

月刊

食品工場長

1

JANUARY

食品の生産拠点を支援する情報誌

2025

No.333

TOP
INTERVIEW

ト ッ プ イ ン タ ビ ュ ー

(株)紀文食品

代表取締役社長 兼 社長執行役員

堤 裕 氏



東京工場

創業100周年に向け総合食品グループ・
開発型企业・グローバルカンパニーを目指す



特集1

地域に根差した食品工場

特集2

食品工場における工場内物流改善

新工場紹介 井辻食産(株) 安芸高田工場

増ページ!

井辻食産(株) 安芸高田工場

餃子皮・春巻き皮の主力工場 アレルギー対策を強化し、 生産能力を1・5倍に拡大

1947年に創業され、餃子の皮で西日本エリアのトップシェアを誇る井辻食産(株)。2021年に持ち株会社制に移行し、外食チェーンを展開する井辻フードアンド(株)と共に井辻ホールディングス(株)の傘下となり、食品製造と中食関連の事業会社として再スタートを切った。23年11月には、広島市内の本社と工場を安芸高田市に移転。安芸高田工場では米粉製品と小麦粉製品の製造エリアを完全に分けアレルギー対策を強化し、生産能力を旧工場の1・5倍に拡大させた。省力化や業務効率化、SDGsの取り組みを推し進め、新市場開拓にも挑戦していく。



広島市中心部から車で約50分、中国自動車道・千代田ICより約20分の場所にある井辻食産 安芸高田工場

会社概要	工場概要
創業：1947年	操業：2023年11月
設立：1963年	敷地面積：9240m ²
所在地：広島県安芸高田市八千代町土師67-2	延床面積：2970m ²
事業内容：餃子皮・春巻き皮・ワンタン皮などの製造・販売、冷凍生餃子の製造・販売	稼働時間：8:30～17:30
従業員数：160人	主な製品：「ぎょうざの皮」「はるまきの皮」「お米の皮(春巻用)」「お米の皮(餃子用大判)」「ワンタンしゅうまいの皮」など
	生産量：餃子皮150万パック以上/月
	従業員数：30人

外食事業が成長をけん引 食品事業に続き中食事業にも参入

井辻食産は1947年、広島市中区で井辻美代次氏が製麺業を創業したことに始まる。67年に中華料理店「ひろしまランメン」を開店し、外食産業に参入。同店や81年開店の「ピッツェリア・カナダカン」をチェーン展開し、2011年に新業態の「餃子家龍」を開店した。ユニークな店づくりと本格的な味づくり、真心を大切にしたサービスで売り上げを伸ばし、現在は計10店舗を運営する。

長年、外食事業が同社の成長をけん引してきたが、井辻龍介・井辻ホール

製品
ラインアップ



上左から「ぎょうざの皮(大)」「お徳用ぎょうざの皮(大)」「お米の皮(餃子用大判)」、下左から「お米の皮(春巻用)」「はるまきの皮」

ディングス社長といこの井辻隆行・井辻食産社長が入社した02年ごろから餃子皮や春巻き皮を製造する食品事業の営業に力を入れ始め、新商品の開発やPB商品の製造受託を積極的に手がけるようになる。特に製粉メーカーと共同開発した国産米粉を使った米粉製品は井辻食産を代表する商品に成長。12年に「国産米粉100%使用お米の皮(餃子用大判)」を発売したのに続き、15年に「同(春巻用ミニサイズ)」を発売し、両製品ともモンドセレクション金賞を受賞している。

同年、餃子の持ち帰り店を開店し、中食市場に参入するなど事業を拡大していった。



W インタビュー ①

米粉専用工場を持つ強みを生かし 西日本エリアのさらなるシェア拡大へ

井辻ホールディングス(株)
代表取締役社長 **井辻 龍介 氏**

井辻食産の本社と工場の移転を決断した理由や今後の成長戦略などについて、井辻ホールディングス(株)の井辻龍介社長に話を聞いた。

Ryusuke Itsuji

【プロフィール】1976年生まれ、広島県出身。2002年井辻食産(株)入社。07年代表取締役社長就任。21年井辻ホールディングス(株)設立と同時に代表取締役社長就任。



一つの建屋に 米粉工場と小麦粉工場

——新工場稼働の経緯からお聞かせください。

井辻 広島市安佐南区にあった長東工場は老朽化が進み、手狭となっていました。そのため、10年以上前から新工場をつくりたいと思い、土地を探し始めていました。最初は市内で探していたのですが、そもそも1000坪ぐらいのまとまった土地が少ない上、あっても希望価格を上回ることから、市外に広げて探したところ、2021年3月に築17年の米飯工場の居抜き物件の紹介を受けました。天井の高低差を生かしたライン設計はそのまま餃子皮の製造に応用できることなどに魅力を感じ、鉄骨造2階建ての建屋内部をリニューアルし、新工場として稼働させることを決断しました。

