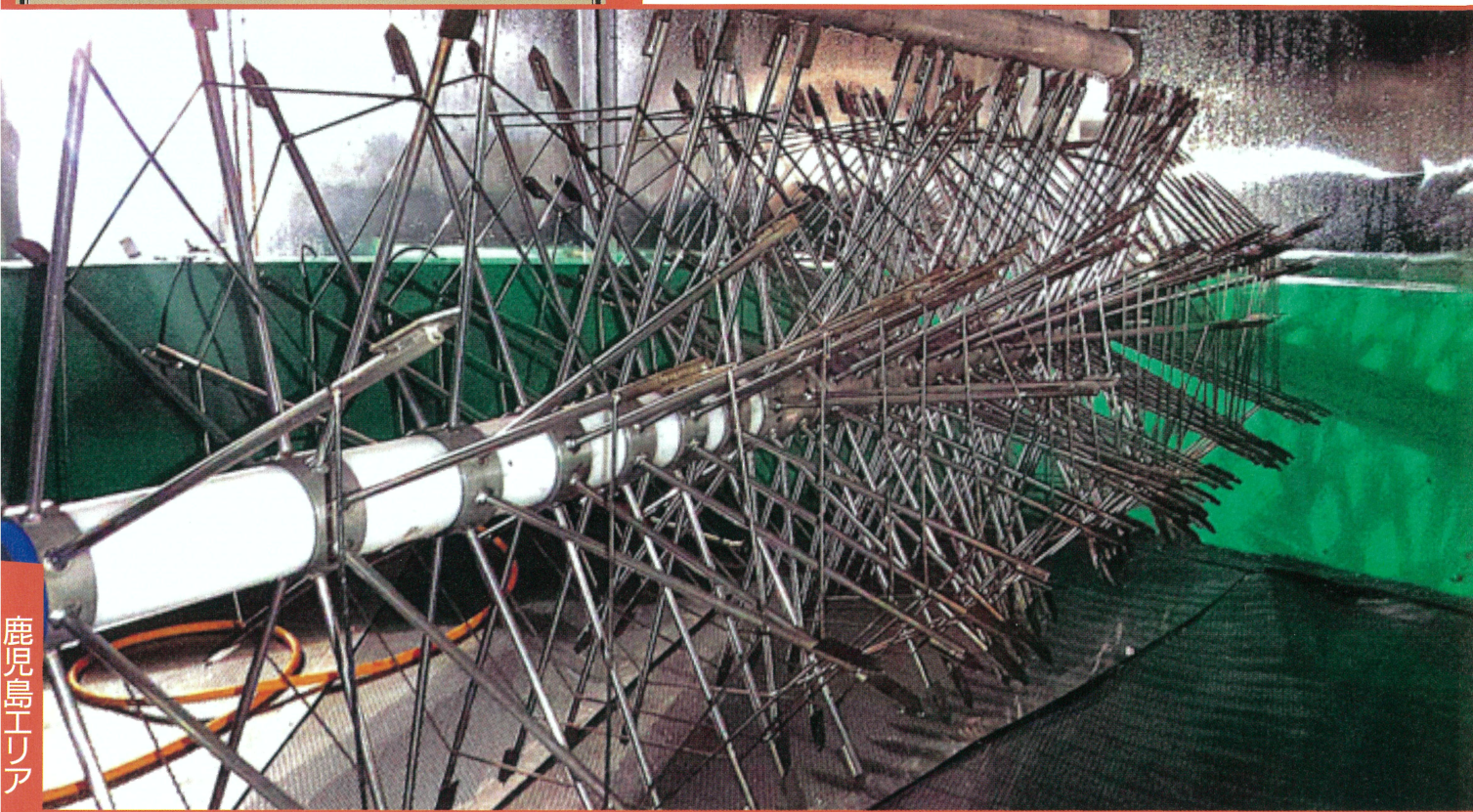




自動製麺装置の大型装置化への 対応と安価に製造する機械の導入

平成25年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

弊社が製造する自動製麺装置（焼耐用麺自動製造装置）一体型を分割した新しい構造の攪拌機を開発し能力の大型化と製造コストを下げ安価に装置を製造するための機械加工装置を導入した。下記の成果があった。

<成果>

1. 従来のドラム式製麺装置に比べて製造コストが、削減できた。
2. 出来上がった麺菌の品質が向上した。
3. 装置製作費のコストダウンが達成された。
4. 沖縄のような高温地帯でのマーケットが回復し売上の向上が見込める。
5. 大型装置への対応が可能となった。



導入したベンディングマシーン



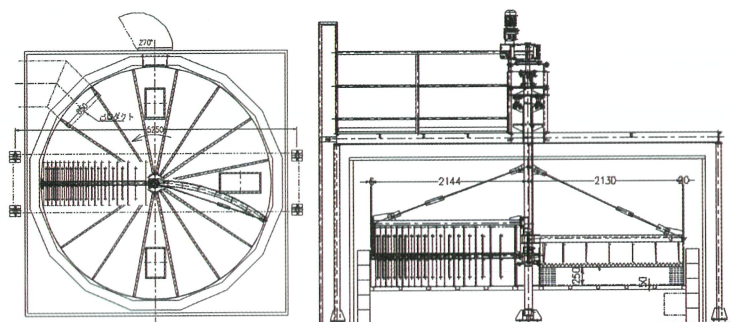
導入したフリーバンダー



技術開発や課題解決への取り組み

弊社の河内式完全自動製麴装置の最大の課題は種麴投入後18時間以上経過すると発熱が旺盛となるため所定の温度に品温を維持するには高圧で大量の風を送り込んで冷却しつづけなければならないという事であった。しかし、この方法では高圧の風を送り込むために麴が必要以上に乾燥してしまい、必要とされるクエン酸が十分に生成されないということや結果として設備投資コストが高くなるということであった。

この問題を解決するために回転攪拌装置の開発を行った。この装置を安価で自作するには縦型の円筒形攪拌翼を作る必要があるので、鉄板の曲げ角度を自在に変更出来るペンディング（折り曲）装置ならびに、回転方向にそって湾曲もしくは曲げるためのフリーバンダーを購入し技術的課題の解決を図った。



回転攪拌装置（左：平面図 右：立面図）



取り扱い商品例

事業者 株式会社 河内源一郎商店

代表者 代表取締役 池田 隆一

設立年月 昭和28年6月

所在地等 〒892-0802 鹿児島市清水町13番27号
三縄工場：
〒899-6403 霧島市溝辺町三縄字平原682番地
TEL: 0995-59-3092
FAX: 0995-59-3092
E-mail: info@kawauchi.co.jp
http://www.kawauchi.co.jp

事業区分 ものづくり技術

資本金額 1,000万円

従業員数 41人

業種 その他の製造業

株式会社 河内源一郎商店 の

生魂
いっだまし

代表取締役
池田 隆一



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

当社の河内式完全自動製麴装置の最大の課題は種麴投入後18時間以上経過すると発熱が旺盛となるため所定の温度に品温を維持するには高圧で大量の風を送り込んで冷却しつづけなければならないということであった。この問題を解決するために回転攪拌装置の開発を行った。

今後の取り組みは？

今回の円筒形自動製麴装置開発により、出来上がる麴の品質が向上したため、ユーザーに高い評価を得ており是非検討したいと言う黒酢メーカー、焼酎メーカーからの引き合いがある。今後この円筒形自動製麴装置のバリエーションを増やすことにより売り上げ増を見込んでいる。