
商物分離の電子商取引

生鮮取引電子化推進協議会
事務局長 柏木 知

1. 卸売市場における取引の原則

卸売市場における取引の原則は、卸売市場内で現物を見て、欲しい物をセリ落とすというセリ取引が原則とされてきた。すなわち、大正 12 年に設定された中央卸売市場法では「セリ売の原則」が謳われ、48 年間堅持されてきた。これは、青果物店、鮮魚店等が、早朝に直接、卸売市場に出向き、その日の入荷状況を睨みながら、現物を見てセリで欲しい商品を落とし、自店に持ち帰って店に並べて売る、ということを念頭に組み立てられていたと思われる。

しかし、ダイエーを先頭に、昭和 30 年代から急速に発展したスーパーマーケット、ダイエーは昭和 32 年に創業し、昭和 45 年には売上 1,000 億円、昭和 55 年には売上 1 兆円を達成、日本一の小売業者になったように、高度成長期を通じて多くのスーパーマーケットが設立され、今や生鮮食料品購入の 7 割がスーパーマーケットからとなったと言われている。このスーパーマーケットはブロック別の物流センター仕入れを中心としており、開店前に品揃えを行うために、夜中の内に卸売市場から荷物を引取り、物流センターで店別の仕分けを行い、早朝に各店に納め、開店前に店に並べるため、朝の卸売市場のセリを待っていたのでは店に並べることができないので、夜中にいわゆる先取りを行い、物流センターに持ち込むようになり、この割合がだんだんと大きくなり、セリ売の原則が有名無実化してきたので、それらをルール化するため、昭和 46 年の法律改正（この時、中央卸売市場法が廃止され、卸売市場法が制定されると言うように、卸売市場に関する基本的な考え方が変更された。）で「セリ・入札及び委託集荷の原則」が定められ、併せて相対取引、買付集荷、見本取引等の規定が整備された。

しかし、卸売市場においては、原則として、市場外にある物品の卸売が禁止（法律第 39 条）されており、例外的に、開設者が指定した場所（場外指定保管場所）及び卸売業者が申請し開設者が承認した開設区域内の場所にある物品については市場内に持ち込まなくても卸売が可能（同条第 1 号及び第 2 号）とされたが、いわゆる商物一致の原則が堅持されてきた。

このように卸売市場における商物一致の原則は堅持されてきたが、多くの物品に付き規格制が確立し、何も混雑する卸売市場に持ち込まなくとも注文の規格を明らかにすることにより、商品特定を行えるようになってきたので、平成 16 年の法律改正で「規格制のある物品の場合、開設者の承認を得て行う電子商取引については、市場内に現物を搬入せずに卸を行うことが可能」とされました。

なお、16 年の法律改正では「買付集荷の自由化」が行われ、更に「第 3 者販売・自荷引き

の弾力化（省令対応）が行われた。これは、生産者や外食・小売業者等と卸・仲卸との連携強化や地方の卸売市場のネットワーク化を図るために規制を緩和したものである。

更に、最も注目されたのは、平成 21 年 4 月に施行されることになっている「卸売手数料の弾力化」であり、現在、施行までに 1 年余りを残すのみとなったことから、多くの卸売業者で懸案事項の第 1 号として注目していることは、皆様ご存知の通りである。

2. 商物分離取引導入の背景

この商物分離取引導入の背景には、日本の食品価格は諸外国に比べて高い、これを何とか解消したいという、政府あるいは国民の意向があったことは確かである。

具体的には、日本の食料品価格、特に、生鮮食品、例えば、野菜、果物については米国の 3 倍程度と言われている。このコスト要因を見ると、確かに生産者価格は 3 倍しているが、流通コストも 3 倍程度となっており、結果として消費者の購入価格も 3 倍となっている。あの、広大なアメリカでの流通と狭い日本での流通で、どうして流通コストが 3 倍になるのか、これには大きな疑問があるとしていつも問題提示がなされています。

この 3 倍もする野菜、果物の小売価格に占める農家の手取りは 35%から 40%程度に過ぎません。農家が肥料や農薬を購入して半年程度かけて育てた生産物の手取りが、スーパーマーケット等で 1 日の内に左から右へ動かすマージン、通常 25%程度の 2 倍にもなっていないのです。

このため、農林水産者では 2006 年 4 月に作ったアクションプランで、食料品の供給コストを 2 割削減すると言う意欲的な計画を作成し、生産者は勿論のこと、流通関係者の努力をも強力に促しております。

このような状況の中、生鮮食料品流通の中核をなす卸売市場については、流通の効率化を図る観点から、インターネット等を活用した電子商取引を行う場合については、物品を市場に搬入して取引しなければならない商物一致の規制を緩和し、当該措置が有効に利用されることによって、相当の流通コストの削減が期待できるとして今回の商物分離取引の導入に踏み切ったと言われています。

更に、この背景を見ると、生鮮食料品流通も大きく変化しており、とりわけ、農協・漁協合併の推進による産地の出荷体制の大型化と商品規格の定着によって現物を見なくとも、何処の何と言う規格のものはどんなものであるかが定着してきました。一方、小売部門においてもその大型化が進み、大型ロットでの取引を望む声が強くなり、大口割引、セリ取引では多量に買うと返って価格が高くなる傾向があるため、何も混雑する卸売市場に搬入して取引を行う必要がなくなってきたと言われています。

しかし、生産者団体と大型小売店との直接取引に関しては、世に言われている卸売市場の決済の敏速性、確実性、すなわち、卸売市場に出荷した場合、敏速な決済が規定されており、通常 4 日以内に代金が振り込まれるのに対し、大型小売店のその納入業者である仲卸へ

の代金の支払いは農林水産省の調査でも青果で 22 日、水産で 30 日となっている。

これは大型小売店に金が無いため支払いを遅らせているのではなく、大型小売店は毎日売上代金が入って来る中で支払いが出来ないはずは無く、その代金も払えないような大型小売店は激しい競争社会の中で生き残っていけないと思われるが、何も生鮮食品だけを別扱いしたくない、他の商品と同じような支払いサイトにしているだけと言われているが、半年以上の前から諸材料を投入している生産者にとっては、1 日も早く売上代金を手にしたいとの要望を無視した取引の優越性に基づく強制であると考えられる。

これに加えて、大型小売店が未だ卸売市場を生鮮食料品の主たる調達先としている理由は、各種の生鮮食料品、特に青果物だけでも、店に並べられている品目は 140 品目を越えるといわれるが、これを一々調達しようとする、多くの出荷団体と調整しなければならず、かつ、生鮮物の場合、季節によって産地や品目に移り変わり、また、台風等の気象障害による不慮の不作、不漁の場合、代替産地の確保等の緊急対応は、専門の卸売業者に任せた方が効率的であるというコストの問題があると言われている。卸売市場にはありとあらゆる青果物が集まり、これに付随する形で情報も集まっているので、ここで調達するのが、最も安く、かつ安全であるという根本的理由があると言われている。

一方、生産者団体側にも大きな理由があると思われる。小生の経験を基にすれば、大型小売店は特定の規格のものだけを要求してくるが、生産される生鮮食料品には色々な規格のものがあり、特定の規格のものだけを要求されても残った物の処理に困るので、何でも処理してくれる大型の卸売業者に出荷しているようである。具体的な例で説明すると、小生が 15 年ほど前、九州農政局に勤務していたが、その折、農業団体は小生の部の所管であったので、多くの先輩等から出荷団体を紹介してくれとの要望があり、出荷団体を紹介したが、結果を聞くと、東京の大型小売店なら東京青果に、大阪の大型小売店なら大果大阪青果に出荷するからそこから欲しい規格の物を取ってくれと直接取引を断われたそうである。その理由は、スーパー等の要求するのは、例えば温州みかんの場合、Mの秀のみで、SやL、LLあるいは優級のものはいらないというので、出荷団体としてはいいもの取りでは残ったものの処理に困るので対応できないとしたそうです。大型の卸売業者は、スーパーにはこの品物、下町の八百屋さんにはこの品物、更には地方転送にはこんな品物と出荷した品物全てを需要先の特徴に応じて処理してくれるので、全てを任せる形で出荷できるとしていた。

しかし、最近は顔の見える生鮮食料品の販売と言うことで、一部の青果物についてはスーパーが生産者と直接契約し、生産された物を全て引取り販売するような動きも見られるようになってきており、契約生産の変動のバフヤーを卸売市場に求めようとする者の動きには注意を払っていかなければならない。

3. 商物分離取引のメリット

商物分離取引のメリットの第1は、卸売市場にとって流通コストの削減が可能ということである。すなわち、卸売市場に一旦搬入して荷降ろしし、分荷して、積み替えて搬出するという手間隙が無くなり、流通ルート短縮の分だけ流通コストが減少する可能性がある。しかし、卸売市場に搬入しなくとも、小型商品を一々配送したのでは必ずしもコスト削減にはならない。卸売市場の特色は、買受側が色々な商品を買集めて、一度に持って帰ることにより、コストを最小限度に抑えているのであり、個々の商品を一々生産者側から配送していたのでは何にもならない。望むならば、トラック1台分を1カ所のユーザーに配送するような大型の流通が可能となれば、最大限の削減が可能となる。したがって、商物分離取引は大型物資、例えば、果実であれば、温州みかん、りんご、野菜なら玉葱、バレイショ、だいこん、キャベツ、白菜など、大型の商品で、かつ、1つの産地からかなりの期間、継続的に出荷できる商品について行うことが最もメリットを発揮できると考えられる。

第2のメリットは、商物分離取引では産地からユーザーに荷物が直接送られるため、一般に流通時間が短縮され、かつ、卸売市場でのハンドリングで荷痛み等が生じる可能性を排除できることから新鮮なものを流通させることが出来ることである。特に、夏場の葉もの野菜などは、現在の卸売市場では空調設備などはまだ完備していない状況にあることから、かなり荷痛みするとされているが、これを産地で予冷された商品を冷蔵車で直接空調設備のあるスーパー等の物流センターに運び込めば、ほとんど荷傷みさせずにスーパーの店頭に並べることが出来るとされているのが、これが可能になる。

第3には、今回の食流機構の公募要領では、卸売業者、仲卸売業者を通じて商取引を行うことが前提とされているが、仲卸売業者には色々な役割、すなわち、仕分け機能、商品作り、きめ細かなリテールサポート、配送などの機能があり、小売業者もこの機能を認めて、多くの場合、仲卸売業者を通じて生鮮食料品の調達を行っているが、種々の商品を調達する場合は、専門の仲卸売業者を使わないと、品揃えが出来ないが、今回のように、限られた商品に限って商物分離取引を行う場合、仲卸売業者の機能を小売業者自身が果たすことも可能と考えられる。多くの場合、大手の小売業者は買参権を持っていたり、系列の業者が買参権を持っているので、直接、卸売業者と商物分離取引を行うことで、少なくとも、仲卸売業者の手数料10~12%程度を削減できることを考慮に入れて商物分離取引に取り組むことも考えられる。この話を余り強調すると、仲卸売業者から反発される恐れがあるが、あえて言及したのは、流通の全体コストを削減するため、削減可能なところは削減する方策を考えるべきという全体最適の方向に進むべきと広い立場で言及していることをご理解願いたい。

第4のメリットは、小売業者に関するもので、大手の小売業者はその機能の多くを仲卸売業者に負んぶしているが、もし、自己調達しようとする、小売業者の職員が卸売市場に向いて商品の調達を行わなければならないが、商物分離取引ではパソコンで発注しておけばわざわざ出向かなくても商品が物流センターに届くので、小売業者にとってもこの人件費が削除できることとなる。

4. 平成 18 年度に実施された成果重視型モデル事業

食品流通構造改善促進機構では農林水産省の補助を受けて、卸売市場における電子商取引の導入による出荷者から小売業へのダイレクト物流(商物分離直接流通)の仕組みを開発し、取引業務や市場内の仕分け・搬送業務に係る経費削減効果を実証するため、平成 18 年度にはじめて、商物分離直接流通成果重視事業を実施しました。

18 年度に採択された事業を紹介すると、

1 つは、**札幌市中央卸売市場の青果物の場外物流効率化事業**で、その内容は、果実の中で最も多く消費され、かつ年間を通じて消費されるバナナを商物分離電子商取引システムを用いて、バナナ熟成場に付属する中継所からスーパー等の物流センターに直納することにより、市場内の取扱いコストを割愛し、物流コストの削減を行おうとするものです。このことにより、荷捌き時間の短縮、荷捌き回数の削減、コールドチェーンの完備による荷痛みの縮小、一貫した物流管理の下でトレーサビリティの向上を図ろうとするもので、具体的には、出荷者による出荷案内入力だけでなく、場外中継所における荷受検品入力を通じて情報を逐一システムに投入することとしたため、卸と仲卸は商品から離れた場所にあっても、その商品の品質と量について即時性のある充実した情報を入手可能とし、これに基づき取引を行い、その結果に基づいて中継所からスーパーの物流センターに商品を直納しようとしたものです。

2 番目は、**東北流通バーチャルネットワークの構築を目指す商物分離直接流通成果重視実証試験**で、その内容は、電話、FAX の代替としてインターネットを利用した Web-EDI 受発注による商物分離取引による流通コストの低減及び商品鮮度の保持を、船凍とろカツオ、定塩紅サケ、その他の高付加価値水産物加工品について行い、物流コストの削減を行おうとしたものである。

3 番目は、**東京都中央卸売市場大田市場花き部における商物分離直接流通の実現**で、具体的には、花きは超多品目の商品であるため、高価格商品であっても、小口で取引される商品は卸売市場では埋没してしまいがちなところがある。この高価格商品の代表例である胡蝶蘭を電子カタログ化し、実需者の個別ニーズに合わせて、販売し、直送化による物流全体コストの削減を目指したものである。現行の胡蝶蘭の流通は、生産者から出荷されたものが、卸売市場においてセリ／相対のいずれかの方法で価格が決定され、個別に買受者によって持ち帰られる方式を取っているが、これを生産者から実需者に直接供給する仕組みを整え、物流スピードアップと低コスト化を目指すもので、これにより、売れるごとに小売が発注する発注単位の小ロット化、多頻度配送による在庫の削減を通じて高鮮度のものを販売できるようにしようとしたものである。

平成 18 年度には、以上の 3 案件が成果重視事業として各事業 4000 万円程度で行われたが、前の文で述べたように、卸売市場の特質は、いろんな物が集まっているので、そこに出向け

ば必要なものを何でも入手でき、それをまとめて自分の車で持ち帰ったり、まとめて配送してもらうことにより運送費を削減できることである。これを個別に配送してもらっていたのでは返って運送費が高くなるという性格を備えている。

このことから、商物分離直接流通システムは、生産地から運ばれてくる大型トラックが直接、できれば1箇所、少なくとも現行で生産地からの大型トラックが荷降ろししている3箇所程度に荷降ろしするような品目を取り上げるべきで、卸売市場から小口輸送されるようなものはまとめて運んだ方が運賃は安くなるので、商物分離直接流通制度には適しないと前文で述べてきた。

