

# INFO SATAKE

2018 Winter vol.11

## JJA鳥取西部様・ギャバ生成装置が稼働開始



ギャバ生成装置(写真奥)

**管内産米を、栄養豊富なギャバライスに加工**

JJA鳥取西部様は、このたび、管内で生産される米の、高付加価値化による新たな販路の拡大と、生産農家の所得向上を目指し、大山水系カントリーエレベーター敷地内にサタケの「ギャバ生成装置」を導入されました。

昨年9月1日に行われたギャバ米製造施設の竣工式で、挨拶に立った谷本晴代表理事組合長は「平成30年から、国による生産調整が大幅に見直されることで、各生産地では需要動向を見据えた生産体制の構築が急務となっている。ギャバ米の生産販売が生産者の所得向上に寄与し、JJA鳥取西部の新たな戦力となることを大いに期待している」と、話されました。

今後、同施設でギャバ無洗米に加工された管内産米「ひとめぼれ」「きぬむすめ」は、鳥取、大阪、広島などの米穀卸会社を通して、全国の消費者に向け販売されます。

## お客様インタビュー

### 福岡県北九州市／北九炊飯株式会社様



日本初の近代製鉄所「官宮八幡製鉄所」が建設された「鉄の町」として発展を遂げてきた北九州市八幡。この地に、九州初となる業務用加圧式IH炊飯設備が導入され、昨年7月に稼働を開始した。同設備を活用した「理想のご飯」で、顧客の信頼と満足を目指す、北九炊飯株式会社取材した。

北九炊飯株式会社(本社：福岡県北九州市八幡西区)は、おもに福岡県内のスーパーマーケット向けに、酢飯やシャリ玉(にぎり寿司用酢飯)を生産し納入している。「米」に関して持つ多くのノウハウを強みとして炊飯の品質にこだわり続け、これまで着実に顧客の信頼を勝ち得て、地元を代表する高級スーパーへ炊飯を納入するまでになった。



写真左から江頭史男専務取締役、岩崎好広代表取締役社長、大島啓之次長・安全管理者、進藤圭介次長・食品衛生責任者・リスクマネージャー

従業員の世代交代により、長年の経験と勘を要する従来の炊飯設備では品質の維持が困難になりつつある、ということも課題となっていたため、同社は工場の建て替え、設備更新を決めた。

設備選定にあたり、全国にある何社もの炊飯工場を視察し、これまで自社の炊飯職人が独自のノウハウで炊き上げていた、自慢のご飯に匹敵するご飯を探し歩いた。そんな中、運命的な出会いとなったのが、首都圏のある炊飯工場です。試食したご飯。炊き上がりはまったく申し分ない、まさに理想のご飯がそこにあった。その炊飯設備が、サタケの加圧式IH炊飯設備だった。



ガス炊飯設備の経験しかなかった江頭史男専務取締役だが、「(次)に入れ替えるとして

「絶対同じものを要求したい。ガス炊飯の経験を踏まえても、IHのほうが断然いい」という担当者の言葉を聞いて「これなら間違いない」と確信した。

IH炊飯機に対して懐疑的な考えだった岩崎好広代表取締役社長は、報告を聞いて思わず「えー?!」と声を上げた。

IHはガスに比べて火力が弱い、それが従来の常識だったが、実際に炊き上がったご飯を試食した岩崎社長は、考えを一変。ふつから炊け、炊け具合は非常にいい。ムラもない。さらに、自動化によって、誰が炊いても安定して高品質のご飯を炊ける点や、炊飯工程に従事するオペレーターの省力化が可能になることにも、大いに魅力を感じた。「なぜ美味しいのか?と聞かれたときに、明確な理由裏付けがあると強く

も)絶対同じものを要求したい。ガス炊飯の経験を踏まえても、IHのほうが断然いい」という担当者の言葉を聞いて「これなら間違いない」と確信した。

IH炊飯機に対して懐疑的な考えだった岩崎好広代表取締役社長は、報告を聞いて思わず「えー?!」と声を上げた。

IHはガスに比べて火力が弱い、それが従来の常識だったが、実際に炊き上がったご飯を試食した岩崎社長は、考えを一変。ふつから炊け、炊け具合は非常にいい。ムラもない。さらに、自動化によって、誰が炊いても安定して高品質のご飯を炊ける点や、炊飯工程に従事するオペレーターの省力化が可能になることにも、大いに魅力を感じた。「なぜ美味しいのか?と聞かれたときに、明確な理由裏付けがあると強く



