

INFO SATAKE

2017 Spring vol.8



地域交流拠点「豊栄くらす」 まもなくオープン

▲内部のようす(12月15日時点)。手前が直売所などに活用するスペース、奥が飲食スペースで、木枠で囲まれたところが厨房。

壁面パネルではワークショップの様子や、昔この場所が商店だったころの懐かしい写真などを紹介。



サタケが地域住民や地元企業などと協力し、東広島市豊栄町清武で改修を進めている地域交流拠点「豊栄くらす」。昨年8月より開催してきた、解体清掃や柿渋塗り、土壁塗りなどのワークショップには、大学生や生徒・児童、地域住民など多くの方が参加し、まさに手づくりで作業が進められてきました。そのような改修作業も今、いよいよ大詰めを迎えています。

正式オープンの前に、昨年12月には、協力企業や行政関係者、地域住民など合わせて約70名を招待し、内覧会が開催されました。ご来場の皆さんに豊栄プロジェクトの進捗状況について、ご覧いただくとともに、末永くよろしく願います。この思いを込めて手打ちの年越し蕎麦が振舞われました。

年が明けてからは内装工事などの作業を進め、3月には建物完成、5月初旬のオープンを目指し、引き続き準備が進められています。地元農産物の直売所やレストランとしてももちろん、将来的には地域住民を対象にした健康講座や、レンタルサイクル事業の拠点として活用することなども検討しています。(2ページに続く)

「豊栄くらす」で 地域住民向け内覧会を開催

サタケの名機 ⑥

世界初となる食味計が誕生したのは、今からおよそ30年前となる昭和61年。当時、生活水準の向上により消費者から「美味しいお米が食べたい」という傾向が強まり、客観的にお米の食味を判断できる機器が必要とされていました。

かねてから食味に関する研究を続けていたサタケでは、近赤外線分光分析の技術を利用し、サタケ独自のプログラムから簡単にお米の食味値を判定することができるようになりました。

「食味計」の開発に成功、世界に先駆けて発売されました。それまでは多数で官能試験を行ったり、様々な測定器でたくさんの手間と時間をかけて食味を判定していましたので、革新的な製品だったことは言うまでもありません。

発売後は多くの精米工場や農業試験場に導入され、ブレンド米などの食味管



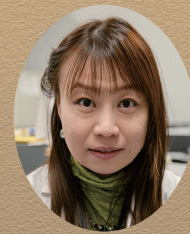
初代 食味計

理において効率や精度が飛躍的に改善されました。価格も約3千万円と非常に高価でしたので、当時は食味計で「食味を管理できる」ということが大変なステータスであったとも聞いています。

その後、他社でも食味値を測る機器が販売されていますが、サタケ製品の強みは単に測定結果を出すだけでなく、その値を基に、乾燥・粉摺・精米など加工時の改善にフィードバックできるというところにあります。実際にお客様からも、精米の前工程である乾燥に改善点があったという事例もあり、大変助かったという声も届いています。

私も仕事柄、ご飯の食味試験を長年繰り返していますので、日本のお米であれば食味の善し悪しが即座に分かるようになりました。ただ、残念なことに、プライベートで外食した際に「このお米は食味計だと何点くらいかな」など、ご飯を楽しむよりも食味値を鑑定してしまい、楽しめないのが職業病です(笑)。

ライベートで外食した際に「このお米は食味計だと何点くらいかな」など、ご飯を楽しむよりも食味値を鑑定してしまい、楽しめないのが職業病です(笑)。



食味研究室
藤田 明子

創る

明日を創る力
サタケ

農村の人口減少、高齢化。
サタケは悲観しません。
未来はやって来るものではなく、創るものだから。
機械メーカーの枠を超え、地域の活性化と健康長寿の取り組みを、すでに始めています。
皆が元気で明るく過ごすことのできる未来を技術力と創造力で現実に近づけています。
サタケは感動ある明日を創るパートナーとして進化を続けます。

