釜揚げ屋

DATA

［代表者名］代表　川村　芳宏　［設　　立］1985年5月
［実施場所］〒028-1321　岩手県下閉伊郡山田町山田4-5-1
［従業員数］7名
TEL.0193-82-2173　FAX.0193-82-2173
［事業内容］飲食店、製麺業、菓子製造販売
［ＵＲＬ］http://kamaageya.kawasai.net/
E-mail. y.kawasai@crux.ocn.ne.jp

27 年度 事業計画名　ボトルネック工程の解消による生産性の向上と商圏の拡大

時間のかかる手作業の製造工程を機械化で効率アップ。生産力増強により販路を拡大

賞味期限の短い山田生せんべいの廃棄ロスをなくすため、新商品を開発。新商品の製造には、ボトルネックとなる工程があり需要に対応しきれなかった。この工程を機械化することにより課題を解決し販路を拡大。

新たな商品開発

当社は昭和60年に自家製麺のうどん店として開業し、併せて山田町に江戸時代から伝わる銘菓「山田生せんべい」の製造販売を行っている。

山田生せんべいは半生菓子であるため固くなるのが早く、保存料は未使用であることから賞味期限が約10日間と短い商品である。生せんべいの柔らかな食感が特徴であり、固くなった生せんべいの販売は商品価値を下げてしまうため、製造から５日間経過したものは自主回収していた。こうしたなか、日持ちをよくし、廃棄ロスをなくすためには食用油で生せんべいを揚げることを考案し、平成26年に「山田揚げせんべい」が誕生した。

山田揚げせんべいは好評を博し、生せんべいを上回る売り上げとなり、自主回収した生せんべいを揚げるだけでは対応しきれず、揚げせんべい用に生せんべいの生地を製造しなければならない状況となり、量産化に迫られた。こうしたことから揚げせんべいの量産を図るため製造工程の見直しを行った結果、成型（せんべいの生地を丸型にくり抜くこと）に最も時間を要していることが判明し、これが課題となった。この課題解決のため成型の機械化に迫られ、本事業により成型のための型抜き機を導入することとした。

山田町に江戸時代から伝わる銘菓「山田生せんべい」（上）と、サクサクした食感で人気の「山田揚げせんべい」（下）。

成型工程の機械化によりボトルネックを解消

山田揚げせんべいの製造工程は、①原料である米粉の蒸練、②蒸練した米粉とゴマのつきあげ、③成型、④乾燥、⑤油で揚げる、の５つの工程がある。

これら全ての工程は総じて手作業で行ってきたが、③成型は手数を要する工程でありボトルネックとなっていた。延ばした生地を丸型でくり抜き、一枚ごとに破れないように型から切り離さなければならず、多くの時間が必要であった。

こうした中、揚げせんべいの生産性の向上を図るためには、成型工程の機械による自動化が必要と考え、機械メーカーに「山田せんべい専用型抜き機」をオーダーメイド品として特注し完成させた。

専用型抜き機は、米粉とゴマをつきあげた生地が上下２本のローラーの間を通り薄く延ばされ、その後にベルトコンベアの途中にセットされた型抜き機によりこの生地に自動で型抜きされ成型を行うものである。

丸型に抜かれた生地は、ベルトコンベアから人手で剥がされ、乾燥工程へと移される。

オーダーメイドで完成した「山田せんべい専用型抜き機」。ローラーで延ばされた生地がベルトコンベアに乗り、丸型が回転してくり抜かれる。

この専用機のための生地の試作では、生地が餅状であるためローラーにはりつき、きれいに剥がすことができなかった。このはりつきを防ぐため生地に油を塗って試したところ、ベルトコンベアに乗って流れた生地が２本のローラーの間に入る際に生地の面が滑り、ローラーとローラーの間に入っていかなかった。こうした試行錯誤を重ねた後、上下２本のローラーの表面に細かい研磨を施したことにより、生地がローラーとローラーの間を通過し専用型抜き機に到達し、型抜きが行われることとなった。

生産力が倍増

成型工程を機械により自動化したことにより、１時間あたりの生産量は手作業の720枚から1,500枚まで増やすことができた。

山田揚げせんべいの成型を手作業で行っていた時は正月やお盆、各種イベントなどの大量注文に応じきれず販売機会を失っていたが、自動化され生産力が向上したことにより販売機会を逃すこともなくなり、また突然の注文にも対応することが可能となっている。

自家製麺のうどん店「釜揚げ屋」も経営。「山田生せんべいを求め山田町へ足を運び、うどんを味わっていただけたら」と期待する。

ソウルフードの力で山田町へ

山田揚げせんべいは地元販売だけではなく、賞味期限が長いこともあり県内全域へと販路を拡大することが可能であり、同時に山田生せんべいの周知も図られるものと期待している。山田生せんべいはこの地域でしか味わえないソウルフードであり、これを足がかりとして山田生せんべいに興味を持ち、多くの方々に山田町へ足を運んでいただき、当社事業のひとつである自家製麺うどん店の利用につなげていきたい。また、米粉とゴマを使用したせんべい生地は、生せんべいと揚げせんべい以外にも応用できる可能性がある。これまでも「山田生せんべいもちロール」や「山田せんべいソフト」などを発売してきた実績から、今後も新たな発想で新商品開発に取り組んでいきたい。

「山田町の味を残してほしい」とのお客様の声に応え、父から「山田生せんべい」の技術を受け継ぎ、さらに「山田揚げせんべい」を開発した、代表の川村芳宏さん。