

VIPS特許と農産物情報のユビキタス化

食品総合研究所

杉山純一

農産物の情報が伝わらない! ?

生産者

農産物の特徴をアピールして販売する方法が無い

こだわりの自信作を、どうやって販売しよう?



無農薬をアピールしたい!

消費者はこだわり情報を知る手段が無いので、価格だけで選んでしまう

農産物にも差別化・ブランド化が必要だ!

消費者

生産に関わる情報を取得する方法が無い

高くても安全なものが欲しいわ

生産者の顔が全く見えず不安...

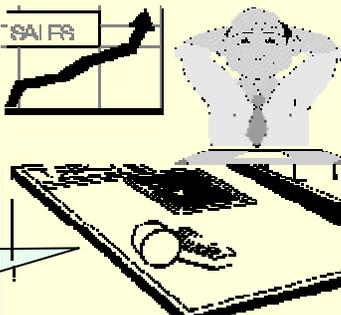


輸入品? 新鮮? 誰がいつ作ったかわかればいいのに

安全性や品質に関する情報を提供したい

でも、それを実現する手段が無い

それぞれの
問題点



小売り / 流通業者

農産物の情報を得て、適切に消費者に伝達する方法が無い

2つの情報伝達手法

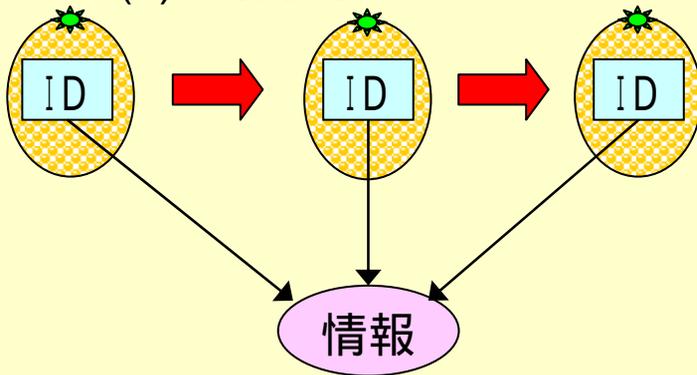
(1) 情報伝達型 (情報そのものを伝達)



モノと一緒に情報が移動

- ・モノと情報の乖離の心配が無い
- ・伝達できる情報に限界がある
- ・モノが無いと情報の追記や編集が不可能
- ・ネットワークが不要

(2) 識別子伝達型 (識別子だけを伝達)



情報はネットワーク上に置く

- ・識別子の付け替えに注意する必要がある
- ・情報量に制限がない
- ・どこからでも、いつでも情報の追記や編集が可能
- ・情報に時間差が無い
- ・ネットワークが必須

特許について

ビジネスモデル特許取得済
特許第3355366号

農産物ネット認証システム (Virtually Identified Produce System)

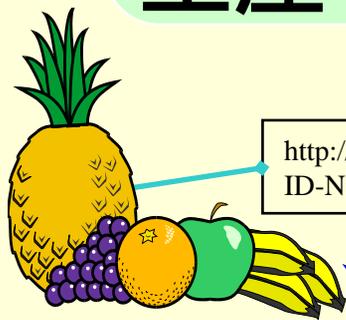
詳細は、<http://vips.nfri.affrc.go.jp>を参照

(3)全国規模の広域実験

生産者

流通業者

消費者



<http://xyz.or.jp/fruit/>
ID-No:10001



(1)生産者側のデータ入力
・転送ソフトの開発

(2)スケーラブルなWebデータベース
サーバの構築

双方向通信によるコミュニ
ケーション

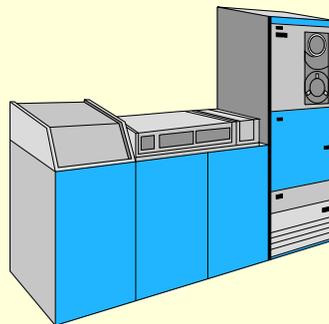
対象は農産物のみ

データセンター

<http://xyz.or.jp/fruit/>

(4)データ解析

- ・生産地、生産者名
- ・栽培法の特徴
- ・収穫日
- ・品質情報
- ・調理法 etc.



