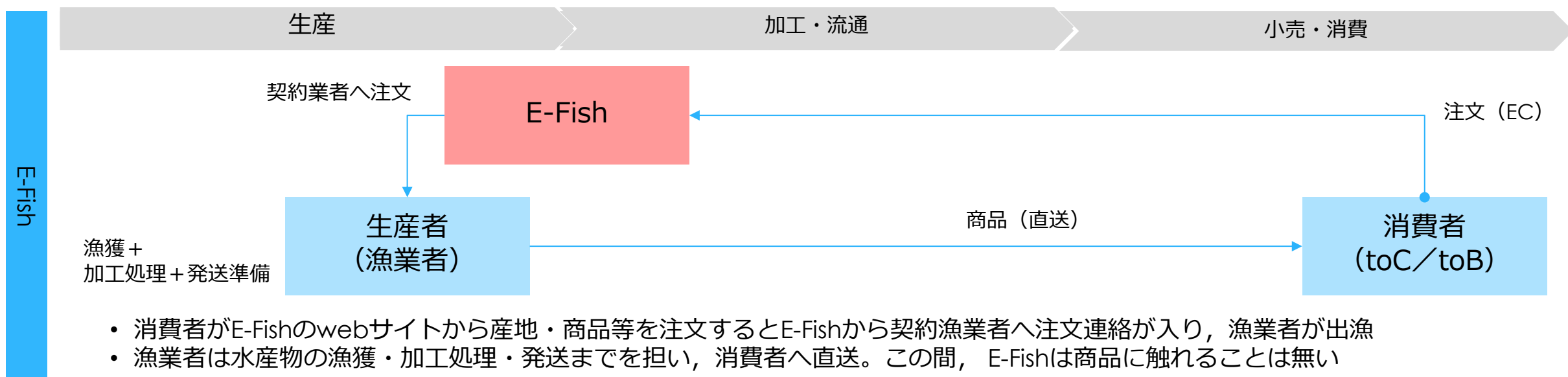
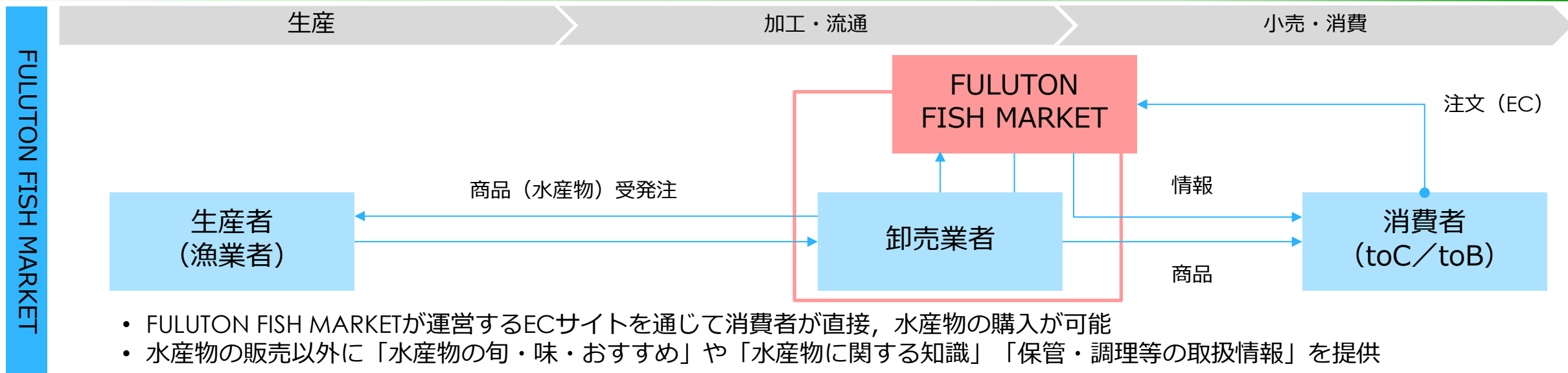
Our harvester fish, pack and ship
your product directly to you.

Our harvester direct model allows us
to ship to you across the USA.

Dock to door in less than 48 hours to
ensure the freshest product.

We work ONLY with in-season
products. Ask us why!

協議1.4 海外事例情報（3） FULUTON FISH MARKET / E-Fish事業スキーム



➡ いずれも「新鮮な商品」が「確実に手元に届く」こと（食品アクセス）への評価が高い＝安全・良質な水産物の流通環境に差がある

協議1.5 ライブコマース系国内事例（１）主要PF一覧

	ECサイト名称	概要	販売先		取扱品目				取扱・発信情報					事業規模			運営会社	備考	
			BtoB	BtoC	水産	農産	他	気仙沼	商品概要	商品特性	調理方法	生産者	評価	対話	生産者	会員数等			売上金額
1	産直アウル	市場を通さず生産者と購入者をダイレクトに繋ぎ日本各地の食材を売買する産地直送のWebマーケット	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	5千軒	60万		レッドホースコーポレーション株式会社	
2	サカマアプリ	全国の漁港から鮮魚を直接購入できるアプリ	●	●	●				●	●	●	●						株式会社SAKAMA	スマホアプリ上で取引，魚を上手に捌きたい方に「さばける」や魚に関するブログ「サカマ図鑑」等のサービスを提供
3	食ベチョク	こだわり生産者から直接食材や花きを購入できる産直通販サイト	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	1万軒	100万		株式会社ビビッドガーデン	お客様利用やお客様認知度，Webアクセス数，生産者認知度等9項目について，産直通販サイトNo.1を獲得
4	ポケットマルシェ	全国の農家・漁師から，直接やりとりをしながら旬の食べ物を買うことができるプラットフォーム	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	8.4千人	79万	63,700万円	株式会社雨風太陽	ふるさと納税にも対応。購入前に生産者に質問することが可能（食ベチョクは購入後に質問が可能）
5	八面六臂	業務用総合食品EC事業を展開し，関東近郊の飲食店及び一般消費者に対して，各市場や商社などから仕入れた商品をWEBを通じて販売し，自社で管理するフルフィルメントセンターと配送網を用いて納品	●	●	●	●	●	●	●	●		-	●					八面六臂株式会社	継続顧客数は約1,000店，月間売上高は8,000万～1億円で推移（2019.07.11日本ネット経済新聞）
6	J Aタウン	全国のJAから産地直送で，旬の美味しいものを届ける通販サイト	●	●	●	●	●	●	●	●			●			70万	370,000万円	全国農業協同組合連合会	
7	漁師さん直送市場 家庭用	漁師さんが獲った新鮮な魚を家庭に直送		●	●				●	●	●	●	●					株式会社バリューデータ	
8	漁師さん直送市場 業務用	漁師さんが新鮮な魚介類を産地直送・販売する，飲食店様等のプロ専用の鮮魚仕入れサービス	●	-	●				●			●						株式会社バリューデータ	商品ページ等は会員登録後に確認可能であるため，サイト上の【取扱・発信情報】は不明です。
9	羽田産直セレクトション	北海道の厳選した産品を産地直送で販売するECサイト		●	●	●	●		●			●	●					日本空港ビルディング株式会社	開設日 2022年1月21日（金）（委託先：国際協商株式会社）
10	広田湾漁協通信販売	岩手県陸前高田の広田湾産の海産物のオンラインショップ		●	●				●	●		●					1,300万円	JF広田湾 海産物直売所	生産者の顔・情報は商品により記載有無が異なります。
11	漁師さん直送市場	漁師の顔が見え安心・迅速・新鮮な魚を購入できるサービス	●	●	●	●			●	●	●	●	●	●	54軒	600店舗		株式会社バリューデータ	沿岸漁業による水産物を取扱う。受注魚（岡山県）等が参加している

