

12 株式会社 ヨシムラ



テーマ

ハラル干物の海外向け生産量増大を目指した一次加工処理の機械化

弊社は、昭和29年にいわし丸干し加工として創業し、「自然」「安心」「健康」をテーマに、常識にとらわれることのない探求心をもって新しい商品の開発に取り組んでいる。しかし、昨今、漁獲量の減少に伴い、原料の価格が高騰している中、製品価格は低下している傾向にあるためにその影響を受けている。そのような中、新たな事業の柱とすべく、ハラル市場への参入を目指し、鰯のたたき身を具材とした「鰯餡餃子」を開発し、ハラル認証を取得。ハラル市場に向け更なる海外販路を拡大するにあたり、量産が困難である干物の一次加工のオサ取り(内臓処理)を行うための機械を導入し、品質の向上、生産量の増大を図ることを目的とする。

ものづくり技術

設備のみ



佐賀県唐津市海岸通7182-274

本事業への取り組みの経緯

現在、干物の前工程であるオサ取りという内臓処理工程が滞るようになってきている。内臓処理工程は手先の器用さやある程度の熟練度が求められるため、一朝一夕で人材不足の解消に至ることがなく、また、高齢化により、すでに定年を過ぎて継続雇用している高齢な方もおり、年々人材不足が懸念され、この工程の人材不足は緊急を要する案件となっている。

そこで、本来であれば内臓処理においては熟練した包丁さばきが求められるところへ、装置を導入することで、特別な技術を要することなく誰もが作業に従事できる仕組みの構築を図り、生産量を増大すべく本事業を実施するものである。



実施内容

現状の技術的課題として①内臓処理工程は包丁を使用しており、取扱いには十分な注意が必要であり、怪我等のリスクを伴うため、出来る限り怪我等のリスクを排除したい②内臓の処理という作業上、食中毒の恐れがある腸炎ビブリオ菌に注意が必要であり、工場内の衛生面を強化しなければならない③内臓処理は1尾ずつ処理するしかなく、手先の器用さが求められ、コツや技術を習得するまでは時間を要し、非効率的であり、時間がかかることで品質的にも問題が生じる恐れがある。上記の課題を踏まえ、今回吸引による内臓処理する装置(魚の腸バキューム装置)を導入し、デモ機をもってテストを行った。装置の特徴としては①包丁のような鋭利なものではないため、安全である②吸引による内臓処理であるため、作業場周辺に内臓が飛散することなく衛生的である③ノズルの工夫や取扱いの工夫は必要であるものの、人を選ばず作業することが可能である④経験による技術を要しないため、効率的である⑤時間を要しないため、品質向上に期待できる。上記課題を解消するには十分な効果が期待される。

取組成果・波及効果

魚の腸バキューム装置を設置し、運用することで①現行では手作業の方が早いという結果ではあるが、慣れの問題である点、特別な技術を要しない点を考慮すると熟練度の低い人員でも少ない時間で内臓処理作業に従事することが可能となるため、従業員の増員を図ることで実質的な生産量増大が図れるようになった②食中毒の恐れのある腸炎ビブリオ菌に注意する必要があるが、バキューム吸引による内臓処理であるため、内臓を飛散させることなく処理でき、流水でしっかり洗い、機械装置は使用後アルコール消毒を行い衛生面で強化を行っている③誰もが短時間でオサ取り(内臓処理)が可能であるため、効率的で一定の品質の向上につながるようになった④特別な技術を要することがなく、誰もが作業に従事することが可能となったため、新規雇用のすそ野が広がったなどの成果を得ることが出来た。



代表取締役社長
吉村 司

今後の展望・活動予定

本装置の導入により、衛生面を強化でき、商品品質の向上が図れるようになり、また、誰もが短期間で作業が可能となるため、オサ取り(内臓処理)の増員が図れるようになりました。現状では本装置を活用した生産計画にまで至っていませんが、本装置を活かす生産計画を立案できる体制を整えると同時に、海外向けの商談を強化していきたいと考えています。これまで主にハラル市場という海外をターゲットとしたハラル食品(鰯餃子)のPRを海外展示会にて行ってきましたが、今後においては干物(一汐もの)も広くPRしていきたい、状況に応じて、干物(一汐もの)のハラル認証取得も視野に入れています。

企業名	株式会社 ヨシムラ
代表者	吉村 司
住所等	〒847-0873 佐賀県唐津市海岸通7182-274
連絡先	TEL 0955-74-3526 FAX 0955-74-7645 E-mail: info@yoshimura888.com
HP	http://yoshimura888.com
資本金	1,300万円
設立年月	平成11年4月
従業員	86人
業種	食料品製造業