今回の実証実験で、このカテゴリーに当てはまるのは、札幌のバナナのみで、東北の高付加価値水産物、東京の胡蝶蘭は、このカテゴリーから外れるもので、本来、商物分離直接流通制度には適したものでなかったが、本事業は今年度が初年度で、準備が整わなかったためか、応募案件は予算で準備した3件しか無かったので3件とも採用されることとなってしまった。

従って、ここでは、本来の商物分離直接流通に適する札幌のバナナについて、その内容を紹介してみよう。

5. 18年度の商物分離直接流通事業の優良事例

本事業は、バナナ加工場と卸売市場の間に場外中継所（既に市場開設者から場外指定保管場所の指定を受けている。）を設け、商物分離電子商取引システムで取引された結果に基づき量販店向けの納品を、卸売市場からではなく場外中継所から直接量販店の配送センターに向け発送するものである。これにより、卸売市場が持つ物流中継機能と同等の機能を持ちながら、卸売市場の混雑を避けて、荷降ろし、分荷、荷積みが出来ようになり、作業効率が向上した。具体的には、荷捌き時間の短縮、荷捌き回数の削減、コールドチェーンの完備により荷傷みが減少するとともに、一貫した物流管理の下、トレーサビリティも向上した。

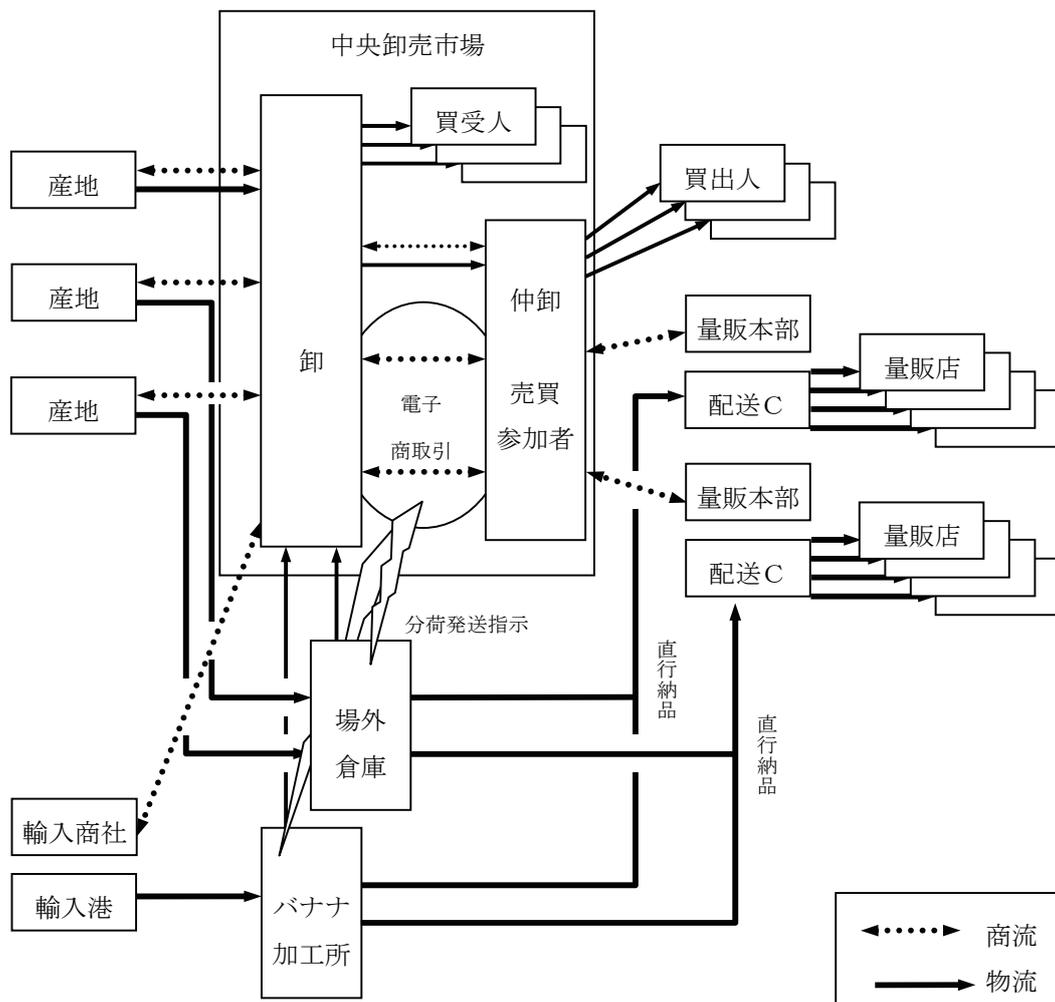
場外中継所に集められる情報は、出荷者による出荷案内入力だけで無く、場外中継所における荷受検品入力を通じてシステムに逐一投入されるため、卸と仲卸・売買参加者は、商品から離れた場所にあっても、バナナの品質と量について即応性のある充実した情報を得ることができ、電子商取引の過程では、量販店の配送センターなどの受け渡し場所が個別に指定され、その指示に従って直行納品が可能となった。

その一方で、電子商取引に残品が生じた場合、従来どおりの市場取引に供するため、場外中継所から市場に搬入して販売することとした。ただこの場合、商物分離に成らないばかりか、「横持ち」が必要になり、通常取引に比べて1回運送回数が増え、また、荷捌きが必要のなるが、欠品や残品を過度に心配する必要をさけるという安全性の観点から、この方法を採用した。しかし、今回構築されたシステムでは、取引に関する情報が充実していたので、「横持ち」を行う必要な場面は少なく、活発な取引が行われた。

なお、本システムを採用したことから、熟成加工業者は、通常、受注の変更に備えて若干

の余裕を持って熟成を行うが、今回のシステムにより、出荷に関する詳細な情報を得られることとなったため、熟成加工のムダを削減し、効率的な加工が可能となった。今後はデータを蓄積し、更にスーパーマーケットごとの受発注の特質を把握し、適正な加工量の決定を行うことで、ムダを無くしていきたいとしている。

なお、本システムでは、場外中継所を複数設置する場合を想定し、物流の最適化のため商品ごとの場外中継者で荷捌きし、それらをまとめて商物分離で直納体制を組めるような拡張モデルも織り込んでシステムを構築している。



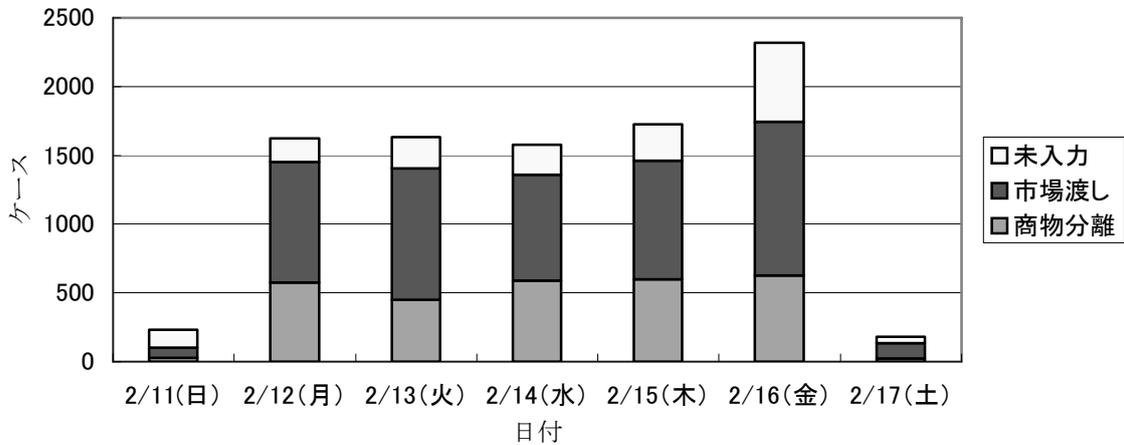
6. 実証試験の結果

実証試験は、平成19年2月11日（日）から同月28日（水、休市日）までの18日間に渡って行われた。その各週ごとの結果は下表の通りであり、概ね市場で取引されるバナナの3分の1程度が商物分離取引の形で行われた。

まず、実証試験の第1週（2月第3週）の初日は入力量はわずかであったが、2日目以降

の平日の入力量は毎日 1,500 ケースを上回り、このうち、商物分離取引は 4 割近くに達した。

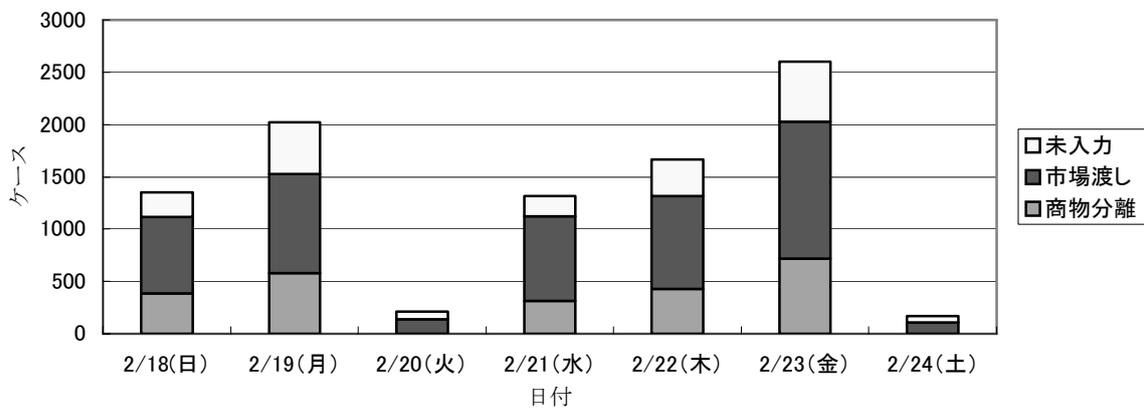
2 月第 3 週の実証試験対象品目（バナナ）の取扱数量



(注) 2/17(土)は翌日が日曜日で休市日のため出荷量は少なかった

実証試験の第 2 週（2 月第 4 週）の入力数（休市日前日を除く）は若干変動し、多い日には 2,000 ケースに達したが少ない日は 1,500 ケースを下回った。このうち、商物分離取引は 35%前後で推移した。

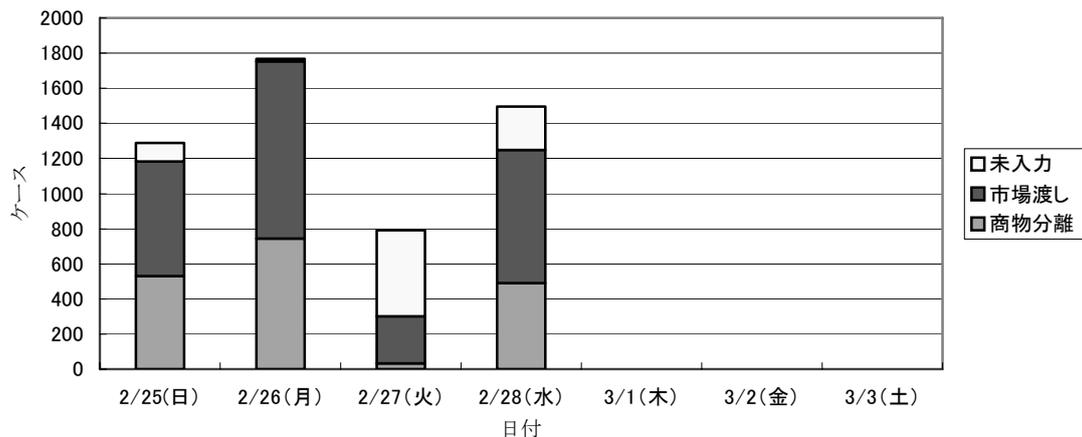
2 月第 4 週の実証試験対象品目（バナナ）の取扱数量



(注) 2/20 (火) は翌日 2/21 (水) は休市日のため出荷量は少なかった

実証試験の第 3 週（2 月第 5 週）の入力数（休市日前日を除く）も若干変動したが、未入力数は大きく減少し、月曜日にはほとんど入力され、このうち、商物分離取引の割合は 42.5%に達し、週全体（平日取引日）でも商物分離取引の割合は 4 割に達した。

2月第4週の実証試験対象品目（バナナ）の取扱数量



(注) 2/27 (火) は翌日 2/28 (水) が休市日であったため出荷は少なかった

実証試験期間中の商物分離取引の状況を見ると、この期間で約 2 万ケースの取引が行われ、システム入力した取引のうち、商物分離取引の割合は 38.4%に達した。この取引の状況を買受人別にみると、全買受人 22 社のうち上位 6 社で全体のほぼ 4 分の 3 を占める状況にある中、商物分離による直接納入体制を採用した買受人は 2 社で、このうち、1 社は全量商物分離取引の形態を取ったのに対し、1 社は全発注量の 1 割程度しか商物分離取引を行わなかった。もし、上位 2 社が商物分離取引に全面的に移行すれば札幌市場で取引されるバナナの半数以上が商物分離取引となり、両社の合理化と大型物品が市場に搬入されないことによる市場の混雑は相当緩和されたはずである。更に、これに同じ果実で、多量にかつ、長期に渡って取引されるりんごやみかんが加われば市場の混乱は解消され、整然たる取引が可能となり、卸売市場に係るコストも相当削減されることになるものと思われる。



次世代 EDI への取り組み

次世代 EDI（流通システム標準化事業）については、昨年度検討された流通ビジネスメッセージ標準（生鮮対応版）案および青果標準商品コード案に対する残課題の検討のうえ、同メッセージおよび標準商品コードの策定を行っているところにある。また、検討課題の各品目（青果・水産物・食肉）固有業務プロセスおよび食肉標準商品コードの検討を実施しており、更に流通ビジネスメッセージ標準（生鮮対応版）を利用した共同実証による検証を経て、同メッセージ標準の確定を図ることを予定している。

その検討状況について、先に開催された第 2 回「生鮮 EDI 標準推進検討委員会」の議事内容を報告（抄出）する。

平成19年度流通システム標準化事業

第 2 回 生鮮 EDI 標準推進検討委員会

日 時：平成 19 年 11 月 16 日（金）14：30 ～ 16：30

会 場：日本青年館ホテル CR 会議室

<議事次第>

- （1）生鮮タスクにおける検討状況の報告
- （2）生鮮における共同実証について
- （3）今後のスケジュールについて



<あいさつ>

委員会開催に当たり、本事業を推進している経済産業省 商務情報政策局商務流通グループ 流通政策課の浜辺課長から挨拶をいただいた。

要 旨

- ★インターネット時代に対応する流通ビジネスメッセージ標準が平成 19 年 4 月に公開され、グロッサリー（日用雑貨品・加工食品）分野を対象に SC/GMS 業界において活用されている。
- ★流通ビジネスメッセージは業種を越えて使用可能な標準を考えている。
- ★生鮮分野でも検討が進んでいるが、SC/GMS 業界と生鮮業界間の EDI 情報共有に取り組んで欲しい。
- ★平成 20 年 1～2 月には食肉分野で共同実証が実施される。青果と食肉の標準商品コードも検討されている。
- ★経産省・農水省が共に協力し、流通業界における標準の導入を進めていきたい。

