

株式会社 鈴木青果問屋 横手市条里三丁目7番22号

秋田県産の天然山菜を原料とした食品加工の機械化により、生産性と安全性の向上を実現

事業計画名 加工施設整備による秋田県産山菜の売上の拡大と高齢者雇用の充実

概要 当社内にて県産山菜の加工を最終工程まで行うことにより、「秋田県産」として販売できる強みを活かし、売上および商圏の拡大を目指す。加工スタッフとしての地域高齢者雇用へ積極的に取組み、地域の活性化につなげる。秋田県の地域資源である山菜を活用し、さらなる品質向上をはかり、地域経済の活性化とともに売上および収益の拡大を目指す。

取り組みのきっかけ

受注に対応できず在庫となっていた原材料の削減

秋田県産の天然で良質にこだわった山菜を加工・出荷しているが、加工工程の大半を手作業に頼っていたため受注に応じきれない状態であった。塩漬けのまま保存している大量の在庫(原材料)の圧縮をはかり、事業効率を向上させたかった。

他県産の表示で販売されている山菜商品の存在

山菜を加工処理し切れず、そのまま卸売業者に販売した結果、県外の2次加工施設で加工され「他県産」として市場に流通している状況があった。秋田県内で採れた山菜を正真正銘の「秋田県産」として販売するため、加工能力の向上が必要であった。

革新的なものづくり・サービスの目標

山菜原料の仕入量に見合う作業工程の機械化で製造量を増加

塩漬けされた山菜を塩抜きした後に、処理能力の高いカット用スライサー、カット後の真空パック包装機、パック加熱殺菌後のパックについた水滴の除水機、金属探知機、冷凍庫の導入等、作業工程全体の処理能力を機械化で向上させ、受注獲得率100%を目指す。

他県への原材料流出を無くし、秋田県産としてのブランド力を向上させる

加工処理能力を高め、すべて自社加工・販売とすることで、他県への原材料流出を無くし、秋田県産の天然山菜のブランド力向上に寄与する。

革新的なものづくり・サービスのポイント

大手バイヤーや健康志向の高い消費者を意識した加工処理の実施

添加物は山菜の軟化防止や色変わり防止などに効果があるが、大手バイヤーや健康志向の高い消費者からは敬遠される原因となる。このため、加工時に色変わり等を抑える独自の対策を施すことで、商品価値を向上させる。



除水機



スライサー



金属探知機

代表者 代表取締役 鈴木 雅博
TEL 0182-32-8255
FAX 0182-32-7192
URL www17.plala.or.jp/bakkyo/
設立 昭和5年6月1日

■資本金：1,000万円
■業種：飲食料品卸売業
■従業員数：6人



日本一と言われる秋田県産のさらに『天然』で良質にこだわった山菜のみを原料として取扱いしている。山菜の産地に通じた多くの採取従事者との関係を創業以来80余年にわたり育んでおり、その数は今や160名程に増加している。

事業の成果

機械化で処理スピードがアップ、生産性向上により受注獲得率は100%を確保

約11ある加工工程のうち、山菜カットのスライサー工程では5倍、真空包装工程では約7倍加工速度が向上。除水については、以前はタオルを使用して手で水滴を拭き取っていたが、機械化により速度・衛生面が向上した。金属探知機の設置は取引業者からの信頼獲得につながった。他社から借用していた冷凍庫を自社内に設置したことで運搬作業削減につながり生産性が向上した。

他県への原材料販売の抑制

まとまった受注に対する自社内加工対応が可能となり、他県業者へ販売されていた塩漬け山菜を削減できた。結果、秋田県産の天然山菜のブランド力向上に寄与することができた。



ゼンマイと山ウド

わらびと菊の花

今後の展開

過去に受注を逃してきた顧客(大手百貨店等販売店、他小売店等)に対し、加工処理能力の向上をアピールし受注を獲得していく。新規設備を十分に活用した販売計画を推進し、営業利益を増加させる。新たな人材確保に向けた人件費の見直しも行いながら、付加価値額年率3%の向上、経常利益年率1%以上の向上などの目標を達成していく。

事業者からの一言

本事業への取組みにより、取引先が約30社増加した結果、売上についても約1.5倍の増加につながり、設備投資の効果を実感している。今後も、「秋田県産の天然山菜」に対する需要に応えられるよう、山菜採取者の方々と協力し頑張っていきたい。