

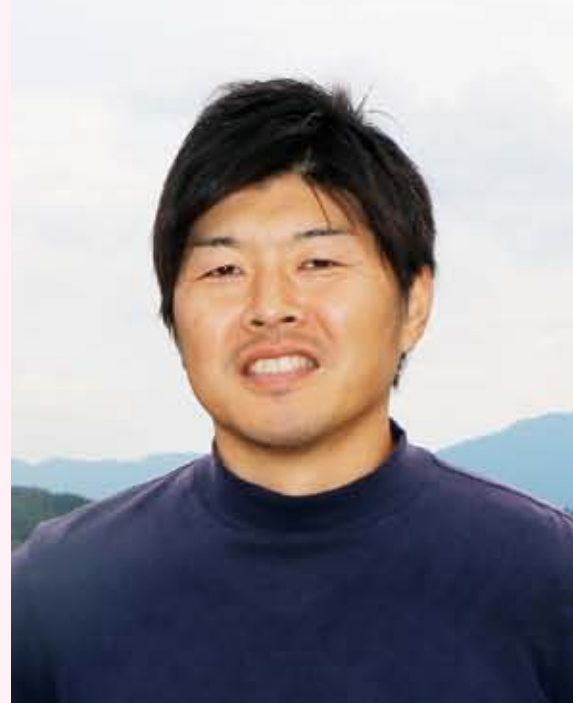
CASE
03

株式会社アクアグローバルフーズ

出荷前作業の効率化と
衛生管理体制構築による
カキの販路拡大

カキを市場に安定供給する上で出荷前の手作業による処理が負担となっていました。加工場で一貫して作業ができる体制によって効率化を図るとともに、紫外線殺菌水槽の導入で衛生管理体制の強化に取り組みました。

代表取締役 上野 慎一郎



作業効率化と衛生体制強化で良質なカキを糸島から世界へ

PICKUP STORY

3 処理能力向上と
供給安定化で
輸出対応も可能に

設備導入による変化は加工場で一貫して作業ができるようになったことです。以前はヘラで



一つずつカキを分けた後、漁協のカキ部会が持つ共同設備で洗浄していました。そのためカキの運び出しや待ち時間なども発生し、処理能力が高まらない要因となっていました。今では1時間当たりの処理能力が約2～3倍に高まっています。

衛生面でも紫外線殺菌水槽の導入で長期間保存による供給体制の安定化につながっているほか、顧客に対して安全性を示す効果を生んでいます。

加工・衛生双方の体制が整っ



たことで、以前は断っていた海外からの問い合わせに対応できるようになりました。2017年には香港へ本格的に輸出を始めています。

DATA

株式会社アクアグローバルフーズ

代表者 代表取締役
上野 慎一郎

所在地 〒819-1333
福岡県糸島市
志摩新町550-16

TEL 092-332-8244

FAX 092-332-8245

URL <http://ag-f.co.jp/>

業種 カキ類の養殖、
輸出入など

資本金 300万円

設立 1998年11月

社員数 21人



PICKUP STORY

2 洗浄機とばらし機の
導入による
作業環境の改善

養殖方法の工夫で同業者との差別化を図ってきましたが、設備導入で出荷前の作業効率化と安全性向上を狙いました。

出荷前の処理能力を高めるため加工場に取り入れたのが、ばらし機と洗浄機です。カキをコンベヤーに乗せた後、ばらし機を使い、ある程度まで別々に分けます。それらを人の手できちんと選別した後、内部が回転している洗浄機でカキを転がし、水圧で殻の付着物を洗い飛ばします。

出荷できる状態となったカキは衛生面の整った環境で管理しなければなりません。そこで春日市にある出荷センターには紫外線殺菌水槽を導入し、出荷するまでの間、長期間鮮度を維持できる状態を整えました。

PICKUP STORY

1 人手に頼ってきた
出荷前作業の
効率化

糸島市でカキの養殖を手がける一方、米国や豪州など世界各地から仕入れ、オイスターバーなど飲食店を中心に提供しています。

カキを出荷するまでには大変な労力が必要です。生育段階でくっついて房状になったカキを一つずつ分け、殻についたフジツボや泥などの付着物を丁寧に洗浄しなければなりません。これまで人手に頼っていましたが、上野慎一郎社長は「効率的な現場にできないか」と感じていました。



COLUMN

使い方や作業動線の改良で欠かせない設備に

QUESTION
1

導入直後は設備の使い方に苦労したようです。

最初、ばらし機と洗浄機をつなげて使うことを想定していました。ですが作業動線が悪くなって思い通りになりませんでした。配置替えを重ねていくうちにやっと要領を得ました。今では、なくてはならないものになっています。

QUESTION
2

衛生面に関する取り組みはありますか？

これまでも水質検査を頻繁に実施し、衛生面には常に注意を払ってきました。紫外線殺菌水槽の導入でより衛生レベルの高い検査結果を示せるようになり、お客さまに対して安全面での信頼につながっています。

QUESTION
3

今後の展開について教えてください。

これまで国内でも特に首都圏を中心に販路を築いてきましたが、近年は海外でもカキの需要が高まっていると感じます。HACCP（国際的な食品安全基準）への対応も意識しながら、質の高い商品を届けていきます。



ここがポイント

品質を安定化させる上でも
メリット

これまでの人手に頼った作業環境では、繁忙期になると加工にバラつきが出やすくなることも課題でした。設備導入で一つずつのカキにきちんと手をかけられる余裕も生まれ、品質の安定化にもつながっています。

