

2022年3月8日

報道関係者各位

慶應義塾大学 SFC 研究所

**あらゆる食に、新たな価値を。  
食の循環の最適化を加速させる協調領域の  
スマートフードチェーンプラットフォーム「ukabis」始動。  
～産学官が連携し、食のサステナビリティを維持するためにフードチェーンを最適化する情報  
連携基盤を構築、本格的な社会実装に向けた活動をスタート～**

慶應義塾大学 SFC 研究所（神奈川県藤沢市、所長：飯盛義徳）が参画する、戦略的イノベーション創造プログラム（SIP）「スマートバイオ産業・農業基盤技術」スマートフードチェーンコンソーシアムでは、フードチェーン（食の生産、加工、流通、販売、消費、資源循環、育種/品種改良）を最適化するスマートフードシステムの実現を目指し、研究開発を行っています。

この度、スマートフードシステムの情報連携基盤となるスマートフードチェーンプラットフォーム「ukabis」を始動し、社会実装を加速化させるとともに、ステークホルダーの皆さまに向けた幅広い発信活動を開始いたします。



## ■ ukabis 構築の背景とは

近年、高まる消費者の食品の鮮度や品質に対するニーズへの対応や食品ロスの削減を実現するために、フードチェーン（食の生産、加工、流通、販売、消費、資源循環、育種/品種改良）の変革が求められています。

また、日本の農業は、後継者不足、貿易自由化の中での国際競争力の強化などの課題に直面しており、イノベーションによる高付加価値化・生産性の向上や、2030年に5兆円を目指す「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」実現のためにも、フードチェーンの再構築が喫緊の課題といえます。

これらの課題に対応するため、戦略的イノベーション創造プログラム（SIP）第2期では、ICTを活用し、国内外の多様化するニーズなどの情報を従来の産業の枠を越えて連携することで、生産者の持つ可能性と潜在力を引き出し、ビジネス力の強化やサービスの質の向上を図るとともに、需給マッチングや精密農業を通じて食品ロスの削減にも資する、「スマートフードシステム」の実現を目指す研究開発に2018年度から取り組んでいます。

スマートフードチェーンプラットフォーム「ukabis」は、このスマートフードシステムを支える生産、加工、流通、販売、消費、資源循環、育種/品種改良におけるデータ共有を可能とする情報連携基盤です。



### ■ ukabis の構築に向けた取り組み

戦略的イノベーション創造プログラム（SIP）第2期では、スマートフードチェーンプラットフォームを具体化するために、生産、加工、流通、販売、消費、資源循環、育種/品種改良のデータ共有を可能とする新しいフードチェーンの仕組みを構想し、それを機能させるための基盤・システム構築を行うとともに、フードチェーンにおける品質情報を把握するために必要なセンサーの活用に取り組んできました。



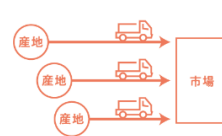





さらに、食に係る生産、流通分野の課題（非デジタルデータや個別最適化による企業・領域を越えた相互連携が行えないデジタルデータ等による管理）には、生鮮食品の出荷段階の個別識別コードをベースとして、一元的な情報共有を可能とする仕組みを実現しました。

また、多数の関係者の参画のもとで複数の実証を通じて、スマートフードチェーンプラットフォームを用いて提供が可能となる新しいサービスやソリューションを具体化してまいりました。

## ■ ukabis でできること

フードチェーンにおけるさまざまなデータを連携するプラットフォーム「ukabis」が整備されることによって、需要と供給のマッチングの高度化や、物流の最適化による食品ロスの削減、トレーサビリティの確保による食の安全性の担保、生産者と消費者のコミュニケーションの促進といったスマートフードシステムが想定する新しい社会システムが実現されていくことになります。

具体的なイメージとしては、青果物等の商品につけられた二次元コードを読み取ることで、BtoBでは生産履歴情報や流通の取り扱い情報が容易に取得でき、BtoCでは生産者のPR情報や安全性に関する情報が容易に消費者に発信できるような未来を実現します。さらに、ukabisは海外での利用も想定して開発しており、輸出における伝票電子化（EDI）や手続きのデジタル化による加速、トレーサビリティの実現による偽装・偽物対策など、農林水産物・食品の輸出加速化に貢献することが期待されます。

ukabis		ukabisを基盤として提供されるソリューションによる効果例	
区分	ソリューション	これまで	これから
小売	店頭プロモーション フードチェーン 情報公表 JAS	「本当に朝採れなの？」 という顧客の疑問に答えられない。 	本物であることを データで示すことができる。 
流通	物流需給 マッチング	産地で十分に荷物を 詰め込めずに 出荷する場合がある。 	産地リレー方式で 効率的な共同物流を 行うことができる。 
生産	精密出荷予測	需給マッチングが行えず フードロスが発生する。 	需要予測を踏まえた 生産コントロールができる。 
輸出	輸出 トレーサビリティ	偽物が出回っているが、 産地証明が難しい。 輸出の必要情報を整理するのに 手間取る。 	簡単に産地証明ができる。 輸出書類を効率よく作成でき、 米国トレーサビリティ規制 にも対応できる。 

