

仲卸業の 業務プロセス 革新提案

- 青果、鮮魚市場の事例 -

平成19年6月4日
(有)関西中小企業研究所
代表取締役 中上義春



現状プロセスの把握

理想プロセスの構想

理想プロセスの機能解析

各機能の問題点把握

変革指針の決定

変革のステップ分け

変革の問題点抽出

問題点の改善

問題点の改善

変革の実行

業務プロセス革新の
標準ステップ





仲卸:小売比率(大阪)

青果 7.0
鮮魚 2.8

大阪市中央卸売市場 業者数(大阪市中央卸売市場ホームページよりH18年)

取扱い品	大阪市本場市場			大阪市東部市場			合 計
	卸業者	仲卸業者	売買参加者	卸業者	仲卸業者	売買参加者	
青果	3	178	4	1	48	65	168,000
水産物	3	269	24	2	98	3	218,741 鮮魚(90,328)

備考:水産物(生鮮・冷凍(499億円)、加工(723億円)を含む)

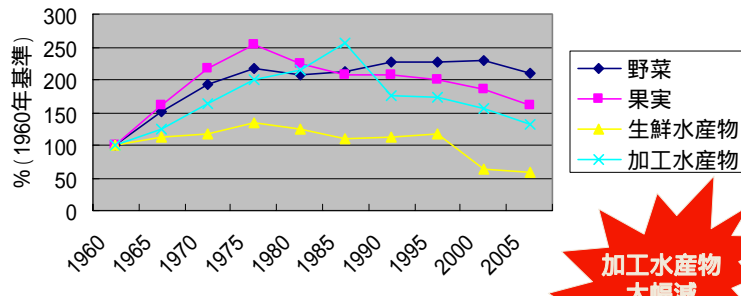
大阪府下の小売店舗数(大阪府統計年鑑H16年度版より)

	法人	個人	従業員数	売上高(百万円)
青果	277	1,295	6,060	74,492
鮮魚	178	857	4,166	51,116

4

大阪市中央卸売市場

卸売市場取扱量の推移



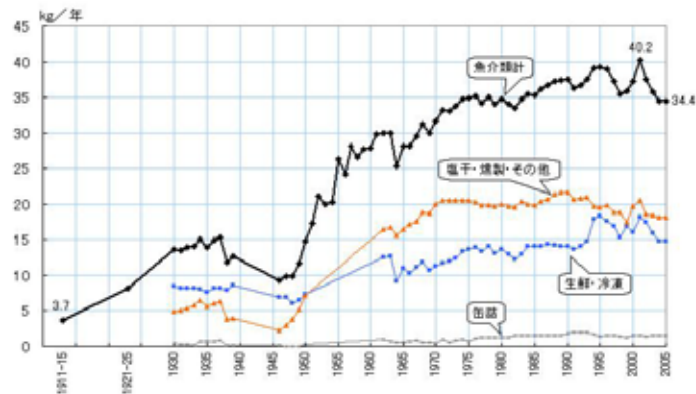
**加工水産物
大幅減**

大阪市中央卸売市場 (2005年 実績、()内数値はピーク時比)

野菜 453,767t (92%)、果実 247,857t (64%)、
生鮮水産物 117,665t (44%)、加工水産物 83,676t (51%)

日本全体 2006年 漁業総生産量 567万トン (ピーク 1984年 1,282万トン) 自給率57%
2005年 漁業生産額 16,007億円 (ピーク 1982年 29,772億円)

