

明治ケンコーハム 三島工場



▲右から明治ケンコーハム高橋工場長、ハイテック中村社長、井川係長、明治ケンコーハム古屋課長

富士山の裾野に広がる静岡県三島市は、伊豆に配流されていたころの源頼朝ゆかりの名所が点在する歴史と湧水の街。明治ケンコーハム 三島工場は、明治乳業のグループ企業として、保存料など化学合成品を使用しない本物志向のハム・ソーセージづくりを行っている。その充填工程で活躍するのが、ハイテックの定量・定寸充填機「リンクウェル」と「マックウェル」だ。

同社の中村達郎社長、担当営業マンの井川洋行技術販売課係長とともに、三島工場の高橋昌代（まさしろ）工場長、古屋義行製造二課長を訪ねた。



自社ブランドの「あらびきポークウイナー」と焼豚「豚香」

●きっかけ

性能・使いやすさ+営業マンの情報力

当社は明治乳業のグループ会社として、ハム、ベーコン、ソーセージ類と食肉の総菜、加工品を製造販売しています。ハイテックさんとはもう何十年来の長いおつきあいで、ウイナー自動切断機「ハイカット」をはじめ、手の感覚でウイナーを充填する定量充填機、「ウインカー800」「ウインカー900」、ソーセージ高速充填機「オートウインカー10」、ハム定量充填機「ハムラー」など、いまでも現役で活躍している機械がいくつもあります。

昨年夏、製造ラインの効率化を図るため、大幅に工場内のシステムを見直しました。そのときに購入したのが、天然腸ソーセージ定寸充填機「マックウェル」と「リンクウェル」です。世界初の天然腸用定寸・定量・定径・定形・高速充填機ということで、スピードアップに大いに役立ってくれています。

大々的にシステムを見直した理由はいくつもありますが、ひとつは無添加の商品を手掛けている関係で、厳しい条件を

クリアしなければならない状況があったからです。特に難しいのが無添加のハム、ウイナーです。無添加ですから、発色材、結着材、酸化防止剤などは入れられません。鮮度のいい肉をいかに素早く包装するかが最も重要なことなんです。

導入にあたっては、いろいろな面から検証させていただきましたが、いい機械はひとり歩きするものです。それと大きかったのは営業マンの井川さんのがんばり。営業がどれだけの情報力を持っているかは重要ですが、井川さんは誇りを持って売っているのがよくわかる。ちょっとお世辞だけど(笑)、なかなかの営業マンですね。

●現在、新システムで稼働中

安全な食品は安全な機械から

ウイナーを製造する過程では、スモークハウスで加熱中に中身が膨張してウイナーが割れてしまったり、二次殺菌槽から引き上げて下におろすとき、衝撃でウイナーが折れたり弾けたりすることがあり、多くのケーシングロスが出てしまいます。また、割れているウイナー

が混じってはいはクリームにつながります。この工場では1カ月間に生産する約400トンのウイナーのうち、1%が割れてしまっていたんです。このロスが大きかった。だから、システム全体を変えようと考えたわけです。そして、同じやるなら、他社でやっていないようなところまで手をつけようと大改造に踏み切りました。

殺菌、冷却したものはすぐにクリーンルームに送り込み、自動投入装置付のドラムカッターも導入。その日のうちに包装するシステムに変えました。

何より大切なのは安全性ですが、安全は安心できる環境から生まれます。安全なものをつくるためには、より安全性の高い機械が必要なんです。



天然腸専用の「マックウェル」。最大で毎分800個の充填が可能



羊腸、豚腸、コラーゲン、セルロースのすべてのケーシングの充填に最適な「リンクウェル」

活躍する
ハイテックのソーセージ定寸充填機



富士の裾野、三島市にある明治ケンコーハム 三島工場

●役割
充填重量の
正確さとスピード

我々が非常に気にしていることのひとつに、充填重量の正確さがあります

消費税の内税値段表示について、量販店業界は「表示価格は変えない」路線できているため、充填重量の精度が要求されます。表示価格を同じにするには、たとえば中身を100gから95gに減らすということです。製品が流体なら5%減らすことは簡単ですが、ウインナー6本入りを5g減らすことは難しいんです。

ですから、「リンクウェル」「マックウェル」が果たしてくれる充填重量の正確さはいへん重要になってきます。

ウインナーは羊腸という天然腸に入れてつくっていますが、熱処理をするから安全だという考えはもう通用しません。細菌のなかには、耐熱細菌、低温でも活動する低温細菌、極端に言えば嫌気性菌もいるからです。また、真空パックなら日持ちすると思われてきましたが、真空でも嫌気性菌は存在するため、安全性を確立することが大変難しいことなのです。そういった意味で、無添加食品の安全性を守るためには、製造過程でのスピード性が大切になるのです。

