

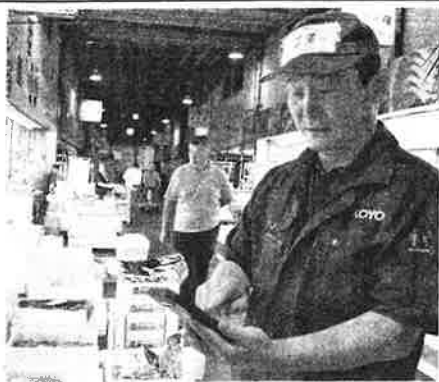
冷凍水産物、アプリで発送

ウーオ、市場の労働環境改善

スマートフォンで水産物を売買できるオンライン魚市場を運営するウーオ(広島市)は、水産市場の卸売業務を発送も含めてデジタル化する。水産市場の業務は未明に始まり、卸売会社の営業担当者には注文の電話が24時間かかってくる。専用アプリで受発注を処理することで負担を減らし、水産市場の労働環境を改善する。

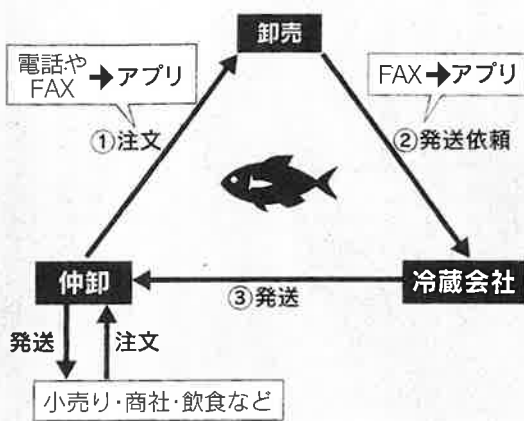
水産市場の卸売会社は荷受とも呼ばれる。漁港や漁港近くの市場から水産物を集め、仲卸と呼ばれる仲介業者に販売する。仲卸がスーパーなどの小売店や飲食店に水産

アトハマで水産物を注文する仲卸業者(9月、広島市)



24時間電話注文から解放

スマホアプリで受発注できる



物を取扱うことで消費の携帯電話に24時間電話者に届くのが一般的な水産流通の仕組みだ。水産市場の業務は毎日、未明から始まる。仲卸は午後11時ごろ、卸売会社は午前1時ごろから働くこともある。小売店は毎日の売れ行きと在庫を確かめて午後7時から10時ごろに仲卸に注文するため水産物の受発注を巡る業務は深夜になりがちだ。仲卸は発注を忘れないように卸売会社の担当者に

ウーオが2022年に提供を始めた水産卸に特化した受発注アプリ「a to hama」(アトハマ)では仲卸がスマートフォンで発注するための業務もアプリで自動化した。広島市の中央卸売市場で水産物の卸売りを手掛ける広島魚市場(同)の依頼で開発し、現在は標準機能となった。従来は仲卸からの注文を受けてFAXで冷蔵庫管理会社に発送を依頼していた。

水揚げ日や締め方、産地なども入力できる水産物専用アプリだ。卸売会社が月々の利用料を支払い、仲卸に導入を促す。仲卸には利用料は発生しない。卸売会社は受注や在庫管理をデジタル化でき、複数の担当者で在庫を確認できるため欠品のリスクが少なく口約束による受発注ミスも発生しない。発注する側の仲卸としては引き続き24時間注文できる。

9月からは卸売会社が市場にある共同冷蔵庫に保管する冷凍品などの発送業務もアプリで自動化した。広島市の中央卸売市場で水産物の卸売りを手掛ける広島魚市場(同)の依頼で開発し、現在は標準機能となった。従来は仲卸からの注文を受けてFAXで冷蔵庫管理会社に発送を依頼していた。

はスピードが命。スマホは得意ではないが簡単にすぐ発注でき、発送情報が入りやすいのも便利だ」と喜ぶ。

広島魚市場がアトハマを導入した背景には水産市場の人手不足がある。「朝早くてツライ」イメージから敬遠されることも多く、帰宅後もかかってくる注文電話は負担だ。

同社ではアプリ導入後、一部の営業担当者の出勤時間を3時間ほど遅らせることに成功した。早朝勤務の負担が減り、食品商社など昼間働く業界とやり取りしやすくなった。

ウーオによると、一定規模の水産卸売会社は全国に100社ほどあり、このうち20社がアトハマを導入している。新機能を切り札に導入拡大を目指す。同社は20年からスマホアプリ「UUUO(ウーオ)」も運営している。全国200強の漁師や仲買人などが毎日水産物を出品し、仲卸や小売り・飲食の事業者が購入可能だ。魚市場と消費地をマッチングする「オンライン魚市場」として話題を集めている。