

栗加工の安全性と生産性の向上に 関する支援



図1 人手による刃物を使用する作業

【支援の背景】

あいきマロン株式会社では自社農園から収穫される大粒栗の生果販売や加工販売等を行っています。主力商品として栗本来の風味が楽しめる「焼栗」や菓子等の材料として近年需要が急増している「栗チャンク」（栗フレーク）がありますが、工場内での加工は主に手作業で刃物を使用する工程が多く、従業員の安全確保、生産性の向上、品質の安定性などに関する課題がありました。そこで、これらの課題解決のために必要な装置導入や加工技術について、当センターに相談がありました。

【支援内容】

（1）導入設備に関するアドバイス

安全性ならびに生産性の向上のために、最も重要な課題であった原料栗への傷入れ工程に関して、過去に当センターが県内企業と共同開発した生栗の自動傷入れ機を紹介しました。また、一連の栗加工工程の自動化に必要な機器類についても紹介しました。

自動機導入にあたっては中小企業庁の事業である「ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金」の活用を提案しました。また、申請書作成にあたり公募要領に沿ったポイントなどについてアドバイスをしました。

（2）加工方法や製品評価に関する支援

栗の種類に対応した加工条件の変更など栗加工の技術的な支援を行いました。また自動機の導入にあたり製法が変更となったことから、冷凍で流通させる製品について、食品衛生法で定められる「冷凍食品」の規格基準における細菌検査を実施して製品評価を支援しました。



図2 自動傷入れ機の導入

図3 栗の自動圧搾機
(従来はスプーンで手作業)

【支援の効果について】

あいきマロン(株)は、補助金を活用し加工に必要な設備を導入することで、作業時の安全性が確保できたほか、従来に比べて生産効率が時間当たり3倍増となる見込みなどの効果がありました。また「栗チャンク」製品の細菌検査でも細菌は検出されず、安定した品質を確保した生産体制を構築することができました。



図4 主力商品「栗チャンク」

製品名：焼栗チャンク、蒸栗チャンク
価格：950円（税込）200g/袋
販売先：自社直売店・オンラインサイト
<http://www.aiki-marron.jp/>

基礎となった事業

令和4年度 試験研究事業費（技術相談、依頼試験）

担当グループ

フード・ケミカルG

グループ長

武田 文宣

TEL:029-293-7497

主任研究員

吉浦 貴紀