<議事内容>

(1) 生鮮タスクにおける検討状況の報告

昨年度は、標準プロセスモデル案、標準メッセージ案の策定と青果標準商品コード原案策定および標準商品コードの基礎調査（水産物、食肉）を実施した。

今年度は昨年度の実績をもとに、品目（青果、水産物、食肉）固有プロセス及びメッセージ案の精査を実施し、更に共同実証結果を反映した精度向上を図ることとしている。標準商品コードについては、青果標準商品コード原案の全品目展開作業を実施中であり、食肉については標準商品コード原案を検討している。

平成18年度実績

・標準プロセスモデル案、標準メッセージ案の策定

- ・青果標準商品コードの原案策定
- ・標準商品コード基礎調査を実施(水産物、食肉)

平成19年度事業目的

標準化対象領域の拡大

品目別の検討による業務プロセスの精査およびメッセージ精度向上

品目(青果、水産物、食肉)固有プロセスおよびメッセージ案の策定

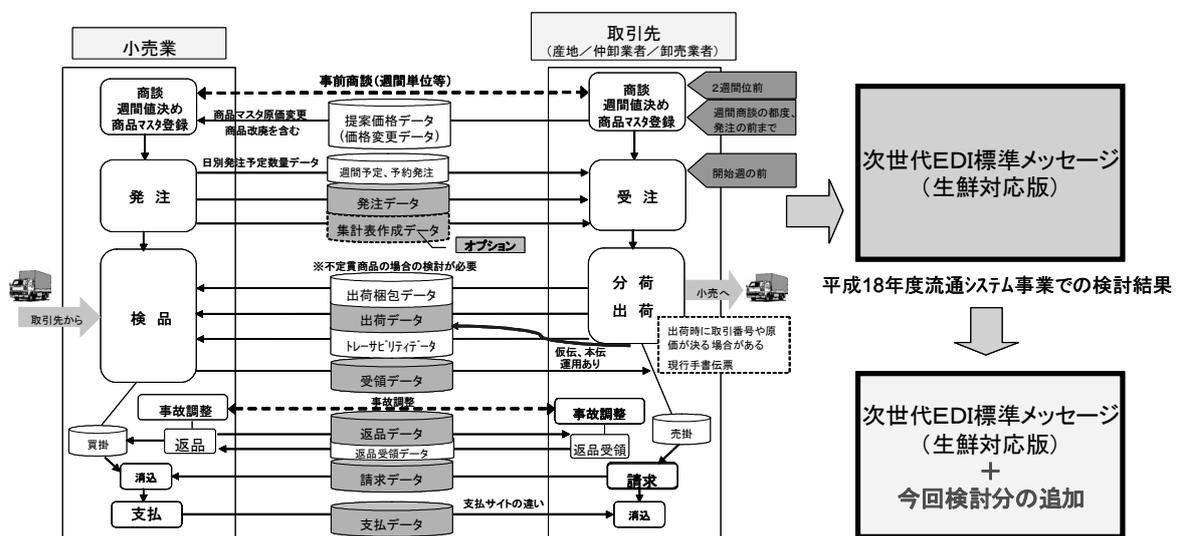
共同実証結果の反映(標準の精度向上)

標準商品コードの検討

検討の対象範囲として、昨年度のグロッサリー分野を対象に策定された流通ビジネスメッセージ標準をベース（基本形）とし、加えて生鮮分野にはどのような取引の特徴があるのか協議してきた。対象範囲は「受発注型」「出荷から始まる型」「消化取引型」に分けられるが、共同実証の対象範囲としては、受発注型の中の「TA（ターンアラウンド）型」と、小売と取引先のチェーンストア伝票による取引を代替する「発注書型」、加えて「集計表作成データ」を対象範囲とし、関連する出荷確定ルール、仮伝運用ルールも検討している。

また、「週間発注」や、「提案価格」という表現をしているが、いわゆる「商品提案型」の取引、生鮮分野でよく見られる電話やFAX等、発注がEDI以外で行われる「出荷から始まる型」についても検討を実施している。

なお、下図の網掛け部分の7メッセージ種（発注、集計表作成、出荷、受領、返品、請求、支払）が今年度の検討対象となっている。



メッセージ項目については、基本形のメッセージをベースとし、生鮮分野の取引に必要な追加項目を下表のとおり整理した。

① 不定貫取引項目

項目名称	内容
不定貫区分	定貫・不定貫を表す
単価登録単位	不定貫の場合の取引単位 (ex. 1Kgあたり/100gあたり)
発注重量・出荷重量・受領重量・返品重量	不定貫の場合の取引重量
重量合計	不定貫の場合の取引重量合計

② 生鮮取引の特徴(出荷時に商品、原価等が決定する)による「受領確定型プロセス」項目

項目名称	内容
元取引番号・元取引明細番号	取引番号が追加/変更になった場合の元の取引番号
出荷者管理番号・出荷者管理明細番号	発注に対し、出荷者側で管理する番号
取引番号区分	取引のタイプ、取引番号の発番基準を表す
商品コード(出荷元)	ソースマーキングされた生産者コード
仮伝フラグ	仮の単価を表す、正式には後日確認を取ってから

③ 商品属性項目

項目名称	内容	項目名称	内容
都道府県コード・国コード・産地名	原産地を指定して発注する場合の産地や水域を表す (ex. 鹿児島産、東シナ海、焼津港etc)	バイオ区分	商品栽培時のバイオ技術適用/非適用(遺伝子組換え)
水域コード・水域名		入数	出荷単位の荷姿入数。数字型へ変更。
原産エリア		商品重量	商品コードアイテム重量。発注数量(バラ)1個当たりの容量を表す。
等級	商品のグレードを表す (ex. A、B etc)	品種コード	食肉用の品種 (黒毛和種 etc)
階級	商品のサイズを表す (ex. 2L、L etc)	養殖区分	養殖・天然
銘柄	産地銘柄	解凍区分	解凍・解凍以外
商品PR	商品特性 (ex. 朝取り、土付き etc)	商品状態区分	活・チルド・冷凍・常温・冷蔵
取引単位重量	卸売市場等で取引される単位重量(ex. 5Kg、10Kg etc)	形状・部位	セット・ロース・大トロ・・・etc
		用途	生食用・加熱用... etc

青果標準商品コードについては、昨年度、策定した原案に基づき、約 2000 品名について規格コード展開作業を実施している。その際、ベジフル品名コードの中から現在流通されている代表的な品名（統計品名レベル+昨年度の小売調査で半数以上の小売が使用していた品目）を抽出し、抽出した品名（統計品名レベル）の一般的な階級、商品形態（流通規格・販売規格）を整理している。

4922+標準品名コード+栽培方法等区分(P)+規格(XX)+C/D

①

②

③

①標準品名コード(5桁)：青果物の品名、品種を表すコード

②栽培方法等区分(1桁)

0:指定なし 1:有機 2:特別栽培 3:無袋(サン) 4:ハウス 5:マルチ
6:輸入 7~9:共通販売規格等(リザーブコードを含む)

③規格(2桁)

● P=0~6：汎用的、共通的な流通規格及び主要販売規格を各1桁の商品形態コード(V)と階級コード(S)を組み合わせで表現

XX=商品形態コード(V)+階級コード(S)

● P=7~9：上記以外の共通販売規格中心(今後、必要に応じて整備)

食肉標準商品コードの検討状況は、部分肉については、食肉標準商品コード体系をベースにコード案を作成することはできるが、同じコードでも小売各社でグレードや切り分けが異なるため、共通としては部分的にしか使えないかもしれない、といった意見がある。また、最終販売形態で納品するパック肉では、品物の重量により価格が異なるため、バーコード内に価格をいれたラベルを作成して納入するケースが多く、インスタコードとなることが多い。このため、部分肉については、商品コード展開例を作成してから検討、一方パック肉は標準化の対象外とする方向で、小売側と調整することとなっている。

(2) 生鮮における共同実証について

■共同実証の目的

1. 平成 19 年度策定のメッセージ・スキーマの精度向上

- ◆平成 19 年度策定の業務プロセス、メッセージが、現行業務を担保しつつ適合するかどうかを検証し、標準化対象領域の拡大が可能であることを確認する。
- ◆スキーマ構造と業務プロセス及びメッセージとの間に矛盾点がないかどうかを検証し、スキーマの有効性を明確化する。

2. 流通ビジネスメッセージ標準の商材拡大検証

- ◆複数商材の取引先との検証を実施することで、商材拡大時におけるシステム導入拡大の容易性を検証する。
- ◆より多くの企業における導入を促進する際には、個別仕様や誤認識のない展開方法を確立する必要がある、運用ガイドラインやメッセージ項目一覧の必要充分性を検証する必要がある。

3. 普及・拡大に向けたインフラ課題解決

- ◆更なる普及・拡大に向けて、インフラ面における課題の解決を図り、より多くの企業における導入を促進する。
- ◆また、実装時の負荷を軽減する施策のひとつとして、相互接続テスト環境の提供があり、この有効性の検証を通して、将来的なテスト環境の必要可否やあるべき姿の提案を行うことを目的とする。

■共同実証の前提条件

- ◆平成 19 年度の共同実証では、昨年度実証したグロッサリー商材からのさらなる商材拡大として、アパレル・生鮮を対象とした共同実証を行う。

	《アパレル》	《生 鮮》
期間	相互接続 平成19年12月～平成20年2月 業務運用 平成20年 1月～平成20年2月	相互接続 平成19年12月～平成20年2月 業務運用 平成20年 1月～平成20年2月
商品カテゴリ	衣料品<検討中>	食肉、青果、水産物<検討中>
業務	6業務+値札<検討中>	6業務+集計表作成データ<検討中>
メッセージ・スキーマ	標準メッセージ Ver.1. X<検討中>	標準メッセージ Ver.1. X<検討中>
接続形態	N対N(小売 対 卸) マルチベンダ環境	N対N(小売 対 卸) マルチベンダ環境
プロトコル	ebXML MS、JX手順、AS2	ebXML MS、JX手順、AS2

■ 検証テーマ（アパレル／生鮮）

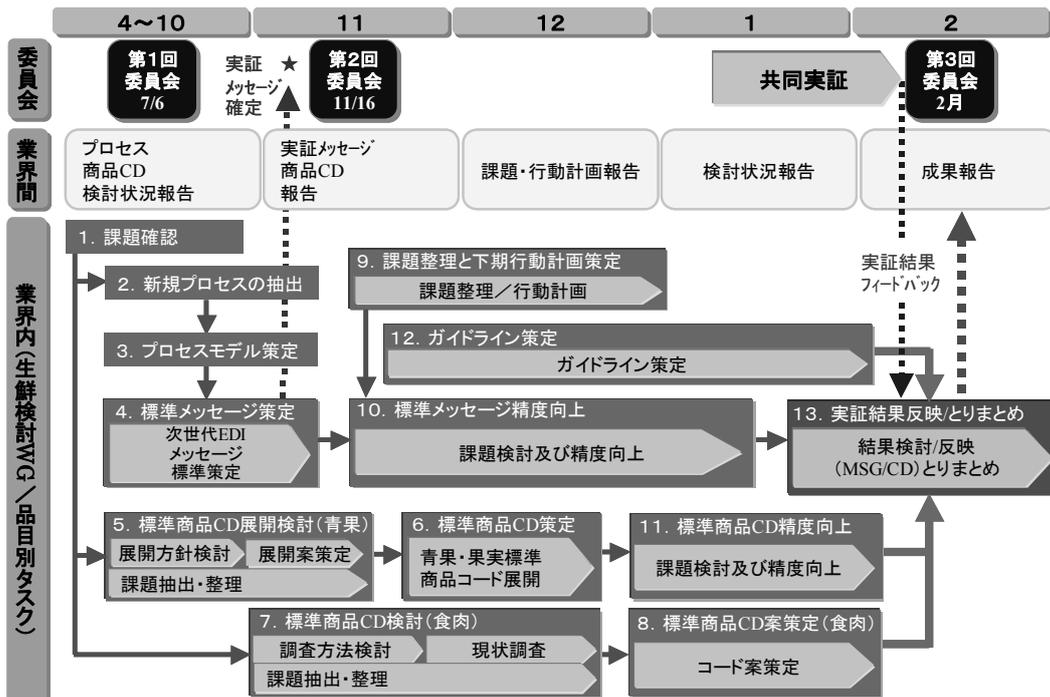
共通	<p>(1)メッセージ項目／構造の充足度</p> <ul style="list-style-type: none"> ・社内システムとの連携において、過不足はないか？ ・必須／任意の区分は適切か？ <p>(2)業務プロセスの適合度</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全取引先に対する業務を共通化できたか？ <p>(3)物流業務における効果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出荷精度は向上したか？ <p>(4)システム導入・維持・保守に関わる効果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各種ガイドラインに基づき実装することができたか？ ・導入／維持／保守に関わる効果はあったか？（予測含む） ・スキーマのバージョンアップ対応にかかる負荷は？（予測含む）
企業別	<p>(小売) 商材拡大時に問題なく展開できたか？</p> <p>(アパレル) 値札メッセージの業務適合度と項目充足度は？</p> <p>(生鮮) 集計表作成データの業務適合度と項目充足度は？</p>

(3) 今後のスケジュールについて

今年度は4月から月1回の頻度で品目別（青果、水産物、食肉）検討タスクを開催し、生鮮取引に関する業務プロセスモデル及びメッセージ、標準コードの検討を進めている。また、先般、共同実証に供するメッセージを確定したところにある。

今後の作業プロセス及び会議開催スケジュールを下図に示す。

① 作業プロセス



② 会議開催スケジュール

		平成19年		平成20年	
		11月	12月	1月	2月
生鮮EDI標準 推進検討 委員会		★第2回委員会(11/16) ・生鮮検討タスクにおける検討状況 の報告 ・生鮮における共同実証について ・今後のスケジュールについて			★第3回委員会 ・事業報告書内容等の報告・承認 ・共同実証結果の報告
生鮮検討WG		■第6回WG(11/20) ・食肉産地への事業進捗状況説明 ・共同実証の内容確認	■第7回WG ・取引業務プロセスモデルの検討 ・運用ガイドラインの検討 ・青果標準商品コード展開案の 策定	■第8回WG ・取引業務プロセスモデルの策定 ・運用ガイドラインの策定 ・青果標準商品コード展開案の 策定 ・食肉標準商品コード原案の策定	
品 目 別 検 討 タ ス ク	青果	●第7回青果タスク(11/15) ・取引業務プロセスモデルの検討 ・運用ガイドラインの検討 ・青果標準商品コード展開案の 検討	●第8回青果タスク ・取引業務プロセスモデルの検討 ・運用ガイドラインの検討 ・青果標準商品コード展開案の 検討	●第9回青果タスク ・取引業務プロセスモデルの策定 ・運用ガイドラインの策定 ・青果標準商品コード展開案の 策定	
	水産物		●第7回水産物タスク(12/4) ・取引業務プロセスモデルの検討 ・運用ガイドラインの検討	●第8回水産物タスク ・取引業務プロセスモデルの策定 ・運用ガイドラインの策定	
	食肉	●第7回食肉タスク(11/20) ・取引業務プロセスモデルの検討 ・運用ガイドラインの検討 ・共同実証について ・食肉標準商品コード原案の検討	●第8回食肉タスク ・取引業務プロセスモデルの検討 ・運用ガイドラインの検討 ・共同実証について ・食肉標準商品コード原案の検討	●第9回食肉タスク ・取引業務プロセスモデルの策定 ・運用ガイドラインの策定 ・共同実証について ・食肉標準商品コード原案の策定	



