

有限会社 鹿野ファーム

07

ハイポーハム工房の真空充填包装ラインの生産性向上

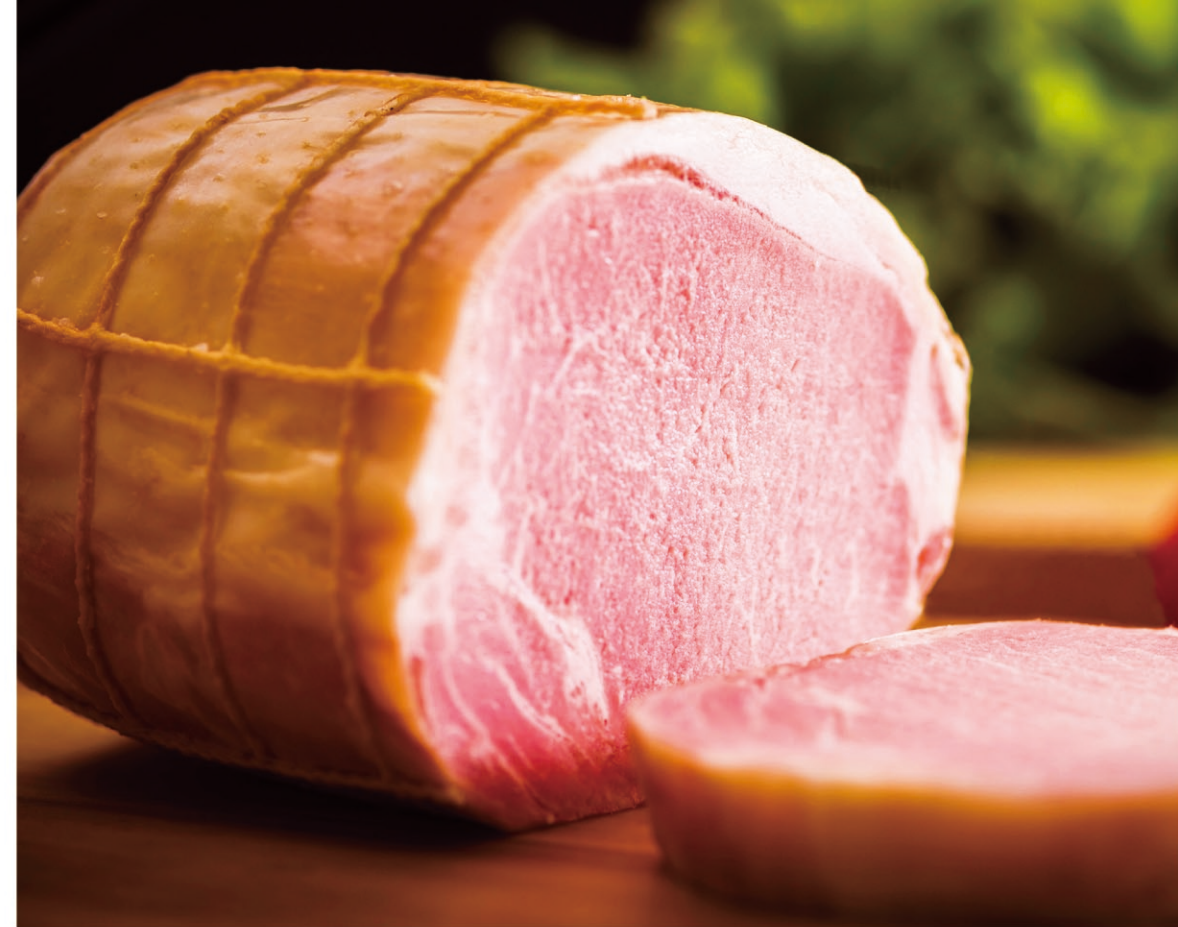
従来、手作業で行っていた真空充填包装を「全自動深絞り真空包装機R145」の導入によりオートメーション化することで、生産性の向上による供給不足の解消および総合的なコストダウンを実現した。

取組の背景 供給不足の解消とコストダウンを目指して

これまでに食肉加工場を増床し、衛生環境と作業スペースの確保、設備導入等により生産性の向上と品目の拡大を図ってきたが、依然として、豚ロース味噌漬け5種、鹿野高原ハンバーグの袋充填包装については、従来通りの従業員による手作業が続いており、繁忙期は残業するにも関わらず、取引先からの発

