

# **総務委員会視察報告書**

**平成 29 年 10 月 27 日**

# 総務委員会視察報告書

## 目次

<b>I 視察報告概要</b> .....	<b>1</b>
1 視察日程 .....	1
2 視察先 .....	1
3 視察の目的 .....	1
4 視察参加者 .....	1
5 視察研修企業の概要 .....	1
<b>II 視察内容</b> .....	<b>2</b>
1 株式会社 せき 石岡営業所 .....	2
(1) 営業所概要 .....	2
(2) 視察施設 .....	2
(3) クリのペーストの開発経緯 .....	2
2 現地視察状況 .....	3
<b>III 委員の質疑・感想</b> .....	<b>5</b>
1 質疑 .....	5
2 感想 .....	5

# I 視察報告概要

## 1 視察日程

平成29年10月27日(金)

## 2 視察先

株式会社 せき 石岡営業所(市内西野寺730-17)

## 3 視察の目的

茨城県産のクリを蒸してペースト状に加工した商品を新たに開発し、市内に事業所を構える企業の取り組み状況を調査するもの

## 4 視察参加者

委員長	川村 成二
副委員長	櫻井 繁行
委員	藤井 裕一
委員	鈴木 良道
委員	小松崎 誠
同行	坪井 透(市長)
同行	木村 義雄(市長公室長)
同行	西山 正(地方創生担当理事)
随行	齋藤 邦彦(議会事務局)



(説明を受ける委員)

## 5 視察研修企業の概要

### ①営業拠点

本社は、ひたちなか市。

営業所が、埼玉県深谷市・東京都中央区築地・本市西野寺の3カ所

工場が、北海道江別市・埼玉県深谷市・本市西野寺の3カ所

### ②事業内容

#### チルド野菜の加工

・カット野菜を提供。機械カットから、手切りのものまで、提供可能。

#### 冷凍野菜加工

・旬の野菜を瞬時に冷凍加工。急速冷凍により安全で質の良い食品の提供が可能。

#### 原料野菜管理

・国産野菜が90%。安定供給のために当市に、大型専用冷蔵庫を設け、管理している。

キャベツ・じゃがいも・玉ねぎなど年間100種類以上の野菜を取り扱っている。

#### 花き販売

・市場で仕入れた花きを、花束・フラワーアレンジメントへ加工し、販売店に出荷。あわせて鉢物・苗物も販売。

## II 視察内容

### 1 株式会社 せき 石岡営業所

#### (1) 営業所概要

株式会社 せき 石岡営業所として、平成5年に青果センターを開設。その後、平成11年に花きセンターを稼働。平成17年には、900㎡の大型冷凍庫が完備された野菜工場を稼働。

石岡営業所では、株式会社 せきの3つの事業（加工事業・原料事業・花き事業）すべてを担える事業所として営業を行っている。

#### (2) 視察施設

- ① 野菜等保管冷蔵倉庫
- ② 野菜等加工施設（栗のペースト加工施設等）
- ③ 花き加工施設



(新開発のクリのペースト)

#### (3) クリのペーストの開発経緯

千代田石岡インター付近に株式会社せきが立地。JA関係の野菜関連の加工を行う会社。農業は生産のみではなく6次産業化、それ以外の加工をすることで、これが農業収益につながり、販路の拡大にもつながる。

本市は栗の一大産地でもあり、何とかできないものかと考えた末、株式会社せきの社長と会う機会があり、関社長も栗を何とか加工して生産をしたいという考えが一致し、市としてもバックアップをする約束の元、話し合いを進めてきた。

材料となる栗をこれまでの市場出荷から株式会社せきへ仕向けてもらうため、JA土浦の栗部会あるいは市内の大手の栗問屋にも協力をもらい、市場出荷の一部を株式会社せきへ仕向けてもらった。

株式会社せきでは、加工の生産等に入っており、現在の栗加工は、お菓子問屋への出荷が大半。市内の洋菓子店でも取り扱うことになっている。

## 2 現地視察状況

### (1) 花き加工施設

作業工程は、花きの選別、加工作業、箱つめ、出荷。当日の午前中、生産農家から届けられた花きを、午後に工場加工し、午後3時過ぎに出荷。翌朝には販売店に商品が並ぶ。花束加工ラインを3本導入し、大量製造にも対応。



(花き製造ライン)

### (2) 低温保管倉庫

日本全国から集まってくる材料を保管する倉庫。入荷・保管・出荷までの工程すべてを低温で行うために倉庫自体が冷蔵庫になっており、面積は900㎡もある。



(大型冷蔵保管倉庫)