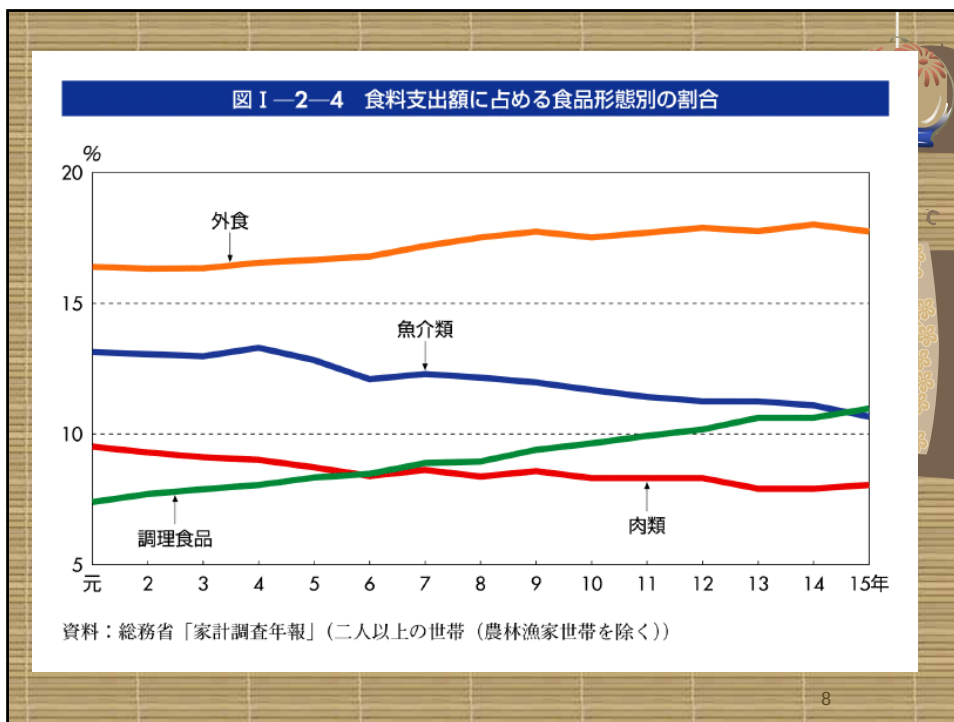
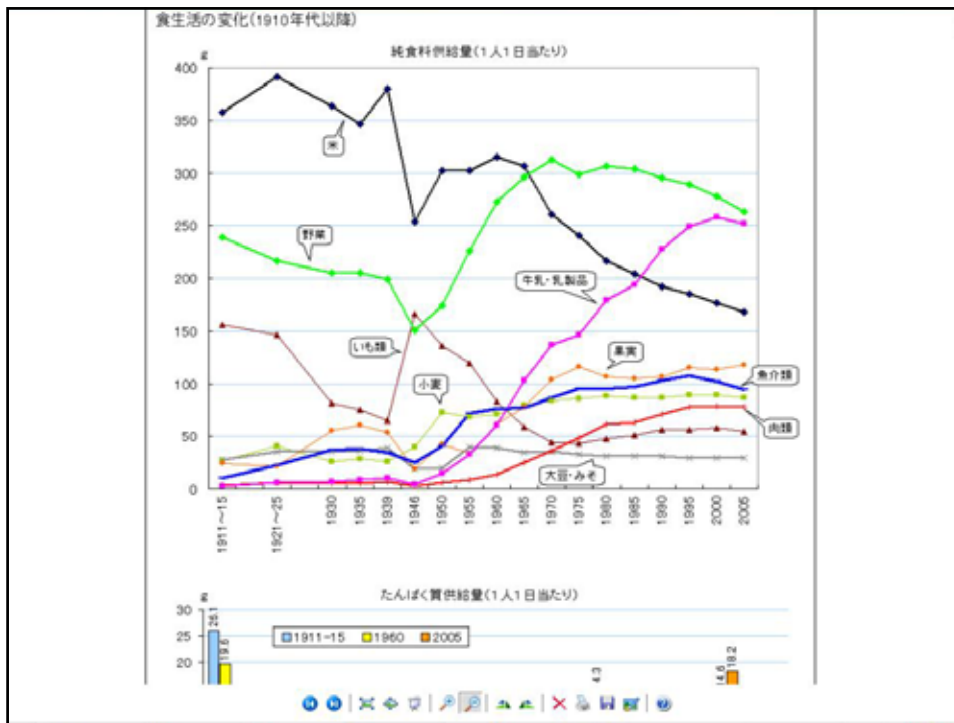
魚介類消費量の長期推移