先進事例見学会の概要

当協議会主催の平成 19 年度「先進事例見学会」を 2 回開催しました。第 1 回は 11 月 13 日「東京都国立地方卸売市場^{くにたち}」（東京多摩青果株式会社様）、第 2 回は 11 月 27 日「JA 全農青果センター」（JA 全農青果センター株式会社様）及び「KIFA 埼玉川越サービスセンター」（株式会社ケーアイ・フレッシュアクセス様）を見学させていただきましたので以下概要を紹介します。

第1回 先進事例見学会

見学先	東京都国立地方卸売市場（場所：東京都国立市）
日時	平成19年11月13日（火） 7:00～9:00
参加人数	37名（うち事務局4名）

東京都国立地方卸売市場^{くにたち} 見学

～鮮度管理と物流機能の高度化を実現した新市場～

卸売市場の生鮮食料品の取扱量は年々減少していますが、中でも小売の主役となった量販店を取り込めないでいる卸売市場の取扱量の減少は著しいものとなっています。このため、量販店を取り込むために大型投資を行うなど、経営革新を行う市場が多くなってきています。

こうした中、東京多摩青果株式会社様は平成 18 年 11 月に卸売場と立体式の冷蔵庫の設置、低温荷さばき施設や各施設の間を全自動で搬送できるシステムを導入して、鮮度保持の強化、場内物流管理の高度化を図り、更に環境保全に対しても積極的に取り組まれています。

1. 会社の概要

東京多摩青果株式会社様は昭和 22 年の創業以来、順調に成長を遂げられ、平成 18 年、三鷹市場（本社）と南部市場を統合し、中央自動車道国立・府中 I C のすぐ近くにある南部市場の敷地を拡大して卸売棟、冷蔵庫等を新たに建設されました。

現在は年間売上高 700 億円近くに達し、全国の卸売市場青果会社中、第 6 位の取扱金額を計上しています。



説明会場

その発展の背景には、多摩エリアの市場性に恵まれていることに加え、時代の変化をとらえた施設を建設し、仲卸売業者、小売業者の利便性を高めた点が挙げられます。

2. 施設等の概要

卸売場 (1階)	11,908 m ²	大手業者荷捌場	(全体 8 分割)
荷捌場 (2階)	5,202 m ²	(北側 4 分割)	
事務所 (3階)	2,606 m ²	冷蔵庫	129 m ² (5℃)
〃 (4階)	2,378 m ²	低温荷捌場	181 m ² (15℃)
R階 (太陽光)	44 m ²	常温荷捌場	185 m ²
立体冷蔵自動倉庫	612 棚 300 トン	(南側 4 分割)	
		冷蔵庫	129 m ² (5℃)
		低温荷捌場	181 m ² (15℃)
		常温荷捌場	121 m ²

(荷下ろし作業の効率化)

1階の卸売場には、2車線の通路が設置されており、一方通行になっている進入方向左側で縦一列が野菜、果実など品目別に荷下ろし場となっている。トラックは積み荷が該当する位置に停車して荷を下ろし、退出用の通路を通過して一般道に出ることができるようになっている。また、産地からの荷は24時間休日なしで受け入れが可能で、産地では市場への到着時間を気にせず、それぞれの都合に合わせて輸送ができ、荷下ろしまでのトラックの待ち時間を短縮しています。

(垂直搬送機・搬送コンベア)

荷下ろし後、買い主別の仕分けを行い、行き先別のロットに組んで木製のパレットに載せ、それを冷蔵倉庫のラック幅に対応した専用プラスチックパレット (1400 mm×1400 mm) に更に載せ、そのパレットに貼付されているバーコードにより、自動垂直搬送や搬送コンベアで所定の場所まで搬送できるようにしており、ターレット・トラックを全廃しフォークリフトによる水平移動も極力削減し、搬送作業の省力化を図り、排ガス抑制等の環境にも対応されているとのことでした。



搬送コンベア

自動搬送装置は、一時保管用立体自動冷蔵倉庫と仲卸業者の荷捌場までコンベアで縦横につながっており、仲卸売業者の営業中は直接仲卸売業者の荷捌場へ、仲卸売業者が荷物

を受け取れない時間帯は自動冷蔵倉庫に一時保管し、所定の時間に仲卸売業者に自動的に届けるようにしています。このようにして場内の混雑や狭隘性を緩和し、商品の場内滞留の解消とともに仲卸業者の場内搬送作業をほぼなくしたとのこと。

(立体冷蔵自動倉庫)

立体冷蔵自動倉庫は2室に分けられ、商品の特性等に応じた温度設置が可能となっており、コールドチェーン化を実現している。また、コンピュータコントロールによる自動入出庫用スタックークレーンを完備し、入庫から出庫まで鮮度を保ちつつ様々な青果を一括管理している。

(仲卸業者等の低温荷捌場)

卸売場から直接または自動冷蔵倉庫で一時保管された商品は、注文状況により荷分けされた専用パレットで仲卸業者の低温荷捌場エリアの8つ(8仲卸売業者入居)のスペースにシステムの指示に従い、自動的に送り込まれる。このような仲卸売業者のための搬送装置、低温施設を設置したことも同市場の特徴といえる。



仲卸業者の低温荷捌場

(管制室)

施設には、最新鋭のコンピュータが導入され、立体冷蔵自動倉庫を管理するとともに20台以上のカメラにより市場内の荷受け状況をモニタリングして、垂直搬送機や搬送コンベアをコンピューター化し、更に入荷トラックの配車支援システムにより市場内を一括集中管理している。

その他、屋上には太陽光発電システムを設置し、同システムから供給される電力は、事務所の照明等に使用されている。また、屋上緑化にも取り組まれています。

第2回 先進事例見学会

見学先	JA全農青果センター（場所：埼玉県戸田市） KIFA埼玉川越サービスセンター（場所：埼玉県川越市）
日時	平成19年11月26日（火） 10:00～15:00
参加人数	42名（うち事務局4名）

JA 全農青果センター 見学

～新しい流通モデルの構築～

JA 全農青果センター株式会社様は、JA 全農が行っていた青果物の仕入と販売の事業を強化するべく平成 18 年 6 月に独立・設立され、施設は包装加工施設を持ち、倉庫内の温度管理、配送先・品目・等級など全ての情報をコンピュータで管理し、系統出荷青果物の直販体制の充実に貢献されています。

1. 会社の概要

全農は、1968 年に農協組織がスーパーマーケットや生活協同組合などに直接販売する東京生鮮食品集配センターを、その後大阪生鮮食品集配センター・大和生鮮食品集配センターを開業し、青果物の直販事業をスタートさせました。これらの施設は、JA 等を通じて集荷される青果物をスーパー・生協・デパートなどの量販店や外食産業、専門小売店等との直取引により、需要者の注文に応じる形で販売しています。



説明会場

JA 全農青果センター株式会社様は、2006 年に全農から園芸販売事業の移管を受け、JA グループの販売拠点として事業強化を図っており、現在の園芸直販事業の売上高は 1,400 億円（2006 年度見込み）、2007 年度には 1,500 億円を目指しています。

特に産地から店頭までを低温で商品管理、鮮度維持のためのインフラを実現するとともに、最新鋭の物流情報管理システムを兼ね備え、トレーサビリティ（生産・流通履歴管理）の確保にも配慮した施設と強調されています。

また、全農グループの経営理念である「生産者と消費者を結ぶ懸け橋になります」を大事にして事業に取り組んでいるとのことでした。

2. 施設等の概要

敷地面積	24,605 m ²	包装加工場	827 m ²
荷捌場	14,813 m ²	冷蔵庫	3,955 m ²
入荷荷捌場	2,677 m ²	自動ラック倉庫	3,624 m ² (4,752 棚)
出荷荷捌場	12,136 m ²	平冷蔵庫	331 m ²
管理施設	6,652 m ²		

(入荷荷捌場・自動倉庫)

産地の出荷に合わせた搬入体制（24 時間 365 日）で、昼間でも温度管理により搬入できる。荷下ろし・荷捌き場は 19 バースで効率的な作業により入荷から自動倉庫への保管まで 25 分で完了するとしています。

自動倉庫は 4 室に区分され、2 温度帯（5℃、10℃）及びエチレン除去装置による管理と低温（15～18℃）の荷捌場管理により鮮度保持力をアップさせている。

（保管量：4,752 棚・1,200 トン規模）



自動倉庫内

(包装加工場)

包装加工場は店舗のバックヤード機能を果たしており、包装加工は 24 時間稼働により取引先ニーズに合わせて、各店舗向け及び生協共同購入小分けセットを 1 日あたり約 30 万パックを作っている。最近では「きのこセット、薬味セット（生姜、みょうが等）、野菜の組合せ」等ニーズも多様化してきており、店頭販売用のシール作成作業（1,000 種類以上）も大変な作業となっている。

(出荷荷捌場)

出荷荷捌場では店舗別仕分けを行い、取引先別に時間設定された場内運営と誤配送の防止を図るために物流情報管理システムが導入されている。出荷は 32 のトラックバースを効率的に利用して 1 日 5 回転で配送されている。

==== KIFA 埼玉川越サービスセンター 見学 ====

～温度管理型物流センター～

少子高齢化、人口減少社会を迎えて、消費市場の縮小が予想される中、スーパー各社はグループ内の共同仕入れで利益を確保しようと、取引先の絞り込みを行うなどスーパーの調達戦略も変わり始めている。品揃えや物量のニーズにどう対応するのか、国内産地は連携の強化が求

められている。

このような中、株式会社ケーアイ・フレッシュアクセス様（以下「KIFA 様」という。）は、平成 19 年 8 月に「埼玉川越サービスセンター」を温度管理型物流センターとして稼働させました。施設はパレット 2,000 枚収容可能な冷蔵庫（0℃～15℃帯管理）等を有し、産地から消費者まで品質劣化を最低限に押さえるコールドチェーンを実現しています。また、産地から量販店をダイレクトにつなぐ「産地・量販店支援型」センターとして、受発注・在庫調整・加工・仕分・決済機能などを有しています。

1. 会社の概要

KIFA 様は、日本の生鮮青果物の流通改革を実現するため、国内初、国内唯一のロジスティック・プロバイダー及び、広域流通卸として、1998 年 10 月に伊藤忠商事株式会社・株式会社ドール・株式会社協和の 3 社合弁により設立されました。

青果物の販売の 80%近くを占める全国のスーパーマーケットに対する直接取引を実現し、併せて青果物に最適なサービスセンターの全国展開により、2006 年 3 月期では売上約 620 億円、サービスセンター取扱高約 900 億円を合わせ総事業高 1,500 億円超の日本の青果物流通業界における最大手企業に成長されました。

これまで KIFA 様は、輸入青果物の取扱い比率が高いことから、国産青果物の取扱いを高めるため、昨年、東京都中央卸売市場・淀橋市場の青果卸、東京新宿ベジフルと業務提携をしました。国産青果物は卸売市場の機能を利用して調達し、輸入青果物の市場外流通との結合を目指しているとのことでした。

なお、国内部門として産地から直接買い付ける 100%子会社の「日本青果流通株式会社」（KIFA の名称では馴染みが薄いため、日本語名にしたとのこと。）を設立し、大規模農家等からの直接仕入れに努めているとしていました。

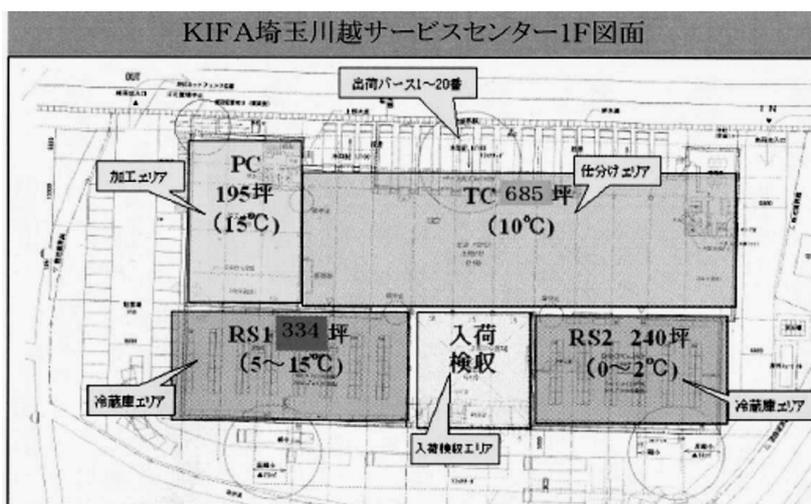
KIFA 様のサービスセンターは、北海道から九州まで 14 センターが設置されていますが、埼玉川越サービスセンターは 2007 年 8 月に 14 番目のサービスセンターとして、関越自動車道川越 IC 近くの川越地方卸売市場内に設置されました。

平成 19 年度の予定取扱高は、開設間もないことから 30 億円程度の見込みだが、2009 年 3 月期にはフルキャパシティの 200 億円を目標としているとのこと。

KIFA 様の大きな特徴は、流通段階における無駄を徹底的に排除するために、温度管理された、合理的で一気に通貫な流通網を整備し、スーパーマーケットを中心とする小売店で「鮮度ある高品質の商品」を「売れるだけ」「売れるとき」にタイムリーにローコストで供給する生鮮農産物の流通を実現するとしています。

2. 施設等の概要

敷地面積	9,920 m ²	庫内温度	
延べ床面積	7,356 m ²	入荷検収・TC	10℃
在庫面積	1,894 m ²	RS (在庫) 1	0～2℃
入荷バース	オープンデッキ	RS (在庫) 2	5～15℃
出荷バース	20 バース	在庫保管	パレット用ラックで保管
	ドックシェルター	事務所	1階3カ所、2階2カ所



(入荷検収エリア)

入荷に際しては、入荷エリアの中央で入荷受付の後、オープンデッキとなっている入荷バースでは最大トラック 6 台が一度に横付けで荷下ろしができる。入荷検収エリアは 10℃ で温度管理されて商品の検収が行われ、商品に合わせた温度帯の冷蔵庫に保管される。

(冷蔵庫エリア)

