

J A全農青果東京センターを訪問して

J A全農青果センター株式会社は、主に農産物及びその加工品の販売と農産農産物及びその加工品の小分け、包装加工、貯蔵保管、配送、販売に関する業務を請け負っている会社組織である。生産者と消費者をつなぐ架け橋としての役割を果たすことを目的とし、経営計画は資金調達などを担当する本社の他に、生産者と共に産地開発や生産振興に取り組む青果事業部、そして、営業企画や包装加工を担当する営業開発部から成り立っている。今回訪問したJ A全農青果東京センターは、本社機能と事業所としての機能を持ったセンターである。J A全農青果東京センターでの作業内容は、産地から輸送されてくる青果物を搬入、ラベリング、貯蔵保管、配送先のニーズに合わせた仕分け・包装・検品そして配送などが行われていた。また、特色として、提案型営業の手法をとり、生産者が集中して良質の青果物を生産できるような環境をサポートしていくことで、よりよい青果靴の販売形式を提案したり販売促進をスムーズに行えたりするような企業戦略をもっていた。JA 全農青果東京センターが抱える大きな課題の一つとして、青果物を扱う場であるためにどうしても天候やその他の環境影響を受けやすい結果、供給の不安定さがあり、今後の対処法の模索が必要とされていた。しかし、そのような課題と同時に、市場外流通の形を取っている企業であるため、消費者からの意見はダイレクトに取り入れることができることがわかった。だが、消費者は鮮度の良いものを安定供給して欲しいと願うため、JA 全農青果東京センターでは、常に新鮮な状態を保つための保管用冷蔵庫を多量に設置しなくてはならず、コストが高む点、設備にムダが生じてしまう点などといった課題も考えられる。



図1. 搬入口



図2. 荷受け票管理 (ラベル)

作業施設全般を見学させていただいた結果、温湿度管理・衛生管理また、作業員のトレーニングも充実しているように感じられた。特に、商品ごとに保存に最適な温度がコンピューター管理によって選別され適切な冷蔵庫に貯蔵保管されるシステムや、取引先小売店のニーズにあわせた緻密なラベリングや包装資材の管理には、高度に組織化された青果物流通の現場をかいま見る事ができた。



図3. 運搬用フォークリフト

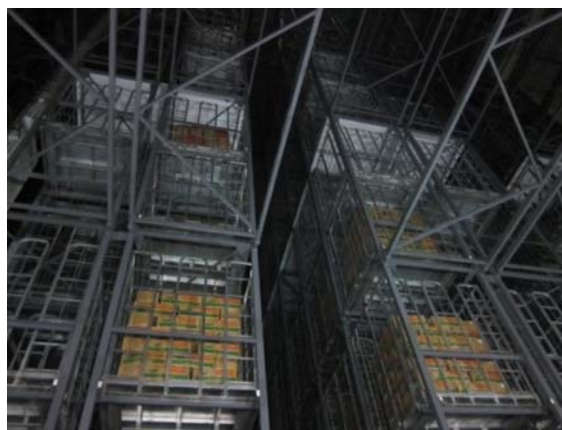


図4. 冷蔵庫内の様子

また、取引先のニーズにあわせて、ラベルの張り替えを行ったり規格サイズを満たしたものを箱詰めしたりする作業は従業員による手作業によって行われており、全面機械化ではまかなうことのできない現場の状況をうかがい知ることができた。



図5. ラベル保管庫



図6. 包装・箱詰め・検品作業

今回、農業における情報利用ゼミナールに参加することにより、改めて生鮮青果物の流通の難しさを実感することができた。訪問先である JA 全農青果東京センターは、コンピューターによる商品の管理をシステム化することに成功していた。しかし、やはりコンピューターに頼った管理だけではなく、人の手によって管理されている部門もあり、コストや労力など様々な側面から最適な情報管理を行っているということが理解できた。例えば、ラベルシールの管理についてはヒューマンエラーの多い現場であると判断できるため、本来ならコンピューター管理を行った方が効率的ではないかと考えられるのだが、JA 全農青果東京センターでは、係員による帳簿記入式のラベル管理を取っていた。この方法は、係員のコストが発生し、また、ヒューマンエラーのおこりやすい状況にはなってしまうが、その代わりに突然のラベル変更や表示の切り換えなどの問題に対しては柔軟な対応をすることができる可能性がある。画一的な効率主義を徹底してしまうような完全システム化よりも、コンピューター管理と人の手による管理を組み合わせた、いわゆる伝統的な取引の様式といえる現物主義を柔軟に取り込んでいる管理手法であるように感じた。

今回のゼミナールに参加することにより、座学だけでは知ることのできない「現場」の空気感や「効率とはなにか」ということについて考える機会を得た。今後はぜひ、生産者から消費者に届くまでの長いフードサプライチェーンについて、できるだけ「現場」の状況をみて、より一層に「よい食の流通とはなにか」といった課題により深く考えをめぐらしてみたい。

参考文献

- ・ JA 全農青果センター株式会社パンフレット
- ・ JA 全農青果センター株式会社 平成 23 年度新卒採用会社案内
- ・ JA 全農青果センター株式会社 会社概要 2010