

寿マナック視察レポート

訪問先 (有)花吹食品
日時 2016年7月29日 14:00~16:00
所在地 埼玉県北足立郡伊奈町大字小室 6937
参加者 中村・清水・脇坂・斉藤(健)・品川・謝花・植村
作成者 植村

現在取扱い中の、こんにやくメーカー寿マナックの製造元になる、花吹食品に訪問させて頂きました。こんにやく製造において、どのような環境、設備、工程で行われているかを見学したく参加いたしました。

*工場内設備と製造の流れ



外観



土屋社長からのごあいさつ



工場内全景

工場内は気温も高く、こんにやくを製造する上での熱が出ており夏場は特に大変との事。従業員数は20人程で、早朝3時~19時くらいまで交代制で15人程が稼働している。

製造工程

①



②



③



④

⑤

①、ホッパーと呼ばれる機械に、こんにやく芋を粉末化した物を水と混ぜ合わせ、20分程粘りが出るまで、50℃～55℃程の温度で攪拌し溶かしていきます。

②、③、④、部分にて調節された石灰水（水酸化カルシウム）を加え、75℃にて攪拌します。その際に、黒こんにやくであれば海藻粉末（かじめ）という物を加え黒くしていきます。③部分の機械が優れているらしく、良い品質づくりの重要な部分。

⑤、混ぜ合わさったこんにやくを、枠に流し込み、2.5kg程の大判にして水の張った浴槽に泳がせます。その際にこんにやくが空気に触れると、錆の様な色になってしまう為、防ぐためにシートが被せられています。



当日は一連の作業が終了していたこともあり、画像でも説明して頂きました。

⑥



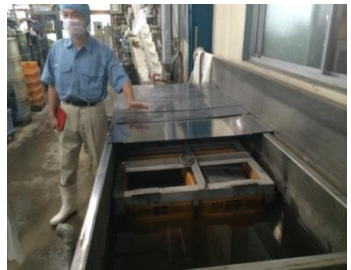
⑦



⑧



⑨



⑩



⑪



⑫

- ⑥、⑦、凝固したこんにゃくを裁断。この日は切こんにゃくが行われていました。
- ⑧、⑨、石灰水と一緒に袋詰め。
- ⑩、袋詰めした物をボイル層にて 85℃で 30 分加熱。
- ⑪、⑫、白、黒こんにゃくによって、石灰水の PH 濃度 (11.3~11.6) を分けている。
こんにゃくは 97%が水分の為、分ける事で加熱時などに製品の違いが出てくる。

⑬



⑭



⑮



⑯

⑬、白滝の原料攪拌機（ホッパー）。こんにゃく同様石灰水も加わります。

⑭、⑮、写真は一部分ですが、高さのある大きな浴槽になっています。

管から流れた原料がここを通り、⑮部分に刃を付けてカットし、白滝の形になります。その後下のお湯が入った浴槽で 80℃、約 30 分程度泳ぎながら加熱。

⑯、袋詰めされた製品。一回の生産で約 3 t 程度生産可能。

⑰



⑱



⑲



⑳



㉑

⑰、⑱、㉑、袋詰め専用の自動製造機ライン。

製造方法は一緒で、混ぜ合わさった原料が管を通り、製造機ライン通過します。

原料充填 ⇒ 袋詰め ⇒ 整列 ⇒ 加熱消毒 (80℃、30分)

⑳、㉒、最初の内に出来る製品は、石灰水が良く混ざらない為、柔らかく形成が不十分な為、検品時に弾かれます。



金属探知機



要望に応えた様々な製品



こんなに大きな物も



白こんにゃく専用異物検査機



原料のこんにゃく芋
群馬県品種(赤城大王)



当日は全員で手作りこんにゃく作りにも挑戦
させて頂きました！





最後は土屋社長、寿マナック営業の滝口さんと一緒に記念撮影

【総括】

今回の視察を終えて、こんにやく作りの製造工程は浅く理解していた程度でしたが、実際に現場を確認させて頂き、本来の製造工程や難しさなどとても勉強になりました。特に印象的だった事は、土屋社長のこんにやくに対する情熱がとても高いと感じました。我々に対しての説明や、要望に応えた製品づくりの姿勢など、工場を運営する上でとても前向きに取り組まれていると感じました。

質疑応答の中、他のユーザーさんからの要望で、板こんにやくの大きさと厚さの薄い物、2mm程の極小サイズの混ぜ込み用こんにやく等、これらは実際に使いやすさや、場面に合わせた商品らしく、とても喜ばれているとの事でした。土屋社長のおっしゃられた、「お客の立場になって考える」と言った言葉が反映されているのだと感じます。

我々の立場に置き換えても、新しい商品づくりや、学校からの要望、問題が発生した時の対応など柔軟に対応して頂ける会社だと思います。

今回の視察の経験を生かし、さらに良い商品や、顔の見える現場で作られた安心な商品で、自信をもって販売していけると感じました。

以上