### (3) 衛生管理 (見学者用衛生管理行程)

工場の内部に入る前に、頭をすっぽりと覆う帽子、口と鼻を覆うマスクを着用し、白衣を着ることで全身を覆い、人の毛髪等が材料に混入しないように予防。手指も消毒し、手袋をしてエアシャワーを浴びて体から埃を取り除いたうえで、初めて工場内へ入場ができる。



(見学前の着替えの様子)

### (4) 野菜加工施設 (高温加熱工程)

洗浄を終えた材料を高温で蒸しあげる加熱機。人の背丈ほどの大きさがあり、一度に大量の材料を蒸しあげることができる。



(高温加熱機)

### (5) 野菜加工施設 (クリ割行程)

蒸したクリをレールの上に乗せ、不純物や規格外の材料等を取り除いたうえで、機械にかけ半分に栗を割る。栗を割ることにより、内部の虫食い等の検査を同時に行える利点がある。あわせて、皮むきと実の選別を行う。



(クリ割機)

(6) 野菜加工施設（裏ごし行程）

2ミリ・5ミリの網目状の部品を変えることにより、目的に合わせて材料の裏ごし具合を自由に変えることができ、納入者の希望に合わせた材料に加工ができる。



(裏ごし機)

(7) 野菜加工施設（加糖かくはん行程）

クリを一定の配分で加糖し、糖度 40 度前後に調整し、練りこみ作業を行う。加糖するグラニュー糖は、25%の割合で、クリに混ぜていく。



(加糖かくはん機)

(8) 野菜加工施設（金属探知機）

クリの加工品が、出来上がった段階で金属探知機にかけて、全量検査を行い、不純物が混じっていないかの検査をおこなう機械。衛生管理工程の一つであり、最も重視する作業である。



(金属検知器)

(9) 野菜加工施設（袋詰め工程）

すべての工程を踏んだ野菜類を集荷用の袋に詰める機械。材料の種類により袋の大きさや種類などが選べ、全自動で梱包作業が行える。操作は、タッチパネルで材料の種類と包装袋を選ぶだけでパック詰めが完了する。



(真空包装機)

(10) 野菜加工施設（急速冷凍・ペースト用）

包装されたクリのペーストを加熱殺菌し、冷却後、凍結機に投入。冷凍機の中は、-30度にて保たれており、短時間での冷凍が可能。新鮮な原料を冷凍することで、安全で質の良い食品の提供が可能。



(急速冷凍機)

## III 委員の質疑・感想

### 1 質疑

#### 質疑応答

##### 安全管理について

- ・ 食品を扱うことで、一番の神経を使うところが、異物が混入しないようにすること。そのためには、衛生管理者をブロックごとに配置し、2重3重のチェック体制を敷いている。チェック行程が増えることで時間と経費がかかるが、ひとたび異物の混入した商品が市場に出回ってしまうと、保障費等で莫大な経費となるだけでなく、信頼回復にも、相当な時間を要する。製造過程の安全管理のチェック体制は、やりすぎるほどやっても決して無駄ではない。加工過程で、異物が見つかり、全作業を止めて、原因が分かるまでは、再稼働しないなど、安全管理は徹底して行っている。

##### 原材料の品質管理について

- ・ クリを扱うにあたり、どうしても虫食いの選別が必要である。外見上はわからないことでもあり、加工過程での検査を強化している。具体的には、加工前に水に浮かして選別し、クリを半分にカットした段階での検査、皮取りでの検査の3段階で行っている。クリ以外にも、材料に合わせた検査を行っており、高品質の商品を提供できるよう心掛けている。

### 2 感想

- ・ 現地調査をすることで、具体的にイメージが湧いた。現地を見ることの大切さを改めて感じた。
- ・ 6次産業化の取り組みとして、生産から加工して販売まで、その流れがしっかりつくられている。行程がしっかりしているため、従業員の作業効率がとても良いと感じた。
- ・ 稼げる地域づくりという面では非常に先進事例であり、県内でもなかなかないモデルケースになるのではと感じた。
- ・ 十分に注意してすべての作業を行っており、従業員の安全や食の安全を追及することで、企業自体を守ることに繋がるとの意識が高いと感じた。
- ・ 加工時に時間と労力をかけてチェックすることで、ミスを防ぎ、多大な損失を招く異物混入等を防いでいる。補償等による損失から比べれば、加工時のチェックを密にすることの方が何倍も労力や経費を抑えることとなる。安全な食品を提供するため、二重三重のチェック体制を敷き、初めて一つの商品として出荷することができるとの説明を聞き、プロ意識を感じた。