→ モノの流れ
→ 情報の流れ

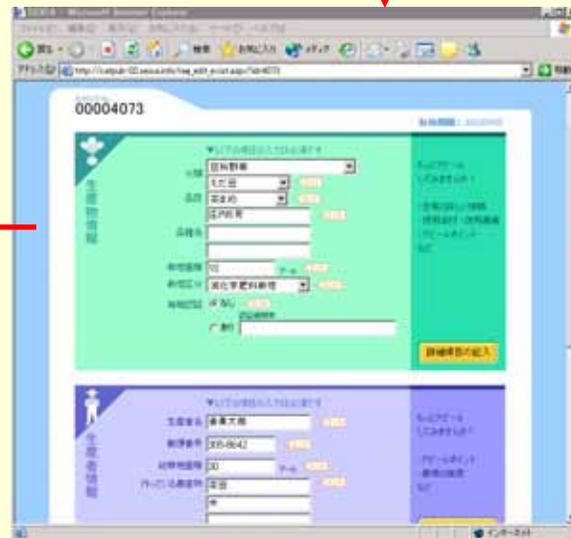
SEICA

<http://seica.info>

農産物の生産情報インフラ
利用は無料の公的DB
あらゆる野菜・果実が対象
Webサービスによる拡張性
携帯電話にも対応



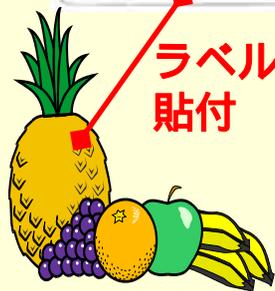
Web上でデータ登録



カタログ
番号を自動発行



ラベル
貼付



流通

消費者・流通業者



アクセス

閲覧可能

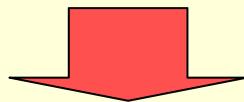


VIPS特許の有効活用

年間取扱高	SEICAと連携	単独利用
3000万円未満	無料 ^(注1)	2万円 / 年
3000万円以上2億円未満	無料 ^(注1)	6万円 / 年
2億円以上10億円未満	無料 ^(注1)	10万円 / 年
10億円以上30億円未満	無料 ^(注1)	20万円 / 年
30億円以上	無料 ^(注1)	40万円 / 年

(注1) カタログ番号を含んだ識別子で公開されている。[識別子の統一化]
SEICAへもデータが入力がされている。[データ形式の標準化]
サイトにSEICAのロゴ → (自動入力手法も開発済)

