

平成 29 年度「静岡県産業教育振興会教員産業見学」報告書

静岡県立浜松大平台高等学校

教諭 寺田 勝彦

久保田 文美

川久保 篤

1 日時及び見学先

(1) 平成 29 年 8 月 4 日 (金)

- ・山梨罐詰株式会社 静岡市清水区興津中町 9 7 4
- ・株式会社由比缶詰所 静岡市清水区由比町屋原 1 7 6-7
- ・さすぼし水産株式会社 静岡市清水区由比 4 2 9-1

(2) 平成 29 年 12 月 20 日 (水)

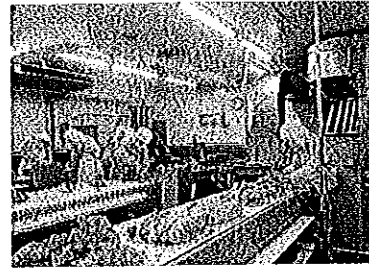
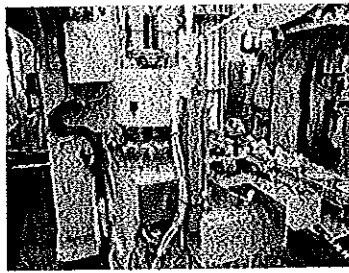
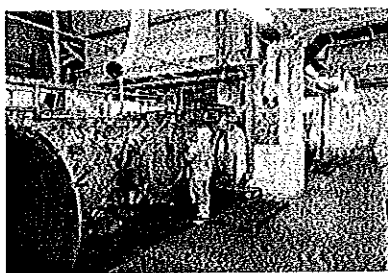
- ・株式会社カクキュー八丁味噌 愛知県岡崎市八帖町字往還通 6 9 番地

2 見学の趣旨

本校の「食品製造」の授業展開は、ジャムやパン、菓子類などの製造が中心の内容となっており、比較的人気の科目である。販売品としては、イチゴジャムとラッキョウ漬け、梅干しの 3 品だけであり、産業的な立場からすると、業務用の施設・設備を使用した農産加工が中心となることが理想であり、もう少しこの分野を多く取り入れたいところである。しかし、指導者の技術不足や施設・設備の未整備から、導入できない現状がある。そこで、加工品の原点である缶詰の製造工程を改めて学び直し、近年増加傾向にあるレトルト食品等についても研修することとした。さらに、6 次産業化をにらんだ商品開発や販売戦略について、地域や企業の取り組みについても研修した。

3 見学内容および所見

(1) 山梨罐詰株式会社



ツナやフルーツなどの缶詰、カレーなどのレトルト食品、ゼリーなどのカップ食品を中心に製造をしており、OEMとして、はごろもフーズ(株)やマルハニチロ(株)、江崎グリコ(株)など大手企業の商品も受注生産している。また、それと同時に自社ブランド品の開発も手掛けており、高級ツナ缶詰のほかオリジナルゼリーなども製造している。環境への取り組みも積極的に行っており、国内クレジット制度排出事業認証やバイオマス発電プラントなど地域環境保護のために尽力している企業である。今回は、缶詰とレトルト食品の製造方法及び巻締機とレトルト機の取り扱いについて主に研修した。

ツナ缶詰の製造工程は、原料搬入、解凍洗浄・頭部内蔵等除去、放冷・身割・クリーニング、選別・肉詰、調味・巻締、殺菌・冷却、検査、検品・包装と進むが、衛生管理と原材料処理に費やす時間が多く、丁寧に作業が行われていた。本校の授業で導入するには、巻締機が重要となるが、先端の真空巻締

機が用いられており、学校においても常に最先端機械の必要性を感じた。また、本校に設置されている小型のレトルトについても、使用方法が研修できたので授業に活用していきたい。また、自社で研究室を持っており、企業からの要望や自社プランに応じて、商品を試作していたので、商品開発の実情を聞くことができた。常に産業の現状に沿った授業展開を考えてはいるが、施設設備の更新には限界があるので、このような企業を利用して現場実習を行うとより効果的な指導ができるものと、改めてインターンシップの必要性も感じた。

(2) 株式会社由比缶詰所・さすぼし水産

高品質の商品にこだわりをもち、消費者の支持を得ている2社の販売所を見学した。また、所在地である由比地区は、蒲原までの街並みが続く観光のスポットでもあるため、その景観を利用した街づくりも合わせて研修した。

由比缶詰所の販売所は、倉庫を利用したような場所であり、贈答用の製品がずらっと並べられていた。平日にもかかわらず絶えず来客があり、1個300円から500円もする商品が売れていた。道路には警備員も配置されるほどの繁盛ぶりであった。オリーブ油漬けツナ缶、高級ツナ缶セットなど高級品のイメージが定着しており、通販での売り上げも好調のようである。さすぼし水産は、原材料にこだわり同じく高級練り製品を販売している。浜松市内のデパートにも卸しているとのこと、本物志向の販売戦略をとっていた。

2社とも目立つような店構えではなかったが、散策マップにも記載されており、地域の観光と結びついたよい販売方法をとっていると感じた。このような地域ぐるみの取り組みは、プロジェクト活動の参考事項となる。

(3) 株式会社カクキュー八丁味噌



岡崎八丁味噌の老舗である。無料の見学コースを設けており、個人・団体に対応し広く開放している。工場に隣接した販売所と食堂、フードコート施設など幅広い年齢層が受け入れられるようなレイアウトであり、効果的な販売戦略をとっている。

こだわりの八丁味噌は、大豆と塩、豆麹といった無添加の原料を2年以上の熟成期間を経て出荷する。授業では、年内完結という点で米味噌が適するが、豆味噌も導入したいところである。工場では、分注作業を実施しているところであったが、授業で使用するのにちょうどよい能力の分注機と真空包装機を使用していた。ジャムの分注作業の機械化を検討していたので参考としたい。

本格味噌煮込みうどんが食べられる食堂、そして、気軽に立ち寄れバリエーション豊富なフードコートは、食品流通の授業で活用したい材料ばかりであった。八丁味噌を使ったピザやラーメン、カレー、アイスなど商品開発のヒントとなった。実際に生徒を連れて見学させ魅力的な企業運営や商品開発などのアイデアを考えさせたい。