——設計上こだわった点はどこですか。

井辻 長東工場では16年に敷地内の麺工場を米粉専用工場にリニューアルし、業界に先駆けてアレルギー対策に取り組んでいたため、新工場でも一つの建屋に米粉工場と小麦粉工場を完全に分けてつくることにこだわりました。原材料の受け入れ口や従業員

の入場口から、製造フロア、更衣室、トイレ、休憩室に至るまで、小麦粉製品と米粉製品で完全に分離しています。また、ラインを増設して生産能力を旧工場の1.5倍に拡大したほか、省力化や業務効率化を図り、太陽光発電システムを導入するなどSDGsへの取り組みにも力を入れました。

——新工場の稼働を機に、どのようなことに取り組んでいく予定ですか。

井辻 小麦粉を使った餃子皮も米粉を使った餃子皮も毎年着実に売り上げが伸びていますが、米粉専用工場は強いこだわりを持ってつくったので、米粉製品をもっと伸ばしていきたいと思っています。現状、米粉製品は餃子皮・春巻き皮のみですので、それ以外の商品開発を進めていきたいと思っています。

ベトナムに出店し、 元技能実習生を採用

——海外展開についてはいかがですか。

井辻 既に10年以上前から米粉製品を含め餃子皮の輸出は行っています。また、井辻ホールディングスとして24年6月に海外店舗1号店「餃子家 龍ベトナムハノイ店」をオープンしました。19年から井辻食産の冷凍餃子工

場(古市工場)でベトナム人技能実習生の受け入れを始めましたが、母国に戻った元実習生が日本で習得した技術を生かせる場をつくりたいという思いがありました。現在、2人の元実習生が活躍してくれています。人口減少により縮小を続ける国内市場に対し、国民の平均年齢が31歳と若く、人口も増えているベトナムの市場は魅力的で、3代目社長として次の世代にバトンを渡す上でも、海外市場に種をまいておくことが必要だという強い思いもありました。ここを拠点にさまざまなマーケティング活動を展開しながら、井辻食産の製品をベトナム国内はもとより東南アジア諸国に輸出していければと考えています。

——今後の目標を教えてください。

井辻 新工場の立ち上げは弊社にとって過去最大の投資でした。工場の稼働率を上げ、より良い商品をより多く作っていくことが第一の目標です。そして、関西以西に販路を拡大する余地はまだあるため、西日本エリアのシェア率をさらに上げていきたいと考えています。これらについては井辻食産社長の井辻隆行に任せ、私は海外事業の基盤構築に注力していきます。

米粉工場

それに伴い、67年に広島市安佐南区に稼働した長束工場は09年に餃子皮自働製造ライン、10年に春巻き製造ライン、15年に餃子皮自動製造ラインと増設を重ね、生産能力の向上を図った。

16年には敷地内の麺工場を米粉専用工場に改築し、アレルギー管理を強化。13年に取得済みのFSSC22000認証の拡大取得を行った。食品製造に加え、中食・外食事業も

手がけていることで、コロナ禍でも食の売り上げの落ち込みをほかの事業でカバーし乗り越えた。21年には持ち株会社の井辻ホールディングスを設立し、餃子皮や餃子を製造・販売する事業会

社の井辻食産と、餃子家龍やカナダカンを展開する外食事業会社を傘下に置き、新体制に移行。そのタイミングで井辻隆行氏が井辻食産社長に就任した。



2



1



5



3



4



8



6



7

1 米粉製造関係者専用のトイレ／2 米粉製造関係者専用の休憩室／3 米粉工場の作業者は白色のユニフォームを着用。粘着ローラーをかけた後、手洗いをを行う／4 「個人衛生自己申告書」と「日常の清掃と殺菌の記録」。米粉工場の帳票類や掲示物などはピンク色に統一している／5 「アピアランスチェックポイント」。身だしなみなどのルールを掲示している／6 薬剤保管庫。施設管理が行われ、管理責任者も明確になっている／7 セキュリティーカメラは場内に11台設置されている。小麦粉工場のラインも見える／8 米粉工場です使う原材料の受け入れ口



9 独自配合の米粉を手作業でミキサーに投入し、隣室から配管で送られる練り水を加えミキシングを行う / 10 練り上がった生地は真下にある複合機を使い、2枚を1枚に重ね合わせる / 11 圧延ロール機で徐々に生地を薄く延ばして麺帯にしていく。米粉製品は小麦粉製品に比べ粘度があってローラーにくっつきやすく、かつ乾燥しやすいため、包装工程までのリードタイムをできる限り短くしている / 12 新たに増設した米粉餃子皮ライン



12



10



11



9

熱処理技術を極めた ARAKAWA の通気式乾燥機

スラットコンベアの特徴

- メッシュベルトに比べて破損が無い
- スラットプレートは清掃が簡単
- 複数枚のスラットコンベアの組み合わせ構造により分離可能
- コンベアの整備・破損・修理は該当箇所のみ交換修理可能



乾燥機コンベア穴型一例



荒川製作所は長い歴史と経験により幅広いニーズに対応致します!

