

九州における物流効率化の取組について

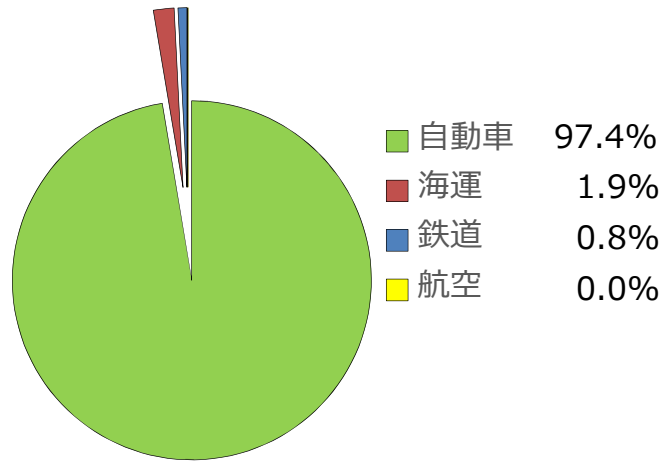
2021年 3月

九州農政局 経営・事業支援部 食品企業課

青果物物流の輸送実態

①輸送モード

食品流通のモード別輸送形態のうち
97%超がトラック利用。

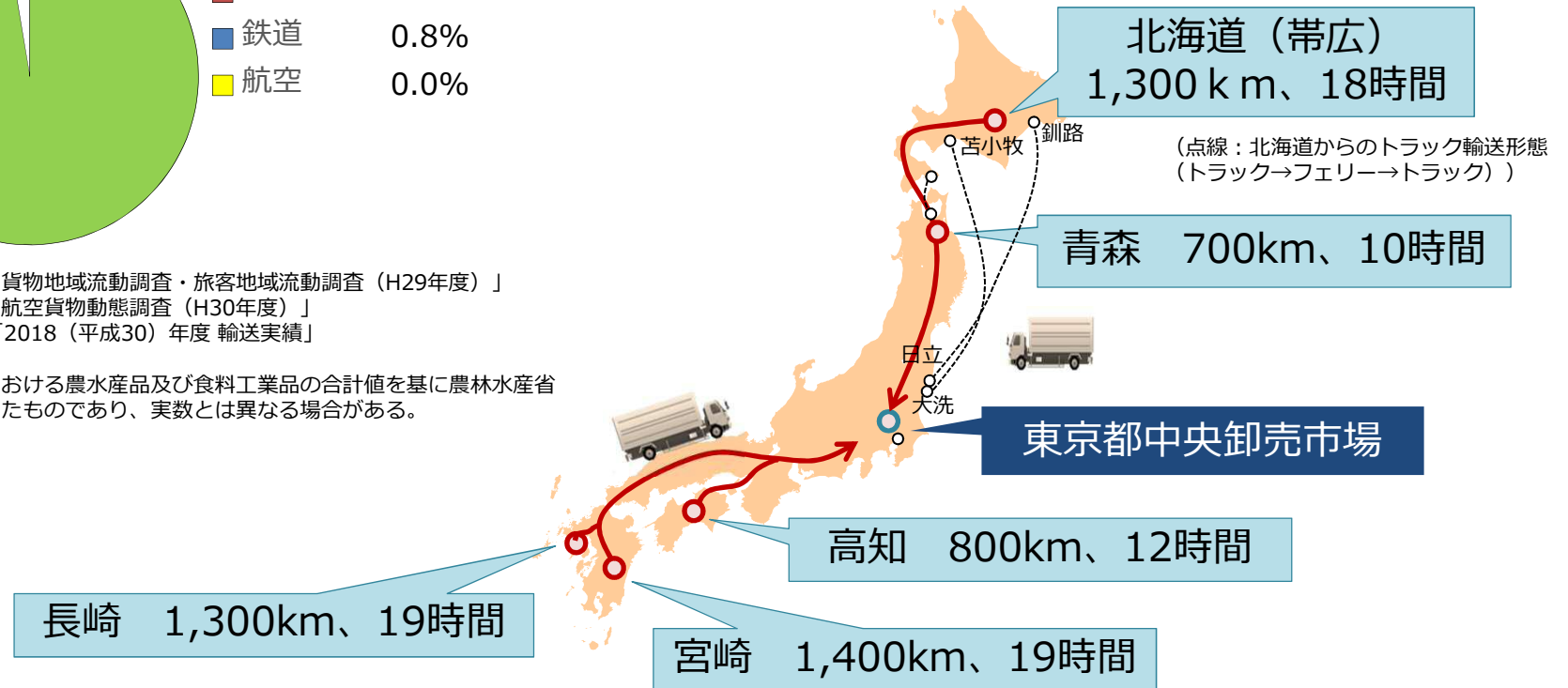


出典：国土交通省「貨物地域流動調査・旅客地域流動調査（H29年度）」
「航空貨物動態調査（H30年度）」
J R 貨物 「2018（平成30）年度 輸送実績」

※各種統計における農水産品及び食料工業品の合計値を基に農林水産省にて推計したものであり、実数とは異なる場合がある。

②距離と輸送時間

大産地九州から大消費地の東京までは
1,000km以上、13時間以上。




出典：農林水産省生産局「青果物流通をめぐる現状と取組事例」

