

INFO SATAKE

2016 Spring / Summer vol.5



おかげさまで創業120周年

JA勝英の黒大豆枝豆 選別出荷設備が竣工

岡山県のJA勝英様（代表理事組合長：内藤敏男）では1月29日、黒大豆枝豆選別出荷設備が竣工しました。同施設にはサタケとして初となる枝豆の自動選別ライン、さらに計量・包装までオールインワンのシステムが導入され、地域の特産品である「作州黒枝豆」の出荷増が期待されています。



勝英農業協同組合営農生活センター
安東訓吉 センター長



枝豆選別サンプル



枝豆選別用に導入されたベルト式光選別機「BELTUZA」

JA勝英管内では以前より地域の気候に適した黒大豆の生産が盛んで、平成19年からは「作州黒枝豆」として首都圏や京阪神の市場に枝豆の出荷を開始。黒大豆ならではの「コクと香り、粒の大きさが好評で出荷量も順調に増え、平成23年のピーク時には年間80トンに達しましたが、生産者の高齢化や選別・包装作業の負担増などが影響し、近年は出荷量が徐々に減少しています。枝豆の選別・包装作業を集約し自動化することで、生産者の負担を軽減し、作付面積を増やすことを目的に、同設備の導入に踏み切りました。JA勝英・営農生活センターの安東訓吉センター長は「従来の手選別では農家の負担も大きく、出荷量も伸び悩んでいた。農家が生産に専念できる環境を整え、作州黒枝豆の全国への出荷量を増やしていきたい」と話しています。

枝豆の選別ラインにはサタケのベルト式光選別機「BELTUZA」が導入され、色彩による「黒点や「変色粒」の選別、形状選別による「粒だけ」や「ちぎれた」原料の選別を同時に行うことで、より高品質な製品の販売が可能になります。また従来の手選別では農家1戸あたり約100時間程度かかっていた作業時間が大幅に削減される見込みです。作州黒枝豆は10月初旬から収穫・出荷が始まり、下旬にはほぼ全ての出荷が完了します。同施設はこの時期に約20日間の稼働を想定し、当面の目標は年間出荷量60トン、将来的には作付面積を増やして年間出荷量100トンを目指しています。

サタケ八重山ヤシ記念館 来館者数が2万人突破

サタケ技術振興財団が開設した「サタケ八重山ヤシ記念館」（沖縄県石垣市宇浮海）の来館者が、3月19日、累計2万人を突破しました。2万人目の来館者となった地元・沖縄県からお越しの川上達輝さん、児玉沙耶香さんのお二人には、無洗米GABAライスやヤシ加工品などの記念品が、同館の管理会社である原商事・川原綱子社長より贈られました。

同記念館は、石垣島に自生する新種のヤシを初めて発見し、学名である「サタケンチャ・リュウキュウエニス」にその名を残す、ヤシ研究の世界的権威者・佐竹利彦の志を偲ぶとともに、ヤシの生態などを紹介し、地域振興や植物学の発展に貢献することを目的として、2005年1月に開館、以来多くの方々にご来館いただいています。



2万人目の来館者となった児玉さん(左)と川上さん(中央)

女子プロテニスプレーヤー・ 二宮真琴選手とスポンサー契約



女子プロテニスプレーヤー・二宮真琴選手

サタケは、女子プロテニスプレーヤーの二宮真琴選手と、2月1日にスポンサー契約を締結しました。

二宮真琴選手は1994年広島市生まれの21歳。6歳でテニスを始め、2008年全日本ジュニア選手権大会U-14ダブルスで全国大会初優勝しました。2011年にはITF Women's World Tennis Tour チャレンジダブルスで国際大会にて初優勝。2013年にプロへ転向し、2013年ITF Women's World Tennis Tour 優勝するなど、順調に成長しています。

今後はサタケとして、GABAライスの提供などを通して選手活動を支援していく考えです。

国内最大級・JA めむろ穀類調製施設 が竣工



3月30日、北海道帯広市の西隣、芽室町のJA めむろ様（代表理事組合長：辻勇）では、新たな穀類調製施設が竣工しました。総合施工管理はホクレン農業協同組合連合会、施工業者はサタケです。当日はJA関係者や工事関係者など約40人が出席し、施設内において竣工式・起動式が行われました。