1954年創業以来、熱処理設備及び産業設備機器メーカーとしてお客様と共に歩んで参りました。これからもシンプルなお要望から、実現が難しいご要望まで、的確にお応えすることこそが最高のサービスだと確信しております。

ARA KAWA 株式会社荒川製作所

URL <http://www.arakawa-mfg.co.jp>

事業本部 〒454-0056 名古屋市中川区十一番町6-5-5
TEL (052)651-4101 FAX (052)654-2015

東京営業所 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3-2-14 山一大野ビル3階
TEL (03)3272-3251 FAX (03)3272-3252

**5日間休業し、
本社機能と生産機能を二気に移管**

そして23年11月、井辻食産は本社および工場を安芸高田市に移転。長束工場が老朽化に加え手狭となっていたこ

とから、21年に同市内の米飯工場を入手し、建屋の構造上生かせる箇所は生かしリニューアル工事を実施した。23年7月に着工して同年11月に完工。会社全体を5日間休業してラインを一気に移管し、安芸高田工場として稼働を

スタートさせた。新工場は、鉄骨造2階建てで、延床面積が2970㎡。設計上最もこだわったのは、建屋内に小麦粉工場と米粉工場をそれぞれ独立させ、アレルギーの交差汚染を確実に防ぐ工場をつくり

上げること。まず原材料は、小麦粉工場と米粉工場で共通のものもあるが、全て別々に発注し、それぞれ受け入れ口も異なる。製品の出荷口は1カ所だが、米粉工場側に出荷前室を設け、米粉工場の作業者は出荷前室まで製品を



15



14



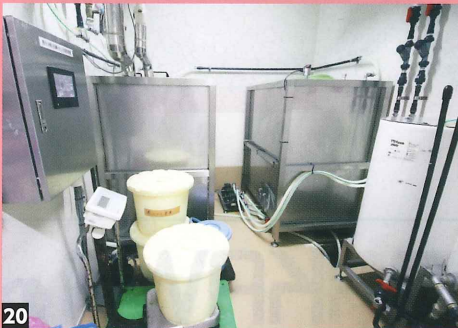
13



18



16



20



17



21



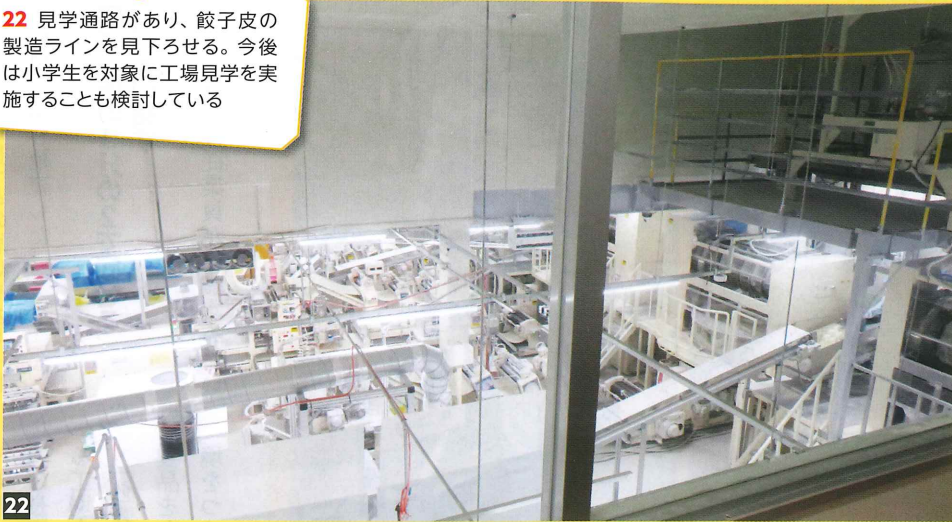
19

●
13 横ピロー包装機で包装後、金属検出機に通す／
14 箱の上下に封をする封函機／ 15 春巻き皮の原料を混合するミキサー／ 16,17 春巻き皮焼成機。最小厚さ0.4mmの皮を連続して均一に焼ける／
18 焼き上がった春巻き皮を手作業で袋に詰める／
19 シール機で封をして金属検出機に通す／ 20,21 餃子皮と春巻き皮の練り水タンク。一定の温度で管理されている



