

ミニミニシリーズ

小型電気乾燥機のミニミニ(左)とミニミニデラックスは16万5900円からの低価格も人気のポイント。JAや地元販売店を通じて全国展開する



乾燥食品サンプル

小型電気乾燥機で加工した食品の実例。規格外品の有効利用をはじめ、用途は限りなく広がっている

2008年5月には、乾燥野菜などを手軽に作れる低価格商品、小型食品乾燥機『ミニミニ』を製造、販売。業界に新風を吹き込む。陣頭指揮を執ったのは父、安原健男氏の跡を継ぎ、07年に三代目代表取締役社長に就任した宗一郎氏。目標の年間売り上げ台数を短期間でクリアし、09年3月、少し大きいサイズの『ミニミニデラックス』を発売している。

ミニ ミニシリーズは、従来品にない特徴をもつ。大きな違いは、熱源を主流の灯油から電気にしたこと。灯油を使う場合は、排気用煙突の設置工事が必要になり、設置場所にも制約があった。ミニミニの場合、100Vのコンセントと畳半分ほどのスペースがあれば、どこでも置き、取り扱ひも簡単。二酸化炭素削減効果もあり、環境にもやさしい。ランニングコストも灯油より有利で、静音シロココ(多翼)ファンの採用により家庭内でも使用できる。

「同業他社は全国で4社ありますが、一般家庭でも使用可能な電気食品乾燥機を扱っているのは私とだけです。農家の方、青果市場、産地直販店、道の駅など多くの方から好評をいただいております」と宗一郎社長。流通から外された農作物をスライスして乾燥させることで規格外品の有効活用に一役買っている。また、干し柿や黒豆といった収穫時期と需要時期が合致しない農作物の時差調整による生産者の収益アップにも貢献する。

材料にこだわりたい菓子メーカーやパティシエからの注文もある。厳選したフ



本本社屋

正社員だけで、研究・開発、マーケティング、営業、生産など、すべてをまかなう少数精鋭主義。東北、関東、九州に営業所を置く

生産者と消費者の声に応え
農作物の規格外品に新たな価値を見出す

乾燥に特化した”ものづくり”で
異彩を放つ農業機械メーカー

目 本人は世界一厳しい商品選択の目をもつ消費者といわれる。農作物に対してのこだわり。色や形がよくない、若干のすりキズがあるというだけで、規格外品として流通から外し、産業廃棄物として処分する。食糧自給率が40%程度で、多くを輸入に頼る一方、食べることができない農作物を廃棄するという矛盾を抱えているのが現状だ。

国産作物の規格外品を有効に活用することは、収益性が高くない農業を成功へ導く秘訣の一つとし、全国各地でさまざまな取り組みが推進されている。ジャムやジュース、ペーストなどに加工して販売することが一般的だが、岡山市北区清心町に本社を構える農業機械メーカー「大紀産業」は、画期的な食品乾燥機を自

第61回



大紀産業(株)

〒700-0027
岡山市北区清心町3-3
TEL:086-252-1178
<http://www.taikisangyo.co.jp/>

社で開発、販売。国内市場が低迷し、海外に活路を求める農機メーカーが増えつつあるなか、独自性を発揮した、国内向けで売り上げ増を実現している。同社の”ものづくり”に注目する。

高 度経済成長期以前、岡山県は温暖な気候風土に恵まれ、農業が盛んだった。農機メーカーも多く、戦後に創業した企業も少なくない。1948年、安原真二郎氏が大紀産業を設立し、農機具物品の製作を始める。安原氏は岡山市に古代オリエントの美術品を寄贈し、市立オリエント美術館建設のきっかけをつ

くったことでも知られる実業家だ。当時の岡山は全国有数の葉たばこの産地。日本専売公社(現日本たばこ産業)の工場もあり、中国四国地方におけるたばこ産業の拠点だった。翌年、大紀産業は日本専売公社の指定を受け、葉たばこ乾燥機の生産および改良研究を開始。1978年、長年培ってきたノウハウを生かして食品の乾燥機市場に進出し、今日までいろいろな機種を世に送り出す。

ルーツを自身で粉末にしてアイスクリームに混ぜたり、半生に加工してケーキにトッピングすることで安心・安全な商品を提供し、果肉入りなどで商品価値を上げる。小型の電気食品乾燥機の販売により、利用者の幅が一気に広がった。「輸入食品に関わる問題の続発で、昨年から国産作物の値段が急激に上がりました。これまで乾燥食品の大半が海外からでしたが、国産志向の高まりが追い風になり、当社の売り上げも順調です」。

同 社の強みは多種多様な商品ラインナップだけではない。少量多品種生産に対応できる設備、長年の経験で培ってきた技術力、熟練度が高く柔軟性のある現場スタッフの存在も大きい。生産部門では、流れ作業ではなく、板金加工、溶接、塗装、組立などの全工程をスタッフ全員で対応。機械をステンレス製にしてほしい、効率を良くするために台車を付けてほしいといったユーザーの要望に一つずつ応える、小回りのよさが魅力だ。

今後は、さらに付加価値を高め、処理能力が大きい乾燥機での電気化、および省エネ化が課題。電気の場合、大型化によって電気容量の増大がネックになるからだ。販売対象も生産者から食品メーカーへターゲットを広げ、規格外品の新たな活用法を模索していく。



グループ企業・富士倉庫

1959年、葉たばこの保管・運送の要望を受けて設立。本社(岡山市北区大元駅前)のほか、三門、流通団地、空港、浦安に拠点をもつ



生産部門

高性能で柔軟性豊かな製品づくりを実現するため、高度な技術力が求められる製造現場。人材は、5年ほどのスパンで育成する



葉たばこ乾燥機

大紀産業発展の礎として大きな役割を果たしてきた葉たばこ乾燥機のニューモデル。性能と作業性で他社との差別化を図る

変化を恐れず、問題から目をそむけず。チャレンジを続ける企業の前に道は開ける。

Challenger