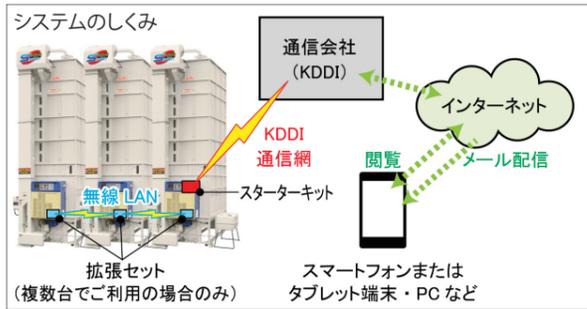
同施設は鉄骨造り8階建て、延べ床面積は2,680平方メートル、事業費約42億3千万円で、同様の施設として国内最大級の小麦・豆類調製施設となりました。小麦調製の処理能力は、以前の2倍の毎時72トンと大幅に向上。処理が速いだけでなく、収穫期の降雨によって品質が低下する低アミロ小麦を仕分けできる選別機をはじめ、比重や色彩、エックス線などによる各種選別機を備え、たとえ天候不順な時でも品質低下を最小限に留めた製品を出荷できるようになりました。

豆類調製の処理能力については以前と同様の毎時4.8トンですが、品質面では大きく向上しています。その核になるのが、タピオカでんぷんを使って豆表面の汚れを除去する「大豆クリーナー」。最大毎時処理能力は2トン、調製ラインに組み込んで連続的に処理できる高能率のクリーナーで、乾式・湿式の2段階で研磨を行い、高品質な製品を作れるのが特長です。同施設ではこの大豆クリーナーを2ライン設置しています。

JA めむろ様では同施設を最大限に活用し、今後はさらに高品質な製品を安定的に供給していく考えです。（ページ10）



このような問題を解決するため、サタケは稲作農家や農業生産法人向けに新たなシステムを開発、このシステムを活用した穀物乾燥機遠隔監視サービスを提供しています。



設置された業務用炊飯機



炊き上がったご飯



おむすび提供の様子(益城中央小学校)

サタケは、熊本地震の被災者支援の環として、4月22日から24日の3日間、JA熊本中央会が実施した炊き出し活動に協力し、業務用炊飯機の貸出や無洗米GABAライスなどの提供を行いました。まず4月21日に、サタケ広島本社から業務用IH炊飯機(7kg釜で1時間当たり10釜炊飯可能)や無洗米GABAライス2トン(1kg入り2000袋)などを、炊き出し拠点であるJA熊本教育センター(熊本県合志市米)に発送。翌22日から24日の3日間、JA熊本中央会の職員および婦人会が中心となり、サタケ社員も協力しながら炊飯・調理作業および避難所への食事の提供を行いました。



搬入された無洗米GABAライス

22日には、おむすび400食分(1食分2個)を益城中央小学校(熊本県上益城郡益城町寺迫)の避難所へ、

23日には、おむすびと豚汁各1200食分を阿蘇熊本空港ホテルエミナース(熊本県上益城郡益城町田原)の避難所へ、24日には、カレーライス400食分を益城中央小学校の避難所へそれぞれ提供させていただきました。

熊本地震の被災者支援として炊き出しに協力

穀物乾燥機遠隔監視サービスを6月より開始

稲作農業における栽培・調製作業、中でも収穫後の乾燥調製作業については、近年、大規模農家や農業生産法人など担い手への集約化が進んでおり、担い手には綿密な作業計画に基づいた、より一層効率的な作業が求められています。一方で乾燥調製作業においては、何らかの原因で機械が停止した場合、計画通り作業を行うことができず、翌日以降のスケジュールに支障を来す恐れがあります。特に夜間におよぶことの多い乾燥作業では、生活の場と作業場所が離れているケースも多く、トラブルが発生しても発見が遅れてしまうという問題がありました。

サービスを、6月1日より開始しました。同サービスは、穀物乾燥機「ソラーナネットワークSMART」シリーズのユーザーが運転状況などを、インターネットを介してスマートフォンやタブレット、PCなどの情報端末(※1)から遠隔監視できるようにするもの。乾燥運転中の穀物水分、熱風温度、残時間などが常時閲覧できるほか、乾燥終了時とトラブル発生時にはメールで通知を受け取ることが可能です。トラブル発生時には、その内容と対処方法を確認することもできます。また、乾燥終了した作業はすべて履歴として記録され、作業改善等に活用できます。

