

サタケグループからお届けするニュースレター

INFO SATAKE

2016 Winter vol.7



おかげさまで創業120周年



「豊栄プロジェクト」が始動

古民家再生プロジェクト

地域活性の核となる

サタケはこのたび、広島県東広島市豊栄町をモデル地区とした、地域の再生・活性化事業「豊栄プロジェクト」への取り組みを決定しました。地域住民や地元企業、大学、JA、行政など産官学民が連携し、人の絆を大切にした元気な町づくり、なかならず都市住民との交流や新たな産業雇用の創出などに貢献していく考えです。

現在、その第歩として、空き家を活用した、人のつながりや里山の魅力発信のための交流・情報発信拠点づくりを進めており、本年度中の完成・運営を目指しています。中長期的には、体験型農業教育事業（サタケカレッジ）、遊休農地を活用した地域活性化、空き家&農地の流動化事業、アグリツーリズム事業、自転車を活用した地域活性化事業なども視野に入れ、「食・農業健康」を中心とした環境整備を行い、豊栄町の「里山テーマパーク化」の実現を目指します。(スピーディに)

豊栄町

東広島市

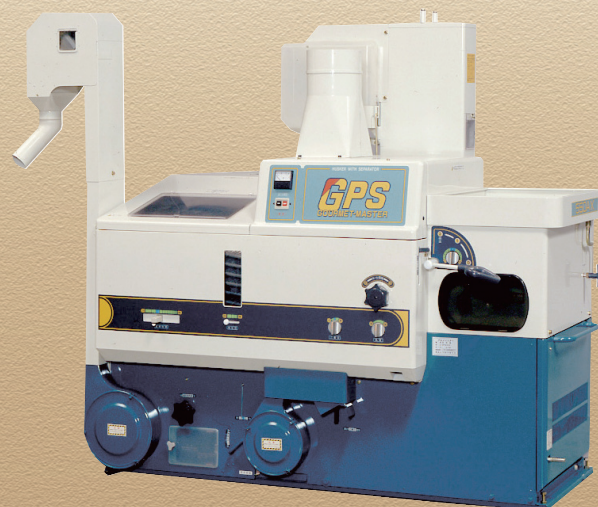
西条

サタケの名機 ⑤

歴代の農家用籾摺機の中では、グルメマスターGPSシリーズが名機だと、私は思います。

この機の特長はなんとと言っても「ワンレバー操作」。籾摺ロール部シャッターの開閉から精品(玄米)の循環排出切替まで、1本のレバーで全て操作ができるという簡単明瞭さはとても画期的でした。選別板の角度調整や吊りタンクバルブの開度調整は標準位置にセットしておけば充分性能を発揮し、非常に使いやすいものでした。

年々高齢化が進む農業の現場では、年配の方や機械の操作が不得手な方でも簡単に扱えるものが求められていました。



そんな時代に非常にマッチした機械だったと思います。

籾摺機のような秋にしか使わない機械は、どうしてもお客さんが操作を覚えられず、毎年使い始めには販売店の営業担当者が説明に行く、というのが恒例行事のようになっていました。GPSシリーズに変わってからは「操作が簡単なのでお客さんから説明に呼ばれる頻度が減った」と、販売店の営業担当者から言っていただけのようになりました。

また、籾殻排風の出口が機械の真ん中に配置されたことで、360度全方向への排風が可能になり、全高も低くコンパクトになったので、設置バリエーションが多様になったことも特長の一つです。残留米が受箱に集められるのも「掃除が楽になった」と評判でした。

農家用籾摺機「グルメマスター」GPSシリーズ



北陸調製機営業所 伊藤 克己

発売当初は、農機販売店のコンパイン販促キャラバンに随伴して、2週間ほど実演をして回りましたが、どこへ行っても大変反響があったことを覚えていています。

国内主要米の品種検査を簡単・スピーディーに判定。

明日を創る力 **サタケ**

DNA検査装置

コム品種識別用検査キット

DNAチップ
DNA増幅領域
試薬内蔵領域
サンプル注入口

コム品種識別用検査キット装着例

定性分析を2時間で判定。原料検査や製品検査の結果をその場で確認できます。カード内に必要試薬類をパッケージ化することで、試薬の調整や配合の手間を大幅に省略。簡単な核酸抽出作業15分程度で、作業が完了します。