(注) 国民1人1年当たり純食料供給量。2005年は概算値。1911~25年には、鮭、海鰻(1930年0.4kg、0.5kg)が含まれ、それ以降は含まれない。

(資料) 農林水産省「食料供給表」「食糧供給に関する基礎統計」





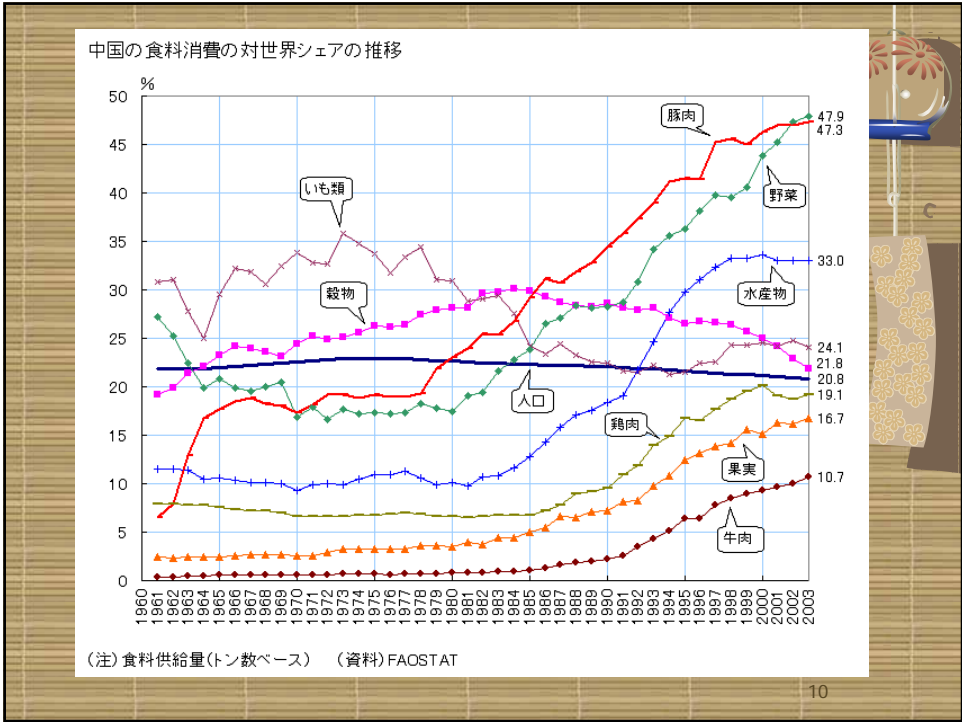
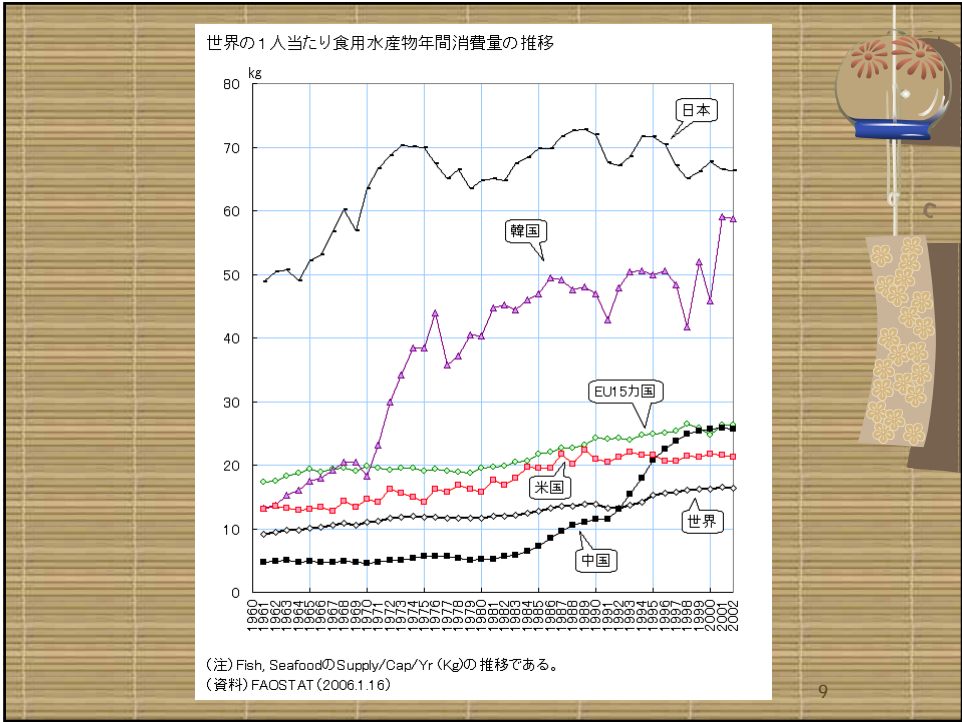
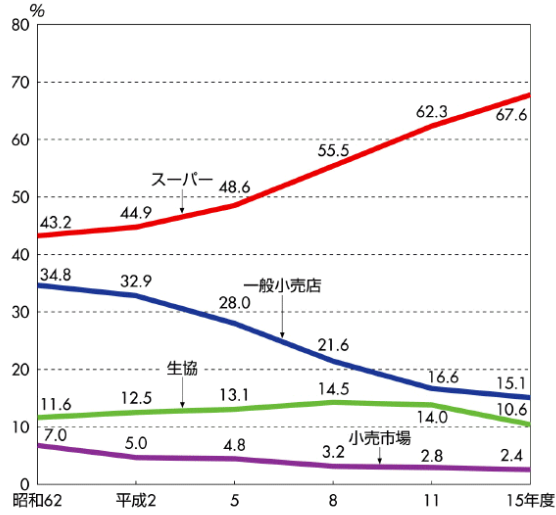
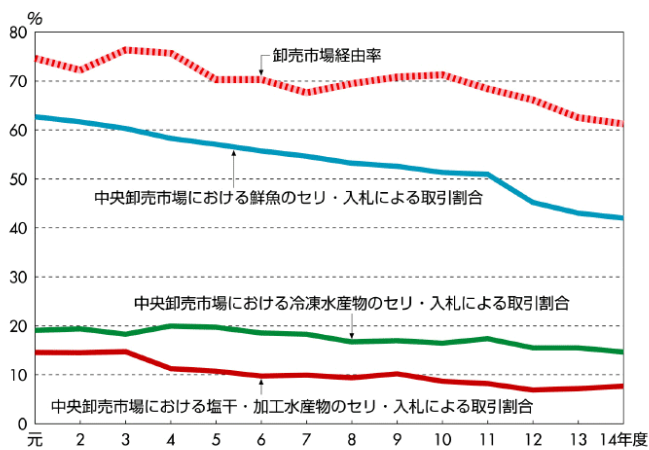