農業のIT化を推
進し、特許料も
かからない

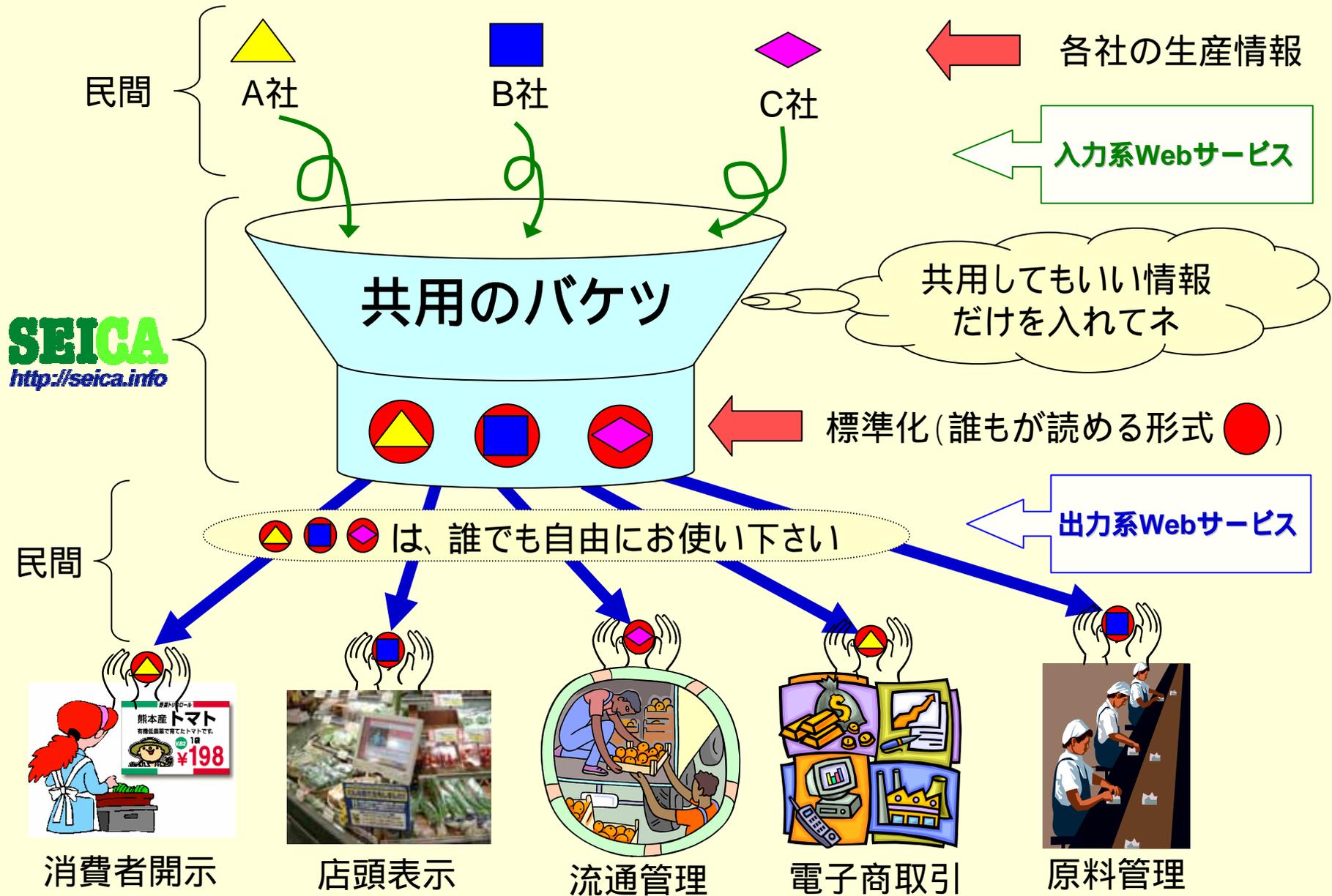


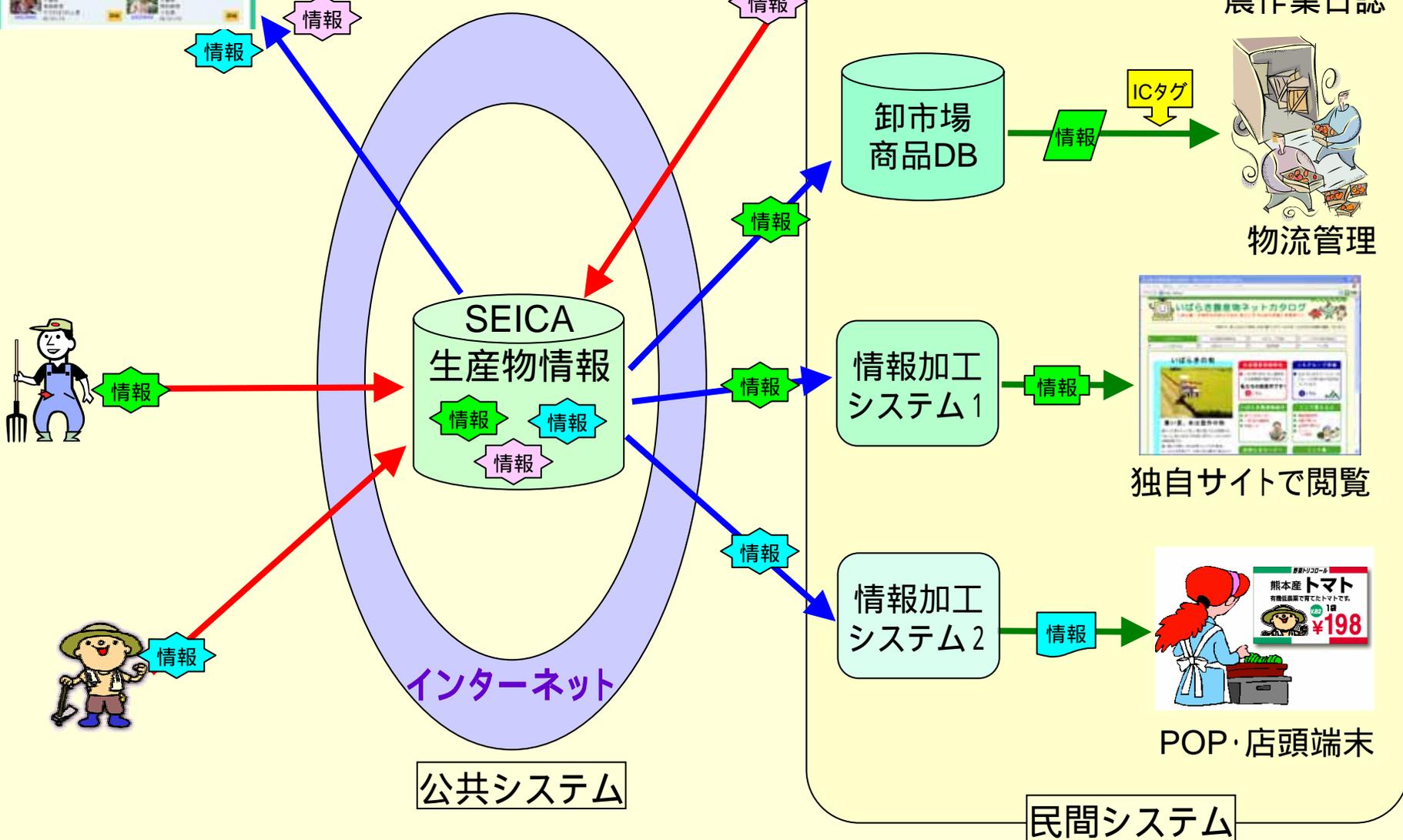
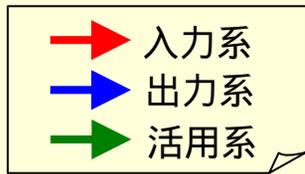
これらの点がクリアされていれば、
独自システムで情報公開しても
特許料は**無料**！！