## ■ ukabis の機能紹介

スマートフードチェーンプラットフォーム「ukabis」は、スマートフードシステムの実現に向けて、生産出荷団体、流通事業者、小売事業者などのデータ連携を可能とし、登録会員による新しいサービスの提供を可能とする協調領域の情報連携基盤を提供します。利用者の秘匿情報を守るため、厳格なセキュリティ管理のもとで下記の機能をご提供しています。提供機能は、今後も拡充する予定です。

- ・ トレーサビリティ等を可能とするデータ連携機能
- ・ 商品マスター提供機能
- ・ 連携データを使ったビッグデータ解析・集計機能

ukabis ダッシュボード :

登録会員が適切な権限管理に基づき、ukabis から重要なインサイト（洞察・気づき）を得られるよう、ukabis で利用可能なさまざまなデータや、データの利活用を支援するための機能を一覧で表示し、操作可能とするダッシュボードをご提供します。

ukabis ポータルサイト :

ukabis の実用性・有用性の紹介や最新情報だけでなく、SDGs の視点から見た ukabis の役割や将来ビジョン、機能や利用方法の解説、国内外のさまざまな実証実験や取り組み事例まで、ukabis に関する情報を発信いたします。

(URL : <https://ukabis.com> )

\*2022 年 3 月 16 日<スマートフードチェーンシンポジウム 2022>開催時にオープンいたします。

#### <ukabis に込めた想い>

このスマートフードチェーンプラットフォームは循環経済化を目的に、食の生産、加工、流通、販売、消費、資源循環、育種/品種改良に到るまで、データ連携を可能とすることで新たな価値を生み出したいという思想のもとに生まれました。

そこで食のあらゆるシーンに関わり、見守り、成長を支える存在となることを目指して、ネーミングは、陸の恵みである五穀豊穰の神様・宇迦之御魂神（ウカノミタマノカミ）と、海の恵みである豊漁の神様・恵比寿天にあやかった造語としました。



ロゴは、宇迦之御魂神と恵比寿天との結びつきからキツネとタイをモチーフに、新しいステージをイメージしています。

## ■ プログラムディレクター・研究代表からのメッセージ

SIP「スマートバイオ産業・農業基盤技術」プログラムディレクター

小林 憲明 氏

我々が掲げるスマートフードシステムとは、協調領域のデジタルインフラとして、縁の下の力持ちのような存在であり、一つの企業や研究機関で構築できるものではありません。今回はSIPという国家プロジェクトの中で、食の持続性や豊かさを実現することを目指してukabisを構築しましたので、生産や流通、小売りなど、フードチェーンに関わる方々をはじめ、多くの業界の方々にご活用いただけますと幸いです。皆さまに使っていただきながら構築していくものでもございますので、足りないところがあれば、このようなものが欲しいというご意見を是非お寄せください。

まずは興味を持って、一度アクセスして使ってみてください。人と人がつながる世界が、あなたをお待ちしています。

SIP スマートフードチェーン研究コンソーシアム代表

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構本部 NARO 開発戦略センター長

原田 久富美 氏

スマートフードチェーンプラットフォーム「ukabis」は、SIP研究成果の社会実装の取り組みとして、デジタル技術を積極的に活用した生鮮食品流通のためのデジタル情報基盤を提供します。つまりukabisは、生産、流通、消費の各ステークホルダーにデータ連携の協調領域を創出し、提供するユニークな取り組みであり、その活用により特に生鮮品の流通効率化と高付加価値化を加速することが期待されます。さらに農業は地域の主要産業であり、農業・農村のデジタルトランスフォーメーションを支えるukabisは、政府のデジタル田園都市国家構想が描く社会の未来像実現へ貢献することを期待しています。