反転・ほぐし・冷却工程

理由裏付けがあると強く

排熱が少ないため、室温が上がりず作業環境は快適。また、従来の炊飯設備では繁忙期に従業員が10人必要だったが、自動化された現在は4人で充分運用が可能だ。さらに、工場稼働時間は従来、掃除も含めて深夜0時ごろまでかかっていた、交代制で夜勤勤務者が必要としていたが、現在は18時にはすべて終了し、夜勤の必要がなくなった。人件費を含

れる」という江頭専務の確信の言も後押しとなった。

かくして、加圧式IH炊飯設備の導入が決まり、工場の移転先も確保した。導入したのは1時間あたり72釜の能力を持つ炊飯設備。1釜で約15kgのご飯が炊き上がるので、茶碗でいうと1時間あたり約7、200杯分だ。

IH方式はガス方式に比べ



加工製品(巻き寿司)

め大幅なコスト削減が可能になっただけでなく、「全従業員が同じ時間に顔を合わせて仕事できるようになり、従業員同士のコミュニケーションも円滑になった」と、岩崎社長はプラスの効果を実感している。

今、岩崎社長は炊飯工程の省力化で生じた余剰人員を、シャリ玉整形や巻き寿司製造などの工程にあて、加工部門の強化に努めている。背景にあるのは、スーパーマーケット業界における人手不足だ。

「スーパーでは、調理を外部委託したいというニーズが強まっている。我々が加工まで取り組むことで少しでもお役に立てれば」と思いを語る岩崎社長。「他社と同じ路線でいくと価格競争で終わる。品質・サービス面での差別化を図るべき」と、より高い次元への向上を目指し、「地域一番」の炊飯会社として存在感を高めたい同社の挑戦は、これからも続けられていくに違いない。

「PF Japan 2017  
（国際プラスチックフェア）」に出展



10月24日から5日間、幕張メッセにて開催された「PF Japan 2017（国際プラスチックフェア）」に、サタケは光選別機をはじめとする各種選別機や、加工機器を出展し、実演などを行いました。同展示会は、国際プラスチックフェア協議会が主催し、プラスチックゴムに関する原材料、機械、製品、リサイクル機器、受託加工などが一堂に集結するもので、日本の開催は3年ぶりです。最新の技術やサービスを紹介する展示会とあって、国内外のプラスチック加工業界や部品メーカー関係者など、多くの来場者が訪れました。特に注目されたのが、多用途シート式光選別機「ピ力選α PLUS」。フルカラーカメラを用いた、色彩の違いによる選別に加え、形状の違いをとらえて選別する「形状選別機能」を搭載しており、変色焦げなどの不良品だけでなく、割れ品や原料どっしりが固着した不良品などの除去も可能です。プラスチックペレット製造業や樹脂リサイクル業など、幅広い分野で活躍しています。また、特殊インデント板の揺動により、粒長の異なる不良品の選別ができる「異形プラスチックペレット選別機」は、目詰まりすることなくヒゲ品や連粒を除去できるため、プラスチックペレット製造業などで多く採用されています。

そのほか、ペレットの表面を研磨する機器や洗浄する機器、樹脂リサイクルのためのシステムなどの提案も行いました。



異形プラスチックペレット選別機

多用途シート式光選別機「ピ力選α PLUS」

「広島県働き方改革実践企業」  
第一号企業にサタケが認定



9月8日、サタケは広島県商工会議所連合会より、広島県実践企業の認定を受けました。同制度は広島県内企業の働き方改革を推進するためのもので、残業ゼロや週休3日制試験導入など、これまでの取り組みが評価され、サタケが記念すべき第一号の認定企業となりました。

東広島市と災害時の非常用  
保存食提供の協定を締結

9月26日、サタケは地元東広島市と「災害救助に必要な物資の調達に関する協定」を締結しました。今後は、お湯または水を入れるだけで調理できる、非常用保存食「マジックライス」や「マジックパスタ」の流通在庫5000食分を自社倉庫に備蓄し、災害時の物資として市の要請に応じて必要分を提供します。サタケは広島県との間でも同様に、5万食の備蓄を確保する協定を締結しています。



「桂文珍独演会」が広島大学  
サタケメモリアルホールで開催



人材育成に積極的に取り組んだ3代目・佐竹寛の遺志を引き継ぎ行われている、「桂文珍独演会」が11月5日、広島大学サタケメモリアルホールで開催されました。2002年から始まった独演会は今回で16回目。この日も桂文珍氏による熟練の話を、約千名の観衆が集った会場は笑いの渦に包まれていました。