青果物物流の現状 ～特性～

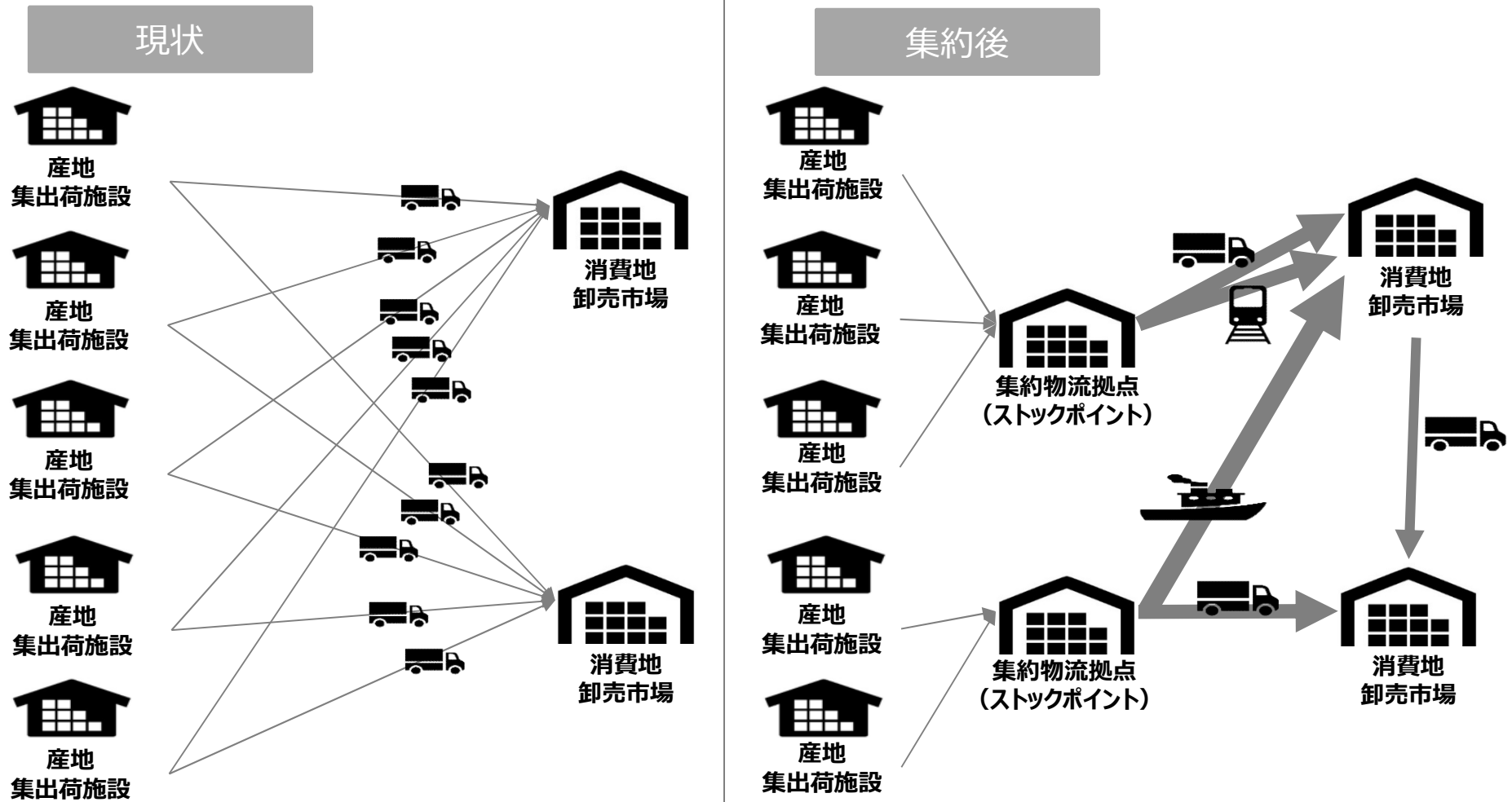
④物流の特性

豊かな食生活を実現するため、
多段階で複雑な流通形態に発展。

生産構造	品目特性	消費者ニーズ
<ul style="list-style-type: none">◆生産量が<u>天候等</u>に左右される◆品目が多く、ロットが小さい場合もある◆消費地の<u>遠隔地</u>に大産地が存在する	<ul style="list-style-type: none">◆腐敗や傷が生じやすい◆<u>多種多様な品</u>種がある◆冷蔵等の<u>温度管理</u>が必要である◆<u>流通過程</u>で荷姿が変わる場合もある	<ul style="list-style-type: none">◆鮮度、味を重視する◆少量、多頻度で購入する◆ニーズが多様化・細分化し、<u>豊富な品揃え</u>を求める

