企業組合うずしお母さんの店

設備投資のみ
【対象類型】製造環境

製造設備の強化により、地元で愛され名物となっている「鯛寿司」の販路拡大を図る

地元農水産物を活用した弁当・寿司等の注文増加に対応するため、自動炊飯器、酢合わせ機、業務用冷凍庫を新たに導入し、量産体制を構築する。



本事業への取組みの経緯

当組合は、大畠瀬戸地域で有名な一本釣りの鯛と手作りの橘香酢を使った「鯛寿司」や地元産の農産物を90％以上使用し栄養バランスを考えた「うずしお弁当」のほか、地域の集会や、法事、学校行事などの予約弁当を製造している。

近年、メディアへの露出や口コミ等により「鯛寿司」や「予約弁当」の注文が大きく増加しているが、全ての工程を手作りで行っているため製造可能な数に限りがあり注文に対応しきれなくなってきていた。

また、事業開始以降10年以上が経過し、今後組合事業を継続する上で組合員の世代交代への対応が必要な時期に入っており、人員が交代してもこれまでと変わらない「うずしお母さんの店」の商品を製造可能な体制づくりが急務となっていた。

本事業は、当組合のコンセプトである「手作りの味」を守りつつ、自動化可能な工程は自動化し、量産化を図ることを目標として取り組むこととした。


鯛寿司

- 代表理事：宇野 素代子
- 設立：平成21年5月1日
- 〒749－0102　山口県柳井市大畠977
- TEL：0820－45－3353　● FAX：0820－45－3353
- URL：－
- E-mail：unosyo@ybb.ne.jp
- 資本金額：120万円　● 従業員数：12人
- 業種：食料品製造業

会社概要

柳井市大畠地区にある大畠観光センター内で、「うずしお母さんの店」として平成16年に創業し、地元の農水産物を利用した手作りの弁当・寿司等の製造販売を行う。

創業当初は、目的を持った任意グループとしての活動であったが、平成21年に企業組合として法人化を行う。

平成24年に農山村振興に対する顕著な業績が評価され「山口県農山村振興賞」を受賞しており、平成26年には過疎地域における雇用創出の場の提供や高齢者への配食サービス等の地域課題に対応する取組みが評価され「がんばる中小企業・小規模事業者300社（経済産業省）」に選出されるなど、当組合の活動への評価が高まっている。


うずしお弁当

本事業実施の内容

「鯛寿司」の量産体制の確立に向けて、業務用全自動炊飯器及びスーパーブレンダー（酢合わせ機・混合機）、業務用冷凍庫の導入を行った。

業務用全自動炊飯器は、計量から炊きあがりまでを自動で行えるほか、糠やゴミをすばやく除去し、独自の撹拌機能による優しい洗米・米割れの低減や正確な水加減により炊き上がりの品質を一定に保つ特徴がある。

スーパーブレンダーはスイッチ一つで「混ぜ」「熟成」「冷却」「シャリ排出」まで全自動で行う装置で、寿司飯の品質安定及び作業効率化が図られた。また、ウルトラスイング方式（撹拌方式）採用により、粘りがなくツヤのある寿司飯が製造可能となった。

更に製造量の増加に伴い、既存冷凍庫より大容量・高性能な業務用冷凍庫を導入することにより、食材保管量の増加も実現した。


業務用全自動炊飯器

事業取組の成果

炊飯時間の短縮及び労働環境の改善

炊飯工程において、1回当たり約1時間の炊飯時間を要するため最大6回/日の炊飯が必要であったが、炊飯器2機の炊飯体制となり半分の炊飯回数となったことで炊飯時間の短縮化に繋がった。

寿司飯製造工程の大幅な省力化

寿司飯（酢合わせ・撹拌）の工程は、従来2名が1回あたり15分かけて平均3回/日実施しており、重労働のため高齢者では作業が難しかった。スーパーブレンダーの導入により、スイッチ一つで自動撹拌が可能で作業の大幅な省力化が図られた。

量産化体制の確立

炊飯と寿司飯製造工程の自動化に伴い、従来その工程に従事していた人員を他の工程に回すことが可能となった。これにより1日当たり約3倍の製造が可能となり、量産体制が確立できた。

今後の展望


代表理事：宇野 素代子

本事業で導入した設備による製造工程の自動化により、人員配置の見直しが可能となったことで、当組合で配達可能な地域が柳井市大畠地域から柳井市全域、周防大島町、平生町、田布施町への拡大も可能となる。更に、運送業者との連携により販売可能な地域を拡大させていくことも視野に入れている。

「鯛寿司」の安定的な供給によりお客様の満足度を向上させ、地元食材の使用量の増加や雇用の拡大を図り、地域活性化に貢献していきたい。