協議1.6 ライブコマース系国内事例（2）産直アウル

- 令和元年12月にリリースされ、市場を通さず生産者と購入者をダイレクトに繋ぎ日本各地の食材を売買できるWebマーケットである。
- 約60万人のユーザーに利用され、全国1,100自治体の生産者から50,000点を超える食材が出品されている。
- 消費を超えた「つながりのある食」によって作り手と買い手、両者の暮らしを豊かにするサービスを目指している。



紅鮭切り身（8-10切）約700-800g

内容量：700-800g

北海道 森町
道産ネットミツハシ
★★★★★ 4.67 (595件)

2,480円（税込・送料別）

5日以内に発送

※夜間の注文や、天候により発送日が延びる可能性があります

アウル配送（ヤマト運輸）

※本商品にはクール便料金220円〜が別途加算されます

【出荷方法】 冷凍・宅急便60サイズ(2kgまで)

【納期指定】 可

地域別送料

クーポンをGET

LINE友だち登録

出品者さんについて詳しく！



道産ネットミツハシ
北海道 森町
商品評価：★★★★★ 4.67 (595件)

フォローする

消費者から生産者への質問
(食材・食べ方等)

気になることは直接“トーク”♪

食材に関する疑問やオススメの食べ方など、その道のプロの出品者さんが教えてくれます！

出品者さんに質問する

応援・感想メッセージを送る

脂がのってうまい！焼き魚に最高です。

脂乗りがある紅鮭を食べやすく切り身にしてお届けします。

塩焼きはもちろん、お茶漬けやチャーハンなどお料理に一品としてもおいしくお召し上がりいただけます。

紅鮭切身（8-10切）約700-800g

賞味期限/保存方法

冷凍90日

おすすめの召し上がり方

塩焼きはもちろん、お茶漬けやチャーハンなどお料理に一品としてもおいしくお召し上がりいただけます。

生産者から消費者への説明や
情報提供（こだわりなど）

名称

紅鮭切り身（8-10切）約700-800g

原材料・その産地

紅鮭（ロシア産）

上記以外の原材料

塩、酸化防止剤

賞味期限

90日

保存方法

冷凍保存

製造者

真鍋商店 真鍋敏光/北海道茅部郡森町字御幸町33-3

この生産者さんの「ごちレボ」/
商品評価：★★★★★ 4.67 (595件)

他の商品のごちレボ (595件)

甘くておいしかったです！

★★★★★

おみさん

【公開日】2024/12/25

消費者から生産者への評価



活きを購入する事なく試しに購入しました。
距離が距離のため、1杯位は動いている感じでした。
追加減等詳細に書かれた紙が入っていたため、簡単に茹でられました。
茹でたらとても甘く、思いの外身入りも良く美味しくいただきました。ミソ最高！
絶対またリピします！

★ 食べた人数 → 5人 ○ 食べた回数 → 3回

(出典) 産直アウルHP (<https://owl-food.com/>)

協議1.7 ライブコマース系国内事例（3）食べチョク

- 平成29年8月にリリースされ、こだわり生産者から直接食材や花きを購入できる産直通販サイトである。
- お客様利用やお客様認知度、Webアクセス数、生産者認知度等9項目について、産直通販サイトNo.1を獲得している。
- 購入後に生産者に質問することが可能である。登録生産者は約1万軒、会員数は約100万人と業界最大規模のPFである。



【漁師伝統製法】新巻鮭の切り身（8切れ）

28件の投稿

¥3,980 (税込 / 送料別)

あわせ買い対象

同生産者の別の「あわせ買い対象」商品と一緒にご注文いただくと、送料をまとめてお届けできる場合があります。

ここがイチオシ！

- 漁師伝統の製法で仕込んだ新巻鮭
- 旨味を凝縮した最高な味！
- しょっぱすぎないのでお弁当やおにぎりにも抜群！



北海道 斜里郡斜里町
圓子水産

この商品の生産者



北海道 斜里郡斜里町
圓子水産

フォローする

生産者から消費者への説明や
情報提供（こだわりなど）

北海道の知床ウトロで鮭漁師をしています！
自分たちが獲った魚を自前の加工場で処理して
発送まで全て行なっています！
加工の様子をTikTokでライブ配信したりもしてます。知床の鮭漁師で検索

生産者のこだわり



全て自社で行います！

私たちは漁師ですので市場での買い付けは行っておりません。魚は船の上で選びます。
ですから、市場に上がる前に状態...

33 いいね！

詳しく >



小分け包装！

漁師からの直送は1匹まんまや半身など台所狭い家庭では扱いにくい商品が多いです。
ですから僕たちはなるべく小分け...

47 いいね！

詳しく >

レビュー（18件 | クチコミ付き5件）

満足度 ★★★★★ 5.0

塩味が丁度良い
臭みがなくご飯が美味しく頂けます

2ヶ月前 | 購入した量：約800g



惣菜系マスター
かこ (66レビュー)

0人が役に立ったと考えています

役に立った

消費者から生産者への評価

満足度 ★★★★★ 5.0

美味しい
かなり塩気が強いですが、味は美味しかったです。
ご馳走様でした。

4ヶ月前 | 購入した量：約400g



惣菜系マスター
かつらこ (86レビュー)

0人が役に立ったと考えています

役に立った

満足度 ★★★★★ 5.0

探していました
塩が強めですが鮭の味がしっかりしています。
少し残った焼き冷ましを翌日のお茶漬けに...満足のお昼ご飯。
こんな新巻鮭を探していました。

4ヶ月前 | 購入した量：約400g



kumkum (4レビュー)

0人が役に立ったと考えています

役に立った

すべてのレビューを見る

生産者に関する情報

みんなの投稿（28件）

写真付きの投稿



ふみつち
17日前 | 購入した量：約800g

届いたよ！



poo-stink
24日前 | 購入した量：約800g

届いたよ！



えつちゃん
1ヶ月前 | 購入した量：約800g

作ったよ！

（出典）食べチョクHP (<https://www.tabechoku.com/>)

協議1.8 ライブコマース系国内事例（４）ポケットマルシェ

- 平成28年9月にリリースされ、全国の農家・漁師から直接、旬の食べ物を購入することができるプラットフォームである。
- 約79万人の消費者が、約8,400人の生産者と直接やりとりしており、約15,000品の食べ物の出品と、その裏側にあるストーリーが提供されている。
- ふるさと納税にも対応しているほか、産直アウルと同様に商品の購入「前」から生産者に質問することが可能である。



北海道宗谷産！生冷鮭切身 5切500gパック (中骨なし)

[みんなの投稿を見る](#)



北海道稚内市
石井啓太 | マルトウ石井



マークの付いた生産者さんは、過去3ヶ月間で平均して高い評価を得ています。

1/パック(500g)	1,280 円(税込) +送料 1,300円
2/パック(1kg)	2,560 円(税込) +送料 1,300円
3/パック(1.5kg)	3,840 円(税込) +送料 1,300円
4/パック(2kg)	5,120 円(税込) +送料 1,300円
5/パック(2.5kg)	6,400 円(税込) +送料 1,300円

石井啓太さんの投稿



北海道稚内市
石井啓太 | マルトウ石井
鮭、いくら、真ふぐ、真かすべ等

フォローする

初めまして、マルトウ石井 代表の石井啓太です。
日本最北端の地、北海道稚内市に於いて鮭の定置網漁業を営んでおります。

ご提供する商品はすべて、我々、漁師たちが海に出て漁獲し、
そのまま漁港内にある加工場で加工した安心の国産天然物です。
熟練の漁師たちによる漁獲加工一貫作業で最高の鮮度を実現しました。
鮮度と品質には自信をもってお届けします！