図 I-2-5 鮮魚の購入先の経年変化



資料：農林水産省「食料品の購買行動について」（平成15年度食料品消費モニター第3回定期調査結果）

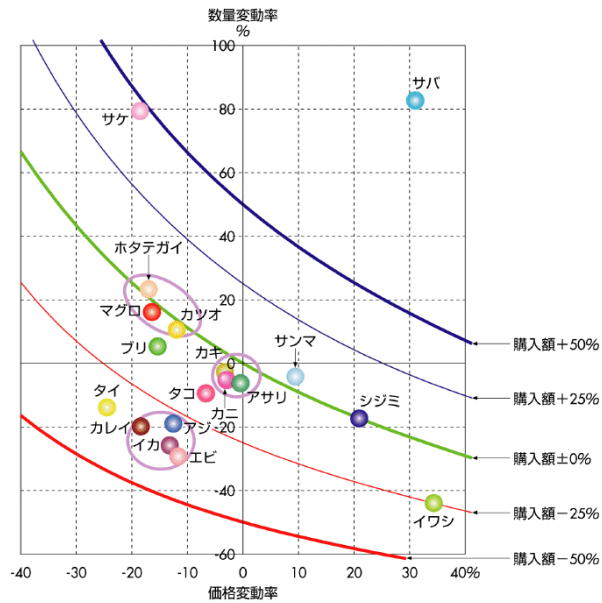
図 I-2-6 卸売市場経由率及び中央卸売市場におけるセリ・入札による取引割合の変化（水産物）



資料：農林水産省総合食料局流通課調べ

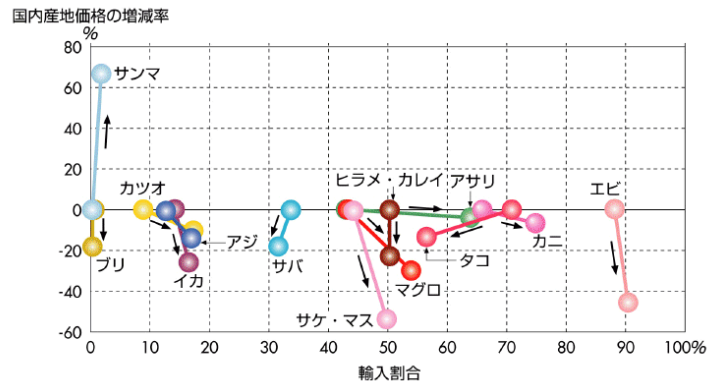
注：卸売市場経由率は取扱量ベース、中央卸売市場におけるセリ・入札による取引割合は金額ベース。

図 I-2-1 魚介類の1人当たり購入価格と数量の変化 (13~15年/3~5年)



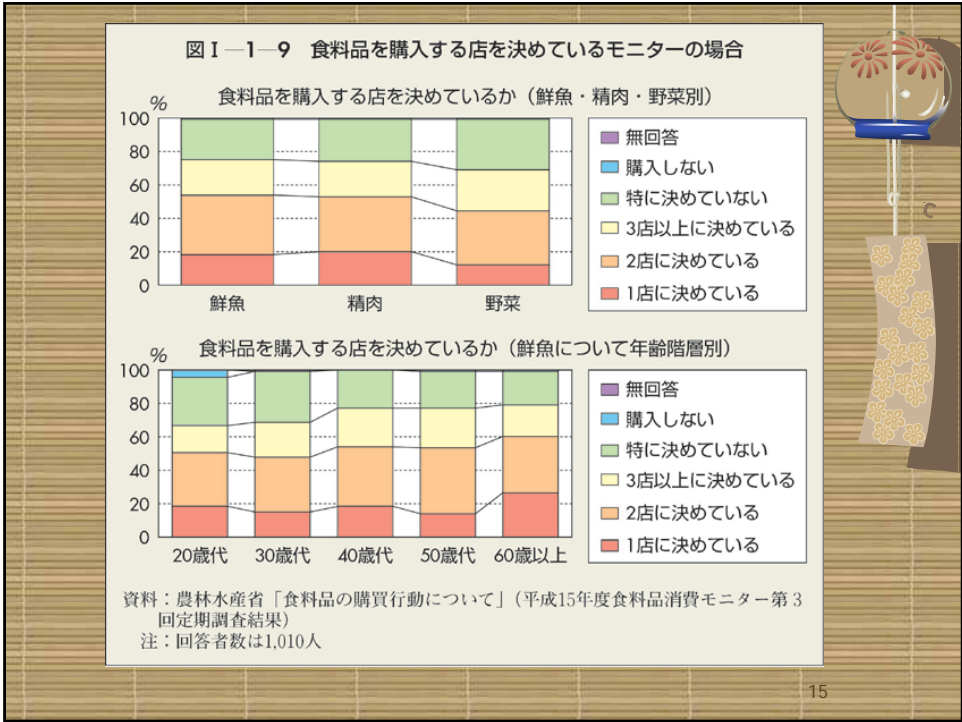
資料：総務省「家計調査年報」(二人以上の世帯(農林漁家世帯を除く))から作成

図 I-2-8 輸入割合と国内産地価格の変化 (13~15年/3~5年)

