

INFO SATAKE

2020 Winter vol.18



サタケ公式 Facebookページ

「秋田県農業機械化ショー」開催



コンセプトモデルの光選別機「SAXES KNIGHT」

10月30日から7日間、ニラロハチ公ドームで開催された秋田種苗交換会の併催イベント「秋田県農業機械化ショー」。サタケは大規模生産者向けブランドの穀物乾燥機・籾摺機「SAXESシリーズ」を出展したほか、新型光選別機を参考出展しました。

このうちコンセプトモデルとして参考出展した光選別機「SAXES KNIGHT(サクセスナイト)」には、自社開発した超高速応答のピエゾバルブ※を初搭載。

さらなる選別精度向上、そしてエア消費量の低減などが可能になるとあって、多くの来場者の注目を集めていました。

さらに今回、初の試みとして公開したのが「VR(仮想現実)コンテンツ」の体験コーナー。専用のヘッドセットを装着すると、まるで実際のミニライセンサーの中にいるかのようになり、内部の構造を360度見渡すことができます。また、選別される米からの視点で機械内部の構造がみられる「光選別機編」もあり、エジクタバルブの噴射で除去されるシーンでは思わず声を上げる方の姿もありました。

※:ピエゾ(圧電)素子で開閉し空気を噴射するバルブ。電磁石を使う従来のバルブに比べ約1.7倍の開閉速度のため、さらなる選別精度の向上や、エア消費量の低減などが可能となる。



お客様インタビュー

北海道上川郡当麻町 / JA当麻様



福井幸司 代表理事組合長

豊かな農地と漁場で育まれた農畜産物や魚介類が、多くの人々を魅了する食の宝庫「北海道」。中でも稲作が盛んな上川郡当麻町の当麻農業協同組合(以下「JA当麻」)を訪れ、農業の現況や取り組みを取材した。

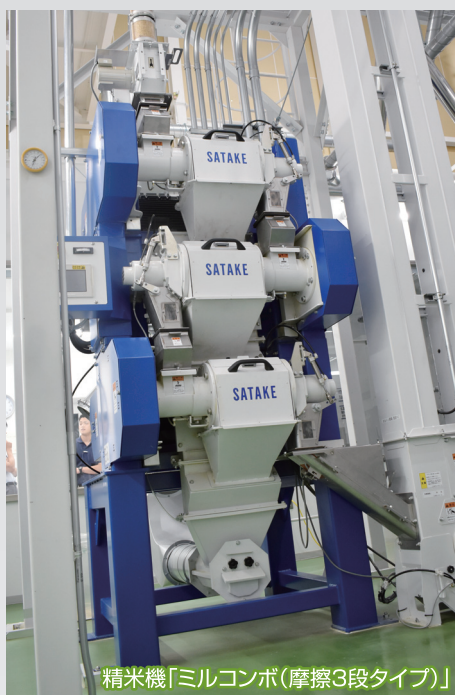
北海道・最高位の米を実現

JA当麻には「勲章」とも呼ぶべき輝かしい実績がある。それは1999年から実施された市町村別のガイドライン配分ランキング(お米ランキング)において、道内JAとして唯一、12年連続で「最高位」を獲得したことだ。近年の北海道産米の食味向上も、同JAが牽引してきたであろうことは想像に難くない。

稲集荷を要請。全戸がすぐに承諾したわけではありませんが、年々賛同者が増え、現在は目標を達成しています」との答えが返ってきた。

全量生籾集荷にこだわった理由は、米の品質向上と均一化、そして「今摺米」として消費者に美味しい米を提供するためだ。今摺米とは、籾の状態が低温貯蔵し、受注後に籾摺り、精米して出荷する米のことである。籾の低温貯蔵により米を生理的に休眠状態にして食味を保ち、さらに受注時に籾摺り・精米することで、より

JA当麻の福井幸司代表理事組合長にその理由を尋ねたところ「1997年、CEが竣工したことを機に美味しい米を作ろうと、各農家に籾乾燥機の放棄と全量生



精米機「ミルコンボ(摩擦3段タイプ)」

新鮮で食味の良い米を消費者に届けることができる。この真摯で辛抱強い取り組みが「12年連続最高位」に結実したといっても過言ではない。

「見える」精米工場を建設

JA当麻では従来、CE内に設置した精米設備で精米していたが、他の設備との区画分けが難しく製品中への異物や虫の混入という衛生上の懸念が常にあった。そこで、CEに隣接する場所に新しい精米工場を建設し、2016年に竣工した。