ぜひ一度ご賞味いただければ幸いです。よろしくお願ひします。

石井啓太さんのメディア



生産者に関する情報

2022.07.01

こんにちは。マルトウ石井の山川です。漁業部では、沖作業の準備が進んでいます。今月中旬からは、沖に出て網入れ準備を行います。怪我には十分に気を付けて仲間と共に頑張っていきます。

2022.05.19

こんにちは。マルトウ石井の山川です。漁業部では、鮭定置網の現場作業が始まっています。網洗いを終えて今は網の修理に取りかかっています。そして先日は本船を海に降ろしました。大型クレーン2機での吊り上げは、毎度迫力のある光景です。年々漁獲量は減っていますが、今年は大漁となることを願って仲間と共に一致団結して頑張っていきます。

商品について生産者に質問する

商品をシェア 消費者から生産者への質問
(食材・食べ方等)

[リンクをコピー](#)

商品の投稿

56件

消費者同士での
情報共有



yoinna
2024.12.24

北海道宗谷産！生冷鮭切身 5切500gパック (中骨なし)

ありがとうございました。とても美味しくいただきました。😊



eri
2024.12.23

北海道宗谷産！生冷鮭切身 5切500gパック (中骨なし)

石井さま 遅くなりましたが、美味しく頂いております！厚切りで臭み無く調理しやすいです。まずは塩焼きでいただきました。天然鮭はほぼ脂がなくて身がしっかりしていて食べ応えありますね！お節に南蛮漬を作るつもりです。またお願いします😊



くう
2024.12.17

北海道宗谷産！生冷鮭切身 5切500gパック (中骨なし)

とても美味しくいただきました！ 食べ応えもあり、大満足です！^_^ ありがとうございます！

生産者から消費者への説明や
情報提供（漁獲方法など）

協議1.8 ライブコマース系国内事例（5）主要PF意見交換

項目	産直アウル（令和7年1月31日）	食べチョク（令和7年2月5日）
PFビジネスモデル	<ul style="list-style-type: none"> 60万人以上のユーザー数の多さが売上に繋がっている LINEを通じた情報発信（BtoCは規模・反響大） 通常のサプライチェーンと異なり商品が目に触れないため、ECサイトでは検索・ランキング掲載・工夫した写真の撮り方が必要 	<ul style="list-style-type: none"> 産直通販では最大規模。一次産業活性化や生産者の利益を重視 出品者は生産者のみ（卸売業者・八百屋・地域団体等はNG） 発送は生産者による個人発注が基本 生産者が決めた価格に手数料・送料が上乗せ 手数料20%程度は集客・カスタマーサポートに活用
PFビジネスの難しさ	<ul style="list-style-type: none"> 立ち上げ～最初に購入してもらい・ファン獲得までが難しい 売上の良い生産者は市場に卸すよりも高い利益を確保している。JAからECサイトのみに切り替える生産者もいる ECサイト活用ビジネスは実力主義であり、生産者の工夫・努力によって成果が大きく変わる 	<ul style="list-style-type: none"> 売上の良い生産者はPDCAを回している。継続的取組、改善によるファンを積み上げる体制構築が必要 短期的にECサイトで売上を上げることは難しい。長期目線で取り組み、成功まで努力を続ける必要
生産者（出品者）・PF・消費者間の情報発信・情報還元	<ul style="list-style-type: none"> ボード機能（生産者側の投稿機能）による不漁等の情報発信により消費者の理解を得て出店しやすい体制を整えている 産直アウルを通して消費者に対するアンケート（任意の内容で作成可能）実施、トーク・レビューのデータ共有が可能 消費者へのアンケートによって生産者へ直接言いにくいことを産直アウルが代わりに把握することも可能 生産者へのアンケートで8～9割がトーク・レポ機能を高評価 	<ul style="list-style-type: none"> 生産者自らの発信の取組（商品の旬、予約販売のお知らせ、畑・海の様子（動画・写真）） 特典等なしでアンケートは3,000～4,000件の回答あり 生産者の負担軽減のためカスタマーサポートとして状況整理、生産者へフィードバックを実施 生産者がコミュニケーションを取りやすくなることを重視（容易にリアクションできるUI設計・画面上のアドバイス表示）
BtoC	<ul style="list-style-type: none"> 生産者と購入者の距離を近くすることを重視 消費者から生産者へ購入前相談が可能で信頼感につながる 消費者からのレビュー10%超（他ECサイトは高くて7～8%） 一般的なECサイトに比べてポジティブな声が多い 	<ul style="list-style-type: none"> 利用動機は「質の高いものを食べたい」が多く、一般消費者よりもシビア 女性、50～60代がメイン客層
BtoB	<ul style="list-style-type: none"> 一部利用者あり。ロットの多さ、到着日（日時指定）を重視 飲食店と連携した食品プロモーションの実施 	<ul style="list-style-type: none"> ECサイト上では取り扱わず、PFを介さずに発注代行
水産品流通の可能性	<ul style="list-style-type: none"> 一般的にカニ等がラインナップを占め、ECサイトでカツオ等を買う文化は根付いていない 	<ul style="list-style-type: none"> 養殖魚・近海魚が多く、漁船で水揚げされた大型魚の流通は難しい（一部は取扱いがあるが、真似しやすい成功モデルはない） 漁船で水揚げされた大型魚を取扱う場合、冷凍品となる

協議1.9 ライブコマース系国内事例（6）主要PF間の比較

項目	産直アウル	食べチョク	ポケットマルシェ
サービス開始時期	・ 令和元年12月	・ 平成29年 8 月	・ 平成28年 9 月
登録生産者数	・ 約5,000軒	・ 約 1 万軒	・ 約8,400軒
登録会員数	・ 約60万人	・ 約100万人	・ 約79万人
ターゲット年齢層	・ 20代から30代	・ 50代から60代（女性）	・ 40代から50代
商品数	・ 6,500品以上	・ 50,000品以上	・ 16,000品以上
販売手数料	・ 15%	・ 8～18%	・ 20%
PF上の特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 忙しい消費者向けの簡便さと高品質を両立 ・ 独自の物流ネットワークを持ち、新鮮な食材をスピーディに配達 ・ 季節ごとの特産品セットの提供 ・ 鮮魚，刺身【販売有】 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 特に新鮮さや品質にこだわるお客様に人気 ・ オーガニックや無添加食品に関心が高い人が多く利用 ・ 出品できる商品に基準があり，審査を通過した生産者だけが販売 ・ 鮮魚，刺身【販売有】 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食の安全やトレーサビリティを重視し，定期的に新しい食材を試すことが好きな方が多く利用。特に「顔の見える取引」にこだわっている ・ 定期購入や季節限定の商品を提供 ・ 取扱商品は，出品者が農家または漁師であることをポリシーとし，加工や，販売をメインとされている業者の方は，基本的に出品できない ・ 鮮魚，刺身【販売有】
生産者・消費者間のコミュニケーションや評価	・ 購入前から商品について，生産者さんとチャットできる	・ 商品購入後，生産者に商品ページのコメント機能を使って質問・問い合わせができる	・ 商品の購入前でも購入後でもアプリ上のメッセージ機能で商品について農家や漁師などの生産者に直接質問をすることができる



