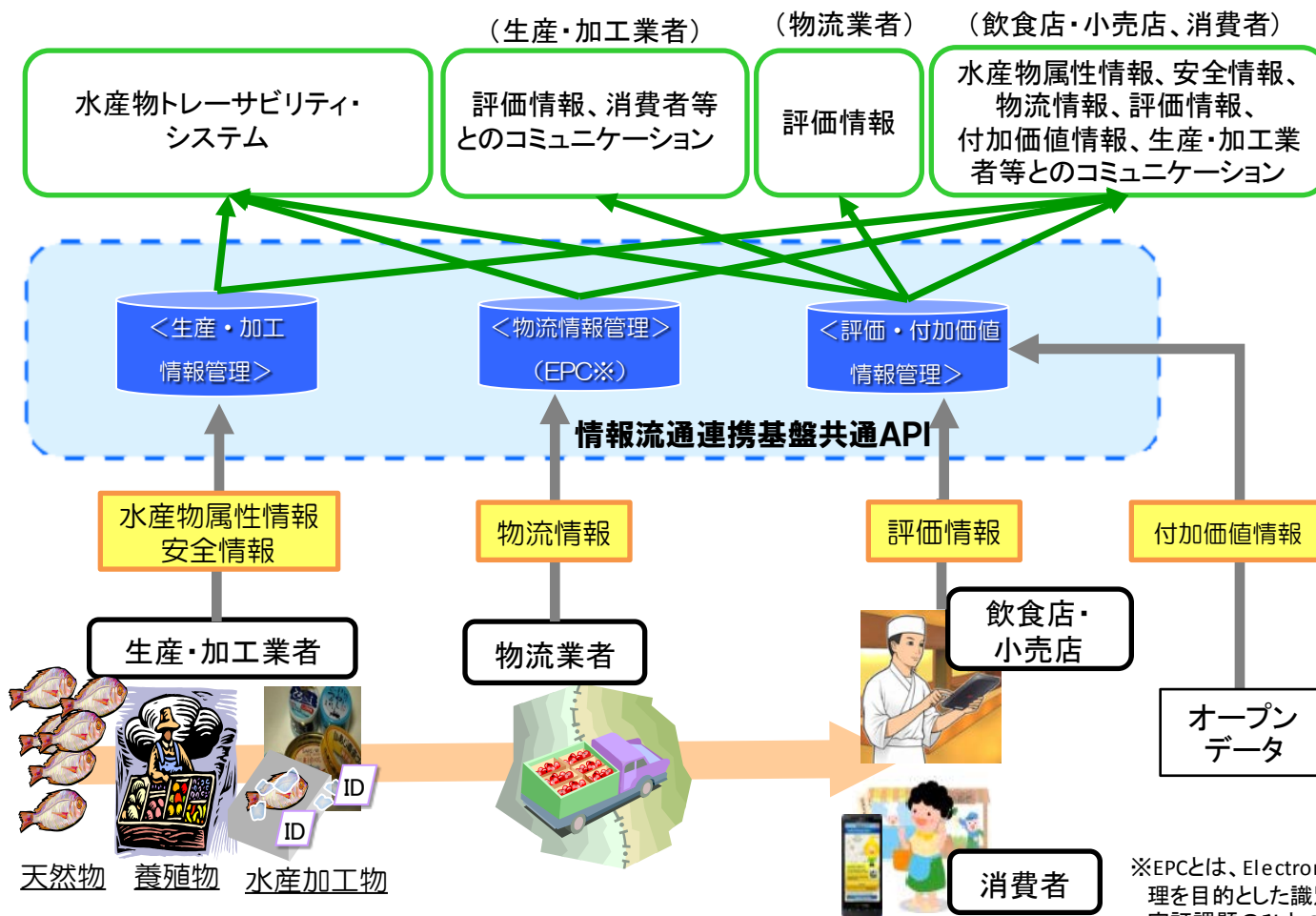


平成24年度オープンデータ実証実験 水産物情報(概要)

- 東日本大震災以降、食品の安全・安心の担保への要請が高まっている。このような状況を踏まえ、被災地における主要な産業のひとつである水産業において、安全・安心情報を含めたトレーサビリティ・システムの実現が重要である。
- このため、情報流通連携基盤共通APIを活用し、水産物を対象に、生産・加工業者、物流業者、飲食店・小売店、消費者のそれぞれの過程で生じるデータの流通・連携に必要なデータ規格の構築及び水産物トレーサビリティ等を実現する仕組みの開発・実証を行う。



実施主体: 日本アイ・ビー・エム株式会社
 連携主体: 久慈漁協、三陸やまだ漁協、
 水産加工業者(嵯峨商店、北三陸天然市場)、物流業者(ヤマト運輸)、
 小売店(パスポート) 他

- 【本実証で扱うデータ(例)】**
- **水産物属性情報**
 天然物・養殖物・水産加工物に関する属性情報。
 【例】品名、態様、採捕方法、水揚げ港、水揚げ年月日、加工方法、製造年月日等
 - **安全情報**
 検査項目(放射能、細菌数等)、検査日、検査結果等
 - **物流情報**
 荷物に関する情報。
 【例】出荷先、出荷日時、出荷元、EPCコード、配送追跡コード、温度履歴情報等
 - **評価情報**
 味や鮮度の評価、感想等
 - **その他、付加価値情報**
 レシピ情報、目利き情報等