冷蔵庫エリアは庫内温度 0℃～2℃と 5℃～15℃の室に区分され、最大 5 温度帯別の温度管理機能を有している。また、在庫保管はパレット用ラックで保管（最大 4 段）され、国産青果の消費地在庫機能として最大 1800 パレットを有する。

(加工エリア)

加工エリアは 15℃の温度管理の中で、量販店別に加工包装（パッキング等の消費地加工、地場産青果物の加工）され、QC・QA 機能、納品



包装加工室

条件付加作業機能（ラベル、伝票、マテハン等）を有する。

（仕分けエリア・出荷バース）

仕分けエリアは 10℃で温度管理され、店舗別仕分け・小分け対応を行い隣接する出荷バースから配送される。出荷バースは 20 バース（大型車対応可能）ありドックシェルターの設置でオーバードアとの連動により作業性の向上と室内の低温保持、防塵・防虫対策が講じられている。



出荷バース

量販店ごとに、時間指定で配送しているが、物流の効率化を図るためには各量販店等の協力が欠かせないとしていました。

特徴の一つに、通常の商品単位で納入すると売れ残りが生じるケースが少なくないことから、納品単位をそれぞれの量販店等における適量消費分（1日に売れる分だけ）とするなど発注単位を小さくしている。このことにより、廃棄ロス等が3割削減され売上也伸びたとのことでした。

■おわりに

今回の先進事例見学先において印象に残った共通の課題は、受発注業務の EDI 化と商品コードの統一のようでした。受注の現状はほとんどが電話かファックスのため、その受注データの入力がかかなりの作業量となっていること、さらに商品コードも小売業者各社各様のインスタコード等のため自社コードに変換する作業は膨大となっており、それぞれの大手量販店対応担当を配置しているところもあるようでした。これらのことが改善されれば、3割程度のコスト縮減が可能になると断言されているところもありました。

このようなことを踏まえると、現在、経済産業省の委託事業で進められている「流通システム標準化事業」の生鮮分野における次世代 EDI 標準メッセージ・標準商品コードが共同実証を経て早期に実運用に移され、これの普及を図ることが求められていることを痛感しました。

最後に、見学させていただいた「東京多摩青果株式会社」の皆様、「JA 全農青果センター株式会社」の皆様、「株式会社ケーアイ・フレッシュアクセス」の皆様には、ご多忙中にもかかわらず親切にご対応していただきましたこと、紙上をお借りして御礼申し上げます。

統合コードの検討（その5）最終回

統合コード（電子タグを活用した情報伝達を正確かつスムーズに行うため、EDI（Electronic Data Interchange）で使用する商品コードに個別の商品を識別できるコードを付加したコード体系で、標準EDIとトレーサビリティの形成に必要な情報を持ち、物流管理の効率化に役立つコード）について、会報33号からの連載で紹介しました。

今号では「トレーサビリティ事前調査」についてご報告します。

なお、「統合コードの検討」については、今号が最終回となります。

（事務局）

トレーサビリティ事例調査

上記の統合コードの検討にあたり、既存の食品流通システム、トレーサビリティに関するコード等について現状を把握し、食品流通に必要な情報をどのようなコード体系とシステム構成で運営しているかについて事例調査を行った。

実運用されているトレーサビリティシステムにおいて、使用されているコード体系や情報システムの構成等を調査することで、トレーサビリティに用いるコード体系や情報システムを把握できるものと理解した。

ただし、生産履歴情報のみを記録・伝達している取り組みまたは情報システムは、トレーサビリティシステムの定義により除外し、調査対象とするのは、生産履歴情報だけでなく、流通履歴および加工履歴等も記録・伝達している以下の4事例とした。

図表5-1 調査対象一覧

実施事業者	対象品目	対象範囲
全農京都	米	生産－卸売－小売
全農広島	牛肉	生産－と畜－加工－小売
みやぎ漁連	カキ	生産－販売－加工－小売
京都青果合同株式会社	青果	生産－卸売－小売

上記4事例について、対象商品、対象範囲、トレーサビリティ基本仕様（トレースの単位、コード体系）、公開情報、コード管理・伝達方法、システム構成、画面イメージ、特徴等の項目に関して、ヒアリング調査及び文献調査を実施した。

なお、調査に際しては、社団法人 食品需給研究センター 酒井 純氏、京都青果合同株式会社 国友 昭良氏に多大なご協力を頂いた。ここに深謝申し上げます。

参考：「トレーサビリティシステム導入事例集」平成 17 年 3 月社団法人食品需給研究センター

1. 全農京都の事例

(1) 実施目的

本事例は、食の安全・安心の取り組みの一環として、食品に対する消費者の不安感を払拭するとともに、知名度の向上を目的として実施されたものである。

(2) 対象品目及び対象範囲

本事例は、米を対象として、生産者から農協を経由し、全農京都を通して卸売会社に販売され、卸売会社において精米した後、販売店に至るまでをトレースする仕組みとして構築されている。

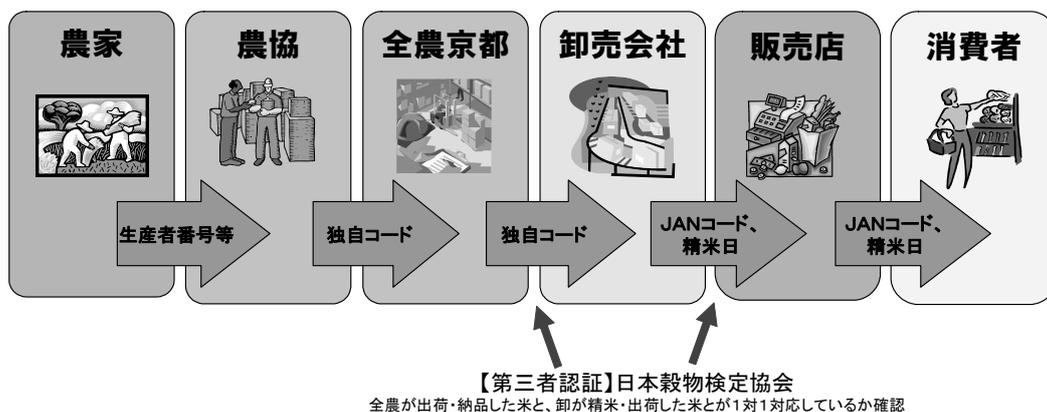
(3) トレーサビリティの基本仕様

小売段階からのトレースの単位としては、卸売会社が精米したものを販売店に納入するという特性から、精米日が 1 つの単位となっている。また、トレーサビリティに用いられるコード体系としては、JAN コード及び精米日が設定されている。なお、JAN コードの変わりに商品名と精米日からでも検索が可能となっている。

このトレーサビリティシステムでは、生産履歴（農薬、肥料、土作り等）、生産者名は、一般に公開している。ただし、複数の産地や生産者の米が混合されるという流通・商品特性を踏まえて、生産履歴情報のうち定量的な値は、平均化して公表している。

(4) コードの管理・伝達方法

図表5-2 全農京都の事例におけるコードの管理・伝達方法

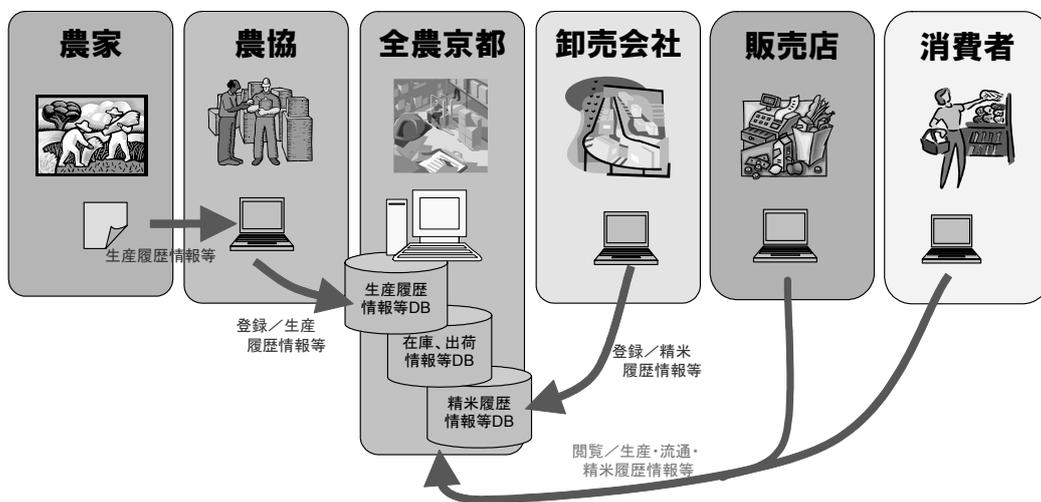


生産者は、栽培方法ごとに識別した上で、生産履歴情報を記帳する。農協はそれを受けて、記帳された情報を確認するとともに、生産者番号および記帳された情報を入力（登録）する。卸売会社では、入荷した米の精米情報を入力した上で、JANコードと精米日を印刷・印字して販売店に納入する。なお、この一連のプロセスの中で、卸売会社への納品と販売店への納入のポイントに関しては、第三者認証機関として日本穀物検定協会が、全農京都が出荷・納品した米と、卸売会社が精米・出荷した米とが1対1で対応しているかを確認している。

全農京都が、このトレーサビリティシステムの管理・運用を行っている。

(5) システム構成

図表5-3 全農京都の事例におけるシステム構成



本トレーサビリティシステムでは、サーバを全農京都に設置している。農協や卸売会社は、このサーバにアクセスしてデータ入力等を実施する。一方、消費者等は JAN コード（または商品名）と精米日をキーとして、サーバから生産履歴及び流通・精米情報を入手することができる。

(6) まとめ

本事例の特徴としては、流通の過程でロットの結合・分散が繰り返されるという流通・商品特性を有する米について、そのトレーサビリティを実現している点が挙げられる。このことは、他の農産物にとっても非常に参考となる事例であると考えられる。

また、このような複雑なロットの変遷過程にも係わらず、生産履歴情報を平均値化という処理を加えることにより公開を行っている。これは、個々の生産者単位の情報を公開しても膨大な量になることから、消費者にとって理解しやすい方法を検討した結果であると推察される。

JAN コードと精米日との組み合わせにより、標準的かつ消費者にとっても非常にわかりやすいコード体系をキーとしている点も特徴的である。

さらに、流通の一部に、第三者機関による認証を組み入れ、トレーサビリティの信頼性の向上を図っている点は評価できる。

参考：J A全農京都ホームページ <http://www.kt.zennoh.or.jp/kome/index.htm>

2. 全農広島の事例

(1) 実施目的

本事例は、一連の牛肉に関する問題に対して、取引先と消費者の信頼を回復する目的で実施されたものである。なお、国産牛肉に対しては既に法律によりトレーサビリティの仕組みが確立しているが、さらに詳細な情報を提供している。

(2) 対象品目及び対象範囲

本事例においては、国産牛肉を対象として、繁殖農家と肥育農家という生産者から、と畜場、食肉センターを経由して卸売業者・販売店に至るまでをトレースする仕組みとして構築されている。

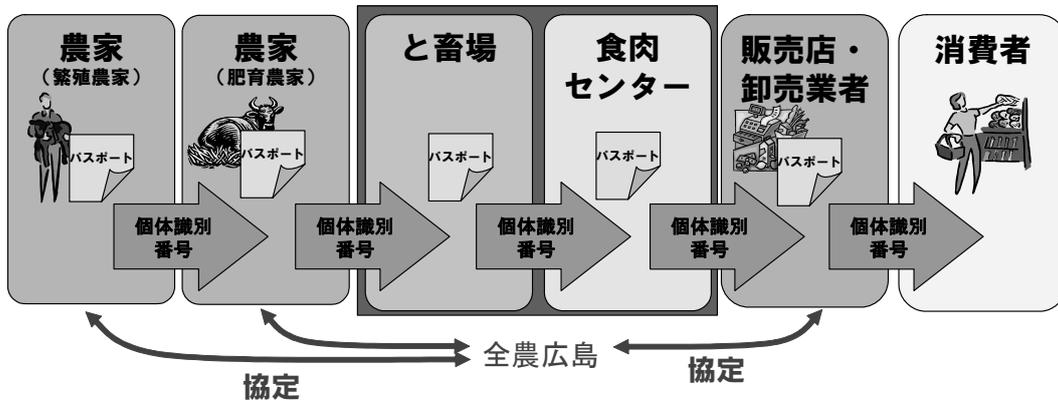
(3) トレーサビリティの基本仕様

小売段階からのトレースの単位としては、個体（生体）を対象としている。また、トレーサビリティに用いられるコード体系としては、前述のようにトレーサビリティ自体が法制化されていることから、そこで使用されている個体識別番号を利用している。

このトレーサビリティシステムでは、1個体毎にパスポートを作成し、生産・流通の各過程でパスポートを生体や牛肉とともに伝達する。パスポートには、子牛生産履歴証明書、出荷牛生産履歴証明書、と畜証明及び牛海綿状脳症検査済み証明書、販売先証明書・卸業者証明書が綴じ込まれており、これらの情報が伝達・公開される。また、ホームページからも補足的にこれらの主な情報を閲覧できるようになっている。

(4) コードの管理・伝達方式

図表5-4 全農広島の事例におけるコードの管理・伝達方法

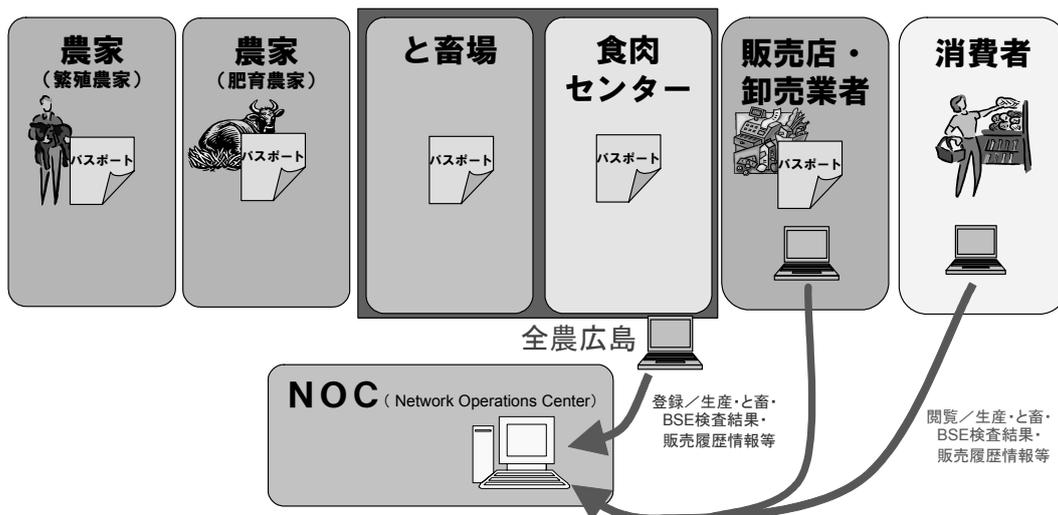


生産者は、全農広島と「生産協定書」を結び、品質基準を確保する。また、販売者は、全農広島と「販売協定書」を結び、透明性の高い販売を行う。一方、全農広島は、「情報管理規則」を設け、システムと品質の維持・向上に努めている。

