



高速ストレッチ包装機『W-5600SRX』の導入で 作業効率が改善し、生産量が大幅にアップ



農事組合法人サンエスファーム 様（長崎県南島原市）

長崎県南島原市、緑に囲まれた大自然の中で、全国でも3社しか栽培していない“しいたけ”を生産する農事組合法人サンエスファーム。効率よく商品化するために、高速ストレッチ包装機『W-5600SRX』を導入しました。その効果について、工場の責任者である長橋様にお話を伺いました。

限られた労働力で 効率よく商品を生産するために

「多くの企業が人手不足を抱えている中、当社でも新たな人材の確保が難しくなっています。そこで大事なのが作業の効率化です。少人数でも効率よく“しいたけ”を商品化するために、この度、『W-5600SRX』を導入しました」

スーパーマーケットなどに並ぶ“しいたけ”は、傷つかないようにその多くがトレーに載せられラップで包装されています。商品化されるまでは、①等級と枚数に分けてトレーに載せる→②コンベヤーで包装機に搬入し、ラップをかける→③ヒーターでラップのシワを伸ばす→④ラベラーでPOPラベルを貼り付ける、という工程があります。



農事組合法人サンエスファーム
課長

長橋 裕貴 様



じっくりと時間をかけて栽培されたしいたけは、ふっくらとした食べ応えのある肉質が人気で長崎県内はもちろん、東京にも出荷

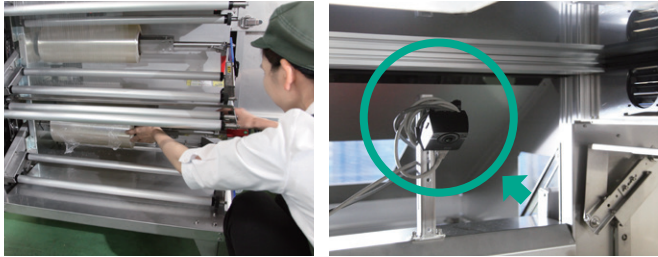


◀ 敷地内にある「しいたけのcafe みなんめキッチン」では、オリジナルメニュー「まるごとしいたけバーガー」や「しいたけソフト」などが味わえます
▶ 生地や具材、ソースなどの全てにしいたけを使用。採れたてのしいたけと地元的新鲜野菜を使い、照り焼きソースで仕上げています

「これまで大きなサイズのパックは、ハンドラッパーで包装していました。手作業なので手間が掛かっていましたが、『W-5600SRX』の導入で自動化され、5倍の生産量増加に。作業時間が短縮して、その分の労働力を他の作業に当てることができるようになりました」

生産量アップが「強み」に 新商品の開発にも力を入れたい

“しいたけ”の生産から商品化までを一貫して行い、品質のよい“しいたけ”を食卓に届けるサンエスファーム。「W-5600SRX」の導入後、生産速度が上り、1日4000パックから6000パックにまで伸びたことは当社にとっても大きな強みとなりました。対応できるトレーのバリエーションが増えたことで、新商品の開発やお客様への提案にも力を入れていきたいですね。今まで以上に、お客様の要望にお応えできるようにがんばります」



◀「フィルム交換はとても簡単です」▶トラブル発生時には、寺岡コールセンターが内蔵カメラで状況を把握。スピーディーな問題解決が実現

高速ストレッチ包装機 『W-5600SRX』 導入後の改善効果

● 生産量の増加

➔ 手作業を自動化

大型パックの
生産量 **5倍**



➔ 1日の生産量が
増加

4,000 ▶ **6,000**
パック ▶ パック

● 作業時間の短縮



商品化にかかる
作業時間が短縮され、
他の作業を行える



子どもたちに農産物を収穫する喜びを 「しいたけ工場見学&収穫体験コース」

長崎県島原半島の南部に位置する南島原市。雲仙山麓から広がる豊かな自然、そして、有明海と橘湾に面する美しい海岸線があります。温暖な気候で多種多様な農畜産物が生産される県内有数の農業地帯です。



まずは、しいたけ作りに欠かせない培地（菌床）になる原料を知ることからスタート。広葉樹であるブナ・シイ・カシなどのオガ粉が使われています



培地にしいたけの菌を植え付けて3ヶ月培養します。培養棟にある約15万個の菌床ブロックに「すごい量だね!」と驚く子どもたち



いよいよ、収穫体験。「うわ〜、しいたけがたくさん生えてる!」と真剣な眼差し。一つひとつ丁寧に収穫します



しいたけ、採ったばい!

製品の仕様は予告なく変更されることがあります



工場の様子は
こちらの動画でも
ご覧いただけます。



新しい常識を創造する

株式会社 寺岡精工

〒146-8580 東京都大田区久が原5-13-12
www.teraokaseiko.com