※EPCとは、Electronic Product Code。国際標準化団体のEPCglobalが規定した個品管理を目的とした識別コード体系。共通APIのデータ規格として用いるucodeとの連携も、実証課題のひとつ。

平成24年度オープンデータ実証実験 水産物情報(アプリケーション)



タグのQRコード等を
端末で読み取ることで
情報を表示。

お魚情報

基本情報

名前 ほたてがい
分類 ほたてがい
水揚げ港 山田漁港

ucode:00001C00000000000001FF000000100DD

商品の感想を投稿しよう！
生産者と交流しよう！
地域産品コース のっつりおあげんせえ！
Twitterはこちらから

つぶやく つぶやきを見る

お魚情報

貝柱は肉厚でほぐれやすく、舌触りと風味が最高です。刺身や煮込み、バター焼き、スープなど様々な料理で美味しくいただけます。

詳細情報
安全情報
お手元に届くまで
レシピ情報
目利き情報

三陸やまだ漁協のほたてがいをみんなに広めよう！

下にスクロールすると右のイメージに移る

評価情報等

FacebookやTwitterとの連携による評価情報の入力・表示・コミュニケーションが可能に。
(写真はTwitterの「つぶやく」ボタンを押したときの表示。)



詳細情報

商品に基づいた
詳細情報を表示。

安全情報

商品に基づいた
安全情報を表示。

物流情報

荷物に基づいた物流情報を表示。
流過程における温度情報も参照可能。

目利き情報

魚種に基づいた
目利き情報を表示。

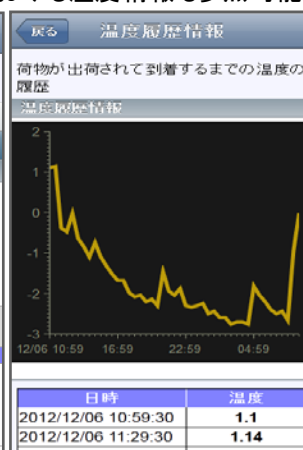
レシピ情報

魚種に基づいた
レシピ情報を表示。

詳細情報	
天然/養殖物	養殖物
大分類	貝類
中分類	ほたてがい
標準品名	ほたてがい
水域名	山田湾
都道府県名 (養殖場/水揚げ港)	岩手県
水揚げ港	山田漁港
水揚げ年月日	2012-12-06
漁業者(生産者)	三陸やまだ漁協
給餌の有無	なし

安全情報	
ほたてがいは以下の検査を行っております。	
放射能検査	
検査内容	厚生労働省「緊急時における食品の放射線測定マニュアル」に準ずるGeiger線スペクトロメーターによる核種測定
検査日時	2012-11-29
検査結果	😊
下痢性貝毒	
検査内容	昭和55年環乳第30号、昭和56年環乳第37号による検査
検査日時	2012-11-12
検査結果	😊
麻痺性貝毒	
検査内容	昭和55年環乳第30号、昭和56年環乳第37号による検査
検査日時	2012-11-12
検査結果	😊

お手元に届くまで	
ほたてがいは以下のプロセスを経てお客様に届いております。	
水揚げ	
出荷	
出荷元	三陸やまだ漁協
出荷先	パスポート
出荷日時	2012-12-06 10:50:25
出荷担当者	ヤマト運輸
配達追跡コード	354847030963
箱のucode:00001C00000000000001FF000000100DD	
箱の温度履歴情報を確認する	
梱包された商品	
名前	ほたてがい
水揚げ港	山田漁港
水揚げ日	2012-12-06
ucode:00001C00000000000001FF000000100E9	



目利き情報	
目利き情報: 殻つきの場合は、触れると素早く貝を閉じるものが新鮮です。貝柱は身がしまり、つやのあるものが良品です。	
旬: 産卵期前の冬から春にかけての3月ごろが一番美味しい。身が厚くなってタンパク質が増え、旨みが濃くなっています。	
栄養と効能: タウリンのほか、鉄や亜鉛などのミネラルを豊富に含み、コレステロールを下げ、動脈硬化や高血圧症を予防する効果や、滋養強壮にも効果があると言われています。含まれるアミノ酸はタウリンだけではなく、帆立貝の独特の旨味は甘味の強いグルタミン酸で、その他、アスパラギン酸やグリシンなどのアミノ酸を多く含んでいます。	

レシピ情報	
ほたてがいのレシピ情報	
レシピ一覧	
	かつとホタテのトロトログラタン
	簡単★帆立しめじときゅうりのサラダ★ bysai to pan
	ホタテのコンニク・バター焼き byももこ
	ほたての照り焼き bygengetsu
	ホタテの炊き込みご飯 byFirstsnovs
結果をまとめて表示	

【成果と課題】

- 共通APIの仕様書をもとに、水産物分野におけるAPIやデータ規格(ボキャブラリ等)を構築・実装し、安全安心に係る情報も含めたトレーサビリティシステムへの活用について、有効性を検証することができた。
- 共通APIのデータ規格の識別コードとして用いられているucode(ITUで国際標準化)と、物流コード(EPC)(EPCglobalで国際標準化)の連携の実効性について検証することができた。
- 本成果を踏まえた事業化の可能性について、引き続き検討予定。