

株式会社 バンザイ・ファクトリー

平成29年度
事業計画名

未利用地域資源の高付加価値化に向けた生産性の
向上と通年加工の実現

DATA

代表者名 代表取締役 高橋 和良

設立 2005年12月

実施場所 〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字茶屋前7-7
TEL 0192-47-4123 FAX 0192-47-4128
E-mail: tsubaki@sagar.jp

資本金 7,000万円 従業員数 11名

事業内容 加工食品の製造販売、県産の木材、南部鉄器、漆の県産素材の木製ギフトを製造、販売

U R L http://www.sagar.jp/

わかめ太茎の切断工程と乾燥工程を、機械導入により効率化

わかめ養殖が盛んな三陸地域で未利用資源となっていた「わかめ太茎」。5年の歳月をかけて商品化したが、原材料の収穫期に作業が集中する上に、生産能力に限界があった。高速裁断機と電気食品乾燥機を導入し、生産性と品質の向上、安定雇用を実現。

三陸の未利用資源を使った食品加工に挑戦

日本で消費されるわかめの市場規模は、年間約500億円。その半分は中国産で占められ、3割が韓国産、残り2割が国産である。国産わかめの約70%が、岩手・宮城の三陸海岸で生産されている。震災後、地域漁業の基幹であるわかめ養殖は早期に再開されたが、漁業者が安定した収入を確保するのは容易ではなかった。

2012年8月に陸前高田市に工房を建設した株式会社バンザイ・ファクトリーは、三陸の地域資源を活用した食品の研究開発に着手。生産者に新たな負担を課すことなく、収入を伸ばす取り組みを模索する中で、養殖わかめの太い茎が未利用資源であることを突き止めた。2013年春から実験を始め、5年がかりで「三陸わかめの大黒柱」が完成。白砂糖や精製塩、添加物を使わない商品は健康志向の時流にマッチし、特に業務用のニーズが高くなっている。

原材料の収穫時期は2月末から4月末ごろまでで、この期間に1年分の必要量を加工処理しなければならない。今後の需要を勘案すると、従来の設備では対



わかめの太茎を自動でカットする高速裁断機。

応しきれなくなることから、本事業により高速裁断機と電気食品乾燥機を導入することとした。

加工処理能力を上げるために、 高速裁断機と食品乾燥機を導入

原材料のわかめ太茎は洗浄後、カット工程に入るが、これを従来は手作業で行っていた。わかめ太茎は枝切り用のハサミでなければ切れないほど固く、作業者に負担を強いるだけでなく、作業に時間がかかり、生産能力には限界があった。導入した高速裁断機は、これまで1人につき2時間弱かかっていた作業を5分程度で終わらせる性能がある。また、カット幅が一定で、切断面のばらつきもなくなったことから、たれの浸漬や高圧煮での歩留まり向上にもつながる。

カット工程の後の乾燥工程は、原材料を軟らかくし、たれの味を染み込ませるために必要な工程である。従来は2台の電気食品乾燥機を稼働させていたが、本事業により同機種を2台追加し、処理量を2倍にした。乾燥作業が追いつかない時には、カットしたわかめを一時的に冷凍保管することになるが、乾燥機の増設により、冷凍保管が必要なわかめの容量を軽減することができた。

生産体制を整え、受注増加と 販路拡大に対応

原材料のわかめ太茎は、地元漁協から仕入れている。設備を導入して一次加工プロセスを強化した結果、原材料の大量仕入れが可能となり、漁業者の収入増に貢献できた。また、乾燥作業を終えた原材料は真空パックで保管されるので、二次加工は特定の時期に集中させる必要がなく、安定した雇用につながっている。

「三陸わかめの大黒柱」は、2018年の発売直後から大手ホテルの朝食バイキング用として取引が始まるなど、健康を気遣う高齢者層をターゲットとした宿泊施設から高評価を得ていた。さらに、地元の大船渡や陸前高田では土産物として取り扱われるようになった。新型コロナウイルスの影響を受け、特にホテル・旅館での取引

驚異の栄養成分に着目し、次なる展開を探る

わかめの太茎は、高血圧予防やコレステロール値を下げるなど多くの健康効果が期待できる「アルギン酸」を豊富に含んでいる。わかめの太茎を使った商品としては、「三陸わかめの大黒柱」のほか、生の状態から多段階乾燥させて粉末にした「三陸アルガソルト」がある。粉末状にすると汎用性が高まり、他社とのタイアップなど幅広い営業展開も視野に入れられる。この粉末の生産拡大に向けて、当社では現在、岩手県工業技術センターと連携し、3次元マッピングシステムを用いて乾燥状態を把握する実験に取り組んでいる。



わかめの太茎をカット後、乾燥させるための電気食品乾燥機。従来の乾燥機と合わせて4台に。

業により同機種を2台追加し、処理量を2倍にした。乾燥作業が追いつかない時には、カットしたわかめを一時的に冷凍保管することになるが、乾燥機の増設により、冷凍保管が必要なわかめの容量を軽減することができた。



糖茶の自然な甘みと天然海塩、有機醤油などで味付け。シンプルな「元祖プレーン」と、濃い目の「カツオ」の2種類。

は停滞しているが、コロナ収束後は受注量増加や販路拡大につながっていくものと確信している。

ITエンジニアとして磨いた経験を生かし、オンリーワンの商品開発に取り組む代表取締役の高橋和良さん。



薬に匹敵するほどの栄養成分を強みとした商品が、新たな事業推進の鍵となることを期待している。