

※昆布離れ打開に向けて
近年の食生活の変化で、若者の昆布（だし）離れ、和食離れが“昆布業界”の大きな課題となっている。同社でマーケティングなどを担当する佐々木貴之取締役は「料理人の世界では昆布は絶対必要なものだが、家庭では簡便性が求められている。社会や時代、環境の変化にあった、今以上に使い勝手の良い昆布、商品を開発することも大事だと思う。昆布のおいしさを伝えるための技術や伝統を守りつつ、新しいことに挑戦し続けたい」と前を向く。

株式会社 山中海産店

事業計画名：
昆布カット機導入による生産性の向上の実現と
コロナ禍における事業継続リスク低減事業

本事業で導入した「昆布切断および異物確認の自動機」。注文に応じて省力化・自動化関連の機械を中心に製造する受注型の設備メーカー・シンセメック（株）（石狩市）にオーダーメードでの製造を依頼した。従来の手作業を自動機械化。昆布の原藻を丸々投入するだけで、一定の長さに切り揃えることができる。大幅な省人・省力化と作業効率の向上を実現したほか、従業員の“手”の負担やケガをなくし、昆布加工現場のさまざまな課題解決につながった。

昆布加工工場に、オーダーメードの「昆布切断および異物確認の自動機」を導入し、業務効率化と品質向上、コロナ禍の“3密”を回避し、安全性の高い労働環境を実現



毎年7月から9月にかけて、日高沿岸は昆布漁の最盛期。好天に恵まれると、浜は昆布干しに精を出す人々で活気づく。太陽の日差しをたっぷり浴びた昆布に凝縮されるのは、うま味とコク。全国区の知名度を誇る日高昆布は自然の恵みの結晶だ。
仕入れたての昆布の束を原藻（げんそう）と呼ぶ。取引先へは原藻のまま出荷する以外に、刻み昆布、角切り昆布といった一次加工をしたり、オリジナル商品として製造・加工からパッケージングまで手掛けるなどして出荷している。

国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録された「和食」。その味を支えているのが北海道の昆布だ。みそ汁や鍋、煮物のだしに始まり、昆布巻き、つくだ煮と、昆布は日本の食卓に欠かせない。その9割を北海道が生産している。道内各地に有名なブランド昆布があり、産地によってそれぞれ特徴や用途が異なるが、中でも「だしによし、食べてよし」と言われる「日高昆布」は、味の良さと普段使いにちょうどいい、使いやすい手頃な昆布として全国的に知られている。

昆布は安定供給が難しい。自然のもので豊漁不漁があるからだ。2024年4月に創業60年を迎えた山中海産店は、日高昆布の最大産地である様似町で、昆布専門の一次問屋（一次加工品製造）として、春から秋にかけて採取された日高昆布を仕入れて保管し、昆布の卸売りやとろろ昆布やつくだ煮など加工品の製造販売を手掛ける業者に安定供給するのが役割だ。高品質の特上浜産昆布から、粉末にして使う昆布の切れ端、耳の部分まで、取引先の多様なニーズに応じて最適な日高昆布を提供している。同社の二代目の山中仁志社長は「近年の不漁傾向を受けて常に2、3年分を備蓄してある。無理をしてでも持てるだけ在庫を持って、絶対に『ない』『できない』とは言わずに信用を積み重ねてきた。迅速に、誠実に、正直に、が創業以来のモットー」と力強く語る。売り上げの9割が道外向け。ヒロコンフーズ（広島県広島市）や日高食品工業（兵庫県姫路市）など、日本を代表する昆布の加工・製造販売メーカーが取引先に名を連ねる。

本事業では、昆布加工工場に「昆布切断および異物確認の自動機」を導入し、作業ラインの省人・省力化とソーシャルディスタンスの確保（コロナ感染対策）を図り、業務の効率化、生産性向上を目指した。

事業の背景　使い勝手のいい切り出し昆布の需要が高まり、昆布の切断工程がボトルネックに

近年、最初から鍋などに使いやすいサイズにカットされた「切り出し昆布」の需要が高まっており、加工工場での昆布の切断作業にかかる比重が大きくなる中で、●手作業のため昆布の切断幅が不均一　●目視による確認と手作業のため異物の発見・除去作業の精度が低い　●手作業のためケガ・事故の発生リスクがある　●4名体制の作業場で“3密”によるコロナ感染リスクがある、という課題が浮かび上がっていた。

