

日経産業新聞

2017年(平成29年)7月3日(月曜日)

中小も負けへんで

1面から続く

日本の食品機械業界で、中堅・中小企業が大半だが、顧客ニーズにきめ細かく対応する専用機の開発に力を入れている。肉肉スライス機械で国内最大手のなんつね(大阪府藤井寺市)は1992年創業の老舗だ。創業者だった南常治郎氏がオ

鶏肉小分け なんつね
毎時1.2トンを袋から出し脱水



芽を除去 シンセメック
ジャガイモ、毎時900個処理



食品ロボットこままでやる

ランダのハム・ベーコンの胸肉で600袋(1切断機メーカーの加工機)を見て、国内初の食肉切断機を製作したことが出発点であり、様々なヒット商品を生み出した。開発に力を入れている。肉肉スライス機械で国内最大手のなんつね(大阪府藤井寺市)は1992年創業の老舗だ。創業者だった南常治郎氏がオ



イチゴ吸着 ハーモテック
ケーキの上にそっと配置

同じく創業10年の強敵として、洋菓子製造機に強い。クリームの注入はコンベヤーで運ばれ、ばらばらながら脱水する。その後、画像センサで認識してロボットアームでつかんで、ケーキの上に配置する。食肉関連では長年蓄えたノウハウを自動化してきた。

光臨機械製作所(広島県福山市)はシークリーリムなどを注入する装置を進化させている。最

現在、試作機では平均的な重さのジャガイモの除根。皮をむいた後のジャガイモの形状を2つのカメラで捉え、周囲に比べより茶色い箇所を芽と判断、ロボットアームに取り付けた直徑12000回転のドリルを毎分2000回転させ芽を取り除く。

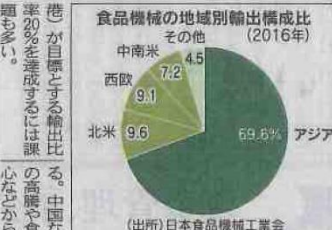


日本食品機械工業会 林会長

日本勢 海外展開に遅れ

輸出比率7% 中小、経営資源に制約

日本の食品機械業界は海外展開が遅れている。2016年の輸出額は10年前と比べて60億円以上増えているが、5億円になった。工作機械業界の15分の1以下の規模に過ぎない。食品機械の輸出比率は7%程度だ。日本食品機械工業会(東京・



日本食品機械工業会が、アジアは変化が激しく、日本では人手不足を背景にした機器を海外に輸出する機会が増えている。中国などでも人件費の騰貴や食の安全への関心などから日本製食品

場合、1時間当たり900個も処理できる。10人分の仕事が一人でできるものもある。年内に半導体技術を使うシンセックは、アイチゴ吸着機など多数の有力顧客を抱える精密加工メーカーとして高い技術力がある。北海道立総合研究機構で共同開発したアイチゴ吸着機は、30年前からアイチゴが主要な位置とサイズを認識してロボットアームの先端に開いた小さな穴から空気を出し、吸引してケーキの上に配置する。これがハーモテックの独自の技術だ。通常の吸着機は300分の1の力でしか吸引できないが、ハーモテックは2割割とあり市場開拓が重要視されている。

中小企業は多く海外展開は簡単ではない。「工業界が30人以下の小規模な会社が46%を占める(林会長)」。独自の技術があっても人材や資金などの経営資源が制約される。また、国内市場は大手売手など買い手優位だ。性能などで強みがない場合は、業界内の価格競争に巻き込まれ体力が尽きていく。日本では人手不足を背景にした機器を海外に輸出する機会が増えている。中国などでも人件費の騰貴や食の安全への関心などから日本製食品

日本からの輸出ではアジア全体の7割を占めている。「加工・製菓」が多い。利幅の大きい高級製品であり市場開拓が重要視されている。