小麦粉工場

22 見学通路があり、餃子皮の製造ラインを見下ろせる。今後は小学生を対象に工場見学を実施することも検討している



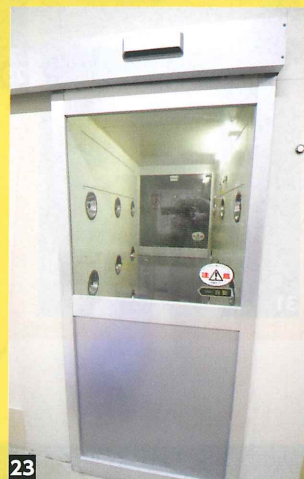
22



25



24



23



27

23 エアシャワーを通過して小麦粉工場に入る／
24 小麦粉工場内で使用される掲示物や書類は黄色に統一。ちなみに現在、ユニフォームは青色のものを着用している／**25** 小麦粉工場です使う原材料の受け入れ口／**26** 小麦粉を保管する布サイロ。20tサイロ2基が設置されている／**27** 酒精タンク。移転により原料メーカーの納品頻度が減り1回当たりの仕入れ量を増やしたため、タンクの容量を長束工場時代の6tから15tに拡大した



26

運び、その先には立ち入らないルールとして。作業者のユニフォームは米粉工場が白色、小麦粉工場が青色とし、小麦粉工場の作業者の米粉工場への入場は禁止。更衣室、トイレ、休憩室は各工場内に設けられている。長束工場時代以上に厳格なアレゲ

ン管理体制を築くとともに、長束工場では難しかったラインの増設を実現。小麦粉製品では餃子皮3ライン、春巻き3ラインから、各1ラインを増設し、米粉製品では餃子皮1ライン、春巻き皮1ラインから、各1ラインを増設した。それに伴い、小麦粉サイロも

7tサイロ1基から20tサイロ2基へと保管能力を増強。その結果、生産能力は従来の1.5倍となる月150万パックに拡大した。今回、広島市安佐南区から安芸高田市に移転するに当たり、転居の場合は住居手当を支給することや最寄り駅の

JR可部駅と安芸高田工場の間をバスで毎日送迎することを従業員に提示した。これを受けて従業員7人が転居したが、全従業員の3分の1は退職することとなった。「安芸高田市は高齢者が比較的多い土地柄で、高齢者の働く場を提供したい」（井辻龍介・井辻ホー

ルディングス社長との思いもあり、10人
を新規採用し補充した。

長束工場の3分の2で回せる工場を目指す

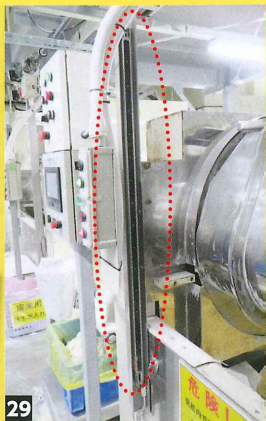
一方、多くの従業員が退職するとい

う事態も想定される中で、安芸高田工場は長束工場の3分の2の人員で回せる工場を目指した。

「必要なものが手に届く範囲に置かれ、製品を台車で運ぶ手間もかからない環境をつくり、業務の効率化を進めまし



30



29

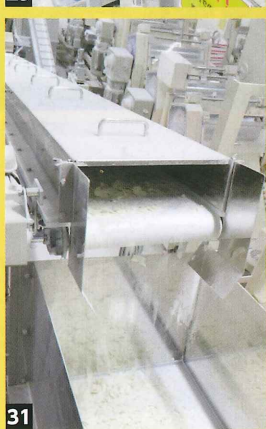


28

31 型抜きした後の生地を粉碎機で細かく砕き、決められたルールの下、再利用する
／ 32 複合機で麺粒から粗麺帯を作り、麺帯を2枚合わせ、腰の強い麺帯を生成する



32



31

28 ミキサーは4台。各ミキサーから供給指示が出されると、計量器で計量された小麦粉が投入される／ 29 ミキサーの前面に設置されたエアセンサー。機械によるはさまれ・巻き込まれを防ぐための安全対策を講じている／ 30 小麦粉も米粉同様、独自配合のものを使用し、練り水などを加え練り上げる



多重円板型脱水機 JD-250型

シリーズ最狭のコンパクトサイズ!!

全高：1903mm
全長：2207mm
全幅：870mm

概略質量
1190kg
※運転時

全幅 **870mm**



ろ体



脱水ケーキ

待望の**ろ体幅250mm**タイプ!
特大円板を搭載しシリーズで
最も幅広い汚泥性状に対応!