特許が施策に
役立っている



標準化のイメージ





履歴管理システム



全農安心システム



りんご生産情報DB



識別子の統一
データ形式の標準化
オープン＆フリー



Webサービス



SEICA機能拡張ASPサービス



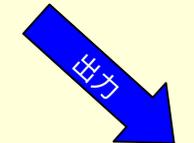
POP作成ソフト



Push型店頭端末ソフト



産直支援POSシステム



Eマーケットプレイス



その他にも続々登場

産直支援システム

(株)ケイズアトリエ

<http://www.atelier.kz-group.co.jp/>

POSシステム

携帯電話やWebサイトから
適宜売上状況や在庫状況
を確認することができます。

連携

SEICA

お客様が商品を買ったその
場で生産履歴や生産者の
情報を公開！食べ物の「身
元」を消費者に伝えます。

<システム概要>

POSシステム

販売管理：直売所・生産者双方で利用
在庫管理：生産者に自動送信、欠品防止
顧客管理：個別購買情報を把握、リピーター増加

SEICA関連ツール

Web公開：無料で農産物カタログページ公開
店頭情報開示：購入時に商品情報をPR
自動POP作成：カタログ番号から案々POP作り

<システムの構成>

POP作成ツール



店頭端末



タッチパネル式
PCPOSレジ



本部マスター

お米の品質情報と生産情報

by 穀物検定協会

奥久慈の恵
選ばれし米職人と奥久慈の清流が育てたうまみと甘みぎっしりのコシヒカリ。奥久慈米うまかっぺの生産履歴、食味、品質がご覧いただけます。

お米の袋に記載の2種類の番号を入力して下さい。

http://komeinfo.jp/

SEICA No. 00037828 ①

産別番号 500566 ②

16年産
産米年月日 YUJK
05.09.15
産別番号 500566
I0KJHSK

※番号は半角数字で入力してください。
※全角文字やスペースが入っているとエラー
確認してから「検索」ボタンを押してください。

▶奥久慈米とは？

特産品が当たる！
アンケート
実施中！

◆アンケートご協力のお礼！
いつも「奥久慈の恵 うまかっぺ」をご利用いただき、まことにありがとうございます。
皆様のご意見を伺うため、只今アンケート調査を実施しております。
ご協力の程、よろしくお願い申し上げます。(▶アンケートページはこちら)

