

養殖のりスマート流通 プロジェクト ～画像識別・AI技術を活用した海苔品質のデータ化・「見える化」～

現状と課題

- 兵庫県は海苔の生産量国内第二位であり、瀬戸内海のトップシェアを占める。
- 海苔の品質は「等級(格付け)」で表現されるが、生産地(漁協)や時期ごとに設定される相対評価のため、海苔の品質を表現できていない。
- 海苔を購入する商社も、等級を参考にしつつも、最終的には現地へ赴き現物を目視で確認。品質を判断しており、消費者に品質差が伝わらない
- また国内生産量の減少から、韓国や中国からの輸入量が増加しており、**外国産との差別化、コスト削減など国際競争力強化が急務。**

事業目的

- 最新の画像識別技術とAI技術を活用したのり色調検査機を開発。海苔の評価基準として絶対指標を策定し、これを有効に活用することで川上から川下までの**サプライチェーンの合理化・適正化と、バリューチェーン全体の付加価値向上**を目指す。
- 絶対指標を使い、**消費者へ品質の見える化**(肉のA5ランク、果物の糖度等)することで、韓国のりとの差別化・競争力強化と、海苔の需要拡大を図り、**マーケットイン型ノリ養殖業**を目指す。
- 併せて、等級検査、共販、出荷時の海苔の状態の最適化により、流通全体で大幅なコスト削減、および**生産者の所得向上・成長産業化**を図る。

事業内容

- 等級検査業務
 - 海苔の品質を定量的に測定する検査機を開発導入、絶対指標を策定。
 - 約60年前から継続して使用されてきた**生産者目線の等級**という仕組みに手を加え、**絶対指標という消費者目線の新しい指標を導入**することにより、検査業務の合理化・適正化と人手不足・コストの大幅削減、**韓国産との差別化**などにより、生産者の所得向上につなげる。
- 共販業務
 - 絶対指標導入により、品質判断のための目視確認が不要となり、リモートで共販が可能となる。
 - 共販時に商社は海苔の品質確認のため、現物を確認するために現地まで赴く必要がある。しかし絶対指標導入によりこれが不要となる。これに伴い共販はリモートでの開催可能となるため、会場設営費など共販にかかるコストの大幅減が見込まれ、**誰でも入札参加が可能**に
- 出荷時の海苔の状態最適化
 - 出荷時の海苔状態、および関連業務を最適化(伸ばし出荷)。
 - 海苔は生産時に二つに折りたたまれるが、商社が加工する際に再び広げている。伸ばした状態で生産することで、一度折りたたみ、広げる作業が不要となる。これに伴い、流通の様々な業務の最適化が実施可能となる。**流通全体のコスト削減、生産者の所得向上**が見込める。

「養殖のりスマート流通プロジェクト」 実現前後の変更点



※今回申請部分