

空気の流れて 食材を搬送

半導体技術応用し機器開発

甲府のハーモテック

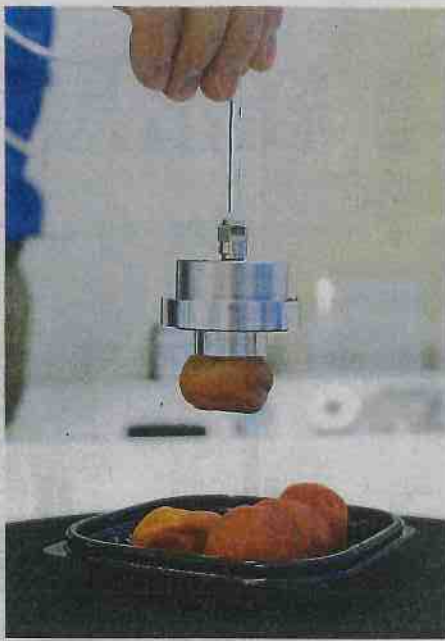
半導体関連ウエハーなどの搬送機器を製造、販売するハーモテック（甲府市住吉4丁目、岩坂社長）は、梅干しなどやわらかい食材を傷めずに搬送する機器を開発し、販売を始めた。空気の流れて利用してウエハーなどを搬送する自社技術を活用して、これまでのにりやカステラ生地向けなどを製造。食品メーカーなどでは、やわらかくつかみづらい食材は人の手で扱うことが多く、ハーモテックは人手不足の解消にも貢献できる製品として食品業界に売り込む。

〈田中喜博〉

同社は、半導体に使われる「圧が低くなり、ウエハーを引き寄せせる仕組み」を「KUMADE DE（くまで）」の名称で販売している。

同社は2011年ごろからウエハー搬送の技術を他産業に生かせないか検討。「食品業界で、デリケートな扱いが求められる食品は搬送の自動化が進んでいない」（同社）とみて、参入に向け製品開発を進めた。

開発した機器はステンレス製。仕組みはKUMADEと同じで、食材が接触する部分のパーツにくぼみを付け、吸引付けやすくしている。扱う食材の形状に合わせて製造するため、機器の形はそれぞれ



やわらかい梅干しを吸引付けるハーモテックの機器。空気の流れて利用して食材を優しく扱える。

異なる。

機器は発注者が所有している搬送機械に取り付けて使用することを想定し、その機械と連動するように製造する。取り付けではなく、搬送機械本体から製造することも可能という。

昨秋、県外の食品関係メー

カーなどから発注を受け、のりやカステラ生地、冷凍食品用の機器を製造、販売したという。ハーモテックは、やわらかいフルーツなど丁寧な搬送が必要な食材は多く、需要は高いとみており、岩坂社長は「搬送の自動化でコストの削減が期待できるほか、深刻化する人手不足にも対応できる商品としてアピールしたい」と話した。

山梨日日新聞

2月9日
金曜日

掲載