

沖縄パウダーフーズ株式会社

100kg以下の原料を効率的に処理できる 粉末乾燥装置の開発

Background

経緯

当社は6年前にサトウキビの搾りかすであるバガスの食物繊維粉末「ウーシパウダー」を開発。バガスの繊維は非常に硬くざらつきがあるため、紙料や燃料への利用が主だったが、粉末化が可能となり食品での商品展開が広がった。現在は県内製パンメーカーでウーシパウダーを混ぜ込んだパンが製造されている。沖縄には元々、栄養豊富な農産物が数多くあり、これらを粉末化することにより、県外や外国への輸送や保存を容易にできれば販路拡大が期待できる。創業者として「沖縄のさまざまな農産物を粉末化したい」という長年の想いを実現し、地元への貢献を図るため、バガス以外の多品種の農産物に対応できる粉末乾燥装置の開発に至った。

Content

事業内容

本事業では、洗浄機、脱水機、スライサー、乾燥機2台(ドラム式・棚式)、ふるい選別、風袋充填機、計7台を導入し、すでに稼働している粉碎機を活用しながら、食材の洗浄から乾燥、粉碎、商品の袋詰めまでを自社で一貫して行えるようにした。バガスは約130℃の高温で乾燥させる瞬間温風乾燥を利用。糖分の多い紅芋などはドラム式の乾燥機は、表面温度を100～120℃にして回転させながらゆっくり乾燥させる。素材の特性に合わせた乾燥や粉碎が可能となった。



ドラム式乾燥機

Result

成果

機器導入によって県内大手メーカーの商品原料となる紅芋パウダーのすべてを、当社一社で引き受けることができた。現在は奄美大島の「島あざみ」を商品化するための事業を受託。紅芋パウダーを開発した実績を生かし、血糖値や高血圧抑制効果に優れた島あざみのポリフェノールを活用した粉末商品を開発中。県外から直接受注できるモデルケースが構築できた。また、本事業によって当社全体の売上約1千万円増となった。



機械導入により紅芋パウダーの開発にも着手

Outlook

今後の展望

本事業の活用で作業工程のほとんどを自動化することができたが、一部、手作業が必要な工程も残っている。自社努力で引き続き製造工程の効率化を進め、コストダウンを図りながら商品製造、新たな商品開発を展開したい。野菜パウダーの商品化は海外ではメジャーになっており、日本でのニーズもますます高まると予測される。当社では、設備上は少量多品種への対応が可能となったが、課題となるのはランニングコスト。将来的にはさらに小型の機器を導入してコストを抑え、小ロットの受注を広げて6次産業化の支援、沖縄の優れた素材の発信・販路拡大を行っていききたい。