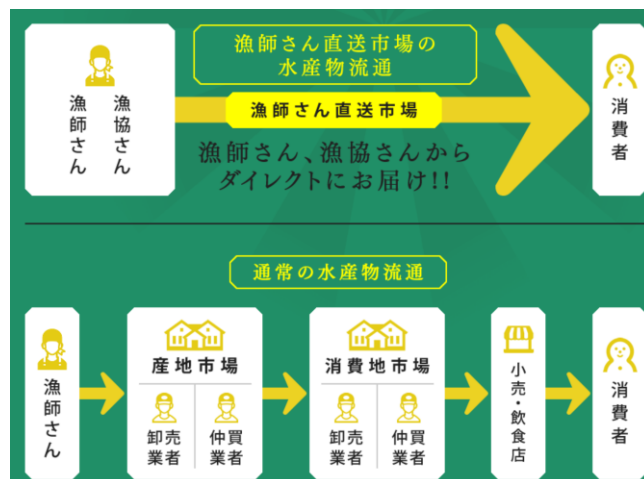
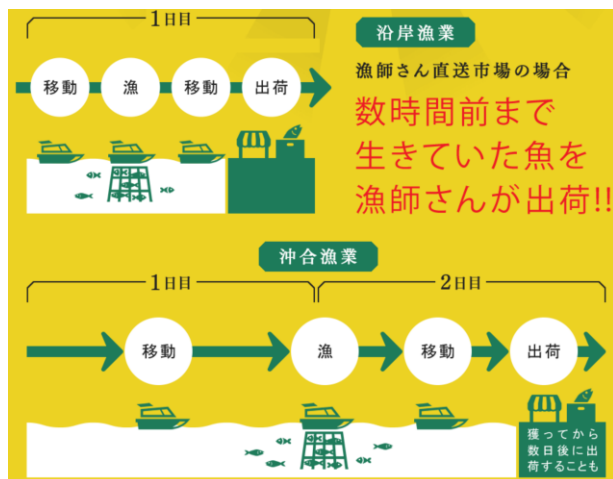
- プラットフォームの規模は「食べチョク」が大きく優位性がある
- 生産者と消費者のコミュニケーション機能は，事前やり取りの可否などの点から「産直アウル」「ポケットマルシェ」に優位性がある

協議1.10 ライブコマース系国内事例（7）漁師さん直送市場

- 平成26年5月にリリースされ、ECサイト・SNS等を通じて飲食店や一般家庭から注文を受け、朝、出漁し、昼までに業務を完了するビジネスモデルを確立している。PFを介して漁師と購入者が直接取引を行うE-Fish（アメリカ合衆国）と同様のサービスを展開している。
- 家庭用（BtoC）と業務用（BtoB）でサイトが分かれており、業務用では会員店舗数が600店舗を超えている。
- 注文分だけを水揚げし、発送まで全て自らが対応するため、漁獲量は半分となったがコストが削減され、売上は2倍になった事業者もある。
- 漁師や漁協から小売店や消費者に直送するため、魚価を上げつつ、購入者にもメリットがある価格形成を実現している。



鮮魚、ズワイガニ、エビ、ホタテ、牡蠣、天然
鮮魚、干物、海鮮ギフト、海鮮バーベキューの
ネット通販は漁師さん直送市場にお任せください。
最短で翌日午前には新鮮な魚介を産地直送（産
直）でお届け・販売します。



（出典）漁師さん直送市場HP（<https://umai.fish/>・<https://xn--48jwg903j23e1fu17gdlm3z2c.jp/>）
農林水産省中国四国農政局 「あなたの専属漁師」完全受注漁による持続可能な漁業 邦美丸」

協議1.11 (参考事例1) 気仙沼産メカジキの付加価値向上

- 気仙沼産生食用メカジキの高鮮度化及び首都圏向け販路開拓により、生食用メカジキの需要を開拓（販売実績23.7倍に拡大）
- 科学的データを活用した鮮度保持技術の確立に取り組む

【検討経緯・目的】

- メカジキは毎年漁獲量が日本一の気仙沼を代表する魚。
- メカジキの近海延縄漁船隻数が減少し、全国流通ができる漁獲量確保が課題。
- 気仙沼では生食だが、鮮度劣化が早く、首都圏等では生食習慣と取扱店舗がないので、気仙沼産生食用メカジキの高鮮度化・流通体制構築・販路開拓による漁業者所得の向上を目指す。

【取組内容】

- 首都圏の販売事業者と連携、商工会議所なども参画した地域一体の協議会を設立。
- 漁獲時の処理（活メ、脱血、冷却）、生食用グレードの差別化、ハイブリットアイス導入で、気仙沼産メカジキを高鮮度化。
- 漁獲データ提供システム（個体ごとの管理、魚の状態の情報提供）の構築、漁獲～消費までの鮮度保持試験実施、流通・加工業者による出荷形態の検討を行い、流通体制を構築。
- 首都圏の流通業者、飲食店、消費者等を対象に試食会、鮮魚販売店・寿司販売店で試験販売、首都圏への試験出荷を開始し、新規販路を開拓。

【取組みによる効果】

- 加熱用よりも20%高く買い取ることで、生産者所得を向上。
- 生食用メカジキの関東向け出荷を継続中。
- 高い評価を得た回転ずし向けの販路を拡大しており、定番の握り寿司に加え、軍艦や調味寿司等の新たなメニュー提案を実施。

【バリューチェーン構築に関する今後の検討課題】

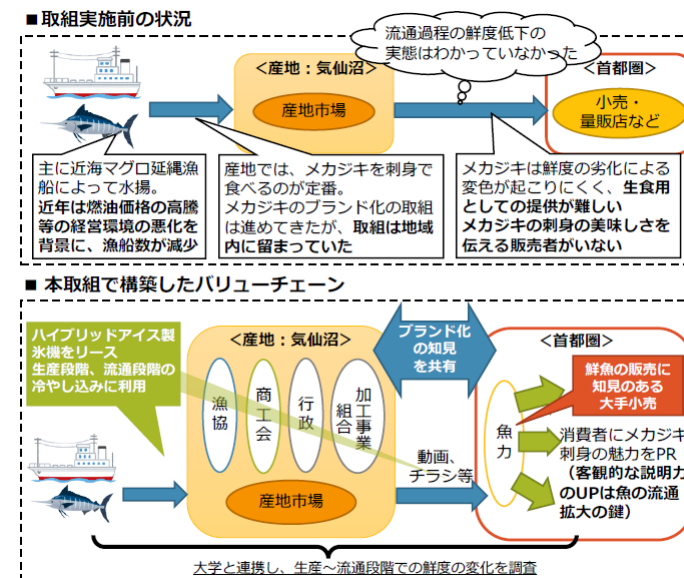
- 漁船への設備投資・現場の業者の負担増・漁獲量減少・産地価格高騰による生産者のメカジキの付加価値向上に取り組む機運低下
- 漁獲量の変化に起因する諸問題への対応と安定供給

（出典）水産庁「水産バリューチェーンの構築（令和5年2月）」



刺身用生メカジキ

メカジキの水揚げの様子



取組実施前の現状・構築したバリューチェーン図

協議1.12 (参考事例2) 気仙沼カツオ・ビンナガバリューチェーン改善促進協議会

- 水産エコラベルを活用し、漁獲物の浜値向上・水産物の保管製造体制の構築・気仙沼産水産物の国内販路開拓
- MSC認証を取得した一本釣り漁船業者に対し、認証無しよりも高相場で認証付きカツオ・ビンナガを買い付け、高付加価値化
- 東北地方の大手量販店と契約を結び、合同でMSC認証を押し出した商品の開発を実施

