

慶應義塾大学ビジネス・スクール

Y農園の生産計画¹

概要

5

Y農園は、柑橘類を大規模に栽培・生産している。一般に、農作物は出荷前に農協で選果がおこなわれ、あらかじめ定められた出荷規格に従いランク付けされたうえで出荷される。しかし、出荷規格に適合しない農作物はそのままでは出荷できず、Y農園は出荷規格に適合しない農作物を廃棄処分していた。Y農園は経営効率化を目指し、出荷規格に適合しない農作物を加工販売することにした。製品生産計画に関連する様々な要因を分析しつつ、Y農園の意思決定について検討していく。

10

Y農園は、柑橘類（表1参照）を大規模に栽培・生産している。1980年以降、Y農園は有機農法を自主的に推進し、「自然」というキーワードを生産コンセプトにしてきた。一般に、農作物は出荷前に農協で選果がおこなわれ、あらかじめ定められた出荷規格に従いランク付けされたうえで出荷される。しかし、出荷規格に適合しない農作物は一般市場に出荷できず、Y農園は出荷規格に適合しない農作物を廃棄していた。特に、有機農法を推進していたY農園では、出荷規格に適合しない農作物の割合が、全体平均と比較して高い傾向にあった。

15

そこでY農園は経営効率化を目指し、出荷規格に適合しない農作物を加工販売することにした。今回は、試験的に「甘夏みかん」を甘夏ジュース、及び甘夏ゼリーに加工して販売することとした。製造作業は2種類の工程に分かれていた。それは、甘夏みかんの洗浄など製品を製造する前の工程（工程1）、甘夏みかんを製品に加工して容器に充填する工程（工程2）であった。各工程における週間生産能力は、表2のように予想された。工程1の生産能力については、もし甘夏ゼリーのための製造を行うのであれば、甘夏ゼリー30,000個

20

25

¹ 本ケースは、慶應義塾大学 大学院経営管理研究科 専任講師 安道知寛がクラス討議のために作成した。

本ケースの記述は、経営管理の巧拙を例示するものではない。

また、本ケースの数値データはケース作成者が仮想的に作成したものであり、現実を反映した数値ではない。

本ケースは慶應義塾大学ビジネス・スクールが出版するものであり、ケースの複製等についての問い合わせ先は慶應義塾大学ビジネス・スクール（〒223-8523 神奈川県横浜市港北区日吉本町2丁目1番1号、電話045-564-2444、e-mail case@kbs.keio.ac.jp）。また、ケースの注文は <http://www.kbs.keio.ac.jp/case/index.html>。慶應義塾大学ビジネス・スクールの許可を得ずに、本ケースのいかなる部分の複製、検索システムへの取り込み、スプレッドシートでの利用、またはいかなる方法（電子的、機械的、写真複写、録音・録画、その他種類を問わない）による伝送は、これを禁ずる。

30