注に応えられない状況にあった。また、全国の大手業者は自動化が進み、大幅な生産性アップに成功していることから、販売価格競争においても太刀打ちできない状況となっていた。なお、肉のコストや各資材の値上がりも影響し、総合的な収支改善も課題であった。こうした背景から、本事業に取り組んだ。

生産性・品質が向上
多能工化へも前進



取組内容 機械導入でさらなるオートメーション化

全自動深絞り真空包装機R145(運動パズル充填機含む)の導入

〈従来の作業工程〉

- 1 スライスされた肉をバットで受け、作業台に移動。袋に詰めてコンテナに入れる。
- 2 コンテナをタレ充填機まで運び、スライス肉を詰めた袋に、一袋ずつタレを充填。
- 3 タレを充填した後、コンテナを真空包装機まで運び、包装機に一袋ずつ並べて真空パック。
- 4 1日6時間、6人作業で500パック生産可能。



〈導入後の作業工程〉

- 1 真空包装機を稼働させ、セットしたトレーにタレを自動で充填。
- 2 スライス肉を(機械と連結した)コンベヤ上で受け取り、タレが充填されたトレーに並べる。
- 3 タレと肉が盛られたトレーは、そのままフィルムを貼り合わせて真空パック。タレ充填から真空パックに至る一連の作業が滞りなく一気通貫で完結。
- 4 1時間、3人作業で500パック生産可能。6時間稼働した場合、3,000パック(最大4,000パック)となり、1日1品目のみの生産体制であれば6,000パックまで可能であることが実証。



取組成果 生産性向上だけでなく、未来への期待も高まった

従来は1日あたり6人体制で業務にあたっていたが、新たな機械導入後は半数の3人で対応可能となった。また、手で袋に詰めるのではなく、機械によって包装するため、商品の偏りやタレの漏れがなくなり、見た目の美しさと衛生面での印象が大幅に改善。さらに、作業性の向上に伴い、チルド商品での供給が可能になり、鮮度と味が格段によくなっているこ

とも確認された。タレの交換速度も50%向上し、商品の品目も増やせている。そのほかにも、残業時間のカットにより、働きやすい環境づくり、総人件費の削減が図れ、余裕が生まれたことで多能工化も検討できるようになった。供給量増加に伴い全国展開が可能となり、知名度が上がったことも効果の一つ。企業としての信頼度も高まっている。

今後の展望 時代のニーズに応える商品展開を

現在、機械の稼働率は100%以上となっており、非常にいい使い方ができている。オートメーション化により従業員に余裕が生まれ、多能工化が検討しやすくなったことから、今後は、個食から大容量のバックまで多様化するニーズを考慮し、かゆいところに手が届く商品の開発・設計を積極的に進めていきたい。また、時間外労働がなくなったことで、働きやすい企業としてのイメージ

が浸透し、採用活動にもいい影響が出ている。機械導入後、大幅に生産性が向上したため、一時は人員過多の状況が続いたが、安定した供給が可能になったことから規模の大きな取引や新しい取引が開拓でき、理想的な運営ができるようになった。導入以前より10名以上従業員が増えており、今後も採用活動は継続していく予定だ。



ハム工房部門長 浮田 秀樹

ADVICE

出口は明確に！書類作成は専門家を頼るのもアリ

「補助金があるから機械を導入しよう」ではなく、「機械を導入したいから補助金を活用しよう」という心意気が大切。「こういった効果が得られるはずだから活用したい」という最終的な目標を明確にしておくことも重要です。なぜなら、採択するか・しないかの基準にもなりますし、採択された後の事業展開の指針にもなるからです。また、数字や根拠さえしっかりと把握していれば、書類作成は中小企業診断士など専門家に任せてもいいと思います。プロに作ってもらうのが採択への一番の近道ではないでしょうか。

有限会社 鹿野ファーム

〒747-0621 山口県周南市大字巢山清涼寺1950

TEL 0834-68-3617/FAX 0834-68-3909

http://www.kanofarm.com

業種 畜産農業・畜産食料品製造業

資本金 7,000万円

従業員数 98名(令和3年12月)

昭和57(1982)年創業

代表取締役 隅 明憲



昭和58(1983)年に養豚事業を開始し、昭和64(1989)年に食肉加工部門を設立。現在、年間25,000頭の肉豚を飼育し、スーパーや業者へ精肉として販売。一部は食肉加工部門であるハイポーハム工房で加工を行い、ハムやソーセージといった商品にして山口県内および首都圏のスーパーなどで販売。近年は、ギフト、ネット通販も展開。そのほか、山口県内生産物と連携した六次産業化にも積極的に取り組んでいる。