

## 課題情報シート

課題名：	食料品の製品化と販売物流システムの構築		
施設名：	沖縄職業能力開発大学校		
課程名：	専門課程	訓練科名：	物流情報科
課題の区分：	総合制作実習課題	課題の形態：	研究

### 課題の制作・開発目的

#### (1) 課題実習の前提となる科目または知識、技能・技術

物流管理概論、販売管理、環境工学、物流マネジメント実習、物流システム実習

#### (2) 課題に取り組む推奨段階

販売管理をはじめ物流マネジメント実習、物流システム実習どの基礎技術を取得後

#### (3) 課題によって養成する知識、技能・技術

マーケティング管理、商品計画、販売管理、財務管理などの管理手法および物流情報システムの開発技法の習得

#### (4) 課題実習の時間と人数

人数：3名

時間：216時間

本総合制作実習は、食料品の物流システムの実践を実現するため、企業活動の一環として農業ビジネスを通し、仕事・雇用創出、地域活性化、食料自給率の向上を目指し取り組みました。食料生鮮物の安定生産・供給、食料品の製品化・品質管理、商品の販売物流・需要拡大の課題がありますが、現役企業の知恵・ノウハウと若人の行動で具体化する必要があります。そこで、「沖縄食料産業クラスター協議会」と連携し、原材料の調達、製品化、成分分析、容器確保、パッケージデザイン制作、アンケート調査などに取り組みました。

なお、ドラゴンフルーツを核とする製品の成分分析結果によると、熱量、たんぱく質、脂質、食物繊維、糖質、マグネシウム、カルシウム、カリウムなどが含有されています。特に豊富なカルシウムを含んでおり、健康志向型食品では他に類を見ません。

### 課題の成果概要

#### 1. 試作品

かき氷等にもかけられ、独特の果肉、香り、味などの品質が可能なフルーツシロップを造りました。試作品は当校の実験室で造り、当科学生に試食していただき良い評価を得ました。

#### 2. 製品化

製品化については、ドレッシングをはじめドリンク、ゼリーの3種としました。製品はカルシウム分を多く含む沖縄特有のドラゴンフルーツや薬草、もろみ酢等を活用した健康

志向型食品です。製品については、当科学生及び職員にもアンケート調査に協力してもらい、いろいろな評価を得ました。

### 3. 販売物流システム化

商品をうまく流通させる秘訣は、供給・仕入先と需要・販売先の確保が基本となりますが、特に重要なことは、全体を統制コントロールする販売物流システムです。仕入先開拓については、クラスター協議会加盟企業、委託製造企業、一般製造企業の3形態とし、販売先開拓については、自社直売、委託販売の2形態を予定しています。

なお、委託製造経由販売については、図3のようにシステム化しました。

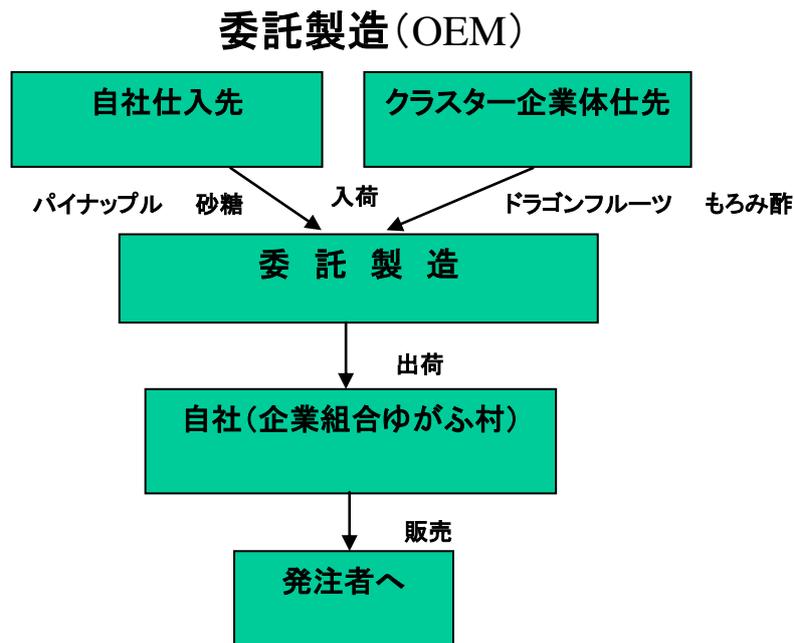


図3 委託製造販売システム

## 課題制作・開発の訓練ポイントおよび所見

本総合制作のメンバーは、味噌作りからはじまり、フルーツシロップ試作、そしてドレッシング等の製品化など、全てが手探りと感動の状態です。フルーツシロップ試作は順調に進みましたが、季節ごとのフルーツの試作ができなかったことなどの反省点が残ります。商品計画は、マーケティング活動を中心に消費者ニーズの変化を捉え、商品独自の付加価値を付けた品質づくりを目指すことですが、特に飽食の時代での食料品となると、様々な要素を考慮しながら取り組む必要があります。

今回は、会社設立も視野に入れて取り組んできましたが、未解決の問題点については次年度の後輩へ引き継ぎ、取り組んでもらうことを切に要望します。

問題点を整理しますと、下記のとおりです。

- ・資金計画：学生なので資金力に乏しい（仕入コストや運転資金等の資金源泉方法を模索中です）
- ・製造委託先：果物圧搾とシロップ製造を同一工場内で行える所がない

- ・その他販売先の確保：スーパーへのコンタクト方法などの確立
- ・新規仕入先の確保：信用性を得るためこれからの実績が大切
- ・新規商品の開発：自社商品にバラエティーを持たすため、アイテム数を増やす必要があります

養成する能力 (知識、技能・技術)	課題制作・開発のポイント	訓練（指導）ポイント
<ul style="list-style-type: none"> <li>・農産物の特性及び効用を製品づくりに活かす食品化学の知識</li> <li>・製品化に伴う発想力と諸技術力</li> <li>・製造委託先への提案力</li> <li>・原材料の調達から販売に至るまでのマーチャンダイジングの総合企画力</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品素材の品質条件をどのように設定するか、例えば、味、顆粒度、におい、鮮度、栄養成分など、整理すると安心安全で、かつ美味しく、健康志向の商品がつかれること。</li> <li>・食料関係外部機関からの情報収集及び協力関係</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品計画から販売管理に至るまでの知識は授業科目を通して習得しました。</li> <li>・実際に実践するためには、事業計画書を十分検討し、あらゆるノウハウ、経営企画力を駆使すること等を指導しました。</li> <li>・外部機関との話し合い、協働体験などを通して実践力を付けました。</li> <li>・最終的には、学生たちが諸環境条件をいかにクリアし、意思決定(決断力)に結びつけることができるかなどを指導しました。</li> </ul>

#### 課題に関する問い合わせ先

**施設名** : 沖縄職業能力開発大学校  
**住所** : 〒904-2141  
 沖縄県沖縄市池原 2994-2  
**電話番号** : 098-934-6282 (代表)  
**施設 Web アドレス** : [http://www.ehdo.go.jp/okinawa/index\\_pid\\_28.html](http://www.ehdo.go.jp/okinawa/index_pid_28.html)