【検討経緯・目的】

- ・ 世界に比べて日本では、サステナビリティに対する消費者意識・資源保護に配慮した水産物に対する消費者ニーズが広がっていない。
- ・ 気仙沼にMSC認証を取得した漁船が誕生し、売上拡大を通じて地域活性化につなげたい。
- ・ 気仙沼水産エコラベル付きカツオ・ビンナガの高付加価値化及び普及促進、気仙沼産ビンナガ・カツオの認知度向上による気仙沼地域の活性化を目的とする。

【取組内容】

- ・ MSC認証付き一本釣り漁船で漁獲直後にアルコールブライン凍結を実施し、水産エコラベル付きカツオ・ビンナガを生産。
- ・ 協議会が認証付き漁船業者に対し認証無しよりも高相場で買い付け、高付加価値化を実施。
- ・ 認証付き加工業者が商品を製造。周年で販売できる商品形態を検討。
- ・ 東北地方の大手量販店と合同でMSC認証付き商品を開発。
- ・ 東北地方を中心に水産エコラベル付き商品に関する市場調査を実施。量販店における認証付き商品のPR、協議会構成員のHPやふるさと納税返礼品などでのPRを検討。

【取組みによる効果】

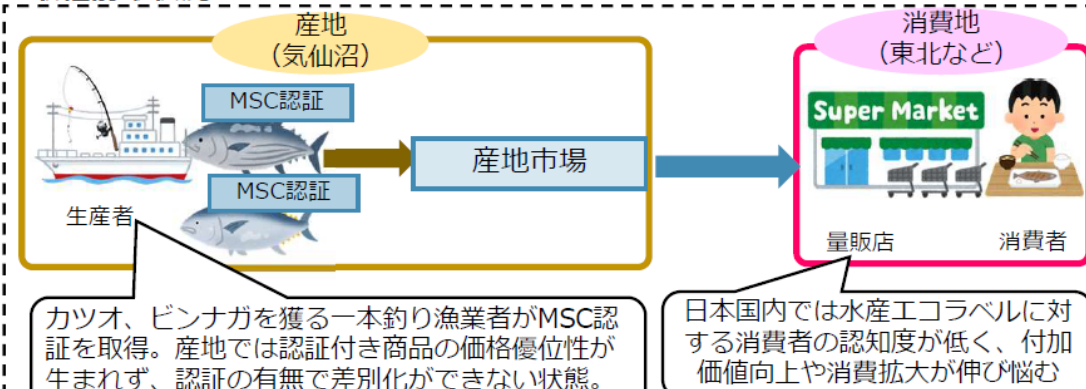
- ・ 気仙沼に水揚げされる認証付きカツオ・ビンナガの水揚量は良好な状況。
- ・ 産地での認証付きカツオ・ビンナガの流通・加工体制を確立。

【バリューチェーン構築に関する今後の検討課題】

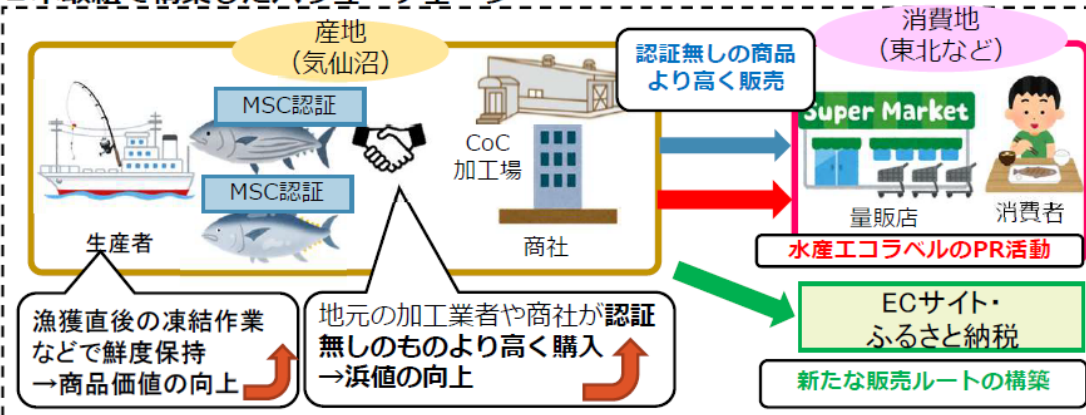
- ・ 不良の発生を見越して安定した原料の確保体制の構築
- ・ 原料の選別方法の見直し、出荷先のニーズに合わせた出荷量・出荷時期の調整
- ・ 認証付き商品の消費者認知度の向上