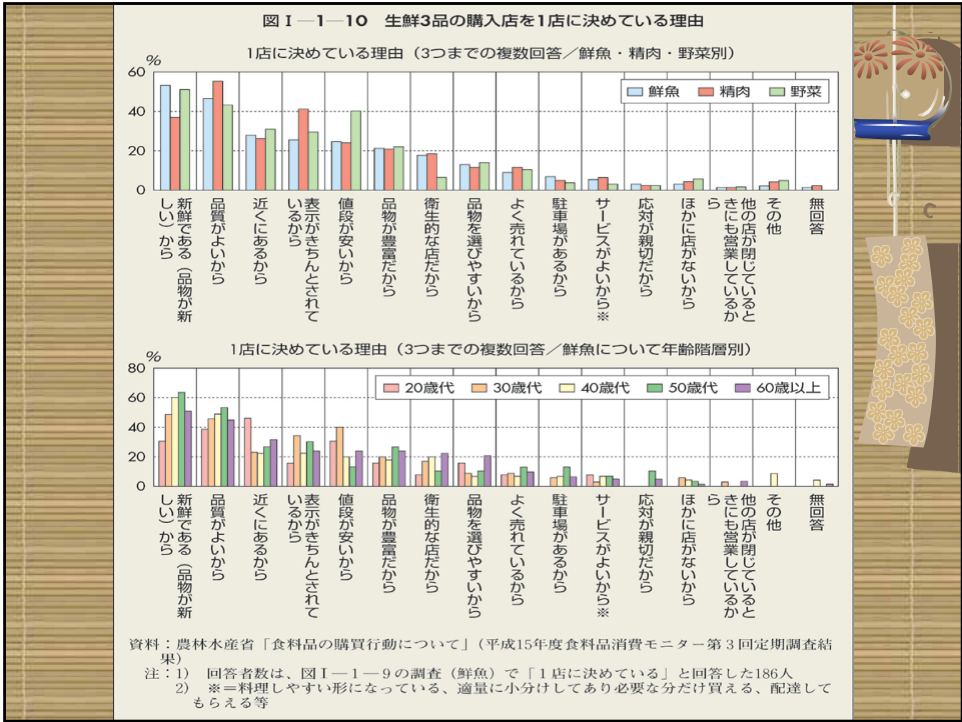


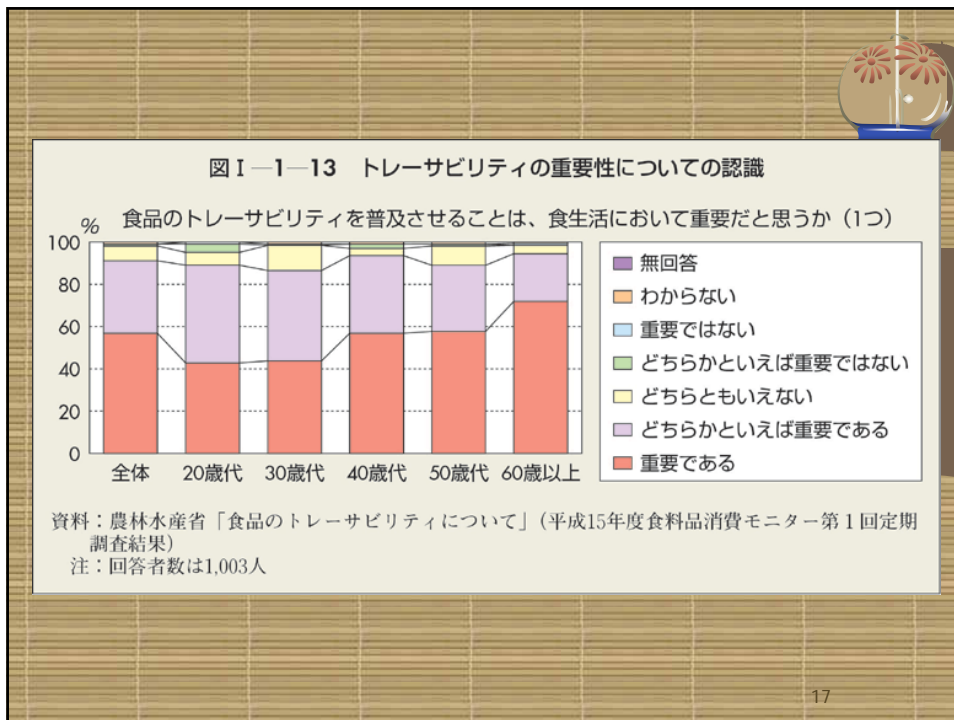
資料：農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」、「水産物流通統計年報」及び財務省「貿易統計」より作成

- 注：1) 輸入割合=輸入量/(国内生産量+輸入量)×100
- 2) 国内産地価格の増減率は3~5年の平均価格に対する13~15年の平均価格の増減率であり、横軸上(国内産地価格の増減率=0)の点が3~5年の値、もう一方の点が13~15年の値である。
- 3) 産地価格については、3~5年は206港、13~15年は203港。
- 4) プリ及びサケ・マス類の国内生産量には、養殖を含む。



