

有限会社 宮村製麩所

テーマ

新発田名産「麩」の高性能設備導入における職人の育成と生産能力拡大

目的

近年、健康志向の高まりにより「麩」への関心が高まる一方で、職人の高齢化・設備の老朽化による生産能力の限界により需要に対して供給が間に合わない状況。本事業により「手作業」の自動化を進め生産性の向上を図ると共に労働環境の改善を実現する。



事業の内容

■事業取組みの経緯

当社は明治35年に新潟県新発田市で創業以来、『車麩』や『新発田麩』を看板商品として製造販売している。販売先は新発田、新潟周辺の小売店、観光地、卸問屋、新潟物産展が中心だが、最近では麩が健康食品として脚光を浴びていることもあり、インターネットを通じて全国各地のお客様からの注文も年々増加傾向で、今後更なる拡大が期待できる。しかし、職人の高齢化と設備の老朽化による生産能力の限界から、増加傾向の需要に追いつかない状況。製造工程を自動化することで、生産性の向上を図るとともに労働環境の改善を目指した。

■実施内容

本事業では3つの機械を導入し、レイアウトの変更により、「手作業」主体の製造工程を自動化することで、生産性の向上を図るとともに労働環境の改善を図った。

1. 職人の勘に頼っていた作業を自動化し作業効率の向上を図るため（手作業からの自動化）焼麩釜用温度調節器を導入した。
 2. 切断効率として一度に切断が可能でムラなく高さが均一化でき、加えて労災リスクの低減が図られる車麩切断機を導入した。
 3. 大型練り機は期間内には間に合わなかったが、その後導入され車麩と新発田麩を同時に生産できる性能があることから生産効率アップに繋がった。また、以前より衛生管理上も改善され、レイアウト変更も可能となった。
- 以上の機械導入により、従来狭かった工場の生産ラインのレイアウトを変更し、車麩と新発田麩の別な日での生産を同日生産するライン変更ができたことから生産能力のアップを図った。

事業の成果

■事業取組みの成果

多枚切車麩切断機および焼麩釜用温度調節器の導入により、新発田名産「麩」の1日の生産個数が10,140個から11,674個へ1.2倍となり、1ヶ月の延べ生産日数も21日から37日に1.8倍となった結果、1ヶ月の生産個数は41,730個から111,404個に2.7倍の生産が可能になった。特に主力の新発田麩（2.3倍）、おしぶ（3.4倍）の生産性が大きく高まった。

また、不良品率は15.0P 75.0%（20.0%→5.0%）、フードロス率も3.0P 60.0%（5.0%→2.0%）各々改善され、品質の向上も達成した。

大型練り機の導入が期間内には間に合わなかった影響を

レイアウトの変更によりカバーしたため、上記のように、生産性が向上し、現在の当社の最大の問題点である、「需要に対して供給が間に合わない状況」が改善された。また、作業時間も現行の11時間から8時間（3時間の短縮）となり、労働環境の改善も図られ、従業員の就労意識の向上が期待でき、職人の育成が可能となった。なお、補助期間後に大型練り機が入り、さらに効率の良い生産が可能となった。



にいがた経済新聞の目



レシピ開発などで新規の需要を開拓

同社は従前から県内のスーパーやデパートに販売してきたが現在では県外にも拡大、さらにインターネットによる通信販売で販路を広げている。麩を食べたことはあるが料理の仕方を知らないという若年層もいる。このため麩を使った料理のレシピの開発や形態、容量の見直しを推進し、若年層の利用機会拡大を図っている。

従来、麩はサイズが大きめで、大容量の商品が多かった。そこで水戻し不要のカット済みの20グラムという少容量の「おし麩」などを投入し、みそ汁などに入れて即座に食べられるように工夫している。

パッケージには料理レシピを掲載しメニュー提案している。今後は海外での販売も視野に入れている。生産は手作りの良さを貫くが、一部機械の導入で温度や湿度の見極めなどで従来の方式から脱却した。当面の課題は「包装工程に手間がかかるため、この工程の合理化」（宮村まち子部長）とみており、包装の自動化など省力化にも力を入れたい考えだ。



宮村 孝 代表取締役

■事業者の概要

事業者名 有限会社 宮村製麩所

所在地 〒957-0356 新潟県新発田市岡田1807番地6

代表者名 代表取締役 宮村 孝

電話番号 0254-22-2950

F A X 0254-26-5415

設立年月 昭和38年10月(創業 明治35年)

資本金額 900万円

従業員数 13人

業 種 食品製造業

U R L <http://yakifu.co.jp/>

E-mail miyamura-seifu@rainbow.plala.or.jp