従来型との性能比較図

機種	強熱減量 VTS(%)
MDQ型 MDC型	60%以上
JD型	40%以上
JD-250型	20%以上

詳細はこちら



株式会社 鶴見製作所

大阪本店：〒538-8585 大阪市鶴見区鶴見4-16-40 TEL.(06)6911-2351 FAX.(06)6911-1800
東京本社：〒110-0016 東京都台東区台東1-33-8 TEL.(03)3833-9765 FAX.(03)3835-8429

北海道支店：TEL.(011)787-8385 東京支店：TEL.(03)3833-0331 北陸支店：TEL.(076)268-2761 近畿支店：TEL.(06)6911-2311 四国支店：TEL.(087)815-3535
東北支店：TEL.(022)284-4107 北関東支店：TEL.(028)613-1520 中部支店：TEL.(052)361-3000 中国支店：TEL.(082)923-5171 九州支店：TEL.(092)452-5001

www.tsurumipump.co.jp



33,34 圧延ロール機のロールを1台増やし計8台に。これにより、0.4mmのワンタン皮も生成できるようになった／35 打ち粉散布機。でんぶんを均一に散布し、緑色のブラシでならす／36 折り畳み打ち抜き機。生地を重ね、丸型に抜く

た」と井辻隆行・井辻食産社長。例えば、ミキシング工程では原料や練り水が自動でミキサーに投入されたり、出上がった製品を箱に詰めコンベヤに載せて足元のペダルを押せばコンベヤが動き出しそのまま冷蔵庫に自動搬送

されたりする仕組みを構築した。それにより、長束工場では小麦粉の餃子皮ライン3ラインを動かすのに2人のオペレーターが必要だったのに対し、新工場では4ラインを同じ人数でこなせるようになった。

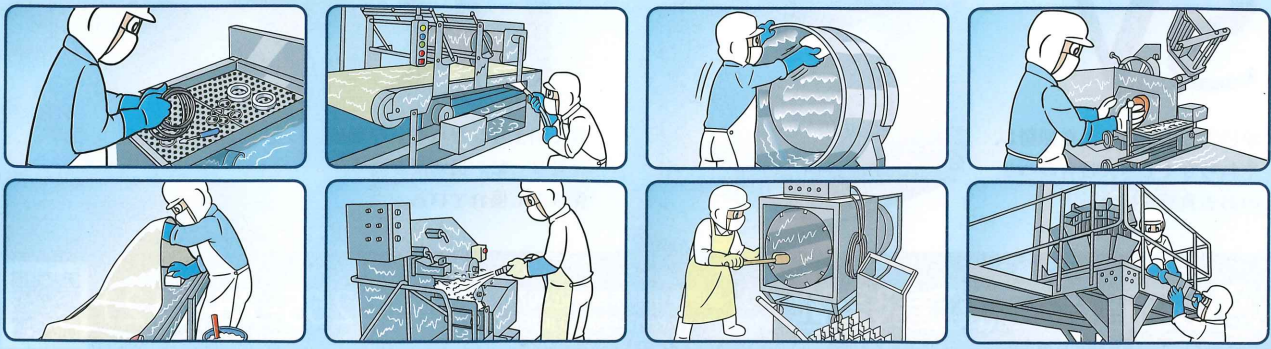
サニテーションは

BIKENTECHNO
先端技術のビケンテクノ
☎0120-00-7892

お任せください!! お客様のこんなお悩みや、危険な問題が無くなります!!

疲れた...まだ終わらないかなあ。
従業員さんが、こんなテンションで仕事を続けると...
だから プロにお任せ!!
従業員さんを専門外の掃除や残業の束縛から解放できます!!

見積無料 生産特化、残業・事故・教育負担軽減!! 全国対応



37 丸く型抜きした餃子皮は下のコンベヤに載り、検品工程に送られる／38 型を抜いた後の生地は粉碎機へと搬送／39 検品を行いながら、包装時にかみ込みが発生しないよう人の手で形状を整える／40 横ピロー包装機で包装した後、金属検出機に通す



39



37



40



38

また、旧工場ではワンタン皮の生地製造は別の機械で行っていたが、小麦粉使用の餃子皮ラインの圧延機のロールを7台から8台に増やし、0・4mmの薄い生地を作れるようにした。その結果、以前はワンタン皮の生地製造に5人を要していたが、3人に省人化で

きた。今回、環境対策やSDGsへの取り組みも強化した。一つは、太陽光発電システムの導入で、工場の使用電力の4分の1を賄える体制を整えた。もう一つは、型抜き後に残った餃子皮を有効活用するために生地粉碎機を新たに

進化を続けて
32年

「固くて脆い」従来の寒天のイメージを覆す

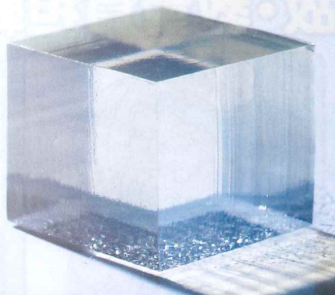
伊那寒天®

ウルトラ寒天シリーズ

着色の抑制・剥離性向上

SV

原料海藻由来の着色を抑制し、やわらかくも寒天特有のハリのある食感を持つ。



保水力・透明感・しなやかさ

TR

弱く固まりながらもしなやかなゼリーに。透明度が高く、保水力も優れている。



伊那食品工業株式会社

本社 / 長野県伊那市西春近5074
<https://www.kantenpp.co.jp/corpinfo/>

TEL0265-78-1121





43



41



42



44

41 印字検査装置で日付などの検査を行う／42 箱詰めした後、足元にあるペダルを踏むとコンベヤが動く仕組みで、省力化を図っている／43 春巻き皮焼成機は2台に増え、もう1台導入できるスペースも確保している／44 封函機。新たに高速タイプの機種を導入した