 物流上の負荷は大きい

集出荷拠点の集約等による効率化

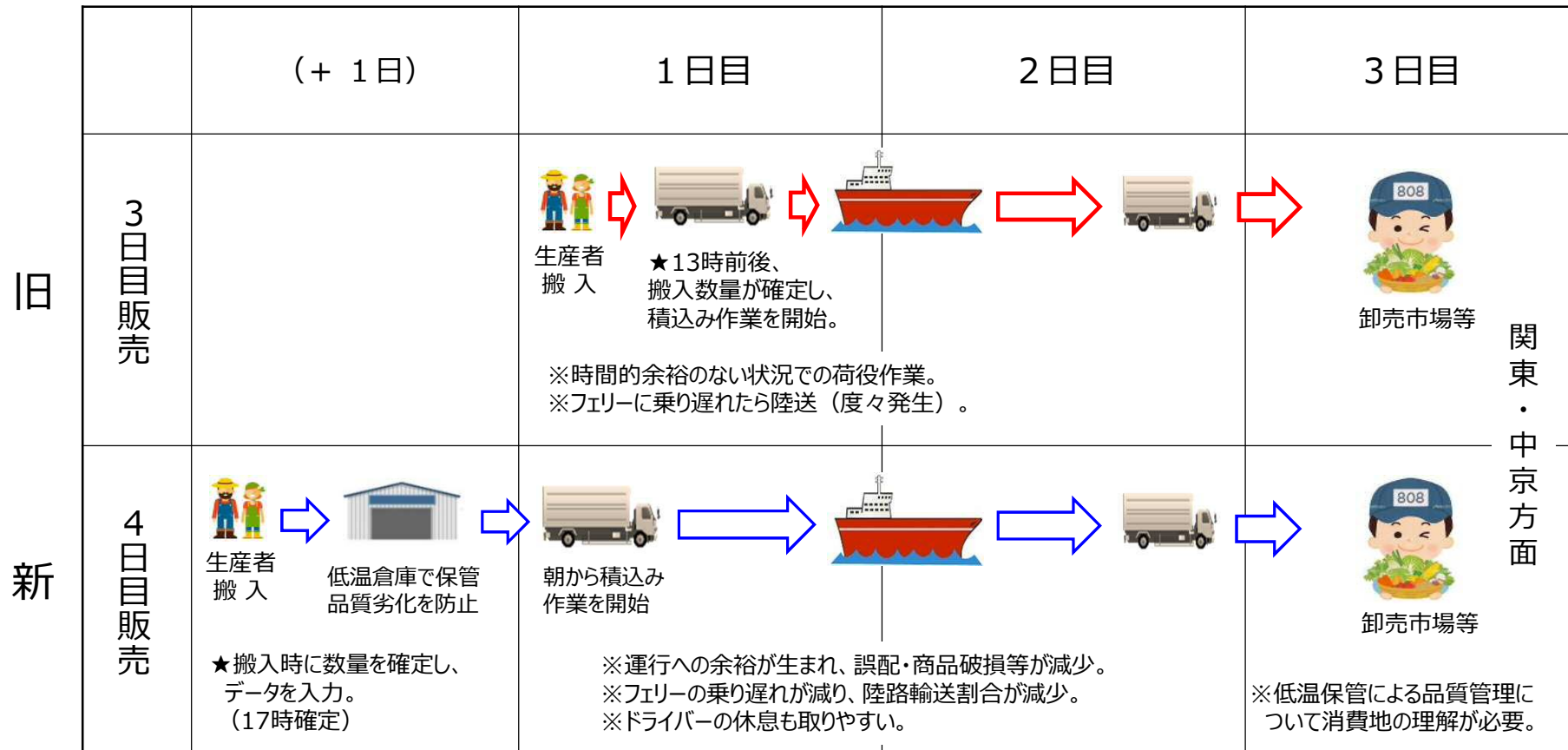


- ・輸送網が輻輳し多数のドライバーが必要
→ 物が運べなくなる
- ・環境負荷が高い
- ・消費地市場内の渋滞 etc.