奥久慈の恵
私たちが手塩にかけて育てました！

奥久慈うまい米生産協議会

カタログNo. 00037828
商品名 奥久慈米・うまかっぺ
品種 コシヒカリ
栽培区分 特別栽培

お米の品質情報
このお米の食味、銘柄表示、安全性の情報がご覧いただけます。

生産物情報

生産者情報

奥久慈地域は、清流で知られる久慈川やその支流である聖川上流に位置し、山と緑に囲まれた地域にあります。この地域は稲作と常陸牛が代表される畜産が盛んな地域です。私たちは畜産農家から堆肥をもらって稲を育て、その稲わらや籾殻を畜産で再利用する、地域に根ざした循環型農業を行っています。

私たちは、奥久慈地域くJA深みどり・JA茨城みずほ・JAひたちなかの生産者で、同じ栽培方法で循環型農業を実践しています。あじく安心できるお米をお贈りする為、栽培者特別栽培農産物の認証を受けております。①平均産量が大きい16年産会員平均223g ②食味特別栽培の実績：お米のおいしさを客観的に測定する食味計(サタケ社製)を活用して食味値による分別栽培を行っています。16年産の分別栽培状況：精梗85以上(30%)、山粉84~80(70%)、糠79~75(0%)

分類 一般うるち米
品種名 コシヒカリ
栽培面積 4200.00アール
栽培方法備考 茨城県特別栽培農産物認証
作型 露地
作業計画 前作収穫終了日:9月
耕起日:9月~12月
播種日:4月上旬~中旬
定植日:5月上旬~中旬
除草日:5月
収穫開始日:9月上旬
収穫終了日:9月下旬

生産者名 奥久慈うまい米生産協議会
郵便番号 319-2215
住所 茨城県常陸大宮市田子0991-6
電話番号 0296-62-4510
FAX 0296-62-4810
総計面積 4200.00アール
総出荷量 約90000kg
農家課事者数 61人
生産履歴管理者:寺門博士

原料米情報

品種	産地	地区	年産
コシヒカリ	茨城県	奥久慈	16年産

このお米には、次の理化学分析情報があります。

- ★おいしさ(食味)指標
- ★DNA鑑定
- ★残留農薬分析
- ★カドミウム分析

検査画面に戻る 対象業者一覧 リンク集 用語の解説 <お問い合わせ>
財団法人日本穀物検定協会
TEL:03-3668-0911
E-mail:riceinfo_jed@tokken.or.jp

(財)日本穀物検定協会
Japan Grain Inspection Association

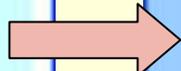


生産情報公表JAS対応

This screenshot shows the registration form for JAS compliance. It is divided into several sections with input fields and buttons. The top section has a search bar and a '登録項目の記入' button. Below are sections for '生産者情報' (Producer Information) and '生産者情報' (Producer Information) with fields for name, address, and phone number. A 'JAS 項目の記入' button is at the bottom.

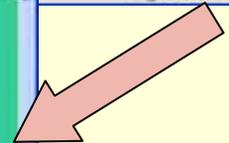
This screenshot shows the product information page for JAS compliance. It features a header with the SEICA logo and a search bar. The main content area includes a 'JAS' logo, a '登録番号' (Registration Number) field, and a '登録項目の記入' button. Below this is a table with columns for '商品コード' (Product Code), '品名' (Product Name), and '規格' (Standard).