(出典) 水産庁「水産バリューチェーンの構築(令和6年3月)」

■取組前の状況



■本取組で構築したバリューチェーン



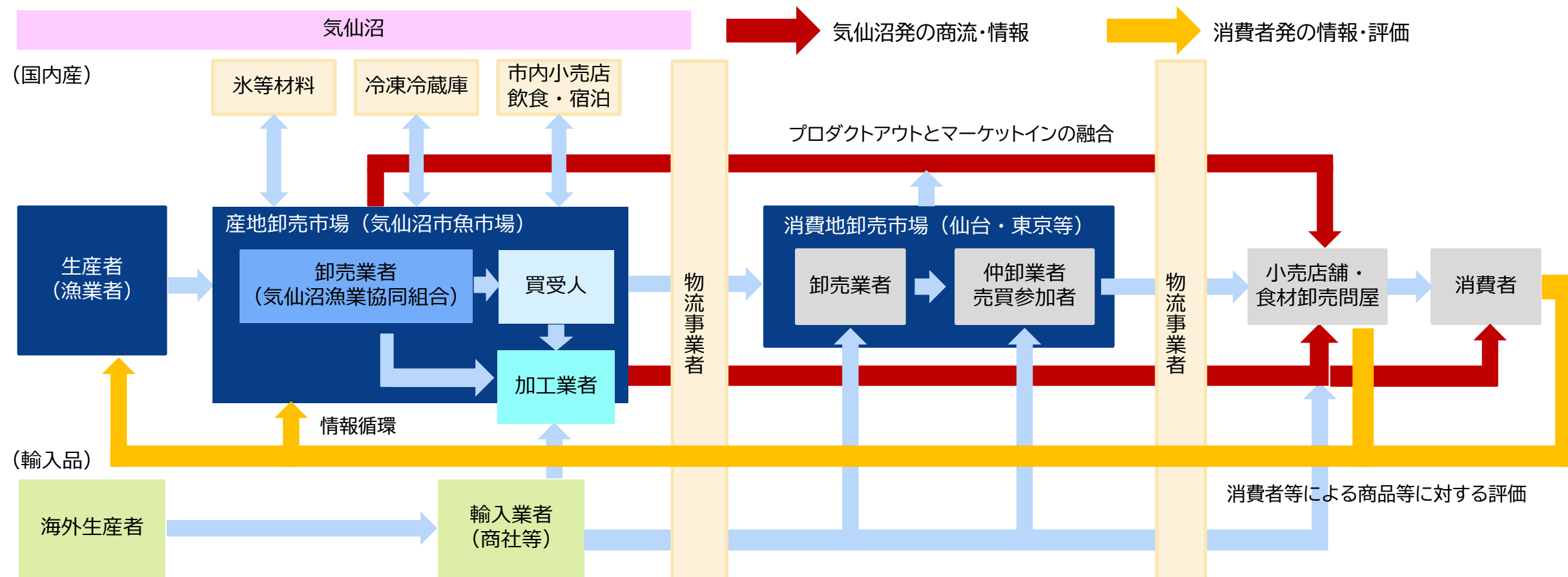
取組前の状況・構築したバリューチェーン図

協議2.1～2.5

協議 2 E-2 : 第3回水産バリューチェーン研究会② 令和7年度の実証案

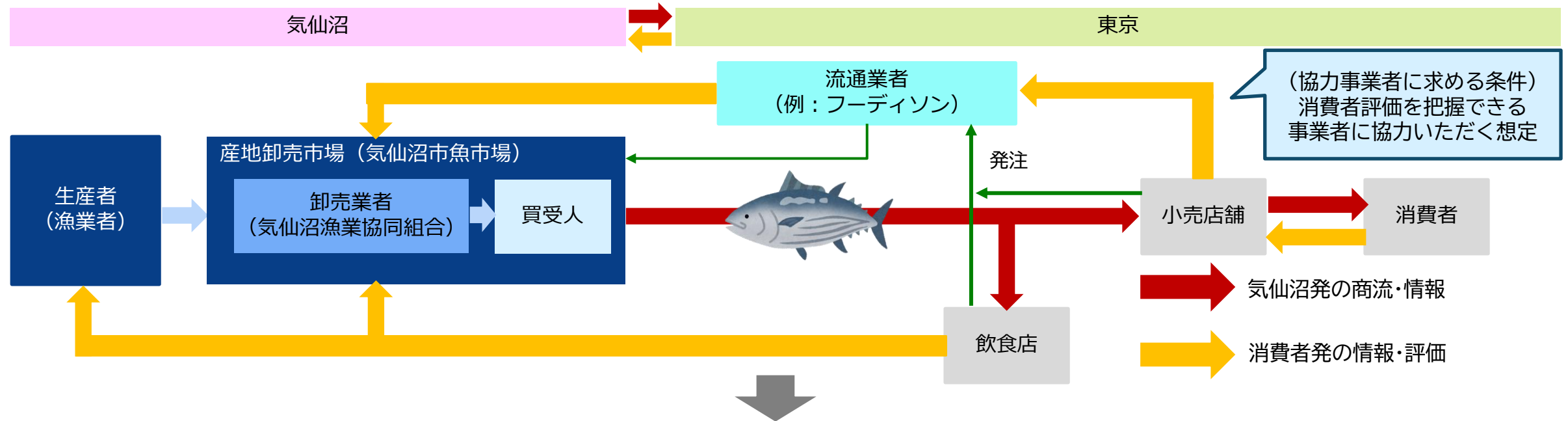
協議2.1 気仙沼における水産バリューチェーン構築（1）全体イメージ

- 各社が有する既存のバリューチェーンは、各社で機能強化を図りつつ、気仙沼として、新しい水産バリューチェーンの構築を目指す。
- その際、既存のプラットフォーム（PF）等も有効活用しながら、スモールサクセスを積み上げ、徐々に拡大していくことを目指す。
- 水産バリューチェーンの構築に際して重視することは次の2点とする。
 - ①気仙沼から消費者に適切な商品と正しい情報を提供する（情報のプロダクトアウト）。
 - ②気仙沼の商品を購入した消費者（飲食店等含む）から、気仙沼の商品（例：カツオ）に対する評価を把握し気仙沼にフィードバックする。
- フィードバック（評価）を受けて、流通形態や情報提供・発信方法の見直しと充実を実現する。



協議2.2 気仙沼における水産バリューチェーン構築（2）実証実験（案） 1

- E分科会で研究・協議を重ねてきた水産バリューチェーンについて、実際に気仙沼の商品を流通に乗せ、消費者に届けた場合、情報が適切に伝わるか、消費者から評価が得られるかなどについて、実証実験により、水産バリューチェーン構築のあり方を検証する。
- 実証実験（案）の概要は次のとおり。
 - 実施目的：①気仙沼産カツオ（商品）と付随する正しい情報を気仙沼から消費者に届ける（情報のプロダクトアウト）。
②気仙沼の商品を購入した消費者（飲食店等含む）から、商品に対する評価を把握し気仙沼にフィードバックする。
 - 実験概要：（BtoB）『魚ポチ』を経由し、都内飲食店に気仙沼産カツオを流通させ、飲食店関係者から商品等に関する評価を得る。
（BtoC）『sakana bacca』において気仙沼産カツオを流通させ、消費者から商品や提供情報等に関する評価を得る。
実施時期：令和7年夏以降に実施
 - 対象魚種：カツオ ※気仙沼の場合、魚種・漁法が多岐に渡るため、気仙沼で最も一般的な魚種を対象として実施する。
 - 協力事業者（仮）：株式会社フーディソン ※水産バリューチェーン研究会_E分科会オブザーバー。協力要請の条件を満たす場合。



実証実験の結果を踏まえて、今後、気仙沼が目指すべき水産バリューチェーンの構築に向けた検討に活用する

協議2.3 気仙沼における水産バリューチェーン構築（2）実証実験（案）2

● 実証実験の目的

- ①気仙沼産カツオ（商品）と正しい情報を産地（気仙沼）から消費者（都内飲食店・小売店）に届ける（情報のプロダクトアウト）
- ②気仙沼の商品を購入した消費者（飲食店等含む）から、商品に対する評価を把握し気仙沼にフィードバックする。