新精米工場は「見える化」をめぐる販売戦略と発信「おいしさへのこだわり」、そして「産地の安全安心信頼のブランドを守る」の3つがそのコンセプトだ。工場内をガラス張りにすることで、製造工程の「見える化」

を実現した。また精米機には、碎米発生が少なく経時変化での劣化も少ない「ミルコンボ(摩擦3段タイプ)」を採用することで、より品質の高い米の提供が可能となった。さらに2018年9月には、JA単協として全国で初めて「精米HACCP認定工場」に認定され、より一層の安全管理・徹底化が、公式に認められた。

行政とJAの連携

将来的にはCEの籾を全量精米し販売することを目標とする同JA、さらに海外への輸出も視野に入れる。「国内の米消費が今以上に伸びることはなく、今後は生産数量目標を掲げ、海外への輸出も検討したい。単協として先進的な取り組みを行っていく



カントリーエレベーターの奥に見える新・精米工場(灰色の建物)

たい」と語る組合長。また「町長と組合長が農業担当です」と笑顔で語るが、このことは行政とJAが一体となって推進していることを示している。

JA当麻が単協としての実績と存在感を示している要因の1つに、この緊密な連携が挙げられるだろう。

このような先進的な取り組みを生む原動力は何か。それは「天気、気合、気分、本気など、見えない『気』が重要」と表現した福井組合長の、本質に迫ろうとする姿勢にこそあるのでは、と感じた取材だった。

非常食パン「PAN de BAR」を新発売



「マジックライス」「マジックパスタ」に続く非常食シリーズの新商品として、調理不要で簡単に食べられる非常食パン「PAN de BAR」を11月1日より発売しました。

「PAN de BAR」は、製造包装方法を工夫し、微生物や水分活性の管理を徹底することで、5年間の長期保存を実現。1個あたり約500キロカロリーのエネルギーが摂取可能です。甘みの効いたしっとりとした食感のパンに仕上げられています。

希望小売価格は、20個入り9600円。サタケオンラインショップにて好評販売中です。



「マジックライス」アレルギー対応ラインアップを拡充

非常食やアウトドアなどで美味しく手軽に食べられる乾燥米飯「マジックライス」保存食シリーズ。このたび既存ラインアップ「五目ご飯」「ドライカレー」の2種をアレルギー物質不使用の商品としてリニューアルし、11月18日に発売しました。

近年、自治体や学校、病院施設等の備蓄用途におけるアレルギー物質不使用商品の需要が高まっており、サタケとしても食物アレルギー対応商品の開発に取り組んでいます。このたびのリニューアルにより、マジックライス保存食シリーズ全9種のうち、7種が食物アレルギー対応となりました。

いずれも保存期間は5年、希望小売価格は340円(税抜)です。防災用品取扱店やアウトドアショップのほか、インターネット通販などでも購入いただけます。



※：アレルギー物質
特定原材料等20品目
(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)不使用

令和元年度中国地方発明表彰でサタケが受賞

令和元年度中国地方発明表彰の表彰式が10月25日、広島カーデンパレスにて行われ、「光学式粒状物選別機の検量線自動設定システム」を発明(特許登録)したサタケ社員4名に特許庁長官賞が授与されました。併せて、本発明の実施化に顕著な功績があったと認められる法人の代表者として、佐竹利子代表に実施功績賞が贈られました。

今回、表彰の対象になった特許(特許第6152845号)は、米麦などの穀粒や樹脂、ペレットなどの粒状物を良品と不良品とに判別、あるいは粒状物に混入する異物を判別するとともに、これらを噴風により吹き飛ばして除去する光学式粒状物選別機の、不良品や異物の選別基準を自動設定する機能に関するものです。この技術はサタケの多用途光選別機「BELT UZA」シリーズや「ピ力選α PLUS」シリーズに採用され、食の安全安心やプラスチックリサイクルの推進に大きく貢献しています。



中国の農業科学院との技術提携を拡大



10月21日、サタケは中国江蘇省農業科学院および四川省農業科学院との包括技術提携契約をそれぞれ締結しました。中国の農業食糧行政機関との包括技術提携契約は今回で5例目です。