15





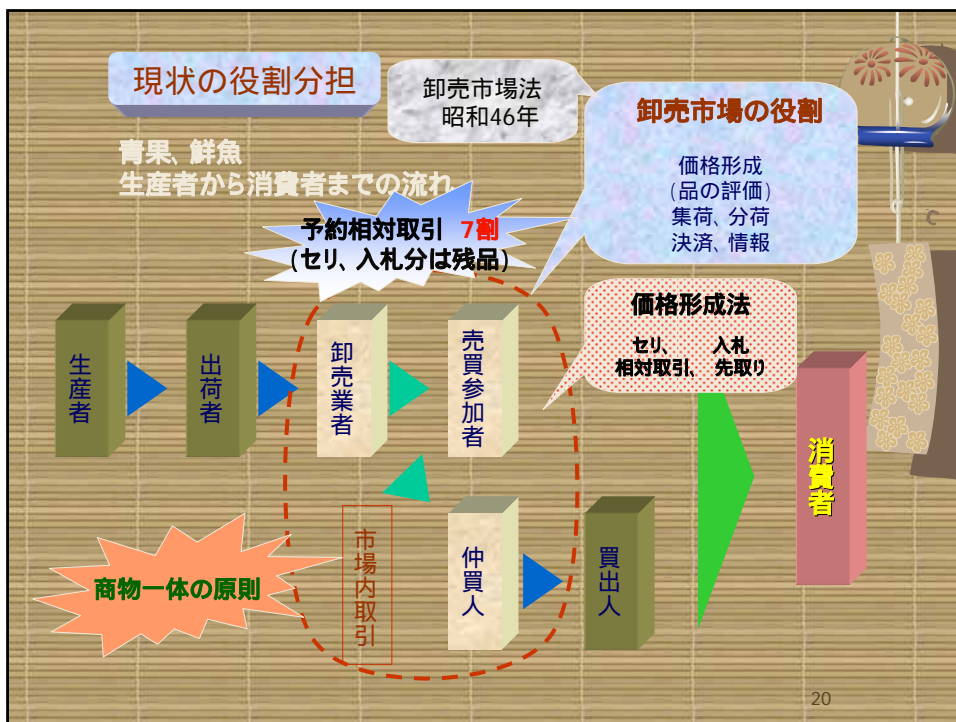
17

「鮮魚市場」現状の纏め

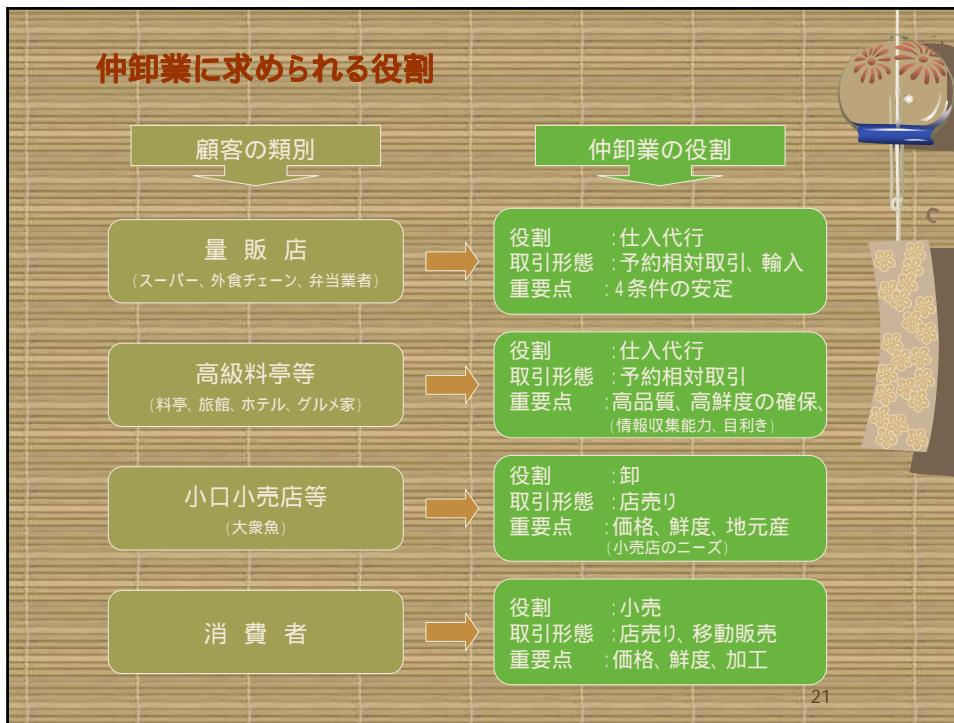
- ◆ 国内の鮮魚消費量はやや減の傾向にある。
- ◆ 調理食品市場が増加傾向にある。
- ◆ 中国の消費量が世界シェア一（約33%）。
- ◆ **鮮魚購入の70%はスーパー、小売店は15%。**
- ◆ **卸売市場の取引形態が変化。**
(卸売市場経由率 60%、セリ・入札取引 40%)
- ◆ 10年間での購入額アップの品種は少ない。
- ◆ 消費者の鮮魚購入店は1~2店が60%
- ◆ **購入の決定要因は“鮮度”と“品質”**
(トレーサビリティーの重視)