生産から店頭で販売されるまでの情報を「パスポート」に記入し、完成した「パスポート」は、販売店の店頭で公開している。また、完成した「パスポート」情報は、ホームページでも情報の一部を公開している。

(5) システム構成

図表5-5 全農広島の事例におけるシステム構成



本トレーサビリティシステムでは、サーバは、外部の NOC (Network Operations Center) に設置している。しかし管理・運用は、全農事務所から実施しており、運用経

費である年間約 10 万円は全農が負担している。

(6) まとめ

本事例の特徴としては、法令に定められた国産牛肉の生産・流通履歴情報の記録・管理・公開を、パスポート（紙）と情報システムを用いて、非常に透明性の高いトレーサビリティとして実現している点が挙げられる。その背景には、法令の規定だけでなく、全農広島と生産者、販売店等が個々に協定を締結し、品質の維持向上や情報伝達・公開についても独自の取り組み基準を設けている。

また、独立行政法人家畜改良センターの個体識別データベースと連携し、情報の精度向上とデータ収集の効率化を図っている。

さらに、牛だけでなく、豚にも同様の取り組みを行っている。

一方、「協定」により契約取引に近いサプライチェーンを構築し、品質の確保やトレーサビリティを実現しているため、複雑な流通経路や市場流通のように関係する事業者が多数で多様な場合には、適用が必ずしも容易ではないと考えられる。

参考：JA 全農ひろしまホームページ <http://moupass.net/cgi-bin/top/index.php>

3. みやぎ漁連の事例

(1) 実施目的

本事例は、偽装問題の発生で課題となった産地表示の信頼性の向上を図るとともに、カキ特有の食中毒に対するリスク管理の強化を目的として実施されたものである。

(2) 対象品目及び対象範囲

本事例においては、カキ（牡蠣）を対象として、生産者からそれを取りまとめる漁協、県漁連、コンシューマ・パックを行う仲買業者（加工業者）から販売店までをトレースする仕組みとして構築されている。

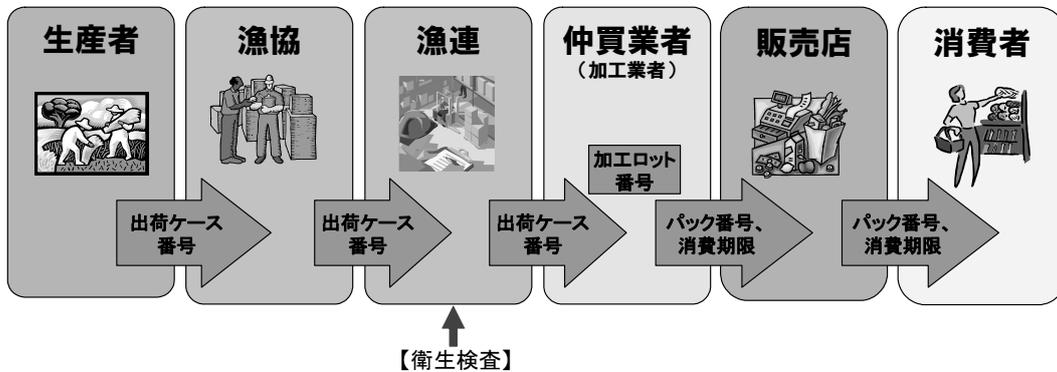
(3) トレーサビリティの基本仕様

小売段階からのトレースの単位としては、コンシューマ・パックのロット単位またはシリアル番号を対象としている。また、トレーサビリティに用いられるコード体系としては、消費期限、パック番号（加工業者コード、ロット番号、シリアル番号）が用いられている。なお、内部コードとして、生鮮標準商品コードを使用している。

このトレーサビリティシステムでは、生産履歴（殻むき日、生産者プロフィール等）、加工業者、加工日、正味重量、塩水濃度、衛生検査結果等が公開されている。

(4) コードの管理・伝達方法

図表5-6 みやぎ漁連の事例におけるコードの管理・伝達方法

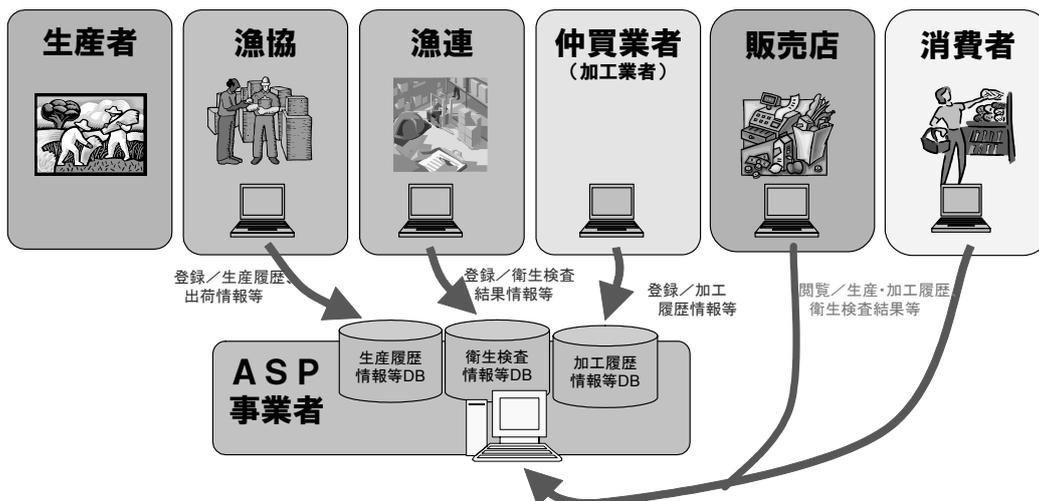


生産者は、出荷ケース番号（漁協コード3桁、生産者5桁、シリアル番号6桁、チェックデジット1桁／バーコード表示）を印字したラベルを出荷箱に貼付して出荷する。入札所（漁連）では、上記のバーコードを読み取り出荷情報を登録する。また、この際に衛生検査結果も登録し、取引後には販売情報を登録する。

仲買業者（加工業者）は、パックの加工情報を登録する。コンシューマ・パックには、パック番号（加工業者コードMax3桁、ロット・シリアル番号Max9桁）を印字する。加工のロットは、同一日、同一海域で形成されている。

(5) システム構成

図表5-7 みやぎ漁連の事例におけるシステム構成



本トレーサビリティシステムでは、ASP方式を採用しており、年間運用費用約300万円については、漁連と加工業者が負担している。

漁協、漁連、仲買業者（加工業者）は、ASP 業者が設置したサーバにアクセスし、データ登録を実施する。消費者等は、賞味期限、パック番号（加工業者コード、ロット・シリアル番号）をキーに、サーバから生産・加工履歴、衛生検査結果等の情報を入手することができる。

（6）まとめ

本事例の特徴としては、生産、流通・加工の過程でロットの結合・分散が行われる実態に即して、段階毎に独自の出荷ケース番号、加工ロット番号、パック番号を付番し、ASP 方式によるデータの一元管理を行い運用している点が挙げられる。これにより、精度の高いトレーサビリティを実現している。

また、専用のお荷箱やバーコードの利用により、信頼性の向上とともに、作業効率および正確性の向上が図られている。トレーサビリティの機能や情報を活用し、重量の整合性を検証できる機能を具備しており、これにより更なる信頼性の向上に寄与している。

生産・加工・流通の過程で、ロットの結合・分散を伴う商品に対して、その対応関係を記録しつつ新たな識別番号を付番するというトレーサビリティの正攻法的な仕組みを構築し実運用しており、同様の生産・流通特性を有する商品のトレーサビリティを実現する上で、参考となる事例であると考えられる。

参考：JF みやぎ漁連ホームページ <http://www.jf-net.ne.jp/mggyoren/>

4. 京都青果合同株式会社の事例

（1）実施目的

本事例は、以下に示す 6 点の実現を目的として実施されたものである。

- ① 適切な生産管理による農産物の安全確保
- ② 消費者等への生産履歴情報の提供による安心の確保
- ③ 産地偽装等不適切表示の排除
- ④ クレーム処理への対応と生産・出荷情報の開示
- ⑤ 出荷・販売体制の強化
- ⑥ 生産者の農業技術・経営の向上

（2）対象品目及び対象範囲

本事例においては、野菜及び果実を対象に、産地・集出荷場から卸売会社、仲卸会社を経由して小売業者に至るまでをトレースする仕組みを構築している。ただし、現在は産地・集出荷場から仲卸会社の段階までで運用を行っている。

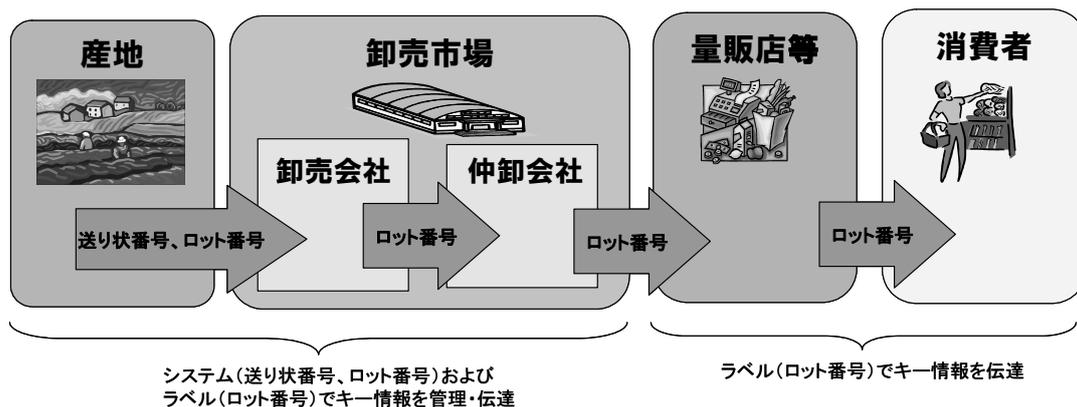
(3) トレーサビリティーの基本仕様

トレースの単位としては、小売段階からはロット単位で、卸売段階からは送り状1枚単位を対象としている。なお、送り状については、1枚に同一品目が記載されている形となっている。また、トレーサビリティーに用いられるコード体系としては、送り状番号とロット番号が用いられている。ただし、産地の単協や県連が独自に発番しているため、統一した送り状番号、ロット番号体系にはなっていない。また、上記の番号だけでは、ユニーク性は担保できないため、出荷団体名等も併せてキーとして使用している。なお、内部コードとして、生鮮標準商品コードを使用している。

このトレーサビリティーシステムでは、産地の生産情報を、一般に公開している。流通段階の履歴は、取引上の情報であるため非公開である。ただし、トレースが必要になった場合には、流通履歴の情報を活用するとのことである。

(4) コードの管理・伝達方法

図表5-8 京都青果合同株式会社の事例におけるコードの管理・伝達方法



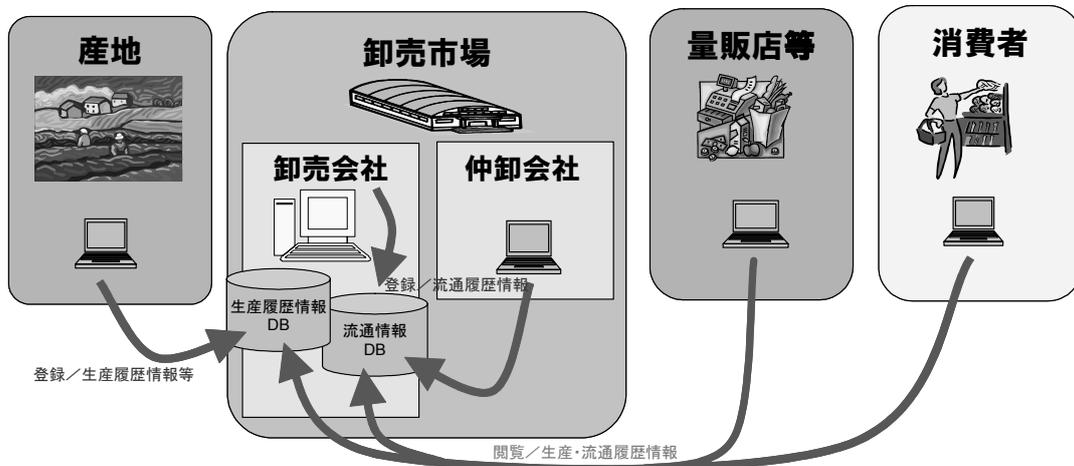
産地・集出荷場で送り状を作成し、その1枚単位を1ロットとして、ロット番号を発番する。なお、必要に応じてラベルにその番号を印字し、商品に貼付する。さらに、産地は、サーバに送り状情報、ロット番号等を登録する。

卸売会社は、送り状情報をもとに販売先を登録する。この際、送り状番号にロット番号がひも付けされているため、取引結果を入力すれば、トレーサビリティー情報も同時に記録されることになる。

なお前述のように、現時点では、仲卸段階までのトレーサビリティーを実現しているが、仲卸から先の販売情報に関しても入力できる機能は既に整備済みである。

(5) システム構成

図表5-9 京都青果合同株式会社におけるシステム構成



本トレーサビリティシステムでは、サーバを卸売会社に設置して運用している。生産者や仲卸業者は、このサーバにアクセスし、データ入力等を実施している。また、消費者等は、生産情報等は2次元コード等で読み取り、サーバから情報を入手することとなっている。

(6) まとめ

本事例の特徴としては、送り状単位に、ロットが形成されているため、卸売段階で、送り状単位に販売結果を入力すると、同時にトレーサビリティのための情報が登録される点が挙げられる。また、卸売会社がサーバを整備しているため、仲卸業者は、小売業者等への販売情報を、容易に仕入れ情報にひも付けして登録することができる。さらに、当該システムの導入により、特に新たな業務を発生させずに（ラベルの貼付は除く）、産地・集出荷場から小売段階までのトレーサビリティ情報を記録・管理を可能にしている。

一方、送り状番号、ロット番号ともに、産地・集出荷場で付番されるため、それ以上の遡及はシステム上では困難である。ただし、産地・集出荷場では、日々の集荷・出荷情報を別途管理しているため、その情報により遡及および範囲を限定することは可能となっている。

また、送り状番号、ロット番号ともに、ユニーク性に欠けるため、これらの番号だけでの識別は困難な点も課題として挙げられ、当該システムの普及を図るためには、ユニークなコード体系の導入が必要である。

