

## 栄養機能食品（和菓子）の増産と生産効率の向上を目指した最新設備導入及び製造システムの改革

納入先の販売拡大に伴い、同社の和菓子（栄養機能食品）製造能力の増強は避けられない課題となっていた。今回、最新設備の導入及び製造システムの改革を行うことで、製造能力を増強すると共に、生産性の向上と従業員の労働環境の改善を実現する体制を整えた。

### 取組の背景 顧客ニーズに応えるために製造能力を強化

お茶の小売業として創業し、1995年に和菓子製造業に進出。当初は串団子の製造・販売を行っていたが、2003年に林兼産業及び広島女子大学とともに医療向け和菓子（栄養機能食品）を開発。医療機関を中心に順調に売上を伸ばし、納入先からは行事用や季節の和菓子の開発・増産が求められるようになった。蒸しまんじゅうなどの「加熱和菓子」の製造はかなりの部分が機械化されていたが、練りきりなどの「非加熱和菓子」については多くを手作業に頼っていたため、製造能力やコスト、生産性、働き方改革などの課題から、新しい製造システムの構築を目指して本事業に取り組んだ。



繊細で温もりのある  
和菓子を世界へ

### ADVICE

#### 今後の事業展開や方向性を共有するきっかけに

本事業をきっかけに、今後どのような事業展開をしていけば良いのかが明確になり、計画書を作成することで、従業員さんへの説明もしやすくなりました。機械の導入に伴って、新しく覚えなければいけないことが出てきます。担当者にマイナスに捉えられないためにも、なぜこの機械が必要なのか、導入することによってどんなメリットが生まれるのかを丁寧に説明することが大事です。書類を作るのは億劫かもしれませんが、思っていたことを文章化することで、描いていた夢がより具体的になります。社員一丸となって同じ方向を向いて進んでいくためにも、本事業を通じて情報を共有されることをおすすめします。



代表取締役 瓜生 智子

#### 今後の展望

##### 技術力とアイデアを活かして海外展開も視野に

医療向け和菓子ニーズの高まりにより、一時的な売上の増加にはつながっていますが、将来的には人口の減少とともに売上は下がっていくことが懸念されます。近年、和食が世界的に認知されてきています。今後は貿易会社を通じて、富裕層をターゲットにした海外向けの和菓子を展開していきたいと考えています。そのためには、それ相応の数に対応するための体制が必要です。既に手狭になってきているため、新しく工場を建て、増産できる体制を整えて、手作り感を残した弊社の和菓子を、より多くの人にも楽しんでいただけたらと思っています。

## 取組内容

### 非加熱和菓子における新しい製造システムを確立

以前は、従業員一人ひとりが練りきりの型を持ち、自動包餡機から出てきた生地玉を型に押し出すなど、非加熱和菓子においては多くの部分を手作業で行っていた。そこで、製品の出来映えに影響する装飾などの手作業は残しながら、生産効率をアップするために、最新最適な機器を導入した新製造システムを確立した。また、補助事業完了後、セットパンナー（自動トレイ配列機）を導入したことで、生地玉を自動的に配列、次の成形工程に送ることができるようになり、さらなる生産効率向上が図れ、従業員の多能工化や増産ラインへの配置等、有効活用が可能となった。



#### <本事業で導入した機械>

- 1) 自動包餡機  
老朽化に伴い最新式を導入
- 2) 自動成型機  
自動包餡機と直結可能、操作性・型の取り替えも容易
- 3) 包餡機洗浄装置  
包餡機を分解し、洗浄機にセットすれば自動で洗浄が可能

### 取組成果 製造能力が大幅にアップ！ 組織全体の活性化にも寄与

機械化により手作業では困難だった繊細なデザインも再現可能になり、ロス率も25%から10%に改善された。従来は1時間あたり最大600個の生産能力が2,000個にアップ。成形加工の人員を25人から5人程度に削減することができ、製造コストの大幅な削減につながった。削減した人員は他の製造ラインや新商品の開発・デザイン

考案などに配置転換。製造時間の短縮により、製品が空気に触れる時間も短縮され、衛生面でのメリットも生まれた。以前は全て工場長が管理していたが、本事業に伴い、新しく導入した各機械に担当者を配置。責任と権限が明確になり、組織全体の活性化にもつながった。

#### 有限会社 お茶の赤星園

〒751-0829 山口県下関市宮の下28-8  
TEL 083-252-2546 / FAX 083-252-9221  
<https://ocha-akahoshien.com>  
業種 菓子製造業  
資本金 1,000万円  
従業員数 34名(令和4年12月)  
1988年創業  
代表取締役 瓜生 智子



1973年に緑茶を中心とした卸問屋を個人創業し、1988年に法人化。1995年には事業を拡大し、和菓子製造業に進出。1997年に串団子専門店「のぐるめだんご」を開店。2012年には製造工場を新設し、全国の病院を中心に行事ごとに楽しめる和菓子を製造。完全機械化ではなく、手作業での加工による温もりを感じられる和菓子を提案している。