

事例
④水産加工分野に
新たなアイデアを取り込みたい

株式会社布目

約200品目にもおよぶ商品を生産

(株)布目は、「イカの塩辛」「松前漬」など濡れ珍味を中心に約200種以上にもおよぶ商品を生産しています。

平成25年3月に新社屋が完成。これまで分散していた本社、第二工場を集約したことから一貫生産が可能となり、同年7月にオランダの食品安全認証団体が開発した食品安全マネジメントシステムの国際規格である「FSSC22000」の認証を取得しています。

同社はコンピューター制御による素材の大量解凍システムを有しており、独自の熟成室、スピーディな充填・包装ラインなどに特徴があります。

マイナーチェンジを含めると、ほぼ毎年新商品の開発を行っていますが、こうした合理的なノウハウの蓄積により、多種のアイテムを一年を通して均質に作り出していくことを可能としています。

まだまだ多い手作業の工程

同社では加工・製造に関する機械(前工程)と、充填・包装に関する機械(後工程)に大きく工程が分かれています。

充填・包装の工程においては、生産する機械メーカーの数も多く多種多様な機械が開発されていることから、導入に当たり大きなカスタマイズを必要とするケースは少ないものの、加工・製造の工程では独自の方法による加工を実現するべく、自社向けのオリジナル機械を開発してもらっています。

同社では、可能な限り各工程において機械化を図っているものの、扱う商品の性格上、手作業の部分が多いのも特徴の一つとなっています。例えば松前漬用の数の子は、機械で加工するのは難しく、また松前漬は粘度が高い商品であることから、そもそも機械による充填に向かないことが背景にあります。

また、主要原料の一つであるイカについては、裁断機で処理した後に人の手で「つなぎ」が残った部分をほぐす作業を行っています。

このように同社の工場の現場では、省力化と機械の精度を高める部分でまだ機械化の余地が大きいと捉えています。

企業概要

- 【所在地】 函館市浅野町4番17号
- 【資本金】 7,200万円
- 【従業員数】 121名(平成26年12月現在)
- 【業種】 水産加工業
- 【主要製品】 塩辛、松前漬など

水産加工分野に多くの機械メーカーが参入してほしい

同社が導入している機械のうち、道内の機械メーカーのものは主に加工・製造といった前工程の部分となっています。

これは、加工・製造の工程では、自社の商品及び加工の特徴が最も顕著に出る部分であり、規格化された機械では対応が難しく、自社のオリジナル機械が求められること、さらにオリジナル機械の開発に向けた細かな調整や導入後の円滑なメンテナンスを考慮すると、工場との距離ができるだけ近いメーカーからの機械導入が必要ということが背景にあります。

同社では水産加工分野において、前工程を手掛ける道内の機械メーカーはその他の食品分野と比べても少ないと認識しています。

また、道内に水産加工を行う事業者が多いことから、機械メーカーにとってビジネスチャンスがあると考えており、道内で水産加工の分野で対応できる機械メーカーが増えれば、機械の技術革新も進み、ユーザー側である食品メーカーにとってもメリットが大きいと認識しています。

加工・製造の工程の機械に期待

原材料の処理や加工・製造の部分は、道内の機械メーカーにとって参入の余地が大きいと認識しています。

これは、食品メーカーが最もオリジナルの機械を必要とする工程であり、開発にかかるコストやその後のメンテナンス対応などから、道外のメーカーでは対応しにくい部分だからです。

現状では水産加工の分野における、道内の機械メーカーの数が限られており、新しい発想や技術による開発の余地が大きいと考えられます。

今後の道内水産加工業の発展だけでなく、道内の機械メーカーの発展に向けて道内機械メーカーの積極的な参入が期待されます。

道内食品メーカーアンケート調査結果より

アンケートに回答のあった道内食品メーカーのうち、道内製機械の導入がある生産工程として「食品製造・加工」が41%と最も多くなっています。

(株)布目の事例でも「食品製造・加工」の工程で道内製の機械を導入していますが、水産加工の分野では道内機械メーカーの数が少ないと認識されています。ヒアリングでは「食品製造・加工」の工程においてはまだ手作業で対応している企業も多いと言われていますので、特に水産加工分野の食品メーカーは機械メーカーからの新しいアイデアを欲しており、参入の余地は十分あると考えられます。