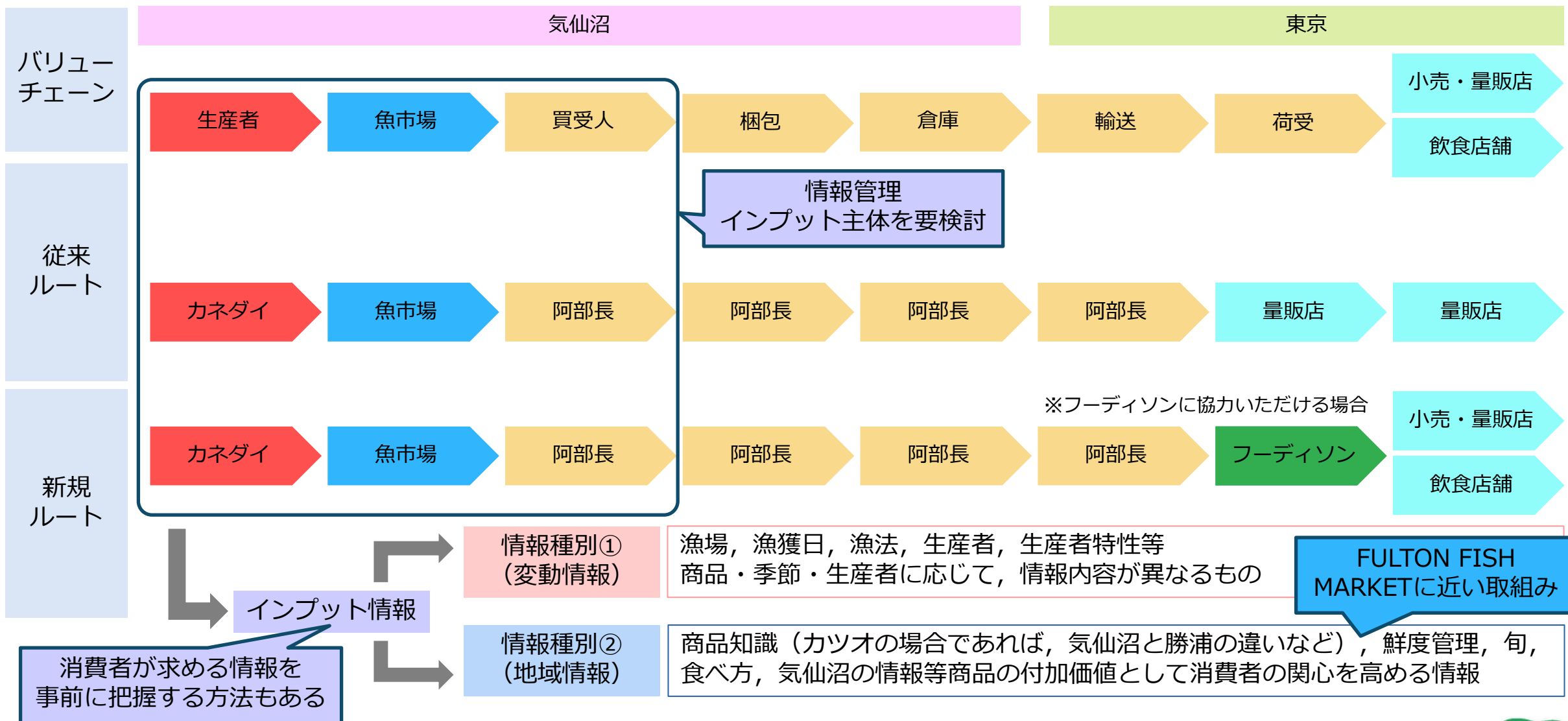
項目	BtoB		BtoC	
実証実験対象者	・ 都内飲食店（気仙沼市内事業者→魚ポチ経由）		・ 都内一般消費者（気仙沼市内事業者→sakana bacca経由）	
実証実験により把握したい内容	<ul style="list-style-type: none"> 従来の流通形態と比較して、商品の品質や価格に対する評価が変わるか（納入価格は従来と変化するか） 飲食店側が気仙沼の商品を積極的に取扱うために必要な情報は届いているか（情報のプロダクトアウトは成立しているか） 		<ul style="list-style-type: none"> 従来の流通形態と比較して、商品の品質や価格に対する評価が変わるか（販売価格は従来と変化するか） 気仙沼が届けたい情報は消費者の手元に届いているか 消費者が求めている情報を消費者は仕入れられているか 消費者に必要とされる商品（消費者に売れる商品）となるために必要な対応はどのようなものがあるか 	
評価項目（案）	① 商品の品質や価格、従来の流通形態との比較等に関する飲食店からの評価（気仙沼へのフィードバック）		① 商品の品質や価格、従来の流通形態との比較等に関する一般消費者からの評価（気仙沼へのフィードバック） ② 一般消費者（販売先）による商品の品質や価格等に対する評価 ③ 消費者が求めている情報の提供状況 ④ 気仙沼が届けたい情報に対する消費者の理解度・認知度	
評価方法及び役割分担（案）	<ul style="list-style-type: none"> 流通商品の品質・特性等に関する情報整理 商品の付随情報の発信（SNS・QRコード等） 	気仙沼関係者（事務局）	<ul style="list-style-type: none"> 流通商品の品質・特性等に関する情報整理 商品の付随情報の発信（SNS・QRコード等） 	気仙沼関係者（事務局）
	<ul style="list-style-type: none"> 商品受発注及び納入（→飲食店） 品質・価格等に係る評価把握とフィードバック 	流通業者	<ul style="list-style-type: none"> 商品発注及び販売（→一般消費者） 品質・価格等に係る評価把握とフィードバック 情報提供や消費者の理解度・認知度把握 	流通業者

※ フーディソン・山本社長事前協議より（実証実験実施に係る助言）

- ✓ 実証実験の実施目的を明確化した方が良い。目的が上記①②の場合、消費者から把握したい項目の優先順位を付けた方が良い。
- ✓ 消費者に対して「気仙沼産カツオを食べられることが店を選ぶ動機になるか」など直接的な問いを投げプロモーションする方法もある。

協議2.4 気仙沼における水産バリューチェーン構築（2）実証実験（案）3

- 生産者や商品の正しい情報を消費者に届ける（情報のプロダクトアウト）とともに、消費者からフィードバックを得ることを目的とする。
- どのような消費者に届いたか、消費者（首都圏バイヤー）からどのような評価が得られたか把握することを重視する。



