

農産物食材セットの受注・加工支援システム

農産物直売所は、6次産業化や農工商連携などの中核となることが期待されていますが、売り上げの低迷、利用客の伸び悩みなどの問題を抱える直売所も少なくありません。今後、直売所が消費者に継続的に利用される店舗として定着するためには、利用者のニーズにあわせた新しい商品・サービスを開発し提供していく必要があります。そこで、地元農産物を皮むき・カットなど一次加工した上で、けんちん汁などの料理メニューにあわせてセット化し、レシピをつけて販売するという新商品形態である「食材セット」の受注・加工を支援するシステムを開発しました。

☆ 技術の概要

1. 本システムは、食材セットを提供するための Web ソフトウェアです。消費者がインターネット接続されたパソコンや携帯電話から食材セットを注文すると、1日あたりの野菜の発注量や加工形態・分量が品目別に計算され、食材セットの加工を容易に行うことができます。
2. 食材セットの加工の流れは図1のようになります。まず、直売所の加工施設等の管理者が、商品管理画面で食材セットのメニューと使用する野菜のカット方法、必要分量を入力します。このデータが各食材セットの原料となる野菜等の発注量や加工量を計算するベースとなります。
3. 食材セットの情報は、消費者の注文画面にも反映され、消費者はそこから食材セットの注文を行います。この注文データから必要な野菜の数量が自動的に計算されるので、直売所はこのデータに基づいて生産者に原材料野菜を発注します。また、野菜の加工量・加工形態が品目別に計算されるので、加工担当者はこのデータから野菜をカットし、食材セットを作成します。
4. 本システムでは、野菜の発注量や加工形態、分量が注文データから瞬時に計算されることから、販売前日の夜あるいは当日の朝まで注文を受け付けることが可能です。そのため、鮮度の高い野菜を使用した食材セットを消費者に提供できます。

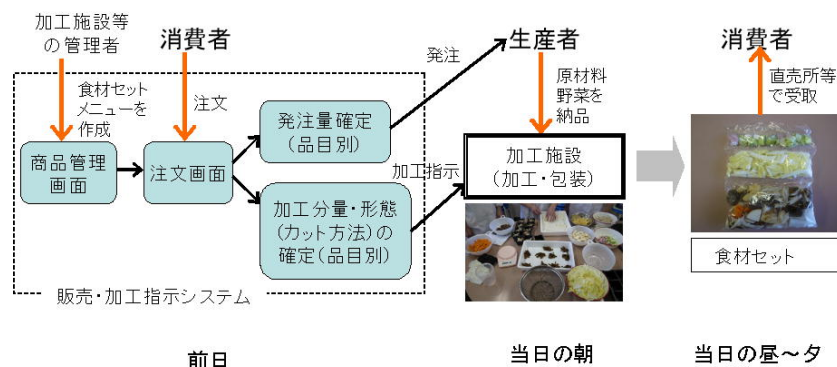


図1 食材セットの加工の流れ

☆ 活用面での留意点

詳細は、中央農業総合研究センターマーケティング研究チーム（TEL：029-838-8852）にお問い合わせ下さい。

（農研機構中央農業総合研究センター 主任研究員 大浦 裕二）