株式会社サタケ

〔広島本社〕 広島県東広島市西条西本町2番30号 TEL.(082)420-8549
〔東京本社〕 東京都千代田区外神田4丁目7番2号 TEL.(03)3253-3112

株式会社サタケは、マネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得しています。

「空き家再生」で地域活性化の拠点づくり

豊栄プロジェクト

構 想 案

- ① 人口の増加を図る
- ② 持続的な一次産業の実現
- ③ 地域経済の活性化と雇用の創出
- ④ 若者のUターン・ターンを促進
- ⑤ 豊栄町住民の健康寿命を日本一に



豊栄プロジェクトの第一歩として、地域の交流・情報発信の拠点づくりを目指した「古民家再生プロジェクト」がこの夏、動き出しました。場所は豊栄町中心部にある、かつて賑わっていた商店街の一角。数十年前まで「榮屋百貨店」という屋号で、生活雑貨の店として大変繁盛していたそうです。築年数78年ほどのこの古民家を、サタケや協力企業、地域住民が一体となって改装し、地域のコミュニティーサロンとして、また新鮮な野菜や特産品を売る直売所やカフェレス・トランとしても利用できる地域の拠点としてオープンすることを目指しています。

改装にあたっては、みんなで築き上げる達成感を共有するため、地域の子どもや大学生と一緒に建具を作ったり、土壁塗りなどしたりする、様々なワークショップも開催しており、地域の方々のこの場所が変わっていくんだという期待感も徐々に膨らんできています。

設計デザインは東広島市高屋町出身の建築家、鍵山昌信氏によるもの。「豊栄でしか味わえない味・環境・空間」をコンセプトに既存建物に残る記憶や経過した時間も大切にしながら、現代の生活を緩やかにつむぎ合う、そんな憩いの空間を設えることで、お年寄りから若者まで家族のようにつも楽しく過ごせる、そんな場所にしていきたいと考えています。

「豊栄プロジェクト」概要

【目的】
豊栄に居住する人、関わる人すべてを幸せにする。

- 【目標】
- ① 人口の増加を図る
 - ② 中山間地域における持続的な一次産業を実現し、地域を発展させる
 - ③ 地域経済を活性化させ、新たな仕事(雇用)を創出する。
 - ④ 若者のUターン、ターンを促進し、生き生きとした魅力ある豊栄町を創る。
 - ⑤ 豊栄町住民の健康寿命を日本一にする。

【協力団体・企業】

広島県、東広島市、JA広島中央、広島大学、広島修道大学、近畿大学工学部、豊北木材工業(株)、ア・ティエス環境+建築設計事務所、藤井祐介建築事務所、OKファーム、高光養鶏場、(有)トムミルクファーム、(株)リカムアクロス、(株)賀茂プロジェクト、(株)不動産本舗、Y Coffee Labo 寄田珈琲研究所、(株)ATHER、井原自転車店、(株)忠建



地域交流拠点の完成予想建築パース

マジックライス® 「雑炊シリーズ」を新発売

乾燥米飯マジックライス®シリーズから、新商品「雑炊シリーズ」を11月9日より発売しました。マジックライス®は、お湯または水を入れるだけで簡単に調理できる便利で美味しいご飯で、非常用保存食や海外旅行の携行食として、多くの方に愛用いただいています。従来、個食タイプには9種類、炊き出し用タイプには8種類のバリエーションがありました。今回新たに「雑炊シリーズ」を追加しました。

本シリーズは一人分をパッケージにした個食タイプで、「雑炊醤油だし風味」「雑炊チゲ風味」「雑炊シーフード風味」の3種類のバリエーションがあります。災害時など、食欲が落ちやすい場面でも、老若男女を問わず食べやすい雑炊に仕上げました。非常用保存食としてはもちろん、アウトドア用途などにもおすすめです。