実施内容　高い開発力と技術力に定評がある産業機械メーカーに、加工機械をオーダーメード

切断工程の課題解決を図るため、オーダーメードの産業機械・装置メーカー、シンセメック（株）に「昆布切断および異物確認の自動機」の設計・製造を依頼した。機械の操作に慣れていない人が使うことを想定し、機械の操作ボタンを単純化したり、メンテナンスや部品の交換を簡単にしたりするなど、使いやすさを意識して発注、完成後、加工工場ラインに導入した。

事業成果　自動化による省人化、業務効率化、品質・生産性向上、労働環境の安全確保などを実現

従来の工場ラインと比較し、昆布の切断能力が約2倍（60分/20kg→30分/20kg）になり、作業人員は4分の1（4名→1名）に削減できた。また、新設備の機能により昆布の切断面が均一化されるとともに、異物の発見・除去の精度が高くなり、一層の品質の安定と向上を実現した。さらに、自動化により作業者の熟練度によらず、安定した製品品質を確保できるようになり工程の属人化を防ぐとともに、手作業によるケガや事故のリスク軽減と作業の安全性向上も実現し、コロナ禍での密を回避できる工場ラインの整備にも寄与した。これらの労働環境の改善は、採用条件の安定化につながり事業継続性の観点からもプラスになった。



自動化により昆布の切断面にひび割れが少なくなった。作業時間が大幅に短縮すると同時に、従来の手作業に比べ、昆布の端材・端っこの余り部分（ロス）の削減にもつながっている。

VISION　日高昆布の価値を未来につないでいくのが使命 技術や伝統、安全を守りつつ、新しい挑戦も必要



代表取締役
山中 仁志 氏

私は昆布のことしか知りません。でも、昆布のことなら知らないことはないというぐらいの気持ちで、半世紀以上昆布と向き合ってきました。日高昆布は「だしによし、食べるによし」の万能昆布といわれています。素晴らしい個性があり、世界に冠たる昆布と自信を持って売っています。これから先も、昆布専門業として「本物の味」を提供し続け、一人でも多くの方に昆布の美味しさを知ってもらい、未来につないでいくことが使命だと思っています。

食を扱う会社として、安全と安心が何よりも重要だと考えています。当社の加工工場は、2022年に国際的な食品安全管理規格「JFS規格」を取得、また、虫などの異物混入を防ぐために、昆布をマイナス24度で約60時間冷凍させる最新設備をいち早く導入するなど、品質と安全を最優先した体制を整えているのも当社の強みだと思います。





食文化継承のためには消費拡大が欠かせません。商品スタイルや食べ方の提案を時代にあわせて進化させ、うま味やヘルシーさといった昆布が持つ真の価値を日々の生活の中にいかに浸透させられるか。そのためにも、若い人たちにもっと気軽に手に取ってもらえるような商品開発にも力を入れていくつもりです。

COMPANY DATA

株式会社山中海産店
TEL.0146-36-3151
FAX.0146-36-4320

●所在地：〒058-0032 様似町西町36
●代表者名：代表取締役 山中 仁志
●資本金：1,000万円
●従業員数：16人（2024年10月現在）
●設立：昭和39年（1964年）4月8日
●事業内容：昆布の加工ならびに販売



山中社長（写真右）と佐々木取締役は「昆布はだしをとるだけでなく、いろいろな料理にも活躍する食材。さまざまな食べ方を自宅でも試してほしい」と声を合わせる。アンケートなどから浮かび上がってくる〈昆布を使わない〉一番の理由は「だしの取り方がわからない、面倒」というもの。新商品の開発などを手掛ける山中仁美取締役は「かつおだしと違い、昆布だしは手間いらず。刻んだ昆布を水に入れるだけで作れる『昆布水』だけでも、和洋中すべての料理をおいしくしてくれます。初めての方なら、いつもの味との違いに驚くはず。また、使った後もオリーブ油やしょうゆ、酢につけると、いい調味料になります」とアドバイスする。