思いを技術力で創る。

株式会社 **サタケ**
[広島本社] 広島県東広島市西条西本町2番30号
[東京本社] 東京都千代田区外神田4丁目7番2号

TEL.(082)420-8549
TEL.(03)3253-3112

株式会社サタケは、マネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得しています。

シュート式光選別機
パワー
ピカ選MASTER

バックごはん「GABA楽メシ」は、健康成分GABAが豊富な「GABAライス」を手軽に美味しく食べられることから、健康を考える方々から好評をいただいています。今回さらなるラインアップ充実のため、「あずきご飯」を追加。ほんのり効いた塩味と黒ごまの香ばしさがあり、上品な味わいのバックご飯です。あずきにはたんばく質や食物繊維のほか、抗酸化作用のあるポリフェノールなどが多く含まれており、健康食材として注目されています。

希望小売価格は、白飯が240円、その他は300円（いずれも税込）。サタケオンラインショップ、サタケ食彩店、おむすびのGABA各店で販売します。

デザインを一新したGABA楽メシシリーズ



精米設備全景

サタケがカンボジアの商社「プリマリス社」より受注した精米工場が完成し、昨年12月16日に引き渡されました。同国産の米を主にアフリカやヨーロッパへ輸出する同社は、それぞれの市場に合ったブレンド米を供給すべく、このたび新たに自社精米工場の建設を計画。基本的な精米工程に加え、ブレンドや複数ロットの管理などの機能が必要のため、同国において最も実績のあるサタケへ発注しました。

同精米工場の、初摺精米ラインの処理能力は毎時20トン（粳）。複数ロットの精米やブレンド米を個別に管理できる機能のほか、精米度合の低い白米の再精米ライン（毎時28トン）も設けています。また今後、トレサビリティに対応したサタケ帳票システムの導入や、各種センサからの情報をリアルタイムにサタケへ伝え、迅速な診断と対応が可能となるリモートメンテナンスシステムの導入も予定されています。

サタケが初めてラオスで受注したチャンペン社の精米工場が、昨年10月22日に竣工し、現在順調に稼働しています。近年、同国では米生産量輸出量とも増加していますが、国際市場での競争においては品質向上が大きな課題になっています。そんな中、2013年3月に首都ビエンチャンでサタケが主催した精米技術セミナーに参加した同社は、サタケの技術力とサポート体制を高く評価し、同国で初めてとなるサタケ製精米工場の建設を決めました。

同精米工場は毎時7トン（粳）の精米が可能で、多くの精米工場が毎時1トン前後という同国内では最大規模の精米工場です。生産量、輸出量ともに多い長粒もち米のほか、最近輸出用として栽培されはじめた短粒うるち米も精米できる仕様となっています。

通常、海外で精米工場を施工する場合、機械設置用架台など付帯設備の調達は、顧客が行うことが慣例となっています。しかし今回は海外案件として初めて、サタケが予め付帯設備を工場で生産し現地で組み立てるプレハブ工法を採用しました。それにより設備品質の統一、向上や工期の短縮（約3割）などが実現しました。



精米設備（初摺機など）

サタケでは就活生に向けた新たな取り組みとして、若手社員の仕事に密着したドキュメンタリー動画を制作しました。実際に働く姿を見て入社後のイメージを明確にしてほしい、と制作した第1弾では、調製機営業部門に所属する入社2年目の金澤拓哉社員に密着。農機展示会でのお客様への説明や取引先との交渉など、若手営業マンのリアルな姿を映し出しています。なお、本動画は動画共有サイトYouTubeでも視聴できます。



「サタケ 若手社員」で検索!