今回の提携の目的は、両省内で生産される米の中国市場におけるブランド競争力の強化です。中国国内では黒竜江省吉林省、遼寧省の東北3省で生産される米がブランド米として需要が高く、江蘇・四川で生産される米の販売拡大および収益増への大きな壁となっています。今後、長期的かつ安定的な提携関係を築き、両省で生産される米のさらなる高品質化、ブランド力向上を実現すべく、水稲品質に関する共同研究プロジェクトの展開や、新技術に関する人員交流情報交換などで協力を図ります。



ブルネイの首都バンドルスリブガワンから車で南西に1時間ほどの所にあるワサン稲作プロジェクトの農業開発地域。その一角にあるのが、同国で唯一の国営精米所だ。元々、90年代に導入された韓国製の籾摺精米設備が使用されていたが、老朽化のため2014年8月に設備の更新が行われた。

新設備はすべてサタケ製。籾摺機1台と研削式精米機3台で構成される毎時2.8トン精米ラインを中心に、研米機や光選別機などを備えた籾摺精米設備だ。同国における年間消費量の約60%の米を精米することができ、更新にあたっては台湾や欧州など、サタケ以外のメーカーも候補に上がっていた。最終的にサタケに決定した理由は何だったのか?それについて一次資源・観光省農業技術サービス課長のサイディン・ナミット氏は次のように話す。

「これまで多くを輸入に頼っていた主食用の米について、国産比率を高めることは

当者ら視察団が訪れたタイ、中国、日本いずれの精米所においても、サタケ製精米所が安全、衛生、品質など総合的に最も高い評価を得ていた」とどこに行ってもサタケ、サタケ、サタケだった」と、ブルネイに輸入される高品質な米の多くがサタケ製の精米設備で加工されている、という事実を目のあたりにし「我々もサタケ製を導入すべき」との結論に至ったのだと、同氏は明かしてくれた。

さらにその決定を後押ししたのが、サタケ営業担当者のブレゼンテーション



精米所外観

国家的課題。スルタン(国王)主導の自給率向上計画を受け、すぐに国産米の増産プロジェクトが立ち上がった。その重要施策の一つが新しい精米施設の導入だった」と2012年にブルネイ閣僚や農業担当者に視察団が訪れたタイ、中国、日本いずれの精米所においても、サタケ製精米所が安全、衛生、品質など総合的に最も高い評価を得ていた」とどこに行ってもサタケ、サタケ、サタケだった」と、ブルネイに輸入される高品質な米の多くがサタケ製の精米設備で加工されている、という事実を目のあたりにし「我々もサタケ製を導入すべき」との結論に至ったのだと、同氏は明かしてくれた。

さらにその決定を後押ししたのが、サタケ営業担当者のブレゼンテーション



だった。「非常に説得力があり、我々が知らなかったことを全て教えてくれた」「何度もブルネイに足を運んでくれ、持っている知識を活用し、我々の問題を何とか解決しようとする姿勢に皆が感銘したのだ」と同課農業技術師のモード・ファイザン・イブラヒム氏は述懐する。加工技術の知識のみならず、当時抱えていた栽培上の問題点も含めて丁寧に相談に乗り、助言をくれたというのだ。そのことが米の総合的な品質改善にもつながっている。

同国の計画では、次の1年で収量を倍以上に増やすとしている。そのため、農地拡大と多収量品種の導入を現在は重点的に進めている。また、多く発生している碎米をいかに減らしていくか、も課題の一つだ。そのためには、収穫後の調製作業全体の見直し、とりわけ水分のバラつきを無くす高性能乾燥設備の導入などが必要だと考えられる。「まだまだ課題も多くあるが、ブルネイの稲作はポテンシャルがあると考えられている。他国の進んだ技術を取り入れながら、主食の自給率を上げ、国の食糧安全保障に取り組んでいきたい」と、ナミット氏は今後の抱負を語った。

食品製造技術の総合展「FASE関西2019」に出展

10月16日からインテックス大阪で開催された第4回食品工場自動化安全機器展「FASE関西2019」に、サタケは光選別機やクラウド型情報管理サービスなどを展示・実演しました。

近年、食の安全・安心に対する消