商品コード	品名	規格
00035952

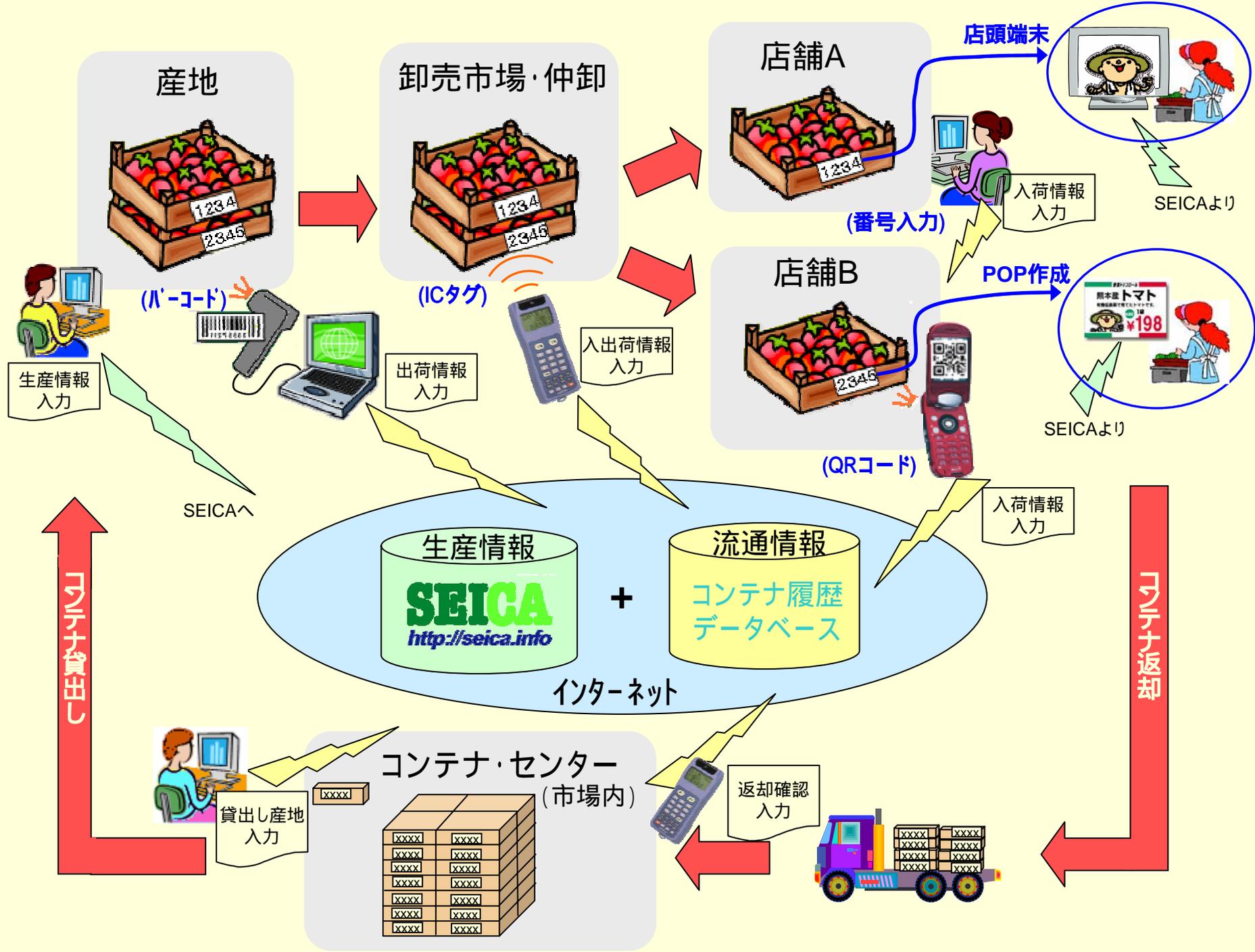


This screenshot shows another view of the product information page for JAS compliance. It features a header with the SEICA logo and a search bar. The main content area includes a 'JAS' logo, a '登録番号' (Registration Number) field, and a '登録項目の記入' button. Below this is a table with columns for '商品コード' (Product Code), '品名' (Product Name), and '規格' (Standard).

商品コード	品名	規格
000
0000
00000



- ・既存フォームはそのまま
- ・オプションとして対応
- ・Webサービスをサポート



食育への応用

給食管理・献立作成ソフトとの連携

給食計画

献立作成

食材発注

SEICAシステム連動
献立表

料理レシピ

地元食材

生産物情報をリアルタイム表示

詳細情報をいつでも閲覧OK!

情報の提供

調理

給食

給食情報

料理名
宇治金時ゼリー



栄養価(1人当たり)

成分	単位	値
エネルギー	kcal	83
たんぱく質	g	2.1
脂質	g	0.3
ナトリウム(食塩相当量)	g	0
カルシウム	mg	8
マグネシウム	mg	8
鉄	mg	0.5
亜鉛	mg	8
ビタミンA	μgRE	64
ビタミンB1	mg	0.02
ビタミンB2	mg	0.02
ビタミンC	mg	1
食物繊維	g	2.1

SEICAカタログ№ 食品名	1人分量	携帯電話 QRコード	調理法
12345678 抹茶	0.5 g		1、抹茶は乾燥した物を使う
23456789 白玉粉	10 g		2、
34567890 あずき	15 g		
水	15 g		

スキャン



一発閲覧



もっと身近に もっと手軽に

最先端の情報技術で
農産物情報のユビキタス化を進めます

Powered by **SEICA**

