

視察レポート

レポート作成者 市川営業所 相田 善広

視察日時 平成27年3月30日 月曜日 午前9時30分より

視察参加者 市川営業所 佐川次長 ・ 品川 ・ 相田
松戸営業所 橋本部長 ・ 河手次長 ・ 清水主任 ・ 細瀬

名称 株式会社 高岡屋

所在地 埼玉県さいたま市岩槻区加倉1987(埼玉工場)

TEL 048-756-6491(埼玉工場)

業務内容 海苔の製造・加工

株式会社 高岡屋 外観



今回の視察レポートに関し、株式会社 高岡屋作成の「会社概要」「沿革」「工場のご案内」等の詳細説明が記載されている資料を頂いておりますので、別紙添付致します。
工場内を視察した際に伺ったことを補足としてここに記載致します。

—工場内視察—

工場内の通行について
動線を一方通行にしていることで、更衣室後の前室からクリーンルームへ、その後、グレイルーム(梱包室)を経て前室に戻る。
強制的にその動きになる為、再度クリーンルームに入る際エアシャワー等を行うことになる。



・休憩室
火を扱うものは置かない。(コンロ等)
お弁当等を温めるレンジや自販機は設置されている。



・服装
工場内で作業されている社員はフードまで着用。
手袋は2種類の色があり、海苔を直接扱うクリーンルーム内で作業する人は「白」。
梱包等グレイルームで作業する人は「青」。



・クリーンルームに入る前(前室)
自動噴霧タイプのアアルコールスプレーを行わないと、奥のエアシャワーに入ることができない。(扉が連動している)



・材料
干し海苔が入っている箱。
焼き海苔を1日に70～80万枚製造する
関係で所々に箱が置いてある。



・干し海苔
焼成工程に進む前の干し海苔。
全型海苔が半分に折られており、
ひと塊10枚になっている。

海苔の数え方で「1帖」と呼ぶのは全型の
海苔を半分にした形が畳に似ていること
から、畳と同じ呼び方になったとか…
10枚でひと塊になっているのは昔から
変わらないそうです。



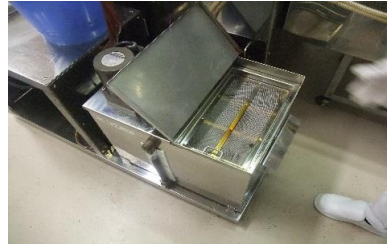
・焼成へ
干し海苔を焼き海苔する際、干し海苔を
挿入するところ。
1枚1枚手作業で入れ、2列にして流す。
焼く温度はラインの長さによるが、310～
390℃。



流れていく際、高感度カメラにより光の反射で形の歪み等を判別し不良の海苔をはじく。
その後、金属探知機へ。



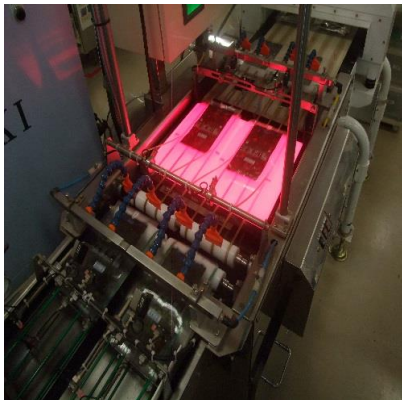
左写真の機械は味付け海苔にする際に使用する。
タレを流し、上部・下部ローラーにスポンジのような部品を取り付け、味付け海苔へ加工する。



↑タレ入れ。



左写真はコンビニのおにぎり用ライン。
焼き海苔をおにぎりサイズにカットし、
包装していく。



海苔をスキャニングして、おにぎり用海苔を画面に投影。包装する基準値以内に納まらなかったものははじかれる。包装に納まっても海苔が数ミリずれているだけではじかれる。



クリーンルームとグレイルームを分ける仕切り。割れないように工夫され、工場内の透明な部分はガラスではなく強化プラスチックになっている。



その後、グレイルーム(梱包室)から
ベルトコンベアを流れ、外の倉庫へ。

—総括—

高岡屋の工場を視察し、衛生面に関して徹底した管理がなされ、また効率化されていることが実感できる。

コンビニのおにぎり用海苔を安全に且つ大量生産しなければならないので、生産・加工力はもちろんのこと、衛生管理にも十分に配慮しないと先方様から仕事をもらえなくなるという危機感・責任感をしっかりと持っている会社と感じる。

今後、全型海苔・きざみ海苔を取り扱うことについて、安心して高岡屋の商品を納品することができる。