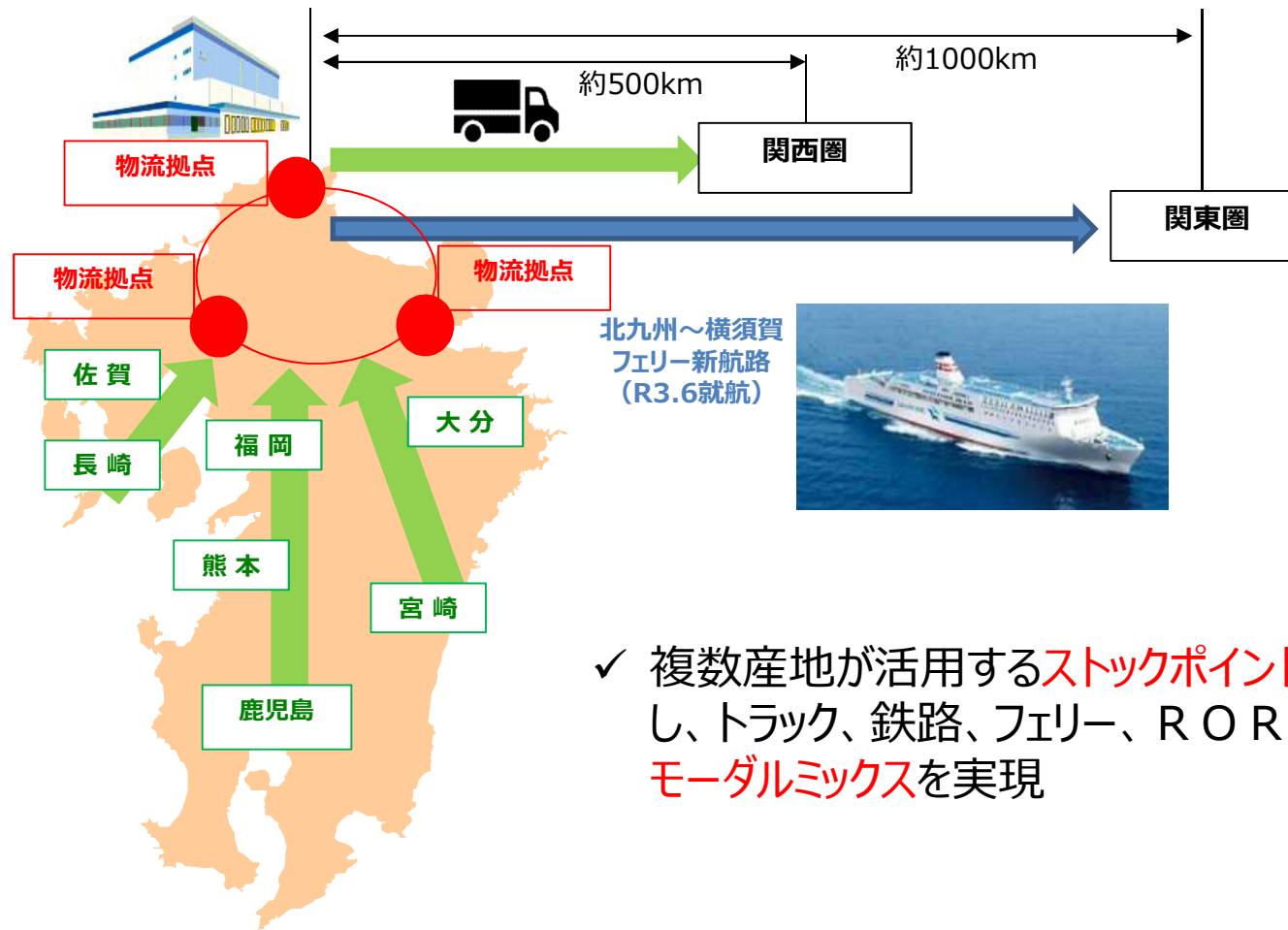
- ・少数のドライバーで輸送可能
→ ドライバー不足に対応できる
- ・大ロット化とモーダルシフトにより環境負荷を低減
- ・消費地市場内の渋滞緩和 etc.

九州における物流効率化に向けた事例 ～ 宮崎県

農産物の物流においては、出荷時に中々数量が確定しない中での荷待ち時間や、数量が集まらず突然のキャンセル等の発生が問題。このための改善策として、3日目販売を4日目販売にして取り組んだ結果、ドライバーの負担軽減に大きな効果を上げている。