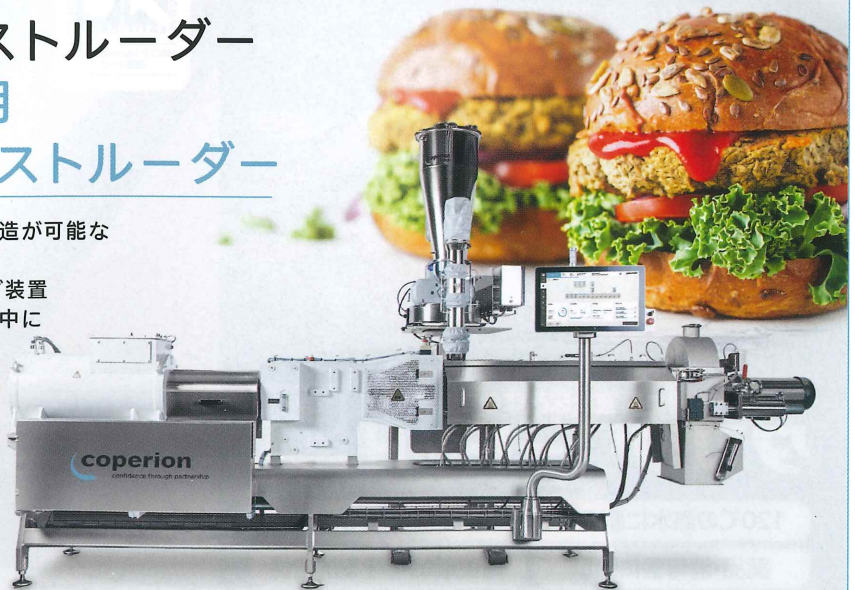
導入し、歩留まり向上・ロス率低減を図っている。
さらに、新市場への挑戦という重要な役割も担う安芸高田工場。長束工場よりも延床面積が広く、3分の1の空

きスペースがある。当初は古市工場の冷凍餃子の生産を移管する予定だったが、今後の事業の方向性を見極めながら慎重に検討していくことにしている。「冷凍餃子か、16年に製造を中止した創

> エクストルーダー > フィーダ > コンポーネント > 空気輸送 > システム

ZSK 食品用途エクストルーダー 植物性たん白加工用 ハイブリッド式エクストルーダー

- + ドライ・ウェットタイプの植物性たん白製造が可能な柔軟性の高いエクストルーダー
- + 植物性由来原料のマテリアルハンドリング装置
- + ドライ・ウェットタイプのシステムを世界中に導入実績がある業界リーダー
- + cGMP ガイドラインと基準の厳守
- + 粉体・液体原料の高精度な重量計量式フィーダ
- + 世界的なサービスネットワーク



Learn about Coperion Food, Health & Nutrition Division

食品製造対応用 ZSK Mv PLUS エクストルーダーはドライ・ウェットタイプの植物性たん白を1台のエクストルーダーで生産できるため、最大限の柔軟性が実現し、変化する市場需要に有利に対応できます。

www.coperion.com/jp/industries-jp/food-pet-food

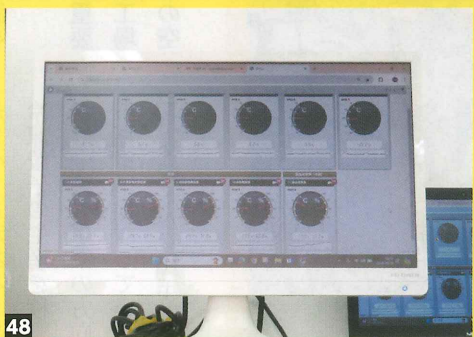
coperion



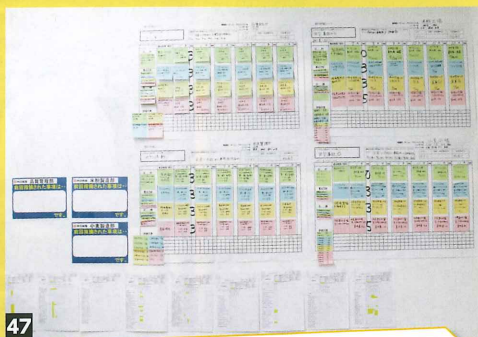
46



45



48



47

45 製品の出荷口。冷蔵庫で10℃以下に品温を下げた製品を出荷する／46 工場の屋根に太陽光パネルを設置。工場で使用する電力の4分の1を賅っている／47 実行計画シート。4チームに分かれ、3年先の達成すべき目標に沿って重点方針と重点施策を決め、月ごとに進捗状況を評価している／48 工場内の11カ所の温度を遠隔監視し、規定の温度を逸脱すると管理者にメールが届く

