

CASE
07

熊川食料工業株式会社

高菜漬け製造設備導入による
製造工程改善と増産体制確立

採択年度

27 28

国産高菜漬けの需要が高まり、現状の製造設備では既存顧客のニーズに応えることも困難な状況です。そこで「製造ロス削減」「処理能力増加」を目的に新規設備を導入し、製造工程改善と増産による売り上げ増を目指しました。

代表取締役 熊川 稔也



DATA

熊川食料工業株式会社

代表者 代表取締役 熊川 稔也

所在地 835-0024
福岡県みやま市
瀬高町下庄2104-2

TEL 0944-63-2300

FAX 0944-62-4318

URL <http://www.kumagawa-takana.com/>

業種 瀬高産の高菜漬けおよび高菜漬けを使った惣菜の製造、販売

資本金 1000万円

設立 1914年3月

社員数 23人（役員込26人）



1 PICKUP STORY

季節的な人材不足、生産効率を上げることが最優先に

熊川食料工業は、1914年に旧瀬高町（現みやま市）で高菜漬けや奈良漬けなどを製造するために創業しました。三池高菜の価値を保つために、全て瀬高産の高菜を使用しています。

高菜の収穫・漬け込みは年に2度あります。近年は、漬け込みと製造の時期が重なる事で人手不足に陥り、従業員の負担が増え、作業の効率化が喫緊の課題になっていました。そこで製造ロスを減らし、処理能力を高めて従業員の負担を減らすために、新形状タンク、圧搾機、テーブルリフターを導入しました。

2 PICKUP STORY

斬新なアイデアから、効率化を実現

高菜を漬けるタンクの多くは正方形になっています。収穫した高菜は軽トラックの荷台から手作業でタンクに移していくのですが、作業時間が長くなるのが悩みでした。

試行錯誤した結果、タンクのサイズを軽トラックの荷台に合わせた形状にすることにより、収穫した高菜を軽トラックからクレーンでそのまま移し替えられ、生産効率を大幅に上げることができると考え、実行しました。

また、従来の圧搾機は一層式で行っていましたが、今回二層式の圧搾機を導入し作業時間の短縮に繋がりました。

計量作業も、計量機までの荷揚げ作業を従業員が行っていましたが、テーブルリフターを使用することで、負担の軽減につながっています。

導入設備をフル活用し、品質を保ったまま生産効率をアップ

3 PICKUP STORY

大幅なロス削減により、従業員の負担も軽減

新しい形状のタンクの導入により、予想通り移し替えが簡素化できました。これまでのタン



ク形状では漬けるのに30分以上かけていた作業が、新形状タンクの導入により作業時間を5分まで短縮できました。

一層で脱塩から絞りの工程を行っていた圧搾機も、二層式圧搾機の導入により、脱塩した高菜を隣の層にスライドさせ、すぐに次の工程に移る事ができ、さらに空いた層で次の脱塩の準備も可能になりました。

これまで従業員が行っていた計量機までの荷揚げ作業は、従業員の負担と危険を伴う作業で



した。今回の導入で荷揚げ作業が自動化でき、従業員の負担、危険を防ぐことに成功しています。

導入した3種類の設備により、生産効率が大幅に上がり、従業員が遅くまで作業する事がなくなりました。

COLUMN

次の課題は凶作と作り手減少への対策

QUESTION 1 補助金申請のきっかけ

仕事をこなしていると様々な課題が出てきます。改善策を考え、日頃思っていたアイデアは手帳の裏に書くようにしています。その中から優先順位を決め、実行してきました。今回の補助金で、そのアイデアを実現できています。

QUESTION 2 機器導入で変わった事

設備を導入することにより、結果を出さないといけないというモチベーションにもなります。今回も、目に見えて効率化できていると感じる事ができ、結果がついてきているので嬉しく思っています。

QUESTION 3 今後の展開

今後の課題は凶作による農家の減少に歯止めをかけることです。産地の活性化にも取り組む必要があります。瀬高たかな漬協同組合の理事長として、HACCP勉強会を組合員に向けて開催し、品質の重要性を伝え、作り手の意識も高める活動もしています。



ここがポイント

効率化を実現した事で、営業利益も増加傾向に

設備導入による効果を実感する事で、よりやりがいを感じます。そのおかげもあってか、2018年5月期は、社長に就任してから最高益となりました。今年度もこれまでに計画より5パーセント上回るペースで進んでいます。