ストックポイント設置による 北九州モーダルミックス構想



- ✓ 複数産地が活用する**ストックポイント**を設置し、トラック、鉄道、フェリー、RORO船の**モーダルミックス**を実現

「ベジネコ」プロジェクト

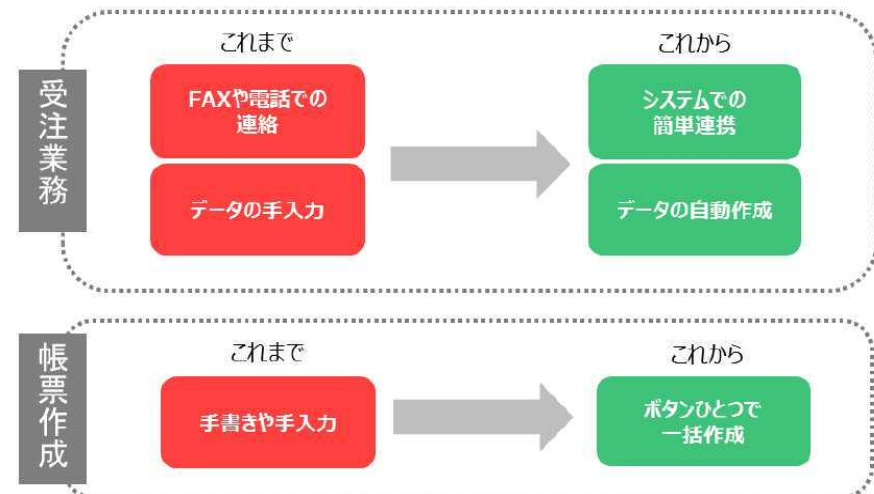
オイシックス・ラ・大地 (株) とヤマト運輸 (株) は、両社の有するネットワークを活用し、農産品物流の課題解決を目指す「ベジネコ」プロジェクトを開始