同サービスを利用するための会員登録をフレンドリークラブホームページ(<http://friendly.satake-net.com>)にて受付しています。利用料金は年会費が初年度3万円(2年目以降2万円)と、通信費9千6百円(※2)からです。

サタケは、熊本地震の被災者支援の環として、4月22日から24日の3日間、JA熊本中央会が実施した炊き出し活動に協力し、業務用炊飯機の貸出や無洗米GABAライスなどの提供を行いました。

サタケは、このたびの熊本地震で被災された皆様に、改めて心よりお見舞い申し上げますと共に、一日も早い復旧、復興を心よりお祈り申し上げます。



施設内部

JAめむろ穀類調製施設の概要

事業名	平成26年度 強い農業づくり事業 芽室町農協 穀類調製施設 新設工事
事業主体	芽室町農業協同組合
事業費	4,226,580,000円(税込)
施設建設場所	河西郡芽室町西4条南1丁目 他
総合施行管理	ホクレン農業協同組合連合会
施工業者	株式会社サタケ
工期	着工:平成27年3月26日 完成:平成28年3月10日
敷地面積	22,094.22㎡
建築面積	2,623.37㎡(延べ床2,680.92㎡)
処理面積	小麦:5,223ha、豆類:2,390ha
処理量	小麦:34,426t(12.5%時)、豆類:6,943t
荷受日数	小麦:13日間、豆類:86日間



大豆クリーナー



芽室町農業協同組合
辻 勇 代表理事組合長

「めむろから来たものは品質が均一、ということアピールし、消費者から選ばれる産地になっていく」と、そう宣言するのが辻代表理事組合長だ。JAめむろでは、品質向上に向けた環境整備とともに、「十勝めむろ」産農産物のブランド化に向けた取り組みも継続して行ってきた。実は芽室町は、スイートコーンの生産量、作付面積ともに日本一の町でもある。これを一つのPR材料とすべくキャラバン隊を結成、全国を回って焼きとうもろこしを販売し、「十勝めむろ」ブランドの認知向上を図っている。そのような取り組みが奏功し、現在は有名和菓子製造メーカーや納豆製造メーカーと小豆・大豆などの契約栽培を実施、パッケージに「芽室産」の表示をしている商品も登場している。



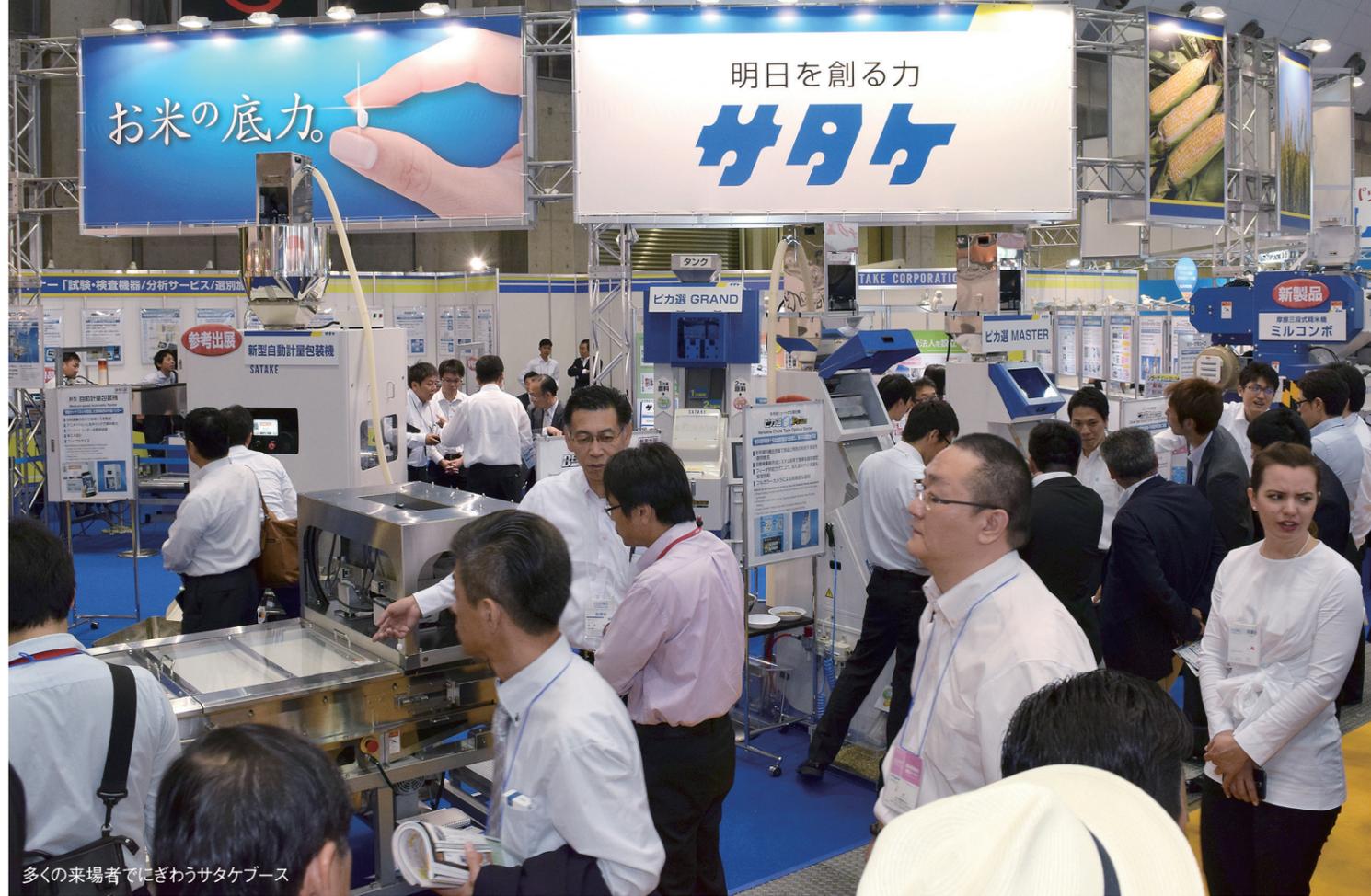
「いただきます」「ごちそうさま!」その間に、私たちJAめむろは存在したい。安心できる新しいお米をお届けして、おいしい笑顔が生まれるお手伝いをしたい。JAめむろは、「次の、おいしさへ」

