

前田食品工業有限公司

代表者 前田 節明

資本金 1,500万円

住 所 佐賀県西松浦郡有田町本町丙1497-10

設立年月 昭和39年1月

連絡先 TEL 0955-42-4019 FAX 0955-42-5140

従業員 40人

URL http://www.maeda-shokuhin.jp



幻の食材「相知高菜漬」を使用した 高付加価値惣菜の開発

日本三大菜漬のひとつ・高菜漬に特化した漬物製造業者として、土づくりからこだわった高品質の高菜を原料とし、伝統的な製法を用いることで長年ブランド力を保ってきました。「本場の本物」に認定された幻の食材を使用した「相知高菜漬」は国内外から高い評価を受けています。有名料理家やJA等とのコラボによる高付加価値惣菜の開発を進める中、食品の安全性を確保するために自動殺菌機と自動乾燥機を導入しました。地元佐賀の地域ブランドの向上と商圏拡大を目指していきます。



代表取締役
まえだ せつあき
前田 節明

Q1. 御社について教えてください。

A. 昭和36年に全国漬物展示品評会で農林大臣賞を受賞したことを機に「高菜漬一筋」を貫いています。



本事業への取り組みの経緯

平成19年に少量の種子が発見され、当社によって40年ぶりに復活した佐賀県の「相知高菜」という幻の高菜で高菜漬を製造しております。相知高菜は平成24年一般財団法人・食品産業センター「本場の本物」に認定されました。有名料理人・笠原将弘氏とのコラボで商品を開発した結果、成功を収め、多くの企業から新商品展開の要望をいただきました。さらには海外進出、研究分野への貢献など相知高菜漬は活躍の分野を広げています。コラボやタイアップの提案を多くいただくなかで、従来の設備では殺菌能力・殺菌精度に課題が出てきたため、新しい機械の導入が必要となりました。



実施内容（取り組みの詳細）

当社では高菜漬を殺菌する必要温度80～90度の設備を有していましたが、コラボ相手である企業等からは、牛、豚、鳥、アサリ、たけのこ、ごぼうなど多様な食材に適応した殺菌処理が求められ、従来の設備では対応できなくなりました。また、大きな水槽を使用して高温水で殺菌するという従来の殺菌方法では、水槽に入れる箇所によっては基準温度まで達せず殺菌が不十分になる恐れがありました。万一の事故を避けるために時間をかけて検査していましたが、精度の面で不安がありました。このような課題を解決するため、自動殺菌機と自動乾燥機の導入を検討しました。自動殺菌機は食品ごとに最適な加熱温度をデジタルに設定することができます。低温殺菌（65～75度）、中温殺菌（80～90度）、高温殺菌（90～98度）を調節できることであらゆる素材に対応できるようになります。自動乾燥機を自動殺菌機に連結させることで作業効率アップも見込めました。殺菌能力・殺菌精度の課題をクリアできると判断し、設備の購入を決定しました。



取り組み成果・波及効果

自動殺菌機を導入したことで、低温・中温・高温の温度設定ができるようになり、あらゆる食材が入った惣菜や加工食品を殺菌することが可能になりました。また、最適な乾燥温度・乾燥時間をデジタルで確実・簡単に設定することができる自動乾燥機は製品を均一にムラなく乾燥します。自動殺菌機と自動乾燥機を連結させることにより、ボイル殺菌（自動殺菌機）した後に水で冷却して熱風で乾燥させる（自動乾燥機）という一連の流れがスムーズになりました。結果として食品安全性と作業効率を高めることが実現しました。



Q2. 今後の課題はありますか？

A. 生産者が高齢によって高菜作りをやめてしまい、後継者がいないというケースが増えています。生産者の減少をいかに食い止めるかが課題です。

Q3. 御社の社是は？

A. 良い製品は良い原料から、良い原料は土づくりから

Q4. 導入した機械の特徴は？

A. 自動乾燥機は低温・中温・高温での殺菌が可能で、あらゆる食材に対応できます。また、自動乾燥機は製品に最適な乾燥温度・乾燥時間をデジタルで設定できます。



LOOK

今後の展望・活動予定

殺菌温度帯が違う食材を含む惣菜等の新商品を開発し、商品化する計画を立てています。また、惣菜の賞味期限を高菜漬単体と同等の3ヶ月とすることも目標としています。国内加工食品市場は堅調な動きを見せており、また、健康食品や品質に強みがある食品の成長は顕著です。「本場の本物」と認定され、海外のシンポジウムやフォーラムで「乳酸発酵食品」と認められた相知高菜漬は、高品質で健康に良い点をアピールしていくことができます。海外への販路・商圏拡大を目指し、努力を重ねていきます。

