

# 視察レポート

レポート作成者 市川営業所 品川 匡

視察日時 平成27年8月17日

視察参加者 市川営業所 佐川次長 坂内課長 脇坂係長 麻薙主任  
齋藤 後藤 品川 相田  
松戸営業所 橋本部長 河手次長 中村課長 清水係長  
植村主任 深山 細渕 謝花 三浦 浅田

視察場所 藤和乾物株式会社  
静岡県藤枝市大西町1-1-32

8月17日、静岡県にある藤和乾物株式会社を視察してきました。  
普段取り扱っている商品がどのように選別され袋詰めされ出荷されているか、  
また、どのような工場で作業をしているかを報告したいと思います。

## ・作業場に入る前









作業ラインは4ラインあります。  
ラインを新しくステンレス製にして、ライトはLEDを導入しました。  
大量の干し椎茸の中からサイズ、香信、荒葉、徳冬など選別していきます。  
このときに、虫に食われている物や、割れているものも除きます。  
生スライス作業でも1ラインで異物の除去作業が行われます。



・煮干選別



煮干選別では、煮干より軽い異物をエアで除去する装置が、新しく導入されました。

異物、規格外、小さな蛸、海老などを選別して除去する作業です。

この作業にノルマはなく、集中して出来る範囲までの作業をしています。

ノルマを与えると急いでしまい、異物を除去できない恐れがあるからです。

・切干大根選別



切干大根は加工して平地に干すので異物が入りやすい商品です。  
鳥の羽や大根の変色、黒い針金に見えるのは大根を洗うときのブラシの毛です。  
切干大根は生産者がわかるので、異物の多かった生産者は要確認するそうです。  
煮干の選別同様、この作業にもノルマがありません。

## 総評

藤和乾物の商品が袋詰めされる前の物を見学させてもらいましたが、目視確認という地味な作業を繰り返していて、気の遠くなる作業をしていると思いました。しかし以前より藤和乾物のクレームが減っていると思います。

これは、作業員の練度が上がってきた為だと思うので、安心してこれからも販売していきたいです。

今回視察して得たものを今後の営業に活かしていきたいです。

以上