市場外取引の拡大
鮮度と品質の重視

18



仲卸業に求められる役割

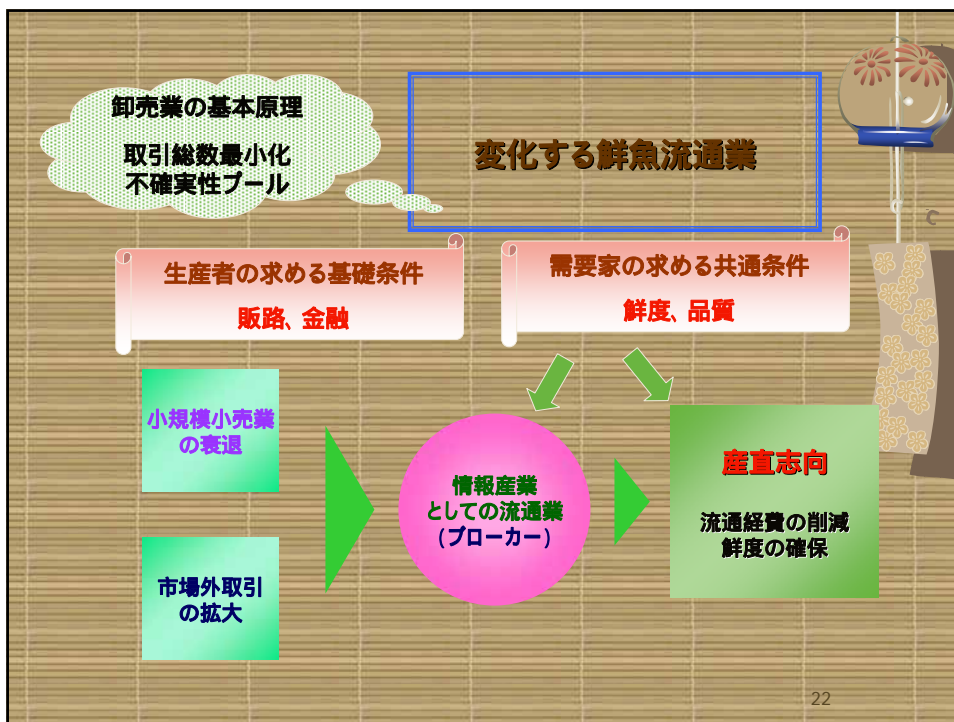


21

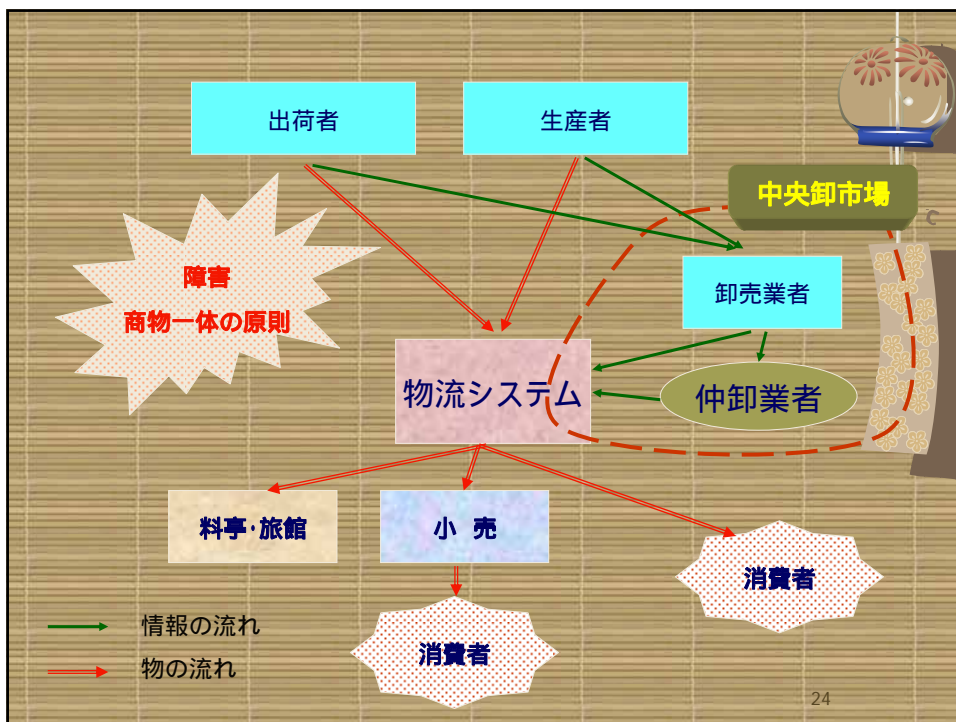
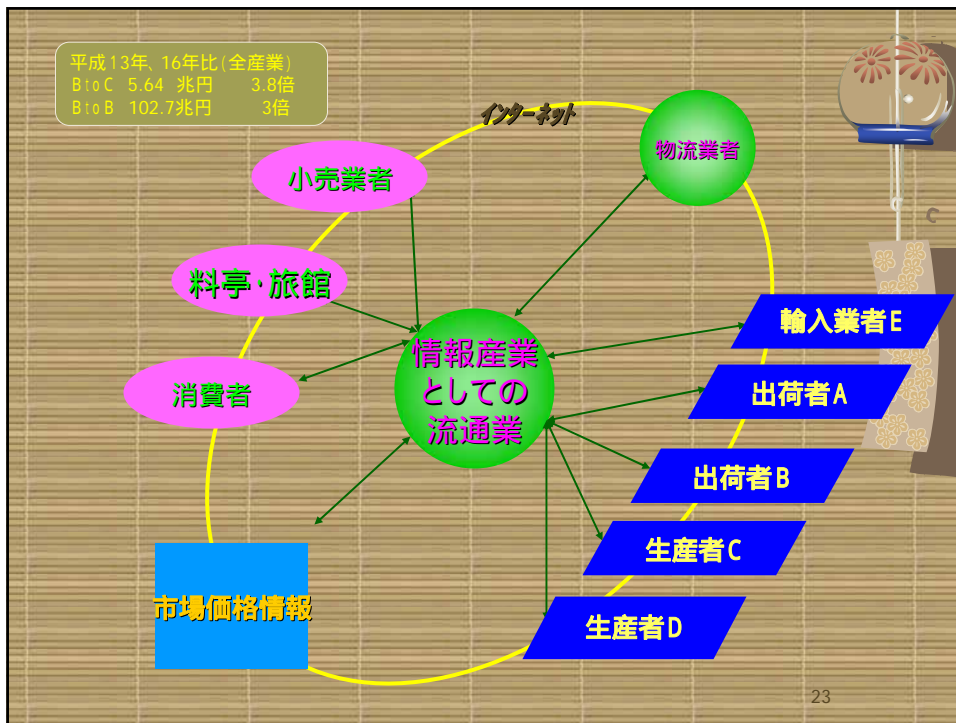
卸売業の基本原則

