

宮崎県産干し大根を利用した たくあんの缶詰の生産プロセス強化

事業取組の経緯

現在、たくあんのマーケットは480億円であり、様々な形態のたくあんが販売されているが、そのほとんどがラミネートフィルムに個包装されたものであり、その形態は40年以上変化がなく、マーケットも縮小傾向にある。

このような中、当社では平成22年から宮崎県産干し大根を利用したたくあんの缶詰の開発に着手し、約3年の開発期間を経て平成25年4月に発売を開始した。

このたくあんの缶詰開発のきっかけは、近年、防災商品の需要が高まる中、従来のラミネートしたたくあんでは衝撃に弱く、賞味期限(4か月)も短いため防災商品としては不向きであるのに対して、たくあんの缶詰は、この点においてもそれらの課題をクリアできるため、防災商品としてのニーズの高まりに対応した備蓄食として果たす役割は大きいと判断したことによる。

しかしながら、宮崎県の特産品である干したくあんは、国内に限らず、東南アジアをはじめとする海外への販路拡大の可能性はあるものの、これらのニーズに全て応えられる製造設備を当社が保有していないのが現状であった。

そこで、市場拡大のため、顧客のニーズに応えられるだけの製造能力の強化が必須であるとして、たくあん缶詰の製造ラインを増強することとした。

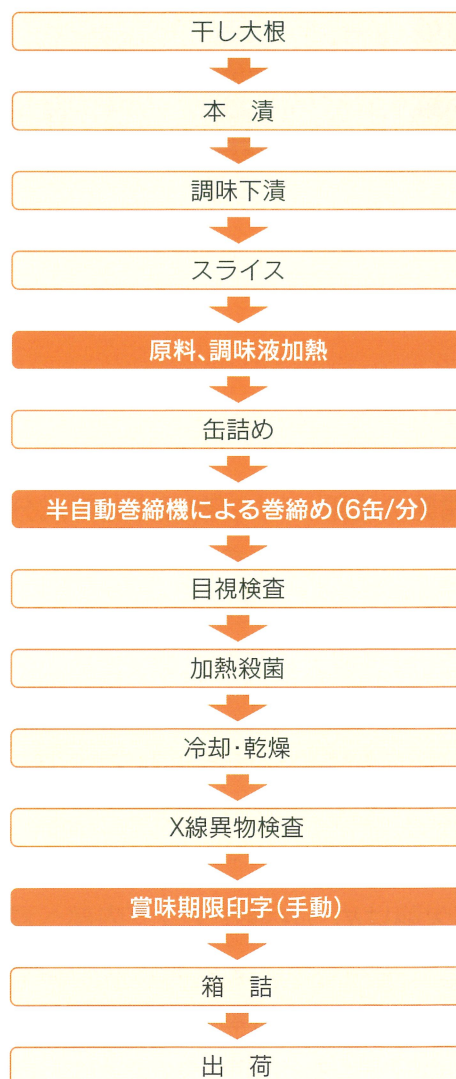
製造ライン強化の中心をなす全自動真空巻締機導入後は、現在、1日当たり最大2,000缶の製造能力が1日当たり10,000缶に向上することになり、国際空港や商社、さらには、自治体や自衛隊といった購買力の高いところへの積極的な商談が可能となる。

加えて、レジャー用品や飲食店のメニューとしての

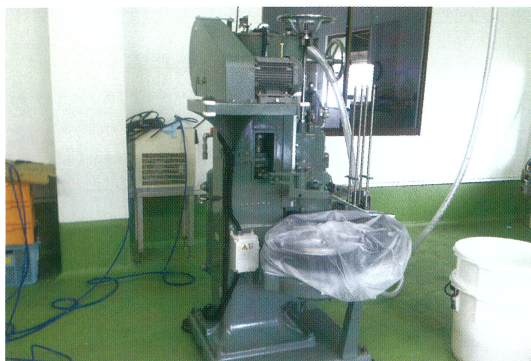
問合せも多く、上記を含め、従来のたくあんではできなかった新たなマーケットへの販路拡大を図ることができる態勢を整えることとした。

事業内容

●現行の製造工程



●全自動真空巻締機を導入した場合の製造工程



導入した全自動缶詰巻締機(毎分処理能力:30缶)

上記全自動真空巻締機導入後の工程に基づき、全体的な製造ラインの確認に加え、たくあん缶詰の原料となる干し大根を投入し、繰り返し試作を行った。

また、導入に伴って今までの人員配置やテーブルレイアウトの見直しを行い、機械の処理能力である毎分30缶の製造が実現できるよう製造ラインの改善に取り組んだ。

事業の成果

全自動真空巻締機の導入により、製造ラインの改善と、これに伴う大幅な生産力の増強が可能となった。

●具体的な現工程からの改善点及び成果

- (1) 原料と調味液加熱工程が不要になった。
- (2) 巻締機を半自動巻締機から自動真空巻締機に変更することで、製造能力が5倍になった。
- (3) 賞味期限印字機(自動)を増設することで、製造能力5倍に対応することが可能となった。

以上のように、全自動真空巻締機を導入することにより、工程の短縮化に加え、毎分6缶の製造が、毎分30缶の製造可能となり、1日当たり2,000缶にも満たなかったものが、1日当たり10,000缶以上の生産強化が実現した。



今後の展望

本事業への取組経緯に記述しているように、今後、近年の防災商品に対する需要の高まり、さらにはたくあん缶詰の3年という長い賞味期限(従来品は4か月)を強みとして、防災用備蓄食として販売強化を図ることになっている。

具体的には、①賞味期限が長い、②直射日光や高温に強い、③簡便である、④携帯に便利、⑤臭いもれがないなどの利点が評価され、各地で行われる展示会や試食販売、空港などでの販売において好評を得ていることから、今後とも、空港や自治体、自衛隊などへの営業活動を強化することになっている。

加えて、レジャー用品、飲食店のメニューとしての問合せに応え、新たなマーケット開拓のため、社内における販売体制の再構築を図ることになっている。