

16

農業

ものづくり技術

高度生産性向上型

設備投資のみ

株式会社 川崎食品

代表者 川崎 俊明
住 所 〒842-0031
佐賀県神埼郡吉野ヶ里町吉田2372-2
連絡先 TEL 0952-51-1717 FAX 0952-51-1718
https://www.kawasakisyokuhin.jp

資本金 8,000万円
設立年月 昭和62年9月
従業員 68人



もやし生産ラインへ最新根切り機装置群導入による生産性向上事業

一般家庭の家計の強い味方である「もやし」の購入数量は2008年以降、急激に伸びています。家計の支出を抑えるために低価格で安定しているもやしは注目されており、世帯あたりの消費量は年間7kg程と高止まりしている状況にあります。当社でも既存製品を作ることで手一杯のため、新商品・高付加価値商品の自社提供や開発ができない事が問題となっていました。



代表取締役社長
かわさき としあき
川崎 俊明



Q1. 御社について教えてください

A. 1927年創業と長年の業歴を有し、もやしの生産に関しては県内トップクラスの規模を誇り、市場のニーズに合わせたもやしを生産しています。

本事業への取り組みの経緯

受注量に対して生産能力が追いつかないことや現状では製造コストを下げるのが難しく、自社にて新商品や、高付加価値製品の製造に着手できない状況にあることが問題となっていました。生産性の向上に加え、製品品質の向上という2つの課題に重点を置き、生産性の向上による製造コストの引き下げを目的に、最新根切り機装置群の導入に着手しました。



実施内容

課題を解決するため、特許技術を取り入れたメーカーの「水流攪拌式もやしの洗浄ライン」を導入することになりました。装置群を導入するために工場内のレイアウトの見直しを行い、導入設備のレイアウト作成及び発注を行いました。次に機械装置類を導入して検収を行い、試運転を実施。生産能力の検証から歩留まり対策、排水対策、異物混入対策の検証を行い、最後に新商品や高付加価値商品のテスト製作に漕ぎ着けることができました。



取組成果・波及効果

歩留まり対策としては除去された根クズや豆殻のみを落とすことが可能となりロスが軽減し、もやし残渣の量を削減することができたことで廃棄コストの削減にも繋がりました。排水対策については、かけ流しだった従来型に対して循環方式を採用したことで一度により多くの水量を用いて処理を行なうことが可能となりました。また、大量の水によるもやしの洗浄に加え、従来は根切の際に茎の部分が潰れてしまう可能性があったものの、大量の水による切断によって茎へのダメージがなくなり品質の向上へ繋がりました。異物混入対策では、従来は目視による不良品の除去を行っていましたが、画像処理式異物排出装置の導入で機械的な除去が可能となり、安定した不良品の除去に加え、従業員の負担軽減に繋がりました。新商品・高付加価値商品のテスト製作では、上記機械化によって、時間的・人的・設備的に余力が生まれたことで、その余力を活用して新商品の開発等に取り組めるようになりました。



Q2. 御社のモットーは？

A. 人と地球環境に「やさしい」企業活動に努める。良いものを作れば買っていただける。

今後の展望・活動予定

水流攪拌式もやし製造ラインの導入によって生産性が向上。品質に関しても、水流を用いて切断することによって鮮度を保てるようになり、製品品質の向上も確認されました。今後は更なる品質向上を目的に人が関わる工程を新しい設備の導入によって機械化し、従業員の負担軽減に加え、市場の需要に対応できる生産体制を構築していきます。

ホームページを
CHECK!

