

## 取組概要

### ■ 事業概要

#### ・ 佃煮製造工程における自動化による生産性向上

従前、平釜を使用し手作業で佃煮製造を実施していたが、重労働であり、作業者の負担も大きく、生産性も上がらない状況。当件の対応のため、対象工程に「クッキングミキサー」を導入し、手作業工程を置き換え、生産性向上と感染リスク低減を図る。

### ■ 助成金で導入した設備の概要

#### クッキングミキサー CM-500ELJ

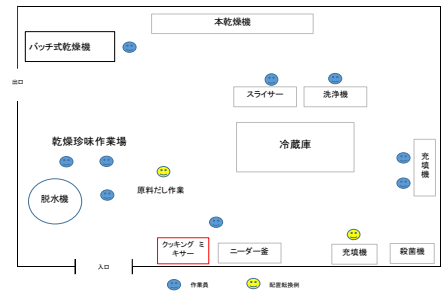
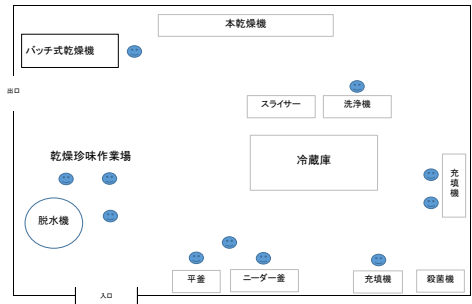
- ・ 鍋容積500 Lの大容量
- ・ 主羽根・副羽根による自動攪拌
- ・ 油圧昇降式で作業者の負担減
- ・ デリケートな製品を傷めることなく攪拌可能



### ■ 設置（あるいは導入）後の状況

工程	現在 (人手)	導入後 (機械)	導入効果
1 原料入庫			
2 具材を炒める	30分	10分	・ 2工程合わせて90分から40分へと約55%の時短
3 調味料・味噌投入→攪拌	60分	30分	・ 人員配置を3名→1名へ削減
4 取り出し・冷却	18時間	18時間	
5 充填	60分	40分	・ 削減人員を他のボトルネック工程へ配置することで4工程併せて60分から40分へと約33%時短
6 金属探知機			
7 計量			
8 蓋閉め			
9 殺菌	40分	40分	

製造工程において、70分のリードタイム短縮を実現



設備配置換により人員の密集を避け、感染リスク低減

## 得られた効果・今後の課題

### ● 効果

- ・ 調理時間短縮による1日当たり生産量の大幅拡大 (佃煮製品300本→**1,500本**)
- ・ 対象工程の省人化 (**3名→1名**)  
→他のボトルネック工程への配置換えによる全体的な生産性向上
- ・ 負担の大きい作業の自動化により、作業者の負担減  
→雇用拡大の効果も。
- ・ 作業者密集を避けた設備配置により感染リスクの低減
- ・ 生産キャパシティ拡大による新製品開発の促進

### ● 今後の課題

- ・ 工場内は古い設備や、熟練作業者の経験に頼る工程が残っており、引き続き機械化による自動化・省力化、現場改善を進め、更なる生産性の向上を図る。
- ・ 商品開発により製品の幅を広げ、取引先の拡大を図る。
- ・ 新卒者など現場経験の浅い人材が増えており、作業者の人材育成を行っていく。

**【活用事業】**  
**令和2年度5月補正**  
**ものづくり産業生産プロセス変革等支援事業助成金**

## 企業概要

### 株式会社大磯

設立：昭和48年3月  
 資本金：1,300万円  
 従業員：114名  
 所在地：島根県浜田市原井町3050-20

### ■ 食品製造業

