

営業チーム 課長
橋場 淳二

【事業計画名】

加工・販売原料の高鮮度化、製品積み作業の省力化を目指す製造ラインの構築

背景・目的

選別作業の短縮と効率化が、高品質のカギ

当社は、八戸漁港で多く水揚げされるイカ、サバを主体として冷凍・販売をしているほか、加工品を製造して一般消費者向け商材、業務用商材として、全国各地の量販店等で販売しており、産地に直結した加工業者として事業活動を行っています。

水揚げされるサバは、ばらつきのあ

る魚体が1網で水揚げされます。また、漁獲範囲の拡大により、漁獲地から漁港までの運搬時間の増加、漁船の入港時間の遅れが生じており、魚の鮮度や作業時間の拡大等、状況が変わってきています。

こうした背景から、スピーディーかつ正確な選別作業の実現と、選別後

の積み込み作業をする作業員の負担軽減、人材確保が喫緊の課題となっていました。



実施内容

高鮮度な状態で原料選別し、より高品質な製品を目指す

本事業で自動定量器、小型自動選別機・排出コンベア、地下型パイルテーブルの3つの機器を導入し、選別、凍結工程でのサイズ選別能力の向上、鮮度向上のための計量時間の短縮化、製品積み作業の省力化を図り、加工原料、販売原料の高鮮度・高品質化を

目指しました。また、労働負荷の少ない効率的な製造ラインの構築も目指しました。

導入機器の選定にあたっては、①高鮮度、②高品質、③省力化、④効率化の4項目を満たす機種を条件として選定しました。



事業成果

作業時間の短縮により高鮮度化、原料選別での人員削減も

精密なローラー開閉機構を持つ小型自動選別機の導入により、選別出口が1か所から2か所に増え、再選別しなくても一度に選別サイズの細分化ができるようになったことから、これまでの滞留が改善されて高品質な原料選別ができるようになりました。

また、排出コンベアを流れた魚は、自動定量器の導入によって容器ごと計量できるようになり、より細かい選

別や計り直しの手間がなくなったことで計量時間の短縮と計量作業員の人員削減が可能になりました。高鮮度化、省力化につながっています。

製品積み作業は、作業員の肉体的な負荷が大きな重労働でしたが、地下型パイルテーブルの導入によって労働負荷が減るとともに、作業員1名の削減ができ、作業の効率化が可能になりました。

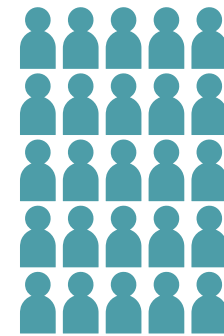
これらの成果により、加工・販売原料の高鮮度化、製品積み作業の省力化を目指す製造ラインが構築されました。



ココがポイント

少人数での作業が可能に！

それまで製造ラインには常時25名程度の作業員が必要でしたが、製造ラインを再構築して高精度・負担軽減できる機器を導入したことにより、**最低15～18人程度の作業員でラインを動かすことができるようになりました。**



今後の展望

製品に付加価値を付け、海外への輸出も視野に

より細かい原料選別ができるようになったことで、加工品の用途に応じた原料の提供ができるようになっていきます。今後はすでに販売実績のある県内サバ缶詰メーカーを中心として、養殖業者やえ縄漁業者など、各ユーザーが求めているグラム数に応えるかたちで原料販売することで、さらなるシェアアップを目指します。これまで、ある程度の小さいサイズの魚は、低単

価で養殖用のエサとして売るしかありませんでしたが、細かな選別を活かして小さいサイズでも仕分けることで付加価値を付け、販売価格の向上につなげたいと思っています。

また、冷凍保存した製品の海外輸出にも取り組んでいきます。現在輸出を検討しているのはベトナムやタイ、フィリピンなどの東南アジアの国々です。小さいサバを露店で焼いて販売した

り、スーパーの食品売り場などでバラ売りするなど、海外での需要も増えつつある状況です。100グラム程度の小さいサイズのサバは、海外では缶詰に加工され、販売されています。原料を細かく選別できることで、冷凍状態で海外の缶詰工場への輸出も可能となっています。

ぜんぎょれん八戸食品
株式会社

代表取締役社長 石川 勝巳 ◎創業 平成15年 ◎資本金 1900万円 ◎従業員 95名

〒031-0822 八戸市大字白銀町字三島下91
TEL.0178-33-7155 FAX.0178-34-1826
URL:<http://www.jfhc.jf-net.ne.jp/info/>