屠殺後の食肉の細菌はゼロですが、その後ものすごい勢いで増えていきます。塩漬、解凍、カット、ミキシングの順でウインナーをつくり、細菌の付着状態を見越して中心温度が70℃から75℃になるように熱処理をします。衛生管理のポイントは時間と温度ですが、高温多湿の日本では温度管理が難しいので、スピードで対処しないとイケません。時間が経てば経つほど、細菌は増殖していきますからね。

そこで、高速生産を可能にしてくれるハイテックさんの機械が無添加食品の安全のために必要になるのです。現場からも「使いやすく、時間が短縮できる」と

好評です。ウインナーが折れるロスも少なくなりました。充填重量の正確さ、スピードとともに、誰もが使いやすい機械として活躍しています。

●今後の目標
コーポレートブランドの確立

お客さまのニーズを見たとき、決して本物が売れているわけではありません。本当のハムというのは、ちょっと硬めでしょっぱくてスモークの香りがします。我々は本物がおいしいと思うけれど、スモークの香りを薬臭く感じたり、塩気が多いと敏感に反応する方もいて、一般的には加水してあるものが売っています。

でも、本物の味をもっと追求していきたいですね。それも、高齢者向け、女性向け、子ども向けというように、ターゲットを絞った商品づくりが大切になってくると思います。そのうえでコーポレートブランドを確立したいですね。明治ケンコーハムと聞いただけでおいしいと思ってもらえるようなブランドをつくり上げること。我々の商品は一般的なスーパーなどではあまり売っていませんが、ファーストフード・CVS（コンビニ）などでは、当社が製造したベーコンやウインナーを使っていることと、皆さまにも食べていただいていることと、思います。

味、品質ともに確かなものをつくり続け、明治ケンコーハムという自社ブランドを育て、皆さまに評価され、愛される商品を提供し続けたいと思います。



明治ケンコーハム(株) 三島工場
製造二課長 古屋 義行さん

ウインナー、ロースハムなどの充填現場では、昔からハイテックさんの機械を使って重宝してきました。当工場は羊腸の比率が高いのが特徴で、これに対応するため今回、しばらくぶりにハイテックさんの新しい機械を導入しました。おかげさまで、生産効率が上がり、使い勝手もいいと、現場の評判も上々です。充填から筈がけまでの移動が少なくてすむのがいいですね。

要望としてはひとつ。この工場では1日に約400アイテムをつくっています。そのため、切り替えが非常に多く、そのたびに洗浄しなければならぬので、洗浄をかんたんに素早くできるように工夫してもらえれば、たいへん助かりますね。

●明治ケンコーハム(株)三島工場

工場長 / 高橋昌代
工場竣工 / 昭和43年5月
所在地 / 〒411-0815
静岡県三島市安久43-2
電話 / 055-977-1186
本社 / 〒141-0031
東京都品川区西五反田7-24-5
電話 / 03-5435-6650
事業内容 / ハム・ベーコン・ソーセージ類の製造販売、ハンバーグ・冷凍食品・総菜など加工食品全般の製造販売、牛肉・豚肉・鶏肉などの加工及び販売
URL <http://www.mei-ken.co.jp/>

明治ケンコーハムさんを訪問して



ハイテック(株)
営業部技術販売課 係長
井川 洋行さん

明治ケンコーハムさんとは長いおつきあいがあると聞いていたので、約1年半さき気なくしつこく通いつめ(笑)、昨年8月に「リンクウェル」と「マックウェル」を納入させていただきました。それ以降、使い方の指導やメンテナンスを含めて月に一度はうかがっています。そのあいだに現場の方も機械に慣れてくださり、問題なく稼働しています。

今日は、当社社長の中村といっしょにお邪魔しました。私どもはお客さまの要望やアイデアをお聞きしながら開発を進めていますので、高橋工場長や古屋課長からのお話、ご意見などはたいへん貴重でした。ご指摘のあった洗浄をはじめ、充填の前後工程を含めた今後の機械づくりにも役立てたいと思います。

●ハイテック(株)

代表取締役社長 / 中村達郎 設立 / 昭和51年8月 資本金 / 2000万円
所在地 / 〒226-0026 神奈川県横浜市緑区長津田町 2565-8 電話 / 045-983-5000
事業内容 / ハム、ソーセージなど食品加工機械の製造・販売 URL <http://www.hitec-jp.com>



熟練した手の感覚で充填していく「ウインナー」