組合メッセージロゴ(左)のお団子5つは、じゃがいもや豆類で有名な芽室の産物のカタチの集合体。晴天率の高い十勝の空を表す「青」、大地の「茶」、畑や森林を表す「緑」、豊稔の秋を表す「黄金」、そして大寒の冬を表す「白」で表現されている。商品ブランドロゴ(右)は、JAめむろが生産する農産物・加工品に付けられる、生産者と消費者をつなぐ信頼のマークである。

一方で辻組合長は「ブランド化したとはいえず、全量をJAめむろで販売することはできない。こだわり農産物で産地をアピールしつつ、大部分については系統を経由して、実需者に対し大量安定供給していくことが大切」と力説する。あくまで政府管掌作物という土台をきっちり固めた上で、旗印としてのブランド農産物の販売拡大に取り組む考えだ。

このたびの施設完成について辻組合長は、「我々にとってスタートラインに立ったに過ぎないが、きちんとしたハードがあれば、今後いろいろなことに取り組んでいける」と胸を張る。また「次の段階をどうやっていくか、機械の更新時や新たな技術が求められたときには、ぜひサタケさんの技術を活用させてもらいたい」と、サタケがこれまで積み上げてきた穀類の選別、精選技術に対し、大いに期待を寄せている。

「FOOMA JAPAN 2016」に出展



多くの来場者でにぎわうサタケブース

業務用精米機「ミルコンボ」 摩擦3段タイプ」を新発売

サタケは、精米工場向けとして、粒感のしっかりした米飯に対応する業務用精米機「ミルコンボ・摩擦3段タイプ」を、6月1日（※1）より新発売しました。

外食産業や中食産業などの業務用途において、米飯に求められる性質は調理メニューごとに異なり、近年多様化しています。寿司や丼物などの場合、酢やつゆの通りがよく、粒感のしっかりした米飯が求められますが、同じ原料米であっても、精米工程によって米飯の性質は変化します。

摩擦式（※2）の精米工程において、又力を削るためには圧力を加える必要がありますが、圧力が高すぎると削りすぎが発生し、炊飯した際に柔らかいご飯となる場合があります。寿司や丼物などに求められる粒感のしっかりした米飯にするためには、なるべく低い圧力で又力を削る必要があります。