さらに、現行では、卸売会社がサーバを管理・運用しているため、仲卸会社等の取引情報を扱うことの信頼性確保が課題となると考えられる。

参考：「トレーサビリティシステム導入事例集」平成17年3月社団法人食品需給研究センター、京都青果合同株式会社殿作成資料 ほか

5. トレーサビリティ事例調査のまとめと考察

今回の事例調査から、実運用されているトレーサビリティシステムでは、事業者（生産者、卸売業者、加工業者等）を識別するコードや商品名、ロット番号、シリアル番号等は、独自のコード体系を使用している例が多いことが明らかとなった。独自コードが多用されている要因は、複雑なロット変換に対応するためや、同一企業内や固定的な取引関係者間で限定した利用が主であることによると考えられる。また、一部には標準 JAN コードが使用されていたり、システムの内部コードとして、生鮮 JAN コードが使用されていたりする例が見受けられた。食品の特性から、加工日や賞味期限等をロット番号に使用している例もある。

これらのコードについては、英数文字で表示されている例が多いが、一部には読み取り業務の効率化と精度向上を図るために、バーコードや2次元コードが利用されている。

今回の事例調査の結果を基にすると、トレーサビリティを実現するために最低限度必要な情報は、メーカー名、商品名、ロット番号・シリアル番号であると判断できる。ただし、トレーサビリティを実現するよう規定されたコード体系やその運用方法であれば、コード体系に関しては、独自のものを使用するか、標準的なコード体系を使用するかは、トレーサビリティの実現の可否を左右するものではないと言える。現状においては、メーカー名、商品名には標準的なコードが各種存在するものの、ロット番号・シリアル番号は、一般には個々の企業等が独自に定め運用しているのが実態である。特に、限定的な利用（同一企業内、固定的な取引関係者間等）では、独自コード体系がより業務や商品特性等を反映しやすく、運用が容易な場合が多い。

しかし、不特定多数と取り引きする場合や複雑な流通段階を経る場合には、標準的なコード体系を用いる方が有用な場合が多い。トレーサビリティの要件を踏まえ、かつ使用する対象や範囲、介在する業務等を考慮して、使用するコード体系を検討する必要がある。

農業をめぐる国際情勢と我が国の対応(6)

生鮮取引電子化推進協議会
事務局長 柏木 知

10. 日米農産物及び日豪牛肉交渉による市場開放

(対米：昭和59(1984)年4月妥結、対豪：59(1984)年7月実質妥結)

(1) 米国の13品目GATT協議要請(昭和58年7月1日)まで

① 昭和58年1月18日の日米首脳会談(ワシントン)

本首脳会議では、主として政務マターについて話し合いが行なわれたが、経済問題の1つの牛肉、かんきつ問題については、米国側は市場開放を強く期待する旨表明。これに対して日本側からは、牛肉、かんきつの自由化が困難である事情を説明するとともに、この問題は双方が冷静になって専門家同士の話し合いに委ねた方が良いと発言した由。

この両首脳発言を受け、以下のような一連の協議が行われた。

② 昭和58年2月11日の安倍外相・ブロック通商代表部代表会議(東京)

(③ 昭和58年2月18日の第2回日豪牛肉協議(非公式)(東京))

④ 昭和58年4月4日のマンスフィールド米国駐日大使の安倍外務大臣への申入れ

⑤ 昭和58年4月11日の佐野経済局長の訪米

⑥ 昭和58年4月26、27日の第2回日米農産物(牛肉・かんきつ)協議

⑦ 昭和58年5月27日の日米首脳会談(ワシントン)

⑧ 昭和58年6月4日のGATT提訴を遅らせて欲しい旨の申入れ

⑨ 昭和58年6月19～24日、日本の農業団体の訪米

⑩ 昭和58年6月27日～7月4日、自民党議員団の訪米

(2) 日米GATT23条1項協議

① 米国のGATT23条1項協議申入れ(昭和58年7月1日)

② 昭和58年7月11日の第1回日米GATT23条1項協議(ジュネーブ)

③ 昭和58年7月13日の第5回日米貿易小委員会(東京)

④ 昭和58年9月8、9日の第2回日米GATT23条1項協議(ジュネーブ)

(3) 日米の最終合意に向けての動き

① 昭和58年9月14、15日の第3回牛肉・かんきつに関する日米協議(東京)

② 昭和58年10月12、13日の第4回牛肉・かんきつに関する日米協議(ワシントン)

(③ 昭和58年10月21日の第3回日豪牛肉協議(キャンベラ))

-
-
- ④ 昭和 58 年 11 月 1 日の金子・ブロック会談（東京）
 - ⑤ 昭和 58 年 11 月 9、10 日の日米首脳会談（東京）
 - ⑥ 昭和 59 年 1 月 20、21 日の第 5 回牛肉・かんきつに関する日米協議（東京）
 - ⑦ 昭和 59 年 1 月 23、24 日の日米貿易委員会
 - ⑧ 昭和 59 年 2 月 15、16 日の牛肉・かんきつに関する日米専門化会合（ハワイ）
 - ⑨ 昭和 59 年 2 月 21、22 日の日米高級事務レベル協議（東京）
 - (⑩ 昭和 59 年 3 月 6 日の第 4 回日豪牛肉協議（東京）)
 - ⑪ 昭和 59 年 3 月 8 日の塚田総務審議官の訪米
 - ⑫ 昭和 59 年 3 月 15、16 日の実務者レベルの日米農産物協議（サンフランシスコ）

本件協議では日本側は、関税の引下げを含めたオファーを行う考え方は、あくまで、13 品目全体の GATT 協議が取り下げられ、少なくとも牛肉、かんきつの新合意期間中は、米国側が GATT 協議を再提起しないことが前提であるとして一定のオファーを行った。

これに対し、米国側は牛肉・かんきつ問題、13 品目及び関税の 3 つの問題は相互に依存関係には無いはずであり、更に 13 品目については、全体としてパッケージというのではなく、品目ごとに GATT に行くかどうかを決めるとし、オファーの無いものまで含めて休戦合意はできないとして、各局の審議官と個別の協議を行った。

- ⑬ 昭和 59 年 3 月 20 日の 13 品目に関する真木国際部長・ネルソン USTR 代表補との打合せ（ワシントン）
- ⑭ 昭和 59 年 3 月 22～24 日の第 6 回日米農産物協議（ワシントン）

日米双方とも閣僚レベルの会談を念頭において、その地ならしを目指し、牛肉・かんきつ及び 13 品目の問題について核心に迫った討議を行った。しかしながら、依然として日米間の隔たりが大きかったので、今後引き続き事務的な詰めを行うこととなった。

(4) 日・米農産物合意及び経済対策閣僚会議決定（昭和 59 年 4 月 27 日）

- ① 昭和 59 年 4 月 4～7 日の日米農産物交渉（山村・ブロック交渉）（ワシントン）

本協議の対外発表によると、過去 2 年半にわたり日米間の重大な懸念であった牛肉・かんきつに関する日米農産物交渉は、本日の山村・ブロック会談で決着をみた。

本決着の内容は以下のとおり。

- ア. オレンジ：4 年間毎年 11,000 トン増
- イ. オレンジジュース：4 年間毎年 500 トン増
- ウ. グレープフルーツジュース：国内需要に即した輸入割当を 2 年間行い、以後は輸入割当制度を撤廃
- エ. 高級牛肉：4 年間で 27,600 トン増
- オ. いわゆる 13 品目についても、決着を図るべく、今後事務レベルで集中的な協議を行う。

なお、本件協議団の構成は、大臣に 3 局（経済、農蚕、畜産）の局長（この 3 局長は、

日米交渉が継続中ということで、3年間据え置きになるという、農林水産省では異例の人事)に各局から補佐レベルの随行が1人に国際部から確か3人と大臣随員という小規模な構成であった。しかし、自民党から国会議員が数名と岩倉調査役が同行。小生も13品目担当ということで、同行したが、今回は牛肉・かんきつを解決する、細かい13品目は事務方で解決しろということとなり、小生の出番はほとんどなく、大臣たちが交渉に出かけていくと、ワシントン市内の散歩に出かけ、記者会見に立ち合う程度であったので、有名なウオーター・ゲイト・ホテル近くを随分見せてもらった。

本件随行で、感心したことは、佐野経済局長は本国との打合せには、ホテルや食事に使う日本レストランは米国側に盗聴されている可能性が高いとして、15セント硬貨を沢山準備して、街中の公衆電話からコレクトコールで事務次官等と連絡を取っており、ホテルの電話は絶対に使うなと強く指示していたことです。

なお、本件協議は2日間の予定であったが、どうしても決着しなければならないと、1日伸び、更に1日伸び、ようやく4日目の夜に決着することとなったが、小生の女房は予定した日に帰ってこないで、飛行機が落ちたのではないかと、終始テレビを見ていたが、ついに心配しかねて、当時小生が所属していた貿易関税課に電話して、ひんしゆくを駆ったと帰国後、みんなに冷やかされた。

② 昭和59年4月16日の13品目等に係る日米非公式協議（マウイ島）

牛肉・かんきつ協議は妥結したが、13品目協議は残されたままとなったので、この協議を進めるべきとなったが、協議相手のUSTR（米国通商代表部）のネルソン代表補は再婚旅行に出かけワシントンに長期に留守にしているというので、ネルソンの行き先をワシントンの日本大使館に探らせると、ハワイのマウイ島にいるというので、真木国際部長に小生と外務省の渡辺君（農林水産省から出向）がお供して、マウイ島のペンションにネルソンを追っかけた。ネルソンの滞在していたのは、海岸に一戸建てのバラック風のペンションが立ち並ぶ会員制のようなリゾートで、我々は2階建てのアパートのような建物が与えられた。交渉は、ネルソンがプライベートにしているというので、国際部長のみが当たり、我々は結果を口述筆記の形で電文にまとめるだけで、部長が交渉に行っている間、我々はリゾート内を散歩する程度であった。その散歩のおり、ペンションの修理をしている日本人から話しかけられ、色々話していると、日本人がこのリゾートに来るのは非常に珍しく、どうして予約した等、色々訪ねられ、親しくなったところ、翌日には自分の畑で取ったというパイナップルを持参してくれたが、このパイナップルは今まで食べた中で最も美味しかったのが今でも思い出される。

なお、この交渉の帰り、マウイ島の空港でチェックインし、オアフ島で乗り換えて帰国したが、成田で荷物を受け取ろうとすると、渡辺君の荷物は出てきたが、真木部長と小生の荷物が未着で、配達の手続きをして帰宅したが、小生の荷物は2日後に到着したが、真木部長の荷物はバンクーバーに行ってしまったとの連絡があり、部長は翌週に再度ハワイに行くことになったので、ハワイのホテルに届けてもらうような手配をしたこ

とが思い出されます。

③ 昭和 59 年 4 月 22、23 日の日米農産物（13 品目関係）協議（ハワイ）

今回の日本側の協議団は、当時、農林水産省では国際交渉が多く、旅費がなかったの
で、団長が上野国際経済課長（現農林中央金庫理事長）で団員は 3 局の審議官（通常な
ら、審議官の方がポストが上なので、逆の構成であり、各局からの事務方の随行なし）
に小生と外務省から北米 2 課の主席事務官の北島氏（現外務省官房長）で、時々、ホノ
ルル総領事館から連絡に来る程度であった。

本件協議では、サンフランシスコでのオファー項目にマウイ島での非公式提示を行っ
たものを前提に協議を行い、別記のラインで合意した。

なお、個別品目についての協議を了したところで、日本側は 4 年の休戦を主張したの
に対し、米国側は 1 年の休戦を主張し、大きく対立し、最終的には 2 年間の休戦で合意
した。

また、全ての協議を終えた段階で、自由化を約した品目についての自由化実施時期に
ついて再確認が行われ、4 年間の休戦を前提としていた日本側は、従来の考え方である
1985（昭和 60）年 4 月 1 日の自由化を主張したが、休戦期間が 2 年となったことから
米国側は即時自由化を求め、最終的には関税の変更（関税は国家の歳入に係ること
から法定主義で会計年度主義）と関連する豚肉調製品（関税変更は昭和 60 年 4 月 1 日）
を除き 2 ヶ月後を目途とすることとなった。本件協議には小生も立ち会っていたが、最
終日の夜にようやく日米間で内容的に合意し、その内容を電文にまとめ、領事館を通じ
て本省に連絡し、確か、朝の 5 時頃であったと思うが、久しぶりにホテルで風呂に入っ
ていると本省から電話があり、合意内容は解ったが、自由化時期が明記されていないが、
どうなったのかとの問い合わせがあった。

確かに自由化内容等について、喧々諤々の議論はやったが、自由化時期は議論しなかつ
たと応えると、それでは合意にならないので、早急にネルソン（米国通商代表部代表
代理）と協議し、時期を決めて欲しいとしてきた。それで、慌てて日本側の代表である
上野国際経済課長をたたき起こし、その旨伝えると、電話でややこしい問題の協議は間
違いと大変なので、外務省から同行していた北島北米 2 課主席をたたき起こし、彼がネ
ルソンに電話したところ、あちらも丁度、風呂に入っていたところとのことで、ネロソ
ンはバスタオルを肩に掛けただけの姿での交渉であつたらしいが、日本側は前述のよ
うに主張したが、ネルソンは即日自由化を主張し話が付かなかつたので、傍で電話を聞
いていた小生が、自由化手続きには通商産業省の輸入公報の改正を行う必要があり、過
去の経験では事務的に最も早くても 2 ヶ月掛かると説明し、ネルソンの同意を得て、交
渉は決着した。このため、毎晩遅くまで電報を書いて過ごしたハワイ交渉の最後の日は
一睡もできなかった。

なお、本件協議のみではないが、本省からかなりの地位の人が出張すると、相手国側
が主催、また、お返しの日本側主催のパーティ等が開かれたり、場合によっては在外公

館が歓迎のパーティ等を開催してくれたりするが、事務方としては交渉結果等を電文にまとめ、報告しなければならないので、パーティ等に2時間も3時間も取られ、酒も少し入ったところで電報を書くのが非常に大変なこととなる。どこか適当なところで早々と食事をして、電文を書きたいところであるが、なかなかぞれができず、12時近くから電文を書くという非常に大変な作業が待っているのである。

この点、総理の随行等で行くと、事務方も多いので、地元大使館が、いわゆるロジ弁（多くは、現地の日本食堂等に作らせた幕の内弁当やサンドイッチ）を準備しておいてくれるので、偉い人は夕食会やパーティに行くが、事務方はロジ弁を食べて電報が書け、朝方まで電報を書くようなことがないので非常に助かる。

別記 13 品目関係の輸入自由化

1. 輸入の自由化

ア. 豚肉調製品（牛肉を含まないもの）（昭和 60 年度に実施）

（豚肉単味調製品には差額関税制度を適用する）

イ. ハイテストモラセス及びその他の砂糖（昭和 59 年度中に実施）

ウ. フルーツピューレ・ペースト（かんきつ類（レモン・ライムを除く）、パイナップル、桃、りんご及びぶどうのもの以外のもの）（昭和 59 年度中に実施）

エ. フルーツパルプ（かんきつ類（レモン・ライムを除く）、パイナップル、桃、りんご及びぶどうのもの以外のもの）（昭和 59 年度中に実施）

オ. プルーン、チェリー、アプリコット及びベリー（ブルーベリー及びストロベリーを除く）の果汁並びにトロピカルジュース（パイナップルジュースを除く）（昭和 59 年度中に実施）

