

# 視察報告書

報告者 佐々木

日時	2023年7月21日（金）
訪問先	藤和乾物株式会社 静岡県藤枝市大西町 1-1-32
見学者	河手部長、佐々木
目的	製造工程、管理方法の確認および見識を深める

上記視察内容報告いたします。

会社概要： 藤和乾物株式会社 代表取締役 佐藤文彦  
1977年3月設立 資本金 1000万円  
経営理念 “健やかな未来のために “  
【ISO22000】【FSSC22000】認証取得  
“静岡県ミニ HACCP” “BCP(事業継続計画)特別保証認定企業 “

## 建物外観

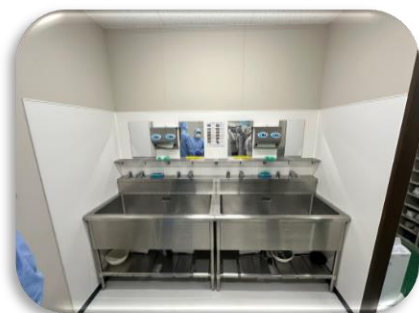


前回視察は 2015 年 8 月

前回の視察時より左側の建物を改装、増床し規模が大きくなっている。

従業員数は 43 名。きれいなオフィスを抜けて加工場へ進む。加工場は 2 階建て。

主に 1 階では椎茸、2 階では煮干しや切干大根、きくらげなどの加工がおこなわれていた。



入り口には工場入場手順確認表があり、作業着の着用、髪の毛、爪のチェック、貴金属を身に付けていないか、コロコロローラー掛け、手洗い、アルコール消毒の実施を確認し記入、記録を残している。工場内に不要なものは可能な限り持ち込まないようにしている。



工場内で絆創膏を使用する際は決められた青色のものを使用している。

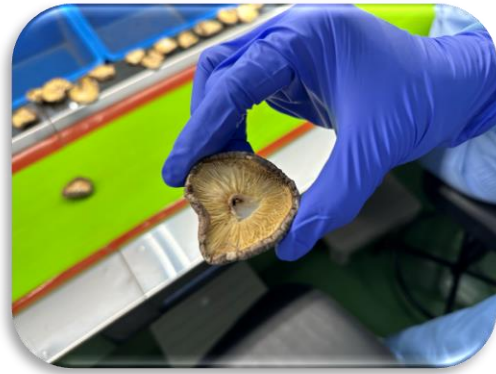
青色で異物混入対策として発見しやすく、パット部にアルミが使われていて金属探知機で検知できるようになっている。

また清掃時に使用するブラシにも毛の部分が金属探知機に反応する製品が使われており異物混入を防ぐ意識は非常に高い。

工場内で使用されるカッター・ハサミなどの刃物・筆記用具などは規定の数量が決められており毎日の始業時・終業時点検表にて過不足がないか確認され、しっかりと個数管理がされている。



## 椎茸選別工程



軸の部分に虫がいる場合が多いので2名体制でひとつひとつ裏表しっかりと見ている。穴になっている部分を掘ったり、場合によっては割ってみたりして取り除いている。虫のいた形跡や黒ずみのあるもの、基準外のもののははじいて前の青いかごへ。選別工程ではじかれたものも異物や変色している部分を取り除き、再検品されスライスや出汁などの製品向けに使用される。



実際に選別工程を体験したが非常に判断が難しい。↑は検品時に発見した虫。良品をはじいてしまったり、基準外のものや虫食いを見つけられず…

## 椎茸原料保管場所



非常に様々な産地の椎茸が整然と並んでいる。すべての原料はトレーサビリティシステムによって管理されており、ひとつひとつの箱に管理バーコード付のラベルが張られている。ひとつの作業が終わるごとに記録管理され管理バーコードが張り替えられる。



↑中国原料の椎茸はこの一区画のみ。現在は国産原料がほとんどを占めている。中国原料の椎茸も見た目はとてもきれいで品質はよい印象だった。

### きくらげ選別工程



### 煮干し選別工程

↓実際の異物

↓異物選別のサンプル







違う魚種が混ざっていたりイカや甲殻類、海藻などが混入している場合がある。実際に体験したが、一見するといわしに非常に似ている小魚もあり細やかでしっかりと選別が求められる。

### 切干大根選別工程



切干大根は異物混入が多いとされている食材。  
弊社PBの切干大根カットは異物の混入報告が極めて少ない。  
実際の切干大根の原料は触ってみると固くひと塊になっているのでほぐしながらの作業。  
原料段階ではやはり別の植物片や鳥の羽根、大根の洗浄に使うブラシの毛の混入は多少ある。  
異物が多い場合は生産者まで特定できるので連絡をいれ改善を求める事も可能。

## 金属探知機



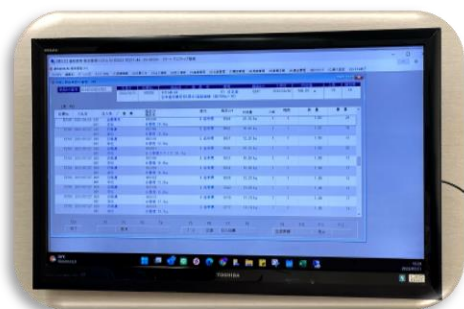
すべての製品は最後に金属探知機にかけられる。製品によってFe・Susの精度がそれぞれ決められていて作業手順書に基づいて実施される。金属探知機が反応した場合についてもその後の作業手順がきちんと決められている。

## 製品保管庫



長期保管する原料、製品や変色しやすい切干大根などは冷蔵保管している。

## TOWA トレーサビリティシステム



最後に TOWA トレーサビリティシステムについて説明を受けた。

製品についてはひとつひとつに追跡番号がついていて原料産地まで特定が可能。

いつ、どこの仕入先から来たか、産地、商品ロット、等級、入荷キロ数、検査責任者、作業者がすべてわかるように一元管理されている。

入庫原料を選別、加工した工程履歴がすべて残っており、原料の取り違え、違う産地の原料が混ざる事故を未然に防ぐシステムが確立している。

また FSSC22000 に基づき 1 年に一度、製品回収を想定した模擬回収、仮想定事故を起こして訓練を実施している。

FSSC22000 では食品安全に加えて従業員教育、企業理念など多岐にわたって要求される項目がある。脆弱性感受性評価や社会情勢を鑑みながら毎年、規格要求事項が更新され常に最新のリスクに対する低減案や業務改善を実行しなければならない。

外部の審査機関による監査も定期的に行われていて、すべての取り組みに対して非常に意識のレベルが高い。

## ～ 総括 ～ 視察を終えて

前回視察から 8 年。私は今回が初めての視察でした。

藤和乾物との取引量は年々増えているのが体感でも分かるくらい増えているので、実際の現場を見る事が出来たことは非常に有益な体験でした。

実際に選別を体験したりお話をして現場の苦勞を知ったり、異物混入の少ない高品質な製品づくりの裏側にある日々の改善、努力を知る事ができました。

その中でも従業員の皆さんの自然な笑顔とあいさつがお会いした方皆さんすばらしく、とても印象に残りました。

これは強制してできる事ではないので、従業員教育・企業理念・従業員の事をしっかりと考えているからこそその結果なのかなと思います。

今後も継続して販売につながる動きはもちろんの事、業務管理として今回の視察で見た事を社内でも生かせる取り組みを考えていきたいと思っています。

佐藤社長、橋本次長はじめに藤和乾物の皆さんこの度は本当にありがとうございました。

以上