

Interview : 伝統和菓子を自動化設備でサポート

ゼロプラス東日本エリア担当の西山です。

静岡県賀茂郡松崎町で事業を展開する松崎桜葉商店様は、会社のお名前通り、桜餅を代表とする和菓子にはなくてはならない「桜葉の塩漬け」を製造している会社です。省力化補助金を活用し、これまで手作業に頼っていた製造工程の自動化を実現しました。設備導入によって得られた成果や現場の変化、そして今後の事業展望について、磯部次長にお話を伺いました。

製造業の自動化について (株)松崎桜葉商店様

西山: まずは御社の事業内容と、これまで完全手作業で行っていた加工を自動化しようと考えられた経緯について教えてくださいませんか？

磯部様: 弊社は、オオシマザクラの葉の生産量日本一を誇る松崎町の地場産業として、桜葉の塩漬けを製造しています。通常は桜葉をサイズごとに仕分けし、「まるけ」と呼ばれる形にしてから塩漬けにするのですが、深刻な人手不足で製造量の確保が難しくなっていました。そこで、設備投資による自動化と作業工程の見直しを図ることで問題が解決出来ると判断し、導入に踏み切りました。

西山: 実際に自動化を進めたことで、どのような効果がありましたか？

磯部様: 桜葉は「まるけ」にしてから6ヶ月間塩漬けすることで製品として完成します。従来は、塩漬けの途中にあたる3~4ヶ月目に一度まるけをほどこ、手作業で洗浄、品質確認、サイズ確認を行ってから再度塩漬けするという大変な手間をかけていました。今回新しい設備を導入したことで、洗浄・乾燥・選別の自動化に成功しました。さらに、塩漬けの途中に行っていた作業を塩漬け前の段階で行うように工程を変更したことで、大きな省力化につながっています。また、以前は目視によりサイズを分別していたため判断に個人差がありましたが、設備導入により厳格なサイズ分別ができるようになりました。これにより、老舗の和菓子店様からコンビニエンスストア様まで、市場の細かいニーズへの対応できるようになっています。加えて、選別機のセンサーが0.4mm以上の穴や傷を自動ではじいてくれるため、高い品質の製品を安定して供給できるようになりました。



▲桜の葉



▲まるけ:桜葉の50枚束



西山: 素晴らしい成果ですね。では、今後の課題についてはいかがでしょう？

磯部様: 課題としては、桜葉の栽培農家さんが減少していて、将来的な生産量に不安があることです。また、仕入れ元の農家さんごとに品質基準が異なるため、品質のバラツキによる商品ロスが発生することもあります。技術的な面では、今回導入した自動選別機ではまだ色味の判別ができず、人の目による選別作業が残っています。

西山: そうした課題に対して、今後はどのように取り組んでいかれるご予定ですか？

磯部様: 原料確保のため、自社農園の拡大を積極的に進めていきます。また、仕入農家さんにはサイズや作業工程についての丁寧な説明をしていく考えです。設備面では、色味の識別センサーを導入して手作業をさらに減らすとともに、選別ロボットをもう1台増設して増産体制を整えたいですね。さらに将来的には、現在の桜葉の塩漬け加工だけでなく、新たに「よもぎの葉」の加工にも挑戦していきたいと意気込んでいます。



脱炭素ニュース:SBTネットゼロ基準改訂へ



2027年2月より、SBTの目標設定基準が改訂されます。SBTの運営団体であるSBTiは「企業向けネットゼロ基準 バージョン2.0」を公表し、最新の科学的知見に合わせて目標設定基準を改訂することを発表しました。

中小企業向けに簡素化された従来の申請ルートが廃止され、すべての企業が同じルートで申請を行うこととなります。大企業と中小企業はそれぞれカテゴリーA/Bとして区分され、中小企業に該当するカテゴリーBの企業は、Scope3の算定や第三者認証、移行計画の公表等が任意とされます。中小企業版では今までScope1+2の削減目標を設定していましたが、バージョン2.0ではScope1、Scope2それぞれの目標設定が必要となる等、申請時の回答内容の増加・複雑化が予想されています。

2027年2月からの移行期間を経て、2028年2月からは新基準へ完全移行します。SBTの基準は年々厳格化されているため、SBTの取得を検討されている方はお早めに取得されることをおすすめします。

また、既にSBTを取得済みの企業には5年ごとに目標の見直しが求められます。SBT認定日の5年後の月末から6か月以内にSBTiのレビューを受ける必要があり、その際は年間排出量のわかるサステナビリティレポートを提出します。数年分のCO2排出量を一度に算定するのは大きな負担となるため、今から毎月算定してデータを蓄積しておくようにしましょう。

カタログ型補助金紹介

【人手不足解消に向けた投資のチャンス！】

補助金開始当初と比べ製品ラインナップが大幅に拡充され、現在は194カテゴリ・2,758点もの製品からお選びいただけるようになりました。既に多くのお客様にご活用いただいている「カタログ注文型」の製品検索や投資検討につきましては、ぜひ弊社専用HPをご覧ください。貴社の課題にフィットする製品がきっと見つかります。



代表から一言

桜餅の桜の葉の作り方、皆さん知らない人が多かったでしょう？わたしも松崎桜葉商店さんの申請書を見るまで知りませんでした。コロナ以前、食品製造業界では手作業に依存する傾向が強く、大手を除くと自動化から遠い業界でした。しかし最近では急激な人手不足により、省力化投資に対するニーズが高まっています。またロボットや自動化技術の進展で、いままで不可能だった『柔らかい素材』『不揃いな素材』への対応力が上がってきています。省力化補助金では、こうした食品製造業の自動化も支援されます。金属製造業のお客様が多い当社ですが、食品製造業界出身のコンサルタントも在籍していますので、自動化でお困りの事があれば是非ご相談ください。