業からの事業である麺を製造するかの二者択一になるかもしれませんが、どちらの商品でも他社との差別化を図っていかなければならないと考えています」と井辻隆行社長。安芸高田工場は24年11月、FSSC22000およびISO22000の更新審査を受け、

認証継続を果たした。今後は、米粉専用工場を持つ強みを生かし、国内はもとより海外のグルテンフリー食品市場向けに積極的に販路開拓を進める方針だ。同時に、安芸高田市の農産物を使い、農業活性化や産業振興に貢献し、地域に根付く企業を目指していく。

「経年劣化や衝撃で剥がれた床が、異物混入の原因にならないか心配している。」

耐久性にすぐれた「タフクリートMH」はそんなお悩みを素早く解決します。熱水や薬品、衝撃に強く、壊れにくい床に仕上がります。



食品工場に最適な床改修のご提案

タフクリートMH



120℃の熱水に耐える

わずか一晩で改修

薬品・消毒薬に強い

衛生環境を守る抗菌性

水性で臭い移りなし

衝撃に強く高耐久



異物混入を
未然に防ぐ。

食の安全に対応
HACCP認証取得

NEW 見せる工場には
クリンコートMD



塗り床
施工 **60** 年の
実績

株式会社 エービーシー商会 化成品事業部
TEL 03-3507-7236 FAX 03-3507-7237 MAIL info-05@abc-t.co.jp
詳しくは ▶ <https://www.abc-t.co.jp>





W インタビュー ②

「餃子皮でより多くのご家庭のお役に立てる」企業を目指す

井辻食産(株) 代表取締役社長 井辻隆行氏

井辻ホールディングスの井辻龍介社長とは同期入社で、いとこ同士という井辻隆行社長。積極的な営業展開を行い新たな取引先を開拓し、工場の改革も進め、まさに一人三脚で会社を成長させてきた。新工場の立ち上げの苦労や現在の課題、目指す方向性などについて話を聞いた。



Takayuki Itsuji
【プロフィール】 1977年生まれ、広島県出身。
2002年井辻食産(株)入社。専務取締役 食品製造部統括を経て、21年より現職。

目指したのは安心して働ける工場づくり

——新工場を稼働させるに当たり、どのような工場を目指しましたか。

井辻 一番は安全な工場にすること。労働基準法や労働安全衛生法をしっかり守り順守し、働く人の権利を守り安心

して働ける工場づくりを目指しました。具体的には、小麦粉を使った餃子皮のラインではライン間のスペースを広く

範囲に配置したほか、機械によるはさまれ・巻き込まれを防ぐため、ミキサーにエリアセンサーを設置し、稼働中にオペレーターが進入すると機械が

停止する仕組みにしました。とはいえ、新しいラインも入れたので、われわれが思い付かない事故が起きる可能性があります。リスクマネジメント体制を構築するべく、長束工場の時代から労働安全コンサルタントに依頼し、第三者目線から危険箇所をご指摘いただいで改善を重ねるほか、一般従業員向けの労働安全講習も開いてもらっています。

毎年策定しているグループの経営計画書の製造方針において、安全・安心は全てに優先すること、安全に関する費用は惜しまないことを明記しています。従業員に対しては朝礼で「私だけがせず無事に帰宅します。私は仲間仕事の安全を確認します。私はお客さまの安全を確認します。今日も一日ご安全に」と復唱してもらい、意識付けを行っています。このような活動の積み重ねで、従業員が不安なく働ける工場になってきていると思います。実際に労災事故も減っています。

——新工場において品質の擦り合わせは苦労されましたか。

井辻 新たに導入した機械も長束工場で使用していた機械と同機種を選定しましたが、それでも全く同じ品質レベルの製品を作ることは正直難しいのが実情で、品質の擦り合わせは大変でした。われわれは最低の品質のものを作

ってはいけませんが、最高の品質のものを作る必要ありません。自分たちが決めた規格通りの製品を常に作り続けることがメーカーの使命だと皆には伝えました。

いつも一定の品質の製品を安定的に供給するためには、ある特定の人でなければできないことをなくし、誰が作っても同じ品質のものを作れるようにしなければなりません。人の経験や勘を数値化することが求められます。小麦粉や練り水の温度、ミキシング時間、生地の水分値や練り上がりの温度などを計測し、その数値に基づき製造する方向にシフトしているところで、さらに研究を進め、オペレーターの負担を減らし、空いた時間を品質チェックに充てられるようにしていきたいと考えています。