<農産品物流における課題>

- 生産者や出荷団体における煩雑なデータ作業の効率化
 - ・ 電話やFAXによる受発注業務
 - ・ 手作業によるデータ入力 など

<概要>

- 1 対象者
生産者、生産団体、出荷団体、農業法人 など
- 2 メリット
アナログで煩雑な作業をPCやスマホで一括して行う
 - ・ 生産者は、出荷団体等からの受注情報をどこでも確認
 - ・ 出荷団体は、
 - ① 小売店からの注文受付情報の自動取込
 - ② 各生産者への注文数量振り分けデータ自動作成
 - ③ 納品書・請求書・送り状の帳票一括作成

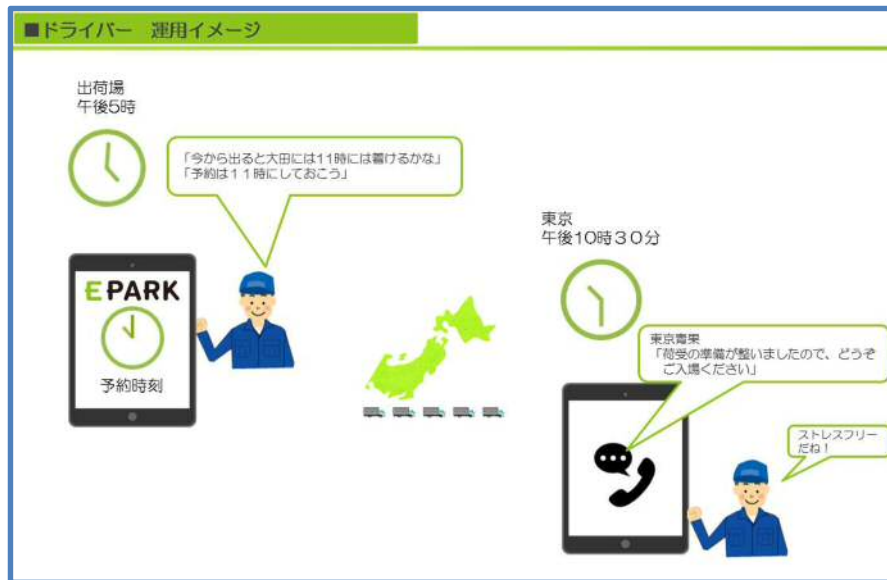


**農産品物流特有の
煩雑な受注業務・帳票作成を効率化**

トラック予約システムの活用事例（大田市場のe-park導入）

< 目的 >

- 大田市場内 荷降待ち車列による渋滞緩和（東京都メリット）
- 情報の事前共有による置場の最適レイアウト（東京青果メリット）
- 産地ドライバーの計画的運行補助（運送業者メリット）



< システムの特徴 >

- 分かりやすい操作性（レストラン予約と同じUI）
- 利用者側での登録のしやすさ（簡単）
- 予約者に課金されない料金体系
- 他業種のE P A R K加盟店も同じI Dで利用可能
- 1対多に対応しやすい仕組み（登録が簡単）

< 実績値 >

- 登録者数：3,100名（2020年7月末時点）
- 予約数：1日当りの平均予約数73台（2020年7月平均）
⇒ 当日入荷量の40～50%程度
- リピート率：11回以上利用した予約者は25%
- 予約時間から1時間以内での荷降案内率：果実91%、野菜86%

※ 横浜丸中青果、全農青果センターでも導入済み