

わが社の
**人材活用
対策**

**完全機械化による
人員再配置と商品力の向上**
宇佐パン粉 株式会社

**生産者の顔が見える
食品づくりに徹する**



かつては景気の影響を受けにくいとされてきた食品業界だが、食料品価格の下落傾向や少子高齢化に伴い90年代に入ってから市場規模は縮小傾向にある。業界では安易な値下げ競争に巻き込まれないよう「安全」「健康」志向に舵をとりブランド化を心がける食品会社が増加。なかでも個食化の進展、買い物難民の増加等もあり、手軽でありながら質の高い冷凍食品の開発に力を入れるメーカーの業績伸長は著しい。

宇佐パン粉株式会社は、県内有数の穀倉地帯である宇佐市に本社工場を構える食品製造会社。社名にあるパン粉は昭和45年から手がけはじめ、現在は天玉、冷凍パン、ピザなどの小麦二次加工品を製造。関連会社でスターフーズ株式会社を通じて、業務用から家庭用まで全国に販売を手がけている。販売先は百貨店、量販店、生協、ドラッグストアのほか、大手外食チェーン、有名ホテル、高級食材店へも納品しており、いずれも高い評価をいただいている。

また、平成24年には農工商連携事業者に認定され、地場の農事組合法人が生産する「ミナミノカオリ」というパン用硬質小麦品種を用いた冷凍パン「ゆずパン」の製造も開始。これは食品偽装問題、輸入原料に対する不安、小麦受給の受



「生産者の顔が見える商品づくりが求められている」と岩井社長

給逼迫等を解消するために着手した事業。大分大学との産学連携により県産小麦にこだわって開発した同製品は、「体にやさしい」「柚子の甘みと酸味のバランスが絶妙」「土の香りがする」と、安全・安心志向を求める消費者を中心に人気商品となっている。さらに「ミナミノカオリ」を使用した、ふっくらモチリした生地に仕上がる冷凍ピザの評判も上々だという。

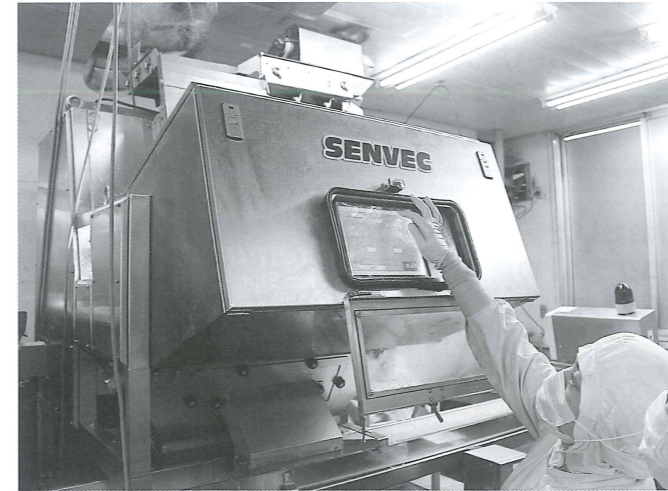
これらヒット商品の増産により、当初は20haでスタートした栽培面積は現在240haにまで広がっており、その商品力の高さを物語っている。

**機械化による生産性の
向上とその効果**



このように消費者の視点を重視してきた同社が、平成26年から新しく取り組んだ事業が、ノンフライフリッターである。揚げ物のカロリーや天ぷら油の処理による手間が問題になってきている昨今、揚げずに焼くだけで作れるカロリーオフのノンフライフリッターは、大きな需要が期待される商品。

しかし、通常のパン粉を使って揚げると表面が焦げてしまい、トンカツなどの場合だと肉まで火が通らないという難点もある。そこで着目したのが、もともと同社で製造し



従来は3～4名だった人員が機械化により1名になった

ている天カスである。天カスを用いてノンフライに適した衣に仕上げることに成功した同社は、早々に商品開発の成功するに至ったという。

開発後、さっそく生産ラインを作ったのだが、ここで直面したのが検査工程の人員配置である。天カスの場合、どうしても揚げた後に若干の焦げ目が発生する。そのため、焦げのある天カスを取り除く全量検査工程が必要となってくる。稼働当初はこの検査を人力で行っており、3～4名が目視で探し出し、指先でつまみ出すという根気のいる作業にあたった。熱気のある工場内による長時間作業は効率が悪く、労働環境や衛生面でも問題があったと思われる。さらにノンフライフリッターは通常よりも粒が微小のため、人力で精緻な検査を完遂するにも限界がある。

そこで導入したのがフルオート色彩選別機である。

本選別機は、上から落ちてくる天カスの色を瞬時に識別し、焦げていると認識された天カスはエアで吹き飛ばす。米穀店で変色した米を取り除く選別機は従来からあったが、本機はそれを応用した独自の選別機で、ものづくり補助金等も活用しながら導入に至った。エアで吹き飛ばすので、指先でつまみ出すには困難だった天カスも容易に取り除き、焦げ目のない正常な天カスを一緒につまみあげることも防ぎ、精度も作業効率も大幅に向上した。

同社ではフルオート色彩選別機の導入により、従来携わっていた人員を他の部署へ配置。現在は1名のみが担当し、製造ラインがスムーズに流れるようになったという。

現在、同社の社員数は他の部門も含め約50名。宇佐商工会議所と連携して早くから技能研修生も積極的に受け入れており、現在はベトナムからの研修生が活躍している。そ



焦げ目のある天カスをエアノズル(写真中央)を使い吹き飛ばす

れでもフルオート色彩選別機の導入により人員の再配置が出来た効果は大きく、同社ではこの余力を単なる省力化で終わらせないよう努めている。

商品力の向上も、そのひとつ。ノンフライフリッターに限って言えば、揚げた時と同様にキツネ色に仕上げるために衣の糖度を調整したり、粒の大きさ、食感の改良など、余念がない。これら一連の取り組みが、販路拡大にも拍車をかけている。

「生産者の顔が見える商品開発は、トレサビリティが重要視される時代において重要なテーマ。農業の活性化や地域ブランドの発信にもつなげていきたいが、そのためにも人材の確保と定着には力を注いでいくべき事柄。機械化はその一環」と岩井社長は言う。

中小企業庁「はばたく中小企業小規模事業者300社」にも選ばれた同社。食を通じた新たな挑戦に期待が高まる。

企業データ

- 会社名 宇佐パン粉株式会社
- 代表者 代表取締役 岩井 正久
- 所在地 宇佐市大字長洲927-4
TEL. 0978-38-0274
- 創業 昭和28年
- 設立 昭和45年6月
- 資本金 3,000万円
- 社員数 50名
- 事業内容 食料品製造(各種パン粉、天玉、ピザ、冷凍パン等)
- U-R-L <http://www.usapanko.jp/>



地場の契約農家が生産する小麦畑は240haにも及ぶ