

納豆製造ラインの増産体制構築による生産性の向上と食の安全性追求

取引先からのニーズである納豆の増産に対応するために、新たに設備を導入し、納豆製造ラインの生産能力、安全性、品質の向上を図った。これにより競争優位性を確立し、納豆の需要拡大に対応するための生産体制を構築することができた。



成功のポイント

「日本の農業と食生活を守りたい」という企業理念のもと、国産大豆だけを利用した納豆の製造を貫いています。農家の方が安心して生産を続けられることが、私たちの安定にも直結しますので、仕入値は農家の方に決めてもらい、長くお付き合いいただいています。また納豆菌は、温度や湿度によって日々変化しますので熟練の調整を要します。こうした信頼関係とノウハウに裏打ちされた安全・安心の納豆をお届けしたいと思います。



代表取締役 遊作 誠 (右)
常務取締役 遊作 篤 (左)



もの補助の活用で一新した納豆パック

企業名 株式会社登喜和食品

住所 〒183-0046 東京都府中市西原町1-10-1
 電話番号 042-361-3171
 URL <http://www.tokiwa-syokuhin.co.jp/>

代表者 遊作 誠
 資本金 1,500万円
 従業員数 25人

企業紹介

昭和24年に多磨納豆製造所として創業した。平成11年には、国内の大豆農家と協力して、すべての納豆製品に国産大豆のみを使用する体制を整えた。以来、農家との間で顔が見える信頼関係を大切に、農家保護の契約方針を貫いている。

平成15年には独自納豆菌（TFC 4102 株）を稲株から発見し、平成22年にはこの納豆菌を使用した納豆製品の販売を開始した。納豆製品のほかに「大豆テンペ」の製造も行っており、東京都との共同出願で乳酸菌を使用したテンペ製法で特許も取得し、平成26年にはJAS有機加工食品工場の認証（OMMJ8003）も取得している。

課題と取組みの内容

消費者の健康志向や安全志向の高まりにより、健康効果が期待できる納豆の需要が拡大している。そうした市場の要求により、取引先からは特に有機JASの納豆の増産を求められていたが、従来の設備では、品質を維持しつつ増産することが難しかった。

そこで、新たに有限会社フォースの納豆間欠充填機を導入することによって増産を実現し、計量の精度向上による品質の安定を目指した。また高齢者の誤飲防止として市場ニーズが高いひきわり納豆のラインナップを拡充する取組みを行い、生産力の増強を図った。



充填からパックまで自動の納豆間欠充填機



平成26年に導入したインケーサ



充填→包装→ラッピングまで品質管理も万全

導入成果

新設備導入後、納豆1アイテム（5,000パック）あたりの生産時間は約100分から63分に短縮でき、約1.6倍に生産能力は向上し、品質不良率は6%から2%以下に改善、計量誤差も10gから1g未満へと大幅に改善ができた。また、大豆充填工程は、従来熟練者の経験と勘による手作業だったが、新設備導入にともない計量作業が自動化され、作業の標準化が実現でき、作業に従事できる人員の幅が広がった。

消費者の健康志向が強まる中、令和2年には、小売での注文件数が前年比2割増となったが、それにも十分に対応することができた。

今後の展望

令和2年2月に発表された国立研究開発法人国立がん研究センターの論文により、大豆食品・発酵性大豆食品の摂取量が多いと死亡リスクが低くなる可能性が示唆され、納豆の人気は更なる高まりを見せている。

そのような中で、当社のように高付加価値のある納豆のニーズは、今後ますます高まることが予想される。これからも大豆生産農家と二人三脚による生産体制を大切にすることによって、安全・安心の納豆を届けていく。