## ■ 関係者からのコメント

内閣府科学技術・イノベーション推進事務局長 松尾 泰樹 氏

内閣府総合科学技術・イノベーション会議では、戦略的イノベーション創造プログラム（SIP）第2期「スマートバイオ産業・農業基盤技術」の取り組みとして「スマートフードシステム」の構築を目指しています。「スマートフードシステム」とは、農産物を中心に、生産、加工、流通という供給側の視点に加え、消費側からの視点と資源循環や研究開発など食のサプライチェーンにおける動脈と静脈を循環化した関連モデルのことをいいます。

スマートフードチェーンプラットフォーム「ukabis」は、スマートフードシステムを支える情報連携基盤であり、その基盤が社会実装されたことはSIP第2期の大きな成果といえます。「ukabis」の社会実装をきっかけとして、「食」に関わる「開発」「生産」「加工・流通」「販売・消費」「資源循環」における個々の研究開発成果が実用的に展開し、SIP終了後も自律的に「食」の循環経済が機能することを期待しています。

一般社団法人オーガニック認証センター 理事 山下 春幸 氏

日本は食の大国である、それは量ではなく「品質」の部分の位置付で世界でもトップクラスだと言える。現在はどうかだろうか？ 品質が世界基準になり EU、米国は有機農業を始め、大きくリードされている感じは否めない。

そして世界の目線は「環境問題」へ。私達が共有するこの「地球」を、発展し続ける人類の未来へ向けてつなげたいという思いは世界共通の認識となった。食料自給率、新規就農、有機農業、外食産業、後継者問題、多くの内容を多角的に考慮して私は今、スマートフードチェーンの新たな未来への可能性を強く感じています。

この素晴らしい「日本の食」を生産地レベルで、生産者レベルで認識・共有する事により日本の食の真のブランド化が強く行われると確信しております。「食」は作り手、食べ手だけの関係ではなくその可能性はさらに無限大に広がると感じます。

今後、「食」の全ての生産履歴を追いかけることが可能になれば、一気に世界基準に日本の生産者も肩を並べられ今までの生産者の苦勞がきつと実ると信じています。レストランの多くも「有機農産物レストラン」と掲げ有機レストラン認証推進も見えていると思います。まさにこれからの時代を見据えたスマートフードチェーンプラットフォーム「ukabis」の可能性はこれからのハンドリングに掛かっていると言っても過言ではないだろうと思います。

私は「食」の専門家として「日本の安心」を制度化しそして認証を進め、「日本産品質」をもっと身近に感じられ多くの方々が豊かで楽しい「日本の食」のシーンを感じていただけると思っております。

認定 NPO 法人全国子ども食堂支援センター・むすびえ 理事長 湯浅 誠 氏

スマートフードチェーンプラットフォーム「ukabis」は、食材を通じて、子ども食堂とそれを応援しようとしてくれる人たちをつなぐ貴重な取り組みであり、子ども食堂を通じて地域の資源循環をより豊かにしたい、と考える私たちの願いを後押ししてくれる取り組みと考え、参画させてもらっています。

心痛むニュース等に接して、ふと「うちの地域は大丈夫なんだろうか」と感じることもあると思います。ゆるやかでも豊かなつながりをもって、安心して楽しく、ゴキゲンに暮らしたい…すべての人々の願いです。その願いがかなう地域と社会の実現を目指して、プラットフォームのみなさんと歩んでいければと思います。

<スマートフードチェーンシンポジウム 2022 のご案内>

日程：3月16日（水）

詳細・申込：<https://www.wagri.world/jp/symposium2022>（締切3月14日18時）

ukabis も含め、これまでの成果を総括するシンポジウムです。ぜひご取材ください。

- ※ 戦略的イノベーション創造プログラム（SIP）は、内閣府の総合科学技術・イノベーション会議が司令塔機能を発揮して、府省の枠や旧来の分野を越えたマネジメントにより、科学技術イノベーション実現のために創設した国家プロジェクトです。本活動は、戦略的イノベーション創造プログラム（SIP）「スマートバイオ産業・農業基盤技術」（管理法人：生物系特定産業技術研究支援センター）によって実施いたします。

※ 本プレスリリースは、新聞各社社会部等に配信しております。

---

**【本件についてのお問合せ先】**

慶應義塾大学環境情報学部 神成淳司研究室  
E-mail: kaminari-core@sfc.keio.ac.jp

**【配信元】**

慶應義塾大学 湘南藤沢事務室 学術研究支援担当  
E-mail: kri-pr@sfc.keio.ac.jp  
T E L : 0466-49-3436  
F A X : 0466-49-3594