日刊工業新聞

年月日	20	04	08	ページ	27	NO.	

経営革新 ⑦

持続可能な成長のススメ

オンリーワン

食品乾燥機 アフリカに照準

大紀産業

スーダンの雇用創出 貢献

大紀産業（岡山市北区、安原宗一郎社長、086・252・1178）は、野菜などの食品乾燥機で国内シェア3割を占めるトップメーカーだ。2008年に操作が容易で安全性も高い電気式の食品乾燥機を開発。農産物直売所などに次々と採用された。岡山県から経営革新計画の承認を受け、大型の電気式食品乾燥機の製品化に取り組み、同分野で競合他社のいないオンリーワン企業へ成長した。

同社の乾燥機の特徴は50度C―60度Cの温風でゆっくり、時間をかけて乾燥すること。12時間かけて乾燥した野菜や果物の色は鮮やかだ。岡山県の特産ブドウ「ピオーネ」の干しブドウは1袋500円、外側のみ乾燥した半熟の干し柿は1個500円で販売されているという。従来、廃棄されていた規格外農産物も活用でき、安原社長は「立派な製品に生まれ変わる」という。

10―14年にかけて経営革新計画に取り組んだ。岡山県工業技術センターの支援も受け、13年に乾燥処理量60キロ㌘の電気式食品乾燥機を開発。14年12月期に売上高約4億7000万円を達成。事業規模は5年で約1億円拡大した。17年度には岡山県経営革新アワード優秀賞を受賞。大型の製品化を進めた結果、同60キロ㌘から同240キロ㌘の電気式食品乾燥機では独壇場という。

スーダンではタマネギの乾燥に使う

電気式に活路

だが、これまで順風満帆の経営だったわけではない。安原社長が社長に就任した00年はたばこの需要低迷から主力の葉タバコ乾燥機の出荷減少が続いていた。当時、売り上げ全体の7割が葉タバコ乾燥機。たばこ以外の需要を開拓しようと灯油を燃料とする食品乾燥機を製品化したが価格競争に陥った。そこで電気式の食品乾燥機にい活路を求めた。

現在力を入れているのが海外市場。アフリカに照準を合わせる。15年から国際協力機構（JICA）の支援を得てスーダンで食品乾燥機の導入を推進。スーダン国内の園芸作物の生産量はタマネギが最多という。乾燥したタマネギをスープで食する習慣があるからだ。

19年には政府開発援助（ODA）事業に採択され、23台の食品乾燥機を納入した。スーダンでは女性の働く場所が限られており、乾燥タマネギの加工所設置は雇用創出にもつながる。安原社長は「スーダンでの雇用創出とジェンダー支援をします」と強調する。

（岡山支局長・大櫛茂成）

（次回は24日に掲載）

無断転載・複写禁止㈱日刊工業新聞社