協議2.5 気仙沼における水産バリューチェーン構築（2）実証実験（案）4





令和6年度気仙沼市デジタル水産業推進協議会 第2回E分科会説明資料

令和7年3月26日（水）

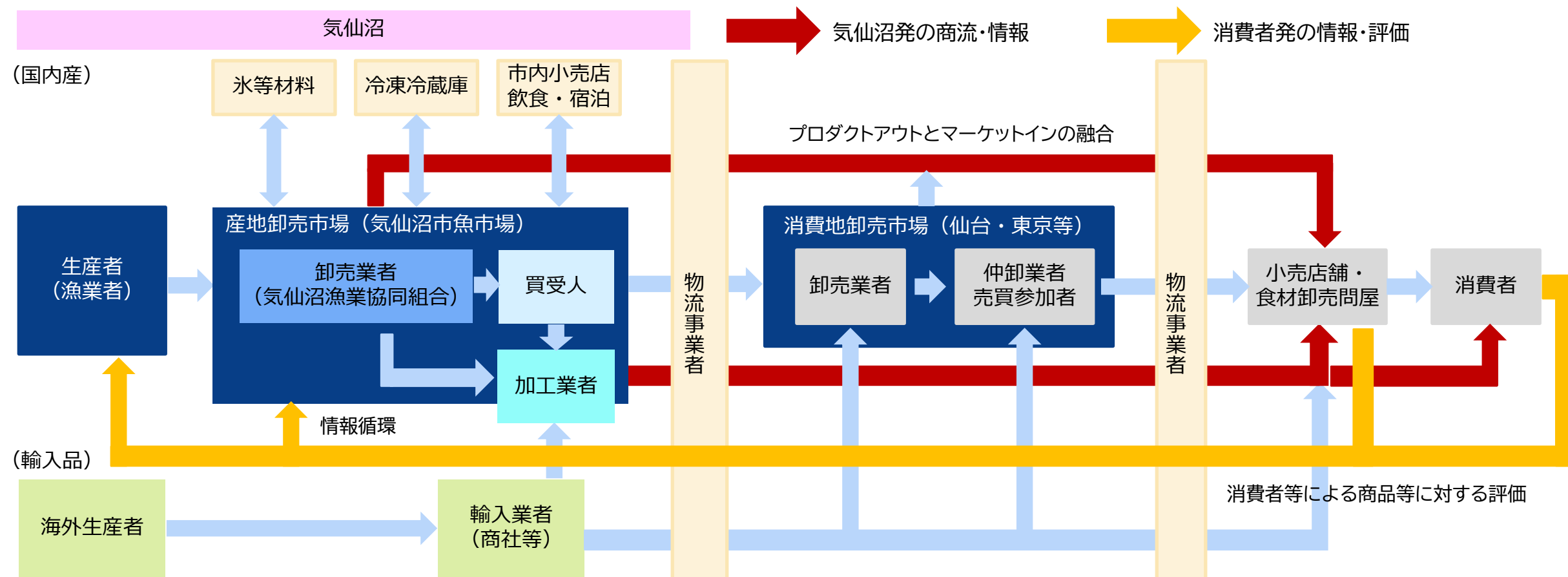
10：00～12：00

協議2.1～2.5

協議 2 E-2 : 第3回水産バリューチェーン研究会② 令和7年度の実証案

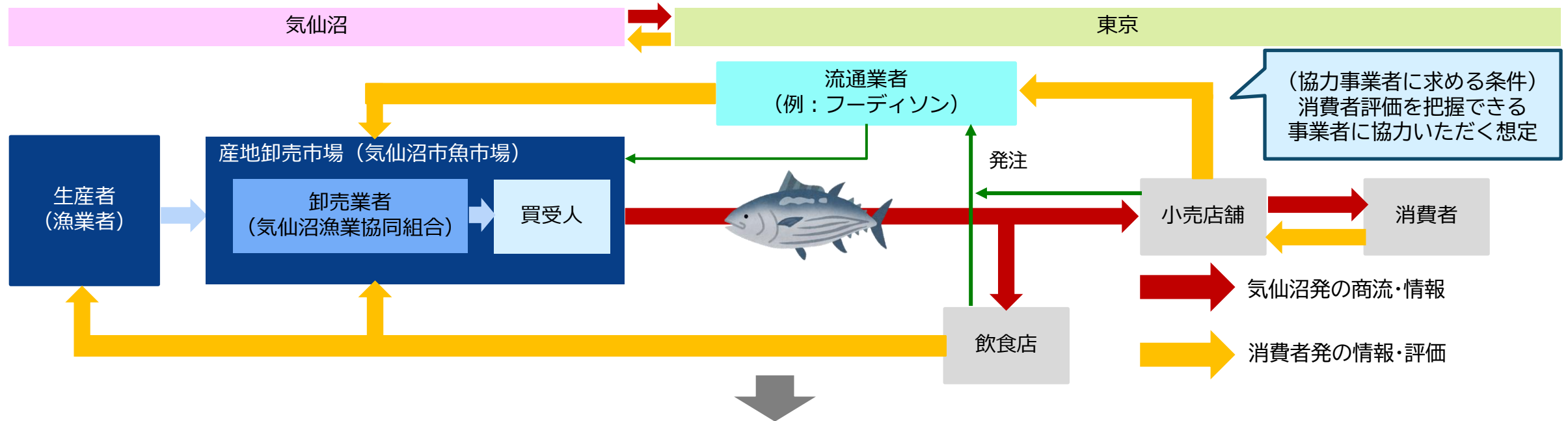
協議2.1 気仙沼における水産バリューチェーン構築（1）全体イメージ

- 各社が有する既存のバリューチェーンは、各社で機能強化を図りつつ、気仙沼として、新しい水産バリューチェーンの構築を目指す。
- その際、既存のプラットフォーム（PF）等も有効活用しながら、スモールサクセスを積み上げ、徐々に拡大していくことを目指す。
- 水産バリューチェーンの構築に際して重視することは次の2点とする。
 - ①気仙沼から消費者に適切な商品と正しい情報を提供する（情報のプロダクトアウト）。
 - ②気仙沼の商品を購入した消費者（飲食店等含む）から、気仙沼の商品（例：カツオ）に対する評価を把握し気仙沼にフィードバックする。
- フィードバック（評価）を受けて、流通形態や情報提供・発信方法の見直しと充実を実現する。



協議2.2 気仙沼における水産バリューチェーン構築（2）実証実験（案） 1

- E分科会で研究・協議を重ねてきた水産バリューチェーンについて、実際に気仙沼の商品を流通に乗せ、消費者に届けた場合、情報が適切に伝わるか、消費者から評価が得られるかなどについて、実証実験により、水産バリューチェーン構築のあり方を検証する。
- 実証実験（案）の概要は次のとおり。
 - 実施目的：①気仙沼産カツオ（商品）と付随する正しい情報を気仙沼から消費者に届ける（情報のプロダクトアウト）。
②気仙沼の商品を購入した消費者（飲食店等含む）から、商品に対する評価を把握し気仙沼にフィードバックする。
 - 実験概要：（BtoB）『魚ポチ』を経由し、都内飲食店に気仙沼産カツオを流通させ、飲食店関係者から商品等に関する評価を得る。
（BtoC）『sakana bacca』において気仙沼産カツオを流通させ、消費者から商品や提供情報等に関する評価を得る。
実施時期：令和7年夏以降に実施
 - 対象魚種：カツオ ※気仙沼の場合、魚種・漁法が多岐に渡るため、気仙沼で最も一般的な魚種を対象として実施する。
 - 協力事業者（仮）：株式会社フーディソン ※水産バリューチェーン研究会_E分科会オブザーバー。協力要請の条件を満たす場合。



実証実験の結果を踏まえて、今後、気仙沼が目指すべき水産バリューチェーンの構築に向けた検討に活用する

協議2.3 気仙沼における水産バリューチェーン構築（2）実証実験（案）2

● 実証実験の目的

- ① 気仙沼産カツオ（商品）と正しい情報を産地（気仙沼）から消費者（都内飲食店・小売店）に届ける（情報のプロダクトアウト）
- ② 気仙沼の商品を購入した消費者（飲食店等含む）から、商品に対する評価を把握し気仙沼にフィードバックする。

項目	BtoB		BtoC	
実証実験対象者	・ 都内飲食店（気仙沼市内事業者→魚ポチ経由）		・ 都内一般消費者（気仙沼市内事業者→sakana bacca経由）	
実証実験により把握したい内容	<ul style="list-style-type: none"> 従来の流通形態と比較して、商品の品質や価格に対する評価が変わるか（納入価格は従来と変化するか） 飲食店側が気仙沼の商品を積極的に取扱うために必要な情報は届いているか（情報のプロダクトアウトは成立しているか） 		<ul style="list-style-type: none"> 従来の流通形態と比較して、商品の品質や価格に対する評価が変わるか（販売価格は従来と変化するか） 気仙沼が届けたい情報は消費者の手元に届いているか 消費者が求めている情報を消費者は仕入れられているか 消費者に必要とされる商品（消費者に売れる商品）となるために必要な対応はどのようなものがあるか 	
評価項目（案）	① 商品の品質や価格、従来の流通形態との比較等に関する飲食店からの評価（気仙沼へのフィードバック）		① 商品の品質や価格、従来の流通形態との比較等に関する一般消費者からの評価（気仙沼へのフィードバック） ② 一般消費者（販売先）による商品の品質や価格等に対する評価 ③ 消費者が求めている情報の提供状況 ④ 気仙沼が届けたい情報に対する消費者の理解度・認知度	
評価方法及び役割分担（案）	<ul style="list-style-type: none"> 流通商品の品質・特性等に関する情報整理 商品の付随情報の発信（SNS・QRコード等） 	気仙沼関係者（事務局）	<ul style="list-style-type: none"> 流通商品の品質・特性等に関する情報整理 商品の付随情報の発信（SNS・QRコード等） 	気仙沼関係者（事務局）
	<ul style="list-style-type: none"> 商品受発注及び納入（→飲食店） 品質・価格等に係る評価把握とフィードバック 	流通業者	<ul style="list-style-type: none"> 商品発注及び販売（→一般消費者） 品質・価格等に係る評価把握とフィードバック 情報提供や消費者の理解度・認知度把握 	流通業者

※ フーディソン・山本社長事前協議より（実証実験実施に係る助言）

- ✓ 実証実験の実施目的を明確化した方が良い。目的が上記①②の場合、消費者から把握したい項目の優先順位を付けた方が良い。
- ✓ 消費者に対して「気仙沼産カツオを食べられることが店を選ぶ動機になるか」など直接的な問いを投げプロモーションする方法もある。

協議2.4 気仙沼における水産バリューチェーン構築（2）実証実験（案） 3

- 生産者や商品の正しい情報を消費者に届ける（情報のプロダクトアウト）とともに、消費者からフィードバックを得ることを目的とする。
- どのような消費者に届いたか、消費者（首都圏バイヤー）からどのような評価が得られたか把握することを重視する。



協議2.5 気仙沼における水産バリューチェーン構築（2）実証実験（案）4

