

# 有限会社モリモト有機農産 視察レポート

日時 平成 30 年 7 月 26 日(木) PM13:40~15:00

場所 千葉県成田市十余三 121-3

参加者 中村 清水 細渕 浅田 後藤 斎藤陽

作成細渕

午前中の「肉のあさひや」の視察に続き、成田市にある、有限会社モリモトの協力会社の(株)ダイヤアグリシステムを視察した。業務用野菜販売、一般小売り、業務用野菜加工を行っている会社で従業員は約 60 名。現在松戸営業所で取り扱っている千葉県産冷凍里芋の製造工場ということで、どのような環境で、また安全、安心に対する意識を確認したいと思い参加した。



工場外観。一階が加工場で横に長い構造で、二階が事務所になっている。成田空港のすぐ近くにあり、建屋面積 2000m<sup>2</sup>、敷地面積は 7000m<sup>2</sup> と広い。加工場前に冷凍製品を保存するコンテナが 2 台あり一時保管し、その後、倉庫に運ぶ。建物は新しく綺麗な印象を受けた。二階事務所で白衣、帽子を受け取り 1 階の加工場を視察した。



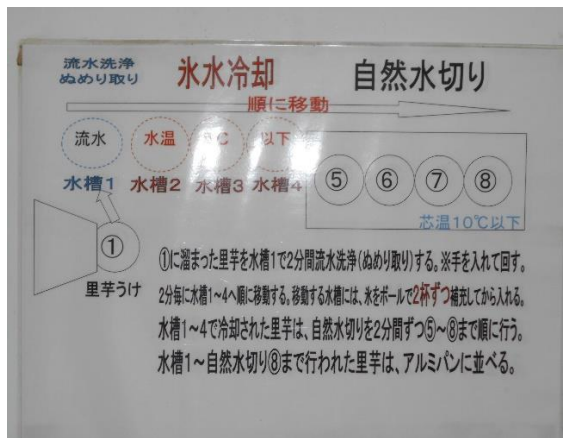
工場内入口。手洗い、ローラー等を行い加工場へ。通路には無駄なものがなくすっきりしており。整理整頓はしっかりされている印象を受けた。

洗浄・皮むき後の原料。同じ敷地内の工場で行われ、フォークリフトで運ばれる。この日はスーパー用の商品を製造していた



加工場。洗浄・皮むきされた里芋はここで加工される。この日はゴボウの加工を二人で行っていた。足元にカットされた野菜の屑はなく、非常に衛生的だった。里芋を加工する場合は12~14人で、乱切りもすべて手作業で行う。乱切りは機械ですと思っていたので意外だった。左下写真は選別機。





隣の加工場でトリミングされた里芋はここでブランチング→冷却→凍結という流れ。氷水の入った水槽 3 つを使い冷却され、アルミバンに並べて凍結する。



↑ 梱包に使用する機械。視察当日は出番なし。右上写真は梱包室。

<総括>

今回の視察では冷凍里芋の製造工程は見ることはできなかったが、この日案内をしていただいた宮川課長の話からも安全に対する意識の高さを感じることができた。また事務の方や作業されている方たちの挨拶の声が大きく、会社全体の雰囲気は明るいなと思った。冷凍里芋以外にも千葉県産原料の製品を作ってほしいとの旨を伝え今回の視察を終了した。

以上