サイロ壁面の状態をチェック

サタケは現在、計測会社ルーチェサーチ社との協同により、農業や施設分野におけるドローン活用の可能性を探る研究を行っています。その一環として、ドローンを使った穀物サイロ点検の試験を、このたび東広島市内で実施。今後さまざまな試みを継続していく考えです。

バックごはんGABA楽メシ「あずきご飯」を新発売



サタケは、バックごはんGABA楽メシシリーズに「あずきご飯」

カンボジア・プリマリス社の精米工場が竣工

サタケがカンボジアの商社「プリマリス社」より受注した精米工場が完成し、昨年12月16日に引き渡されました。

同国産の米を主にアフリカやヨーロッパへ輸出する同社は、それぞれの市場に合ったブレンド米を供給すべく、このたび新たに自社精米工場の建設を計画。基本的な精米工程に加え、ブレンドや複数ロットの管理などの機能が必要のため、同国において最も実績のあるサタケへ発注しました。

同精米工場の、初摺精米ラインの処理能力は毎時20トン（粳）。複数ロットの精米やブレンド米を個別に管理できる機能のほか、精米度合の低い白米の再精米ライン（毎時28トン）も設けています。また今後、トレサビリティに対応したサタケ帳票システムの導入や、各種センサからの情報をリアルタイムにサタケへ伝え、迅速な診断と対応が可能となるリモートメンテナンスシステムの導入も予定されています。

ラオス最大規模の精米工場が順調に稼働

サタケが初めてラオスで受注したチャンペン社の精米工場が、昨年10月22日に竣工し、現在順調に稼働しています。

近年、同国では米生産量輸出量とも増加していますが、国際市場での競争においては品質向上が大きな課題になっています。そんな中、2013年3月に首都ビエンチャンでサタケが主催した精米技術セミナーに参加した同社は、サタケの技術力とサポート体制を高く評価し、同国で初めてとなるサタケ製精米工場の建設を決めました。

同精米工場は毎時7トン（粳）の精米が可能で、多くの精米工場が毎時1トン前後という同国内では最大規模の精米工場です。生産量、輸出量ともに多い長粒もち米のほか、最近輸出用として栽培されはじめた短粒うるち米も精米できる仕様となっています。

通常、海外で精米工場を施工する場合、機械設置用架台など付帯設備の調達は、顧客が行うことが慣例となっています。しかし今回は海外案件として初めて、サタケが予め付帯設備を工場で生産し現地で組み立てるプレハブ工法を採用しました。それにより設備品質の統一、向上や工期の短縮（約3割）などが実現しました。



2016.11.23 土壁塗りワークショップ



2016.8.20 解体・清掃ワークショップ



2016.10.23 柿渋塗りワークショップ



2016.9.18 ものづくりワークショップ

「豊栄くらす」改修では、昨年8月の「解体・清掃ワークショップ」から始まり、廃材を使ってコースターや鍋敷きを作る「ものづくりワークショップ」、建具に柿渋を塗る「柿渋塗りワークショップ」、日本家屋の伝統工法「土壁塗りワークショップ」など、さまざまなイベントを開催してきました。

11月に行われた「土壁塗りワークショップ」では、左官職人・平賀晃司さんの指導のもと、コテを使って壁に土を塗る作業を行いました。最後は記念として、塗った壁に子どもたちの手形を押してもらいましたが、泥んこになりながらも皆、楽しそうに作業をしていました。参加者一人ひとりとって、記憶に残るワークショップとなったに違いありません。

業界初！搬送機付精米機「ハイクリンワンパス」を新発売



サタケは、農家および店頭精米向けとして、搬送機で玄米を吸い上げ精米を行う、業界初の搬送機付精米機「ハイクリンワンパス」を、2月1日より新発売しました。

従来の精米機では、上部にあるタンクに玄米を投入し、精米を行う方法が主流でした。そのため、重い米袋を持ち上げて玄米を投入しなければならず、特に女性や高齢者の方にとって、負担の大きい作業でした。

「ハイクリンワンパス」は、米袋に搬送ホースのノズルを差し込むだけで、玄米を吸引してタンクへ運び、自動で精米を行うため、玄米投入時の労力軽減を実現しました。排出口の下には取り外し可能なテールがついており、白米を30kgの米袋に出したり、小さな容器に出したりと、用途に合わせて排出できます。また、工具を使用することなく精米スクリーンの着脱が可能のため、ごなたでも簡単に掃除やスクリーン交換ができます。

メーカー希望小売価格は194,400円（税込）です。

