

事例
③キーワードは
「コンパクト」「清掃簡易」「自前修理可能」

株式会社山武林商店

100アイテムを超える商品数

(株)山武林商店は創業明治14年のみがき鯨の老舗メーカー。創業以来の主な出荷先は卸売市場でした。転機は約20年前。全国の量販店をはじめとする小売店を主体とした商品企画を積極的に推し進めました。現在では全国の小売店や加工事業者のみがき鯨商品を出荷しています。

みがき鯨を大きく分類するとソフト(一夜干し)、8分乾、本乾の3種類。卸売市場を中心に販売していた当時の出荷形態は2kg単位の梱包が中心でした。しかし、小売店への出荷では店頭で並べるパッケージにして納品するアウトパックが求められます。小売店ごとにカットの大きさ、量目、容器、シール等が異なることが多いため、現在の商品アイテム数は100点を超えています。

このような多品種生産を支えているのが食品加工機械であり、量産化の要となっているのは原魚を三枚おろしに加工する機械です。同社が小売店ルートの開拓を始めた当時は、みがき鯨に対応できる機械がなかったので、自ら機械メーカーに加工方法のアイデアを提供することで、機械を開発してもらい導入しました。また、アウトパックに対応するため、みがき鯨を小売店の要望する大きさにカットする機械を導入しました。

食品機械はコンパクトで清掃が簡便なことが大事

機械導入を検討するときには価格や性能はもちろん重要な検討要素ですが、購入にあたっては機械のコンパクトさ、清掃の簡便さも必要としています。同社では工場の限られたスペースの中でスムーズに生産できるように設備配置を工夫しています。このため、コンパクトな機械であることが重要となっています。

また、食品工場では衛生管理が重要であり、毎日行う機械の洗浄作業に多大な労力がかかるため、分解清掃が簡単にできるなど、清掃作業が簡易な仕様であることが機械の選定において重要なポイントとなっています。

自前でメンテナンスできる機械が望ましい

同社では動力系等の機械部分の故障は自前で修理しており、電子系のトラブルもメーカーへの電話問い合わせでほとんど対処しています。このため、代替部品が迅速に届けば同社としては問題ないのですが、一方で機械メーカーによる修理・メンテナンスを前提した機械が多く、メンテナンスのための分解が面倒であったり、特殊な

企業概要

- 【所在地】 岩内郡岩内町字野東25番地
- 【資本金】 1,000万円
- 【従業員数】 45名(平成26年12月現在)
- 【業種】 水産加工業
- 【主要製品】 みがき鯨製品

ボルトやナットを使用している機械があると指摘しています。機械の修理・メンテナンスに機械メーカー担当者が出張してくると食品・機械メーカー双方にとってコスト高になるため、できるだけ食品メーカーが自前で修理しやすい機械を望んでいます。

展示会は機械に対する意識を前向きにする良い機会

同社は全国的な機械の展示会に毎年のように出向いています。展示機械を見ると「この機械は自社で使うにはどう工夫したら良いか」と前向きな意識になり、出展者が想定しない使い方を思いつくこともあるといいます。

例えば、近年導入したカットマシンはイカや肉類のカットを想定した機械ですが、説明を聞いてみがかき鯨のカットに使えることがわかり購入に至りました。機械メーカーの技術力を理解できれば「このような機械を開発できないか」という相談もできるため、同社は自社が必要とする機械を開発してくれる機械メーカーにいつも門戸を開いています。

道内食品メーカーアンケート調査結果より

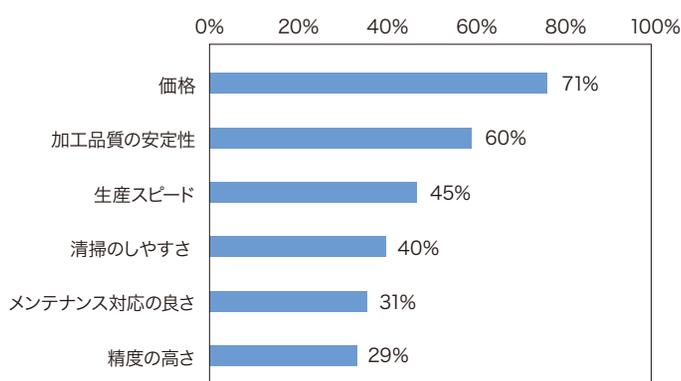
本事例では、工場のスペースの有効活用の観点から機械のコンパクトさを、衛生管理の観点から清掃の簡便さの重要性を指摘しています。

道内食品メーカーに対するアンケート結果をみると、機械購入の際に重視するポイントとして「清掃のしやすさ」と回答する企業が、価格や性能に係る項目に次いで多くなっています。

また、期待する機械開発の方向性として「小ロット対応でコンパクト」をあげる企業が多く、これは企業規模の大きさに関わりなく回答が多い項目です。

今後、6次産業化等に対応していくためにも、省スペースという意味も含めた「小ロット・コンパクト」及び「清掃の簡便さ」は食品メーカーにとって関心の高いポイントとみられます。

【機械購入において重視するポイント】



【食品メーカーが期待する機械開発の方向性】

