



2019年(令和元年)
6月20日
木曜日

地域とともに

発行所
山陽新聞社
岡山市北区柳町2-1-1

電子版山陽新聞デジタル
https://www.sanyonews.jp

スマート農業

超省力化革命への挑戦

A4サイズほどのモニターの種類や切り方、量らカット、袋詰めまでをターに表れた作業指示などの情報をリアルタイムで見ながらパート女性たちがムで工場に伝える仕組みが黙々と野菜をカットしになっている。工程ごと大規模といふこの工場では、毎日1500品目、年間1万3千トを扱う。受信した顧客からの発注に配置され、従業員は指し示通りに野菜の下処理か

生産から流通まで効率化

生鮮食品にとって最大の敵は「時間」だろう。顧客から注文を受けた後は1分1秒でも早く納品しなければ、一刻と商品価値は下がっていく。食品メーカーは出荷までに要する時間をいかに短縮するかに知恵を絞ってきた。

⑤ フードチェーン

コンビニや外食チェーン向けにカット野菜を生産する食材加工・卸の倉敷青果荷受組合(倉敷市西中新田)にとってもそれは同じだが、ここ数年時間との競争は厳しさを増している。

単身世帯や働く女性の増加で惣菜などの中食、外食業界が活況を呈する中、カット野菜の需要は右肩上がり。半面、24時間営業に対応するため納

第1部 園芸作物編

送まで1時間余りというケースもあるという。「当初はファクスで注文を受け、手書きの受注票を工場に共有していた。それではとても間に合わない」と富本尚作専務(67)。同社が2009年からIoTを使った受注システムの構築に力を入れていた背景には、こんな理由があった。

リアルタイム

「白ネギ国産斜めスライス2」 「キュウリ輪切り3」 「ピーマンタイス15」 …



積み込まれた受注票を突き合わせながらの作業だったが、システム導入以降は確認ミスによるロスがなくなり、スピードも格段にアップした。2交代制で20人いた本社の窓口担当者は11人に減った。ただ、カット野菜部の寺田幸司次長(41)は「製造ラインにはまだ無駄が多い。システムには改善の余地がある」と話す。端末に表示された作業指示を見ながらニンジンをカットする従業員

AIで予測

最近「スマートフードチェーン」という言葉が注目されている。農産物の生産から加工、流通までの流れの無駄を省き、農業全体の効率化を進めようという考えだ。倉敷青果荷受組合の力

「食品メーカーが中長期的な需要を割り出し、農家はそれに見合った生産をする。作りすぎて野菜を捨てたり、相場の暴落を心配したりしなくてもよくなる」。富本専務はこう将来を見通し、言葉を継いだ。「農家は栽培技術の向上に専念でき、そうすれば日本の農業はさらにレベルアップします」

(久万真毅) 第1部おわり