取引総数最小化
不確実性プール

変化する鮮魚流通業



22





確立する
必要のある事項

- 1、品物の客観的評価法
- 2、情報、画像伝送体制
- 3、品物の安定供給・消費体制
- 4、鮮度を維持する物流システム

27

消費者評価センター

1	品質	1) 生産者の表示 2) 精細画像表示 3) 糖度等測定可能因子での表示 4) 使用農薬の表示
2	価格	1) 品物の等級分け法の確立 2) 精細画像表示 3) 市場価格との連動
3	鮮度	1) 鮮度表示法の確立 2) 精細画像表示 3) 各段階での鮮度把握法の確立
4	納品	1) 物流業者との連携 2) 需要・供給先との中長期契約

28

オンラインマーケットの形態

(産直市場)

- ◆ フーズインフォーマート BtoB
食品・食材市場(65,000品目)
- ◆ 産地団体(よか魚ドットコム) BtoB、BtoC
- ◆ のん気な魚屋 BtoB、BtoC
- ◆ 楽天市場 BtoC
- ◆ スーパー等オンラインショッピング BtoC
(イオン、西友)



旬の魚 旬の魚の産地直販売-のん気な魚屋は、毎日、旬の魚の水揚げ情報を更新しています!

のん気な魚屋 お問い合わせ(am10:00~pm8:00)
TEL:0721-40-0007 FAX:0721-40-1117

トップページ 旬の魚販売 高知の産地直販売 サイトマップ 販売商品一覧 お店について 送料・お支払 お問合わせ 営業時間と店舗 カートの中身

トップページ >> 旬の魚の産地直販売「のん気な魚屋」 [業務用販売のページはこちら](#)

鮮魚 販売

お買い入りに追加!

旬の魚販売

旬の魚の産地直販売-のん気な魚屋は、毎日、各産地の旬の魚の水揚げ情報を更新しています!
水揚げされたばかりの旬の魚を翌日には食卓に。いつもと違う旬の魚をどうぞ!

各産地の本日の水揚げ情報の中から好きな魚を選んで購入してください。
※各産地間での鮮魚の同時は出来ません。 ※別途送料が900円必要となります。
違った場合、オススメを希望される場合は鮮魚宅配セットをどうぞ! [鮮魚宅配セットのページへ!](#)

●6月2日の鮮魚情報更新一覧●

産地	本日の水揚げ情報	販売予定日	更新状況
高知県室戸岬	高知県室戸産地紹介	5月26日	6月2日 本日お休みです。
	水揚げされる鮮魚の種類	6月2日	
		6月9日	
		6月16日	
島根県益田漁港	島根県益田産地紹介	5月27日	6月2日 10:16更新済
	水揚げされる鮮魚の種類	6月3日	
		6月10日	
		6月17日	
兵庫県赤穂	本日の水揚げ情報	販売予定日	更新状況
		6月22日	

旬の魚販売メニュー:
室戸水揚げ情報
益田水揚げ情報
赤穂水揚げ情報
五島列島水揚げ情報
香住水揚げ情報
おまかせ鮮魚セット
香住漁港松葉がに
香住漁港せごがに
ズワイガニ(冷凍)
播磨灘産カキ
土佐湾産イセエビ
地中海産養殖アワビ

最後に

鮮魚仲卸業の事業モデルは
変革の時期に入っている。

小売の量販店への集約(市場外取引の拡大)
BtoB、BtoCのネット購買拡大(産直取引の拡大)

市場機能の縮小
自社の強みの再確認
事業モデルの再検討

31

終

32