

ほしいも需要が増加する中、製造ラインの工程を見直し、安定的に供給できる体制を構築。さらに異物検出装置の設置と作業の標準化で、品質向上を図る

事業計画名 国産ほしいもの需要増に対応した生産力向上と生産の標準化

株式会社 幸田商店

事業概要

国産ほしいも製造ラインの工程を見直し、選別・製造技能の形式知化で製品品質の向上を図る。また、パック工程を標準化し、かつ全自動組み合わせ秤装置を増設し、生産能力の向上を図り、拡大する市場需要増に対応して売上及び利益の拡大を図る。

株式会社 幸田商店

〒311-1203 ひたちなか市平磯町1113
TEL.029-263-3737 FAX.029-263-3430
http://www.k-sho.co.jp
資本金：1,100万円
従業員数：137名

芋、豆、大麦といった農産物を加工流通することで、顧客の健康増進と食の豊かさを提供。取扱商品はほしいも、ほしいもスイーツ、からだきなこシリーズなど。

取り組みの経緯

ほしいも作りが盛んなひたちなか市で1948（昭和23）年創業。近隣農家からほしいもを仕入れ販売すると同時に、自社農場でサツマイモの栽培から加工販売まで行う一貫体制も築いている。

国内生産量の約9割を茨城県が占め県を代表する特産品、ほしいも。昨今の自然志向を追い風にほしいも需要は年々増加している。幸田商店でも加工能力を超える注文が相次ぎ、生産が追いつかない状態が続いたため、安定的に供給できる体制を目指し新たに工場を建設。本補助事業を活用し、生産設備を導入した。

自然の農産物を加工するほしいもは、原料のサツマイモの違いにより、味のばらつきが出てしまうが、その品質をいかに均一化させるかが重要なポイントとなる。工程内でB級品を除外することで品質を均一に近づけているが、その選別方法は熟練者の経験に頼っているのが実情だ。問題は従業員の高齢化や人手不足のため、作業効率の低下、製造技術の継承が進んでいない点。新工場ではその問題点の解決にも取り組んだ。



平切りや丸干し、角切りなど、さまざまな形のほしいも。原料のサツマイモは昔ながらの玉豊に加え、べにはるか、ほしごね、泉、シルクスイートなど実に多くの品種で作られる

事業の具体的内容及び効果

導入した機械の一つが「自動排出機構付き卓上データウェイ」。ほしいもを商品として流通させるには、高い品質と均質な製品が求められる。大きさや形が異なるほしいもを同じ重さで袋詰めし、同時に不良部分を取り除くには高い熟練が必要だ。従来は流れてきた原料がそのまま分量に分けられていたが、不良部分が含まれていることがあり、その部分をカットすることで計り直し作業が必要となっていた。新しい機械では自動計量の前に良品・不良品を選別し、計り直しの手間が減少した。

また、バラ搬送ラインと丸干しラインに「X線異物検出装置」と「高感度金属検出装置」も導入。青果に近いといわれるほしいもは、消費者が期待する加工食品と同等の品質レベルに対応するために、異物の混入には細心の注意が必要となる。選別の際に



全自動組み合わせ秤装置の「自動排出機構付き卓上データウェイ」。あらかじめ機械が不良品を除き、分量ごとに分けられたものが運ばれてパック詰めされる



行う人の目のチェックに加えて、X線による異物検出を行うことで、より確かな品質を保つことができるようになった。

また、課題の一つであった商品の基準化に関しては、作業の手順、良品・不良品などを写真にして掲示することで、経験年数が少ないパート従業員でも見分けられる工夫をした。



導入した「高感度金属検出装置一体型オートチェッカー」。ねっとりと重なり合ったほしいもに対応する



工場内のあちこちに貼られた掲示物。良品・不良品などの例が写真で紹介されているため、経験年数が短い従業員でも理解しやすい

事業成果の活用・今後の取り組み

これまでは冬季の季節商品であったほしいも。以前は加工作業がピークを迎え、販売も伸びる冬が最も忙しく、逆に夏は仕事がないという状態だった。現在は原料のほしいもを冷凍保存し、日々の作業分を解凍してパック詰めする。作業後に再び冷凍保存し、常に商品を供給できる体制が整った。また、従業員の作業時間も一年を通して平均化して職場環境が改善。離職率も減ったという。

東日本大震災による風評被害で、一時売り上げを落としたが、甘くて柔らかい高品質のほしいもを開発しブランド化。さらにギフトでの年間を通した販売、そしてスーパーやコンビニエンスストアで新たな流通販路を構築してきた。このような企業努力を背景にほしいもの物流量が伸びている。本補助事業を活用し商品を顧客に適切に供給するための生産体制が整ったことで、さらなる売り上げ増を目指していく。

鬼澤 宏幸さん

株式会社 幸田商店
代表取締役社長



この茨城の地で収穫された新鮮な農産物を加工開発し、皆様に食の豊かさと農産物のおいしさをお届けしたいと考えています。特に、食の健康志向が高まる中、ほしいも専門メーカーとして、お客様のご要望に沿ったほしいもの新しい品種の開発・製造方法の改善を日々行っています。