

株式会社山本食品

製造工程の生産性向上と従業員の作業環境を改善する設備の導入

具体的な事業内容

新商品「追い茎本わさび」は好評を博していたものの、製造に係る一部工程が手作業で行われていたことから量産ができず、欠品状態が続いていた。そこで、各工程に新規設備を導入して半自動化することで、製造時間を短縮するとともに、作業環境の改善を通じて生産性の向上を目指した。



↑ 本社工場



↑ 伊豆わさびミュージアム

会社概要

- 社 名：株式会社山本食品
- 代表者名：代表取締役 山本 豊
- 所在地：〒411-0823 三島市御園103-2
- 取材地：同所在地
- 設立年月：明治38年
- 業 種：わさびの加工、製造、販売／オリジナル雑貨プロデュース、販売
- 資本金：10,500千円
- TEL：055-982-0892
- URL：http://www.yamamotofoods.co.jp/



取り組みの経緯



山本 豊 専務取締役

新商品開発により 新たな顧客の獲得を狙う

株式会社山本食品は、明治38年（1905年）創業の老舗わさび漬け等製造・販売会社である。「わさびを、もっと、おもしろく」をスローガンに掲げ、わさびマヨネーズやわさびオイルふりかけといった、わさびを用いたユニークな商品を数多く生み出している。その一方、観光事業として道の駅「伊豆ゲートウェイ函南」に隣接する三島わさび工場を運営。工場内ではわさび製品の直売所を設けるとともに、本格的なわさび田や本わさびの成長過程の見本を設置し、来場者が本わさびへの関心を抱くような工夫を図る等、地域振興にも一役買っている。

積極的に商品開発を進める同社は、県内産の本わさびを丸ごと使用し、できる限り食品添加物を使用せず素材にこだわった「チューブ入り追い茎本わさび」を開発し、販売を開始した。同社の製品としては比較的高価であるにもかかわらず発売から間もなくヒット商品として生産を拡大したが、その一方で様々な課題が浮き彫りになった。

取り組みの内容



商品化された「追い茎本わさび」

製造工程の課題を検証 新規機械の導入により解決を図る

「追い茎本わさび」の製造工程に際して大きな課題となったのは、現有のカッターミキサーによる生産量が少ない点と、製造に必要な工程の多くが手作業で行われていた点である。

追い茎本わさびの主原料混合作業に使用しているカッターミキサーは、本来ならば1時間で25kg生産できるが実際の歩止まりは15kg程度であり、生産量が少なく工程上のボトルネックとなっていた。

製造した追い茎本わさびを充填機へ投入する作業、そこからチューブに詰める充填作業をすべて手作業で行っていたことから1時間で40チューブしか製造できず、生産が追い付かなくなり欠品状態が続いた。充填作業についても、作業員の感覚に依存するため、一部の熟練作業員に頼らざるを得ず、また軽量誤差を超えた場合には容量調整など無駄な作業を生む原因となっていた。さらに、わさび特有の強いにおいを長時間浴びることで一部作業員に相当な肉体的負担がかかっていた。

結 果



導入された充填機により、作業が半自動化された

生産能力の大幅改善 新商品開発の挑戦は続く

これらの課題を解決するため、3種類の機械を新規に導入した。カッターミキサーが新しくなったことで、従前の2倍以上の生産量となった。充填機への投入作業は、これまで作業員が運搬していたところに移送ポンプを導入したことで自動化に成功し、作業員の負担が軽減した。チューブへの充填作業については、充填機を導入し作業工程が半自動化が実現したことで作業時間が1/3に短縮され、1時間当たりで110チューブの製造が可能になった。

さらに計量誤差の発生による容量調整といった無駄な作業も削減された。本事業に取り組んだことで、生産能力が大幅に強化されただけでなく、作業員の労働環境も改善された。

同社では、毎月最低1つ以上の新商品を企画するなど積極的に商品開発を進めるほか、静岡県内のみならず全国版のテレビ出演などメディアへの露出も積極的に取り組んでいる。わさびの固定観念を覆しつつける同社の取り組みから今後も目が離せない。