

有限会社ゆめ企画須藤健太郎商店

代表者 薄井 あゆみ

資本金 1,000万円

住所 秋田県雄勝郡羽後町足田字大谷地200-2

創業年月 平成16年12月

連絡先 TEL 0183-62-2227

従業員 10人

FAX 0183-62-2106

URL <http://www.ugo-meisan.com>

X線検査装置導入による秋田伝統郷土食「いぶりがっこ」の信頼性・生産性の向上

当社は、創業者須藤健太郎(現会長)が「子供の頃に食べた家庭の味を残したい」という自身の「夢(ゆめ)」を起点として2004年に創業した「いぶりがっこ」の製造業者です。創業以来、米ぬかをたっぷり使い、砂糖と塩だけで100日を超える長期の漬け込みにより大根の水分を絞り熟成させる、昔ながらの製法を信条としています。

今回はHACCP認証取得(2018年取得)と生産性向上による事業拡大を目的として、検品作業工程への機械導入に補助事業を活用させていただきました。

Question

Q 御社の強みを教えてください。

A 秋田県南地域で伝承されてきた昔ながらの製法による、大量生産できない、希少でこだわりのある「いぶりがっこ」を製造しています。

代表取締役社長
薄井 あゆみさん



導入したX線検査装置

本事業への取り組みの経緯

当社では、いぶりがっこに合う「香漬の助(こうづけのすけ)」という品種の大根を自社農場で栽培し、昔ながらの製法で時間と手間と心を込めて丁寧に生産しています。看板商品の「金の蔵」を購入したいというお問合せを多数いただいていたが、大量生産できない希少品であるため、新規取引は見送る状況が続いていました。また、当時HACCP認証取得の準備を進めていた関係で、異物混入防止の最終チェック工程における検査装置の導入が必要不可欠な状況でしたが、検査装置を導入していないことを理由として商談が成立しなかった案件も数多くありました。



当社看板商品「金の蔵」

実施した内容(取り組みの詳細)

製造工程のほとんどが手作業でしたが、特に検品作業については、従来ルーペを使用して作業員が目視で確認を行っていたため、時間が掛かり他の工程にも影響を与えていました(2名対応:500/パック/時間、検品2回)。この検品作業にX線検査装置を導入したことで、作業の省力化を実現させることが出来ました(1名対応:1,000/パック/時間、検品1回)。

また、田舎特有の地域課題のひとつに「人材確保難」がありますが、検品作業の省力化で生まれた余剰人員1名を製品加工部門に配置転換することが可能となり、生産量増加につなげることが出来ました。



事務所に掲載された商標登録証や感謝状など



HACCP認証を取得した作業場の様子

取り組みの成果・波及効果

従来、異物混入検査装置を導入していないことを理由として商談成立に至らないケースが多くありましたが、X線検査装置導入とHACCP認証取得により、商談先の安心や信頼の評価を得ることができ、販路拡大が実現しました。

ものづくり補助金の申請をはじめとした一連の手続きは、これまでに経験したことがなかったため、とても苦労しましたが、会社の現状を客観的に把握して課題を整理したことで、会社としての将来の方向性を考える貴重な機会になったと考えています。



「いぶりがっこ」(仕掛品)の保管冷蔵庫



真空包装後に殺菌を行うための「殺菌槽」

今後の展望・活動予定

代表取締役社長職が、2021年10月に創業者である須藤健太郎(現会長)から薄井あゆみに引き継がれました。新社長は、会長の親族等ではなく従業員の一人でしたが、会長が創業時より築きあげてきた地域への想いや伝統的製法などの無形の資産を後世に伝えていきたいという強い信念から事業承継を決断しました。

今後は、会長が築きあげてきた人的なつながりを守りながら、オンラインなども有効活用してお客様との接点を増やしていきたいと考えています。また、地域の小・中学校を対象とした工場見学会などを積極的にを行い、地域の食文化を伝えていく活動にも、これまで以上に取り組んでいきます。



創業者である須藤健太郎会長との1枚