NO.4

Saga Monodukuri

飲食料品卸売業

ホームページはこちらから

平成29年度補正

一般型　革新的サービス

有限会社 佐賀東部青果

代 表 者：代表取締役社長 樋口 正尚
住　　所：佐賀県杵島郡白石町福富下分2633－1
連 絡 先：TEL 0952-87-3212 FAX 0952-87-3367
U R L：https://www.sagatobuseika.com/
資 本 金：1,710万円
設立年月：昭和58年
従 業 員：75人（パート含む）

白石が誇るタマネギの加工工程を改革し バリューイノベーションを巻き起こす

営業主任　蒲原（かもはら） 辰徳（たつのり）

佐賀県は北海道に次いで全国２位のタマネギ生産地です。ミネラル豊富な重粘土質の土壌に恵まれた白石地区の「白石たまねぎ」を主に取り扱う青果卸売業者として、当社は昭和58年に創業しました。その後、むきタマネギ加工業務や「福富れんこん」の卸売業務を開始し、長年にわたり佐賀県産の青果物を全国各地の青果市場、商社、食品加工メーカーなどに提供しております。

今回の事業では、主力商品のタマネギを通じてお客様と自社の双方に対する価値を向上させるバリューイノベーションを起こすべく、新たな生産方式を確立するため機器を導入しました。

本事業への取り組みの経緯

近年、産地の耕地面積や農業従事者の減少を背景に農業産出額も減少傾向で推移しています。販売額においても、青果を生鮮品として扱う量販店やスーパーなどで減少が続いているのが現状です。

一方、冷凍やチルド食品、外食や中食産業は市場規模が安定しており、今後も成長が見込めます。しかし、そうした販売先から当社にご要望をいただいても、人員不足や設備の老朽化による生産性の低下から、全てに対応できない状況が続いていました。

こうした問題を克服するため、高付加価値な商品を効率的に量産できる設備投資を行い、取引機会の増加、売り上げ向上、販路拡大につなげようと考えた次第です。

実施内容（取り組みの詳細）

主力商品であるタマネギを加工するための「オランダFinis製自動タマネギピーラー設備」を導入しました。これは選果後の原料受け入れから皮むきまでの工程を全自動で行う機器で、省人化や作業時間の短縮をめざせます。この設備には、カメラによる自動整列機能、ナイフとドリルによる天地カット機能も付帯。使用するプレートを変更することで直径50mm～110mmと幅広いサイズのタマネギに対応でき、生産時期や生産地の異なる様々なタマネギを加工できるようになりました。また、カッティングや皮むきをシステム内部で行うため、涙の原因となる物質の拡散が最小限となり、作業環境の改善も期待できます。

取り組み成果・波及効果

青果をそのまま生鮮品として販売するのではなく、皮むき・天地カット・芯とりといった一次加工を施すことで、冷凍食品・チルド食品・外食・中食業界へ提供する際の価値向上、新規取引先の開拓が実現できます。生産性の向上により従来よりも低い単価での対応が可能となり、価格競争力が強化されます。省人化により、人材などの余った経営資源をタマネギ以外の青果の一次加工に投入できる目途も立ちました。作業環境の改善により人材定着も期待できます。幅広いサイズのタマネギを加工できるようになったので、地場産地が不作の際に他産地からの仕入れが可能となり、販売先への安定供給や従業員の雇用確保もできます。

もっと知りたい！ 事業所の魅力をさらに深掘り！

Q 御社について教えてください
青果物移出および一次加工販売・肥料・農業用資材の販売を行っております。

Q 御社の経営理念は
「私たちは常に進化し、日本と世界の食文化の未来に貢献します」

Q 御社が大切にしていることは
地元の人材を雇用することです。従業員満足向上、定着率向上のためにも機械化は重要だと考えます。

Q 導入して良かった点は
生産性が向上したことです。作業負担が軽減され、さらには賃上げもできました。

＼今後の展望・活動予定／

当社の社会的使命は「安全・安心・新鮮な農作物の提供」です。産地と消費者の皆様を物流でつなぐ役割に誇りを持ちながら、白石平野の農産物を全国に安定供給することで、地域農業の振興と発展への寄与をめざしています。

今回の設備導入を契機とし、今後もさらなる作業工程の機械化を推進して参ります。一次処理および二次処理といった加工業務を拡大し、事業基盤を広げる所存です。

業界全体が自給率の低下、耕作放棄地の増加、後継者不足といった課題に直面している中、産地に根差した事業者としてこうした問題の解決に少しでも貢献していきたいと考えております。