1832人の合唱団による  
「第九ひろしま2017」開催

年末の広島を彩る「第九ひろしま2017（特別協賛サタケ）」が12月17日、広島サンプラザホールで開かれました。前半にはギタリストの押尾コータロー氏がゲストとして演奏。後半には過去最多となった1832人の合唱団が、曾我大介氏の指揮、広島交響楽団の演奏で、「歓喜の歌」の調べを高らかに合唱しました。



新潟県南魚沼市／JA魚沼みなみ様

お客様インタビュー



JA魚沼みなみ大和第2カントリーエレベーター

日本を代表する良食味米の産地・新潟県南魚沼市。農家の負担軽減と、さらなる米品質向上を可能にする、新たなカントリーエレベーター（以下、CE）がこのほど完成した。このCEよって、稲作経営基盤の強化を目指す、JA魚沼みなみの取り組みを紹介する。

◆日本の米産地

南魚沼市は日本一と称される「シビカリ」の産地。越後三山をはじめとする山々に囲まれた盆地で、昼夜の寒暖差が大きい。冬には3mの雪が積もることもある、日本有数の豪雪地帯だ。

「山間地特有の気候風土、肥沃な土壌、越後三山からの清冽な雪解け水、これらの恵まれた自然環境と生産者の努力が、高品質・良食味米を育み、



小倉一男 代表理事組合長

日本各地で高く評価を得ている」と同JA代表理事組合長の小倉一男氏は胸を張る。米以外にも、しいたけや西瓜、ゆりなど、地域ブランドの園芸作物の収量拡大と高品質化にも取り組んでいる。

小回りの利くカントリー

同JA管内に、今夏新たに1,500トンの貯蔵能力をもつ「JA魚沼みなみ大和第2カントリーエレベーター」が竣工した。その目的について営農部長の駒形正樹氏は、「目的は3つ。1つ目は、荷受の待ち時間を解消すること。2つ目は、選別機器の適正使用、水分、穀温計測の徹底による品質管理を行うこと。3つ目は、設備投資費用の軽減により、農家の負担を減らすこと」と話す。

以前は同JA管内の既存CE2か所のうち、1つが稼働率104.3%と飽和状態になっていた。CEを利用する農家の76%が兼業農家で刈取りが休日集中。荷受に4時間



小型循環式・遠赤外線乾燥機

以上かかるケースもあり、収穫作業のスケジュール全体にも悪影響を及ぼしていた。また、過剰荷受けを行うと品質事故につながるおそれがあるため、乾燥調整処理能力の増強はとりわけ喫緊の課題であった。その解決のため、同JAは新規CEの建設を決定し、サタケに発注。2017年7月に竣工し、9月に稼働を開始した。

同CEの特長は、最大張込量20トンの小型循環式遠赤外線乾燥機を6基導入したことで、最低張込量である4トンから乾燥できるため、荷受量が少ない時にも細やかな対応が可能だ。遠赤外線放射体による効果と、送風温湿度を最適にコントロールすることにより、品質損ねることなく高



駒形正樹 課長

効率で乾燥ができる。主操作盤に大型タッチパネルを採用したことで、視覚的にもわかりやすく、簡単に遠隔集中操作ができる。さらに、品質向上に不可欠な光選別機「ピ力選 GRAND」を導入。玄米中に混入する着色米はもとより、石や樹脂、ガラスなどの異物も除去できるようにした。

「従来のCEは連続流下式乾燥機で、熟練の技術や手間が必要。新CEは循環式乾燥機かつ最新式のタッチパネル搭載のため、手順を覚えれば誰でも簡単に操作ができ、オペレーターの負担軽減にもつながる」と、主任オペレーターの豊野佳之氏は期待を寄せる。駒形課長は「荷受け時の待ち時間軽減を図り、高効率でコストメリットのある施設を利用してもらうことで、地域農業の経営基盤強化に繋がりたい」と意気込む。

同JAの創造的自己改革

今後の取り組みとして同



タッチパネルを操作する豊野佳之 主任オペレーター

JAでは、①農業を産業化すること②付加価値のある特産物を生産すること③関東に園芸品目を出荷していくこと、の3つの目標を掲げている。農業の産業化については現在、直売所を起点とした女性シニア世代の活性化と地産地消の推進を行っている。ブランド化を目指す高付加価値の特産物としては、豪雪地帯ながら温泉熱を活用して栽培するマンゴーやバナナ、トロピカルフルーツといった作物の栽培にも力を入れている。「雪をハンデと思わずチャンスと捉えて挑戦し続ける。夢は見るものではなく、実現するものだ」。そう語る小倉組合長の眼差しは力強く、未来に向け注がれていた。