

温度検知QRコードラベルを活用し、 カンパチ輸出コールドチェーンを構築

マテリアリティ2 活動目標2

キーワード

地方創生

地域ブランド化支援

コールドチェーン

CO₂削減

食品ロス

カンパチ輸送における最適条件でのコールドチェーン確立をめざす

国内では高齢化や後継者不足により一次産業が衰退し、人口減少により消費も減退しています。一方海外に向けては、近年の日本食ブームもあり、農林水産物や食品の輸出は増加傾向にあります。日本の商品をおいしく届けるためには、安全性と品質を担保できる、コールドチェーンの整備が不可欠です。また食品流通のサプライチェーンでは、環境への負荷を配慮し、プラスチック類の廃棄や、CO₂排出量の低減といった課題にも取り組む必要があります。当社は、垂水市漁業協同組合(鹿児島県)と株式会社萌すと連携し、鹿児島県産カンパチの輸出拡大と付加価値向上、鮮度保持に向けた実証実験を行いました。

輸送時の品質を保ち、過剰だった保冷剤使用量を最適化

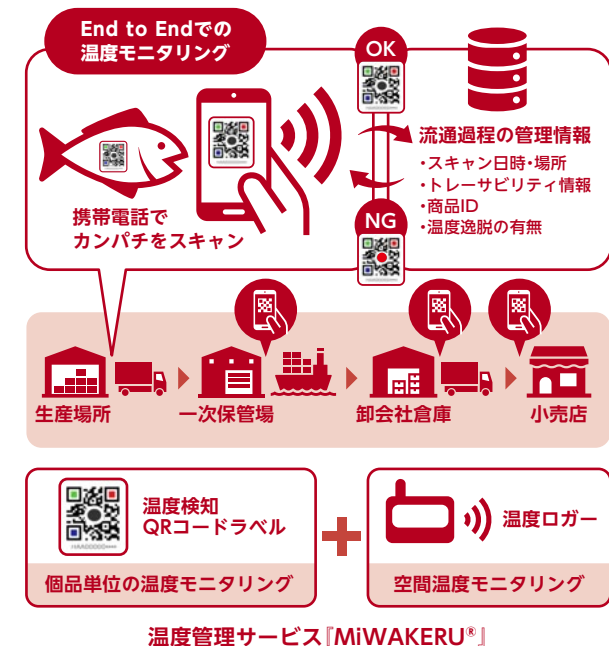
当社は、日立製作所、日立ソリューションズが開発した温度検知QRコードラベルによる、温度管理サービス『MiWAKERU®』を活用して『カンパチの付加価値を上げる鮮度保持に向けた実証試験』に参画しました。通常、輸送時はコンテナ内や商品ケース内の空間温度をモニタリングしますが、実験では、温度が変化すると色が変わるインクを使用した温度検知QRコードラベルを、カンパチに貼り付けて直接温度を検出しました。その結果、個品単位から商品ケース単位にいたるまで、広範囲な温度モニタリングを実現しました。日本で水揚げされた養殖カンパチが海外の飲食店まで輸送される間の温度変化から商品の品質が見える化することで、輸送コスト、廃棄物、CO₂排出量削減の可能性を検証。実証実験の結果、商品ケースに投入する保冷剤の削減も実現しました。保冷剤使用量の最適化適正によって、輸送重量や輸送コストの軽減も実現し、輸送時のCO₂排出量削減にも貢献できました。

農林水産物や医薬品など、幅広い分野での温度管理支援をめざす

生産者にとって、温度管理がうまくいかず品質が落ちたカンパチを提供することは、現地レストランなどからの信頼を損なう結果を招きます。『MiWAKERU®』では、個品に貼り付けた温度検知QRコードラベルをスマートフォンの専用アプリで読み取ることで、管理情報を自動的に記録します。サーバ上に集約された管理情報は、輸送時のさまざまなタッチポイントで確認することが可能です。今後は、カンパチだけでなく、他の農林水産物でも最適なコールドチェーン構築支援を行うことで、国産の商品の価値を守り、ブランド力の向上に貢献していきます。

さらに、農林水産物だけでなく、温度管理が必要な医薬品や化学品、加工食品などにも個品単位の温度管理について検討していきます。当社はこれからも健康で安全、安心な暮らしへ貢献していきます。

* QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です



カンパチに貼られたQRコード