カ. その他の加糖調製品のうち次の a から d 以外のもの（昭和 59 年度中に実施）

- a. アイスクリームミックス及び育児用調整粉乳その他のミルクを主成分とする調製食料品
- b. 海草の調製食料品（あまのり属、あおのり属、ひとえぐさ属、こんぶ属又はとろろこんぶ属のものに限る）
- c. もち、米飯、米菓生地、みじん粉、寒梅粉、ビタミン強化米その他これらに類する米、小麦、大麦又ははだか麦の調製食料品
- d. 砂糖の重量割合が 50%以上のその他の調製食料品

2. 輸入割当数量の拡大等

ア. 雑豆

昭和 59 年度及び 60 年度の毎年の最低輸入割当数量：

5,500 万ドル又は 12 万トン

イ. 落花生

昭和 59 年度及び 60 年度の毎年の最低輸入割当数量：

約 5.5 万トン

ウ. コンビーフ（気密容器入り）	
昭和 59 年度：	50%増
エ. フルーツピューレ・ペースト（非自由化部分）	
昭和 59 年度：	2,000 トン
オ. フルーツパルプ（非自由化部分）	
昭和 59 年度：	2,000 トン
カ. パイナップル調製品	
昭和 59 年度及び 60 年度毎年：	90 万ケース
キ. 非かんきつ果汁	
・ぶどう果汁の昭和 59 年度及び 60 年度の毎年の最低輸入割当数量：	3,500 トン
・りんご果汁の昭和 59 年度及び 60 年度の毎年の最低輸入割当数量：	1,000 トン
・その他の非自由化部分（パイナップル果汁を除く）の昭和 59 年度：	1,000 トン
ク. トマトジュース	
昭和 60 年度までに：	5,000 キロリットル
ケ. トマトケチャップ・ソース	
昭和 60 年度までに：	5,000 トン

① 昭和 59 年 4 月 27 日の経済対策閣僚会議決定

4 月 7 日の山村・ブロック会談で合意した牛肉・かんきつ及び 4 月 23 日合意の 13 品目を織り込んだほか、関税の引下げ、製造たばこの輸入自由化及び流通の改善、外国検査機関の積極的活用、製品輸入の促進、先端技術分野における市場開放等が決定された。

(7) 日豪牛肉協議（1982 年 11 月～1984 年 11 月）

本件協議は、東京ラウンドの枠内で行われた牛肉協議の結果に基づき、1982 年 11 月に協議を開始、1984 年 7 月（第 8 回）に実質合意に達し、その後、文書化作業を経て、84 年 11 月 13 日に閣議了解（外務、農水、通産、経企庁の協同請議）されたものである。

合意の骨子は以下のとおりである。

- ① 輸入総量：昭和 62 年度の輸入量を 17 万 7,000 トンと見積る。
- ② チルドビーフ：昭和 62 年度までの間、2 万 4,000 トンの輸入量水準を維持する。
- ③ エイジドビーフ：昭和 62 年度の輸入量の水準を 1 万 4,000 トンとする。
- ④ 高級牛肉：4 年間で 2 万 7,600 トン増
- ⑤ その他、高級牛肉のより多様な部位の需要開発、畜産事業団の新しい売買方式、1985 年度以降の高級事務レベル協議、1988 年度以降の輸入に関する 87 年度の協議等。

以上 3 年近く、日米、日豪の牛肉を中心とする協議が頻繁かつ激しく行われ、日本農業

の根幹に関わらないものは次から次へと自由化されていった。合意文書を見て、読者の皆さんはどんなものが自由化されたのか、実感がわかないと思われるが、取りまとめに当たっていた国際部でも、原課（牛肉やオレンジなどの物を所管する課）が良くも細かいことを言ってくるものだと、関税分類表と睨めっこしたものである。

この一時代を経て、いよいよ 1986（昭和 61）年 9 月からのウルグアイ・ラウンドで農産物も全面的に自由化されるという日本農業にとって厳しい時代を迎えることとなる。

<参考>残存輸入制限品目 13 品目と 12 品目の違い

1984（昭和 59）年までの米国との農産物協議では牛肉、「かんきつ」とともに輸入制限品目 13 品目について協議が行われてきたが、その 13 品目の中には「一時的な保存に適する処理をした果実及びナッツ（例えば、亜硫酸ガス又は塩水、亜硫酸水その他の保存用の溶液により保存に適する処理をしたもので、そのままの状態では食用に適しないものに限る）」に属するオレンジが含まれていたが、日本側はこれを「生鮮又は乾燥」のオレンジと全く同じ扱いをするので、牛肉、「かんきつ」協議の中で協議を行うように主張した。このため、昭和 59 年 4 月 22、23 日の日米農産物（13 品目関係）協議（ハワイ）での合意では 13 品目として協議が行われてきたが、昭和 61 年 7 月 15 日の米国の GATT 提訴では日本側の主張を理解し、一時貯蔵のオレンジを除き 12 品目を残存輸入制限品目として提訴し、以後 12 品目として扱われることとなった。



歴史年表 5. 我が国の対外農業交渉の推移 ⑤ <1980年代半ば>

主な動き：日米農産物、日豪牛肉交渉で明け暮れる

年・月	国際的動き	国内の動き	農業政策の動き	自由化品目
1983 (昭和 58)	<p>1.18 日米首脳会談 (ワシントン)</p> <p>2.18 第2回日豪牛肉協議</p> <p>4.26～ 第2回日米農産物 (牛肉・かんきつ) 協議</p> <p>7.1 米国 GATT23 条 1 項協議申入れ</p> <p>9.14～ 第3回日米農産物 (牛肉・かんきつ) 協議</p> <p>10.12～ 第4回日米農産物 (牛肉・かんきつ) 協議</p> <p>10.21 第3回日豪牛肉協議</p>	<p>6.19～ 日本の農業 団体訪米</p> <p>6.27～ 自民党議員 団訪米</p>		
1984 (昭和 59)	<p>1.20～ 第5回日米農産物 (牛肉・かんきつ) 協議</p> <p>3.6 第4回日豪牛肉協議</p> <p>3.22～ 第6回日米農産物協議</p> <p>4.4～ 日米農産物大臣協議 (山村・ブルック)</p> <p>4.22～ 日米農産物 (13 品目) 協議</p> <p>7.19 日豪牛肉協議実質合意</p>	<p>4.27 対外経済対 策を発表 (山村・ブルック合意の牛肉・かんきつ及び13 品目の合意事項を含めて一連の市場開放を発表)</p> <p>コメ不足で 韓国米 15 万 トン緊急輸 入</p>	<p>7.1 ハイテラストモラセス及びその他の糖 類、フルーツピュレ・ペースト及びパルプ (か んきつ類 (レモン、ライムを除く)、パイナップル、桃、 りんご及びぶどうを除く)、ブルーベリー・チェリ ー・ベリー (ブルーベリー及びストロベリーを 除く)・トロピカルフルーツ (パイナップルを除く) 等 一部の果汁、一部の加糖調製品 (輸入枠の順次拡大)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 牛肉 (高級牛肉)：4年間で27,600トン増加 ・ 生鮮オレンジ：4年間、毎年11,000トン増加 ・ オレンジジュース：4年間、毎年500トン増加 ・ グレープフルーツジュース：2年間、国内需 要に応じた割当の後、自由化 	
1985 (昭和 60)			4.1 豚肉調製品 (牛肉を含 まないもの)	

会員各位

生鮮取引電子化推進協議会
事務局長 柏木 知

「平成19年度生鮮取引電子化セミナー」の開催について(案)

平成19年度生鮮取引電子化セミナーについては、経済産業省が平成18年度から推進している「流通システム標準化事業」のうち「生鮮業界におけるEDI標準化」の成果及び共同実証の結果等についての報告並びに関係者の取り組み状況をテーマとして下記のとおり開催しますのでお知らせします。

なお、プログラム等が確定次第、会員の皆様には別途開催案内をご送付させていただきます。

記

【開催概要】

◆ 主催：生鮮取引電子化推進協議会

◆ 会場・日程

開催地	日時	会場	定員
東京	平成20年3月6日(木) 13:00~16:00	南青山会館 東京都港区南青山5-7-10	100名
大阪	平成20年3月13日(木) 13:00~16:00	KKRホテルオーサカ 大阪市中央区馬場町2-24	100名

◆ プログラム(各会場共通)〈予定〉

1. 基調講演

～次世代標準EDI共同実証プロジェクトについて～

株式会社日立製作所様

～次世代標準EDI共同実証事業の概要について～

共同実証事業参加小売業様

2. パネル・ディスカッション

パネラー

富士通株式会社様

株式会社日立製作所様

実装企業(共同実証参加小売業様及び卸売業様)

コメンテーター

生鮮EDI標準推進検討委員会委員長

東京農業大学教授 藤島 廣二様

コーディネーター

生鮮取引電子化推進協議会事務局長 柏木 知

【生鮮 EDI 関係の会議等の開催状況】

(9月)

流通システム標準化事業 生鮮業界標準化 第5回水産物タスク

日 時：平成19年9月5日(水) 14:00~17:00

場 所：東京都水産物卸売業者協会 会議室

流通システム標準化事業 第1回標準の維持管理体制のあり方検討部会

日 時：平成19年9月6日(木) 14:00~17:00

場 所：JJK 会館(全国情報サービス産業厚生年金基金) 会議室

流通システム標準化事業 第5回スーパー業界商材拡大ワーキンググループ

日 時：平成19年9月14日(金) 13:00~17:00

場 所：流通システム開発センター 会議室

流通システム標準化事業 第5回生鮮検討WG・第5回食肉タスク

日 時：平成19年9月18日(火) 11:30~17:00

場 所：JA 全農ミートフード 会議室

流通システム標準化事業 生鮮業界標準化 第5回青果タスク

日 時：平成19年9月20日(木) 14:00~17:00

場 所：東京青果物商業協同組合 会議室

流通システム標準化事業 第5回スーパー業界商材拡大タスクチームミーティング

日 時：平成19年9月28日(金) 13:00~17:00

場 所：富士通総研 会議室

(10月)

流通システム標準化事業 生鮮業界標準化 第6回水産物タスク

日 時：平成19年10月4日(木) 14:00~17:00

場 所：東京都水産物卸売業者協会 会議室

流通システム標準化事業 第5回スーパー業界商材拡大タスクチームミーティング(生鮮)

日 時：平成19年10月5日(金) 10:00~17:00

場 所：富士通総研 会議室

流通システム標準化事業 第2回標準の維持管理体制のあり方検討部会

日 時：平成19年10月11日(木) 14:00~17:00

場 所：JJK 会館(全国情報サービス産業厚生年金基金) 会議室

流通システム標準化事業 第6回スーパー業界商材拡大ワーキンググループ

日 時：平成19年10月12日(金) 13:30~17:00

場 所：流通システム開発センター 会議室

流通システム標準化事業 生鮮業界標準化 第6回青果タスク

日 時：平成19年10月19日(木) 14:00~17:00

場 所：東京青果物商業協同組合 会議室

流通システム標準化事業 生鮮業界標準化 第6回食肉タスク

日 時：平成19年10月23日(火) 14:00~17:00

場 所：JA 全農ミートフード 会議室

流通システム標準化事業 第6回スーパー業界商材拡大タスクチームミーティング（生鮮）

日 時：平成19年10月25日（木）13:00～17:00

場 所：流通システム開発センター 会議室

流通システム標準化事業 第6回スーパー業界商材拡大タスクチームミーティング

日 時：平成19年10月26日（金）13:00～17:00

場 所：富士通総研 会議室

（11月）

流通システム標準化事業 第3回標準の維持管理体制のあり方検討部会

日 時：平成19年11月8日（木）14:00～17:00

場 所：TEPIA 会議室

流通システム標準化事業 第7回スーパー業界商材拡大ワーキンググループ

日 時：平成19年11月9日（金）13:30～17:00

場 所：流通システム開発センター 会議室

生鮮取引電子化推進協議会 第1回先進事例見学会

日 時：平成19年11月13日（火）7:00～9:00

場 所：東京都国立地方卸売市場（東京多摩青果）

流通システム標準化事業 第7回スーパー業界商材拡大タスクチームミーティング（生鮮）

日 時：平成19年11月14日（水）13:00～17:00

場 所：流通システム開発センター 会議室

流通システム標準化事業 生鮮業界標準化 第7回青果タスク

日 時：平成19年11月15日（木）14:00～17:00

場 所：東京青果物商業協同組合 会議室

流通システム標準化事業 第2回生鮮EDI標準推進検討委員会

日 時：平成19年11月16日（金）14:30～16:30

場 所：日本青年館ホテル 会議室

流通システム標準化事業 第2回流通システム標準普及推進委員会

日 時：平成19年11月19日（月）14:00～17:00

場 所：ホテルフロラシオン青山 会議室

流通システム標準化事業 第6回生鮮検討WG・第7回食肉タスク

日 時：平成19年11月20日（火）13:00～17:00

場 所：JA全農ミートフード 会議室

食肉流通標準化システム協議会

日 時：平成19年11月21日（水）13:30～17:00

場 所：流通システム開発センター 会議室

流通システム標準化事業 第7回スーパー業界商材拡大タスクチームミーティング

日 時：平成19年11月22日（木）13:00～17:00

場 所：富士通総研 会議室

生鮮取引電子化推進協議会 第2回先進事例見学会

日 時：平成19年11月27日（火）10:00～15:00

場 所：JA全農青果センター、KIFA 埼玉川越サービスセンター

編集後記

- 当協議会の本年度先進事例見学会は、本誌で紹介のとおり2回(3カ所)開催いたしましたが、会員皆様の多数のご参加を得て、無事見学会を終了することができました。
- 農林水産省は経済産業省との連携事業で、農業でのIT活用やバイオ燃料の生産などの農・商・工連携のほか、経済産業省が推進する「地域団体商標制度」を利用した農水産品や食品の地域ブランド化を進め、高品質な地域産品を消費者に安定供給する仕組みを作るとしています。
- 消費期限切れ食材の利用や消費期限の引き延ばしなど、食品の安全や安心を脅かすようなことが次々となぜおきるのか、小売の激しい価格競争の煽りを受けて食品メーカーも安い原材料を仕入れて商品化することを迫られていることも一因だろうが、消費者は正確な表示や安全な食品を求めている。
- 大豆、とうもろこし、小麦等の国際農産物の高騰、原油の価格高騰などにより原料費や輸送費がかさみ、食品メーカーは「コスト削減は限界」、製品価格の抑制も限界に近いと言われ、いよいよ食料品を中心に値上げラッシュとなる情勢である。
- 「ネットスーパー」インターネットで注文を受けて、近くの店から配達してもらえる重宝なシステムが増えてきているという。中でも宅配直前に調理される温かい総菜が働く女性よりなぜか専業主婦に人気があるようである。

(H・N)