価格面でもお求めやすく、メーカー希望小売価格は、いずれも1食280円(税抜)。保存可能期間は5年です。



3種類登場した雑炊シリーズ

GABA測定装置 「GABA Analyzer」を新発売



米に含まれるGABA(γ-アミノ酪酸)の含量を簡単に測定できるGABA測定装置「GABA Analyzer」を、10月25日より発売しました。

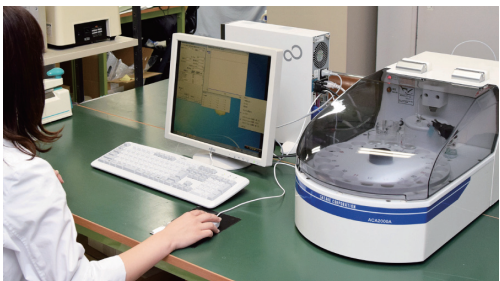
「GABA Analyzer」は、米と薬品を混合して振とうし、米に含まれるGABAを抽出した後、酵素を加えるなどの前処理を行い、試薬を加えて発色させ、その色の濃淡を読み取ってGABA含量を測定するというものです。一連の操作に専門知識は不要で、どなたでも簡単に測定できます。前処理から測定までの全工程に要する時間は、10検体同時に処理した場合約4時間で、従来装置の約5時間に比べ迅速に測定できます。

さらにそのうち測定者が直接操作に関わる時間は、同じく10検体同時処理の場合約2時間で、従来装置の約4時間に比べ約50%短縮され、大幅な負担軽減能力向上を可能としました。また、従来装置には必要であった劇物等を一切使用しないため、試薬の保管や廃液処理にかかる負担も軽減できます。

「米の残留農薬 簡易分析サービス」を開始

総合毒性によるスクリーニングが可能なる「米の残留農薬簡易分析サービス」を、10月17日より新たに開始しました。サタケでは現在、ガスクロマトグラフ質量分析計(GCMS)を用いた一斉分析サービスの受託を行っています。近年、米生産者・団体などにおいて高まっている、出荷前の安全性確認を目的とした分析への需要にこたえるため、残留農薬測定装置ACA2000を用いた、総合毒性によるスクリーニングのための分析サービスを開始しました。この分析に要する日数は受付から結果報告まで3営業日、分析料金は1検体あたり1万5千円(税抜)で、より迅速・低価格での分析が可能となりました。

なお、本サービスは総合毒性によるスクリーニングが目的であり、検出された成分の特定はできません。残留基準値を超えるおそれのある成分が含まれていると判定された場合は、二次分析としてGCMSなどを用いて成分の特定および濃度の定量分析を行う必要があります。



残留農薬測定装置ACA2000

アジア最大規模のコーヒー展示会 「台湾国際珈琲展」に出展

11月18日から台北市の台北南港展覽館にて催された「台湾国際珈琲展」に出展しました。コーヒーの原料、製品、加工機械に関する500社以上が出展し、4日間で15万人を超える来場者が集まるアジア最大規模のコーヒー展示会です。近年アジアでは、コーヒー市場の拡大と共に、高品質のコーヒー豆の需要が高まっており、不良豆を選別する光選別機にも注目が集まっています。これを受けてサタケとしても、アジアでの光選別機販売を強化してまいりましたが、その一環として昨年に引き続き同展示会に出展したものです。



今回サタケは、コーヒー業界でも高い評価を得ている光選別機「ピ力選α PLUS」を出展、実際に「コーヒー豆を用いた選別実演も行いました。需要の高い焙煎後のアラビカ種を中心に、コーヒーの味に影響を及ぼす、虫食い、未熟、カビ豆、焙煎の状態が悪い豆などを除去することにより、品質向上に大きく貢献できる点などを、多くの来場者に紹介しました。

北海道上川郡に 選別機の常設展示場オープン

サタケ北海道事業所は、全国でも有数の豆類生産地である北海道で光選別機や加工機の販売を強化するため、11月22日、上川郡東川町に、道内で初めての常設展示場を開設しました。

豆麦雑穀米などの生産者調製加工業を対象にしたこの展示場は、(株)石井鉄工の旧事務所1階部分(100平米)を借り、サタケが内部を改装したものです。北海道のほぼ中央部というアクセスの良さもありこの場所を選定しました。



展示中の光選別機

別により機械の特長や性能などを確認することができま。なお見学や選別試験の実施には、北海道事業所への事前連絡が必要です。