

真空パック包装機の導入で 鮮度の高い蒲鉾を全国へ

課題

現在の真空パック機では
生産性が低く大量生産ができない

愛媛県と大分県に挟まれた豊後水道は全国でも有数の好漁場。株式会社おがた蒲鉾は、そこで水揚げされた魚をもとに、蒲鉾づくりを続けてきた。鮮度と味のよい高品質な製品は、大手練製品業者のものとは一線を画している。外部からの評価も高く、第48回全国蒲鉾品評会で、「じゃこ天」が農林水産大臣賞を受賞した。

工場の衛生管理の点でも、平成2年に八幡浜から西予市に本社と工場を移し、平成17年には食品衛生全国大会で食品衛生優良施設、平成19年にも厚生労働大臣表彰食品衛生優良施設で受賞をしている。

同社製品は、鮮度にこだわり、保存料（ソルビン酸）、化学調味料などの食品添加物を使用しない東日本、西日本、中四国、九州の生協向けにおもに製造している賞味期限が1週間程度の生協様用製品と中四国内の主要なJRや高速道路のサービスエリアなどで販売している保存料を添加した賞味期限が14日～20日の土産用製品をおもに製造している。土産製品を最大の消費地である関東に向かって販路を広げる政策をとりたいが、現状では賞味期限の短さから輸送時間、また売り場で販売可能な販売期間が短く、返品による廃棄ロスが年間2000万円に上っていた。

それらを解消するためには賞味期限を長期化する真空パックにすればよいが、現在所有している真空パックの機械は生産性が低く、大量生産が難しい。そこで同社では今後、大消費地への販路拡大を目指すために包装工程をより自動化できる設備を導入し、既存の非真空パックの製品を真空パックに随時移行していき、廃棄ロスを減らし、賞味期限の長い製品を増やしたいと考えていた。

支援

設備導入計画の作成支援と
目標に向けてのアドバイス

西予市商工会では、課題解決に向けた導入設備の検証について支援した。真空パックの包装工程を自動化する機械は「深絞り型自動真空包装機」で、購入価格は2300万円。導入すれば真空パック製品のラインアップが今よりずっと充実する。包装工程の自動化により、それまでの約半分の人員で対応でき、労働生産性においても5年後には22%向上すると



深絞り型自動真空包装機（PF-360S）

見られている。それにともなって真空パック製品生産量の増加も見込まれるのだ。

そこで先端設備等導入計画の作成を支援し、平成30年に認定を受けた。

現在は、機械導入後の計画を実行するために伴走支援を継続しているところである。おもなアドバイスは、購入機器を円滑に操作運用できる人材の育成、消費者ニーズに基づく付加価値の高い新商品の開発、設備投資や運転資金の確保などである。

まだ新規の取り組みの実行段階だが、これを続けることによって5年後には売り上げを大きく伸ばすことが目標だ。今回の先端設備導入にともない、商品開発力強化や生産性向上に取り組み、「四国のかまぼこ」といえば「おがた蒲鉾」との認知を目指している。

支援の経過

期間	支援内容
H30年7月	先端設備等導入計画の認定支援

会社概要

会社名：株式会社おがた蒲鉾
住所：愛媛県西予市宇和町大江412-1
電話番号：0894-62-5880
URL：<http://www.ogata-kamaboko.co.jp/>
代表者名：代表取締役 緒方晃彦
創業年：昭和32年
従業員数：32名（R1.9.30現在）
商工会名・担当者名：西予市商工会・岩上睦