2直への移行を見据え管理者の養成と多能工化を推進

——稼働が安定した今の課題は何ですか。

井辻 工場移転に伴う投資額をどのぐらいの期間で回収できるかが課題の一つです。単純に今の生産量を2倍に増やせば当初予定していた半分の期間で回収できます。長束工場時代は1直で、小麦粉工場を27人、米粉工場を8人で回していましたが、安芸高田工場では現在、それぞれ25人と5人で回し

ており、全体で5人の省人化を実現しました。ただ、2直にする場合、管理者や作業者が必要です。社員は入社時に全員が食品衛生責任者の資格を取得し、基本的にどのような作業もできるように教育しており、その中から管理者を養成していかなければなりません。パートさんたちは1時間ごとにポジションを変更し、いろいろなスキルを身に付けてもらい多能工化を進めています。それにより集中力が高まってミスが減り、誰が休んでも補えるようになってきています。

人材育成とも関わりますが、皆が価値観を共有することが大切だと考えています。製造すること自体は誰にでもできますし、仕事を覚えるのに時間が多少長くかかろうとも全く問題はありませぬ。それよりも名前を呼ばれたらきちんと「はい」と返事ができる、朝「おはようございます」とあいさつできるなど、当たり前のことを当たり前にできる価値観を持つてもらおうことを重視しています。

——価値観を共有するために、何か取り組んでいることはありますか。

井辻 年一回、全社員で創業者の墓参を行っています。そのときに、ホールディングスの龍介社長がわれわれの祖父である創業者がどのような思いで仕

事をしてきたかなどのエピソードを社員に話しています。また、龍介社長は毎朝、昨今の社会情勢から仕事の進め方まで幅広いメッセージを全社員にメールで発信しています。これは約10年間続いている日課です。

また、懇親会を開き、コミュニケーションを図っています。製造を早く切り上げて、パートさんにも参加を呼び掛け、お酒を酌み交わしながら自由に会話を楽しむ場を設けています。社員は20代の若手が多く、パートさんとは年齢が離れています。何でも言い合える関係を構築し、社員とパートさんの垣根をなくしたいと思っています。

——新たに始めてみたいことはありますか。

井辻 製造に携わっている社員に対し、外に出てさまざまな経験を積ませたいと考えています。営業担当が業務上、県外出張などに出かけるのは当たり前ですが、製造現場で働く人間こそ、いろいろな世界を見て勉強した方がいいと思っています。役職者が研修に行く機会が多くなってしまうがちですが、これからは若い世代が現場を動かすようになるため、彼ら・彼女らに知見を深めてもらいたいと思っています。国内の異業種交流会に参加させたり、24年に出店したベトナムに連れていったり

することも刺激になるのではないかと考えています。

5S活動に取り組む異業種企業との交流も

——国内の異業種企業との交流も図っているのですか。

井辻 東京の経営コンサルティング会社の指導の下、30年以上にわたり5S活動に取り組んでいます。同じコンサルティングを受ける会員企業同士が集まり勉強会を開き交流を図っています。弊社が取り組む5S活動は、朝10分の掃除をすることで、社員一人一人の業務の見える化・改善・習慣化まで整えようというものです。広島県内や近隣の食品企業を含め10社ほどが参加し、月1回持ち回りで各企業を訪ね、研さんを積んでいます。

弊社は食品製造だけでなく飲食店の経営も手がけています。汚い工場でおいしい餃子ができるはずがないですし、汚いキッチンでおいしい料理ができるはずがありません。何年か5S活動を中断したことがあります。振り返るとその間トラブルが多く発生していました。ものづくりが忙しい中でも5S活動に継続して取り組むことが大切だと実感していますし、この活動が人材教育や価値観の共有にもつながっている

と考えています。

——今後の目標を教えてください。

井辻 餃子皮でより多くのご家庭のお役に立てることが目標です。そのためには地域や社会に貢献する企業として認められることが不可欠です。地域貢献としては、小学生などを対象に工場見学や手作り餃子の体験教室を実施し、子どもたちに餃子を作る喜びを経験してもらい、大人になっても楽しく作り続けてもらえるきっかけづくりをしていけたらと考えています。社会貢献については、SDGsの推進が挙げられます。餃子の皮は丸く型抜きした後の生地を再利用後に食品ロスになりませんが、廃棄物は豚の飼料などに利用されます。廃棄物が豚の飼料などに利用されますが、まだできることがあるのではないかと考えています。例えば、創業の事業である麺の製造を復活させれば、歩留まりは100%近くになります。安芸高田工場の空きスペースをどのように有効活用するかはまだ検討中です。が、麺の製造も有力な候補の一つになります。さらに、外食店舗のテイクアウトは現在、冷凍餃子のみですが、生餃子の販売にもトライしてみたいと考えています。

これら全ての目標に優先する私の究極の目標は、従業員一人一人に幸せになってもらうことです。