ミルコンボ・摩擦3段タイプ



「ミルコンボ・摩擦3段タイプ」は、摩擦式の精米室を3室備えており、それぞれの精米室を順に通過する際に又力が削られます。3室に分散させることで、従来の1室あるいは2室タイプの精米機に比べ、低い圧力でやさしく精米できます。削りすぎることなく又力を取り除くことで、粒感のしっかりした米飯に仕上がります。また、残留米除去機能を装備し、生産ロットの切替時間が3分と迅速に切替えできます。最低30キログラムからの小ロット精米が可能で、多品種少量生産にも対応します。

メーカー希望小売価格は1、800万円（税抜）、年間20台の販売を見込んでいます。

（※1）一部客先へは先行販売済み（※2）玄米同士の摩擦作用により、又力を取り除く精米方式

「本格石焼き 電気焼いも機」 を新発売

近年、焼いもの人気が高まっています。背景には、ねっとり食感の甘い新品種が登場したことや、健康意識の高まりから食物繊維やビタミンの豊富なサツマイモが注目されていることなどがあると言われています。

一方、生産者の立場から見ると、栽培したサツマイモを焼いもに加工し直売所等で販売することで、農産物の付加価値を高め、収益向上を図るチャンスが到来していると言えます。サタケはこれまでも、農業の六次産業化を支援してきましたが、その取り組みを二歩進めるものとして、農産物の価値を高める調理機器「本格石焼き 電気焼いも機」を3月1日より発売しました。



YG-20R(2kgタイプ)

この「本格石焼き 電気焼いも機」は、庫内に敷き詰められた石による遠赤外線効果で、サツマイモを美味しく焼き上げる本格派。焼き温度と時間を、通常は200℃・約50分に設定するだけで、どなたでも簡単にホクホクの焼いもが作れます。本体上部には焼き杉木枠で囲われた保温部を装備。焼き上がったいもを陳

列すれば、常にアツアツの焼いもを販売できます。

一度に焼けるいもの量により3タイプをラインアップし、メーカー希望小売価格は2kgタイプが45万円、3kgタイプが59万円、10kgタイプが138万円（いずれも税抜価格）。農産物直売所や道の駅、観光農園などに、年間500台の販売を見込んでいます。



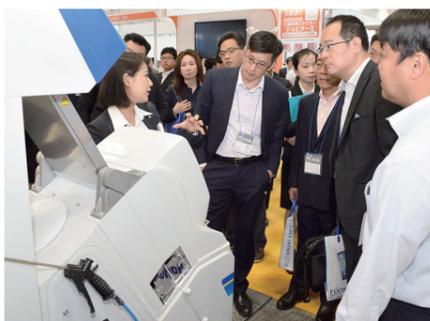
YG-30R(3kgタイプ)



YG-100R(10kgタイプ)



栄養成分「GABA」を増やせる家庭用精米機「ギャバミル」



光選別を視察するシンガポールのテオ・セー・ラック労働大臣



甘い香りが食欲をそそる「本格石焼き 電気焼いも機」

お米の力で、元気・やる気のある人を創る

6月7日から10日までの4日間、東京ビッグサイトにて開催された「FOOMA JAPAN 2016（国際食品工業展）」。サタケは今回、5つのコーナーを設けて製品の実演や展示を行いました。

「光選別機」コーナーでは、形状選別機能により幅広い原料に対応した多用途シュート式光選別機「ピカ選別機 PLUS®」を実演、近赤外線選別機能を搭載した参考出展の多用選別機「ピカ選別機」とともに、大変注目されました。また、新発売の業務用精米機「ミルコンボ®」や、参考出展の新型計量包装機なども展示しました。

「試験検査機器」コーナーでは、簡単に迅速に米品種判定ができるDNA検査装置、色彩・形状など原料の外観品質を測定できる粒状物外観測定器「グレインスキャナー2」を実演したほか、「炊飯・食品加工設備」コーナーでは、ムラがなく粒感がしっかりした炊飯が可能な加圧式IH炊飯機や、米にやさしい洗米を実現する洗米脱水機などの実演を行いました。

さらに「ギャバ関連」コーナーでは、機能性表示食品である「無洗米GABAフライス」の試食を行い、美味しく健康に役立つお米を実際に確かめていただいたほか、栄養成分ギャバが豊富な米を手軽に作れる「家庭用精米機マジックミル®、ギャバミル®」の実演では、サタケ独自の栄養強化機能についてご理解をいただきました。

