

道南伝統食品協同組合

●事業計画名／生産力200%達成のための昆布粉末製造設備における大型乾燥機の設備投資



原料選別で異物混入チェック



段差をつけたベルトで表裏を乾燥



中間粉碎機で原料をチップに



温度ムラやロス率を抑えるため、様々な工夫を施した自動大型乾燥機。以前に使用していた乾燥機に比べ、製品（昆布）の水分の安定化につながったとともに、昆布の乾燥時におけるロスも激減した



乾燥後の昆布のチップと粉末

自動大型乾燥機導入で製造量拡大、燃費向上

道南伝統食品協同組合は、昆布、海藻類の特産品を高次加工した製品の普及・共同販売を目的として、現函館市で旧南茅部町の生産者（漁業者）・加工業者が中心となって設立。

昭和40年代に設備された乾燥機を使用してきたが、生産力アップと燃費の改善を目的に本事業で自動大型乾燥機を導入。製造量の拡大に加え、ランニングコストを抑えることに成功した。

道南伝統食品 協同組合

TEL／0138-25-5403 FAX／0138-25-3590
http://www.dounan-konbu.org/

住 所／北海道函館市大船町600-5
代表理事／町田 晴雄
出 資 金／400万円

設 立／平成3年3月
事業内容／昆布、海藻類製品製造加工

本事業と並行して新工場も建設し、 職場の衛生面も大幅改善

導入した自動大型乾燥機は、乾燥ベルトが昆布を反転させる事ができる段差式で、温度ムラを1℃以内に収め、課題となっていた乾燥ムラが改善された。仕様も、ベルトの網の目を細かくしたことで、落下する昆布の受け皿を設置できる様にすることでロス率も低下した。

さらに原料製品のフル活用を目的とする、乾燥させた昆布を粉碎する設備を臼尻町新工場に導入した。これらの前向きな投資は、粉が舞わない工場環境、新規取引拡大による売上の増加、それに伴う雇用増(1.5倍)などに貢献し好循環をもたらしている。



新築した工場は道南スギを使用

オンラインストアで広く商品をアピール

道南伝統食品協同組合では、人気の「とろろ昆布」や「きざみ昆布」「尾札部だし昆布」など自慢の商品を主としたオンラインストアを運営している。最近の消費者は簡単に作ることができ、素材感がしっかり出たものを好む傾向があることから、これらの自然の味にこだわった商品は好評を博している。



オンラインストアで扱う商品



**相互扶助
生産者と加工業者が
共に成長を**

代表理事
町田 晴雄氏

当組合は設立後、しばらくは停滞期があったのですが、平成16年の市町村合併を機に活動を活発化させました。その理由は、合併後も献上昆布で有名な産地の「尾札部」の名前を残していきたいという思いがあったからです。

工場加工したものを安定して本州へ出荷できれば、地元の雇用にも貢献できます。産業用昆布はお父さんお母さんのふたりでできる仕事ではありません。産業を支える人々を雇用することによって、持続させていく基盤を作っていきたいと思っています。組合の根本にある考え方は相互扶助。前浜の資源を活かし、生産者と加工業者と一緒に成長していきたいですね。

支援機関担当者へ聞く／

北海道立工業技術センター(函館)

生産地で加工する組合として、 今後の成長にも大きな期待

新しい乾燥機の装置技術に関して技術支援を行った北海道立工業技術センター。同センターの小西部長は、「道南伝統食品協同組合さんは、研究開発パートナーとしてなくてはならない存在です」と話す。乾燥技術や乾燥データの採取・提供、乾燥機メーカーの選定などで協力し、地域メーカーのタイヨー製作所を含めた3者が一体となって製作した乾燥機。「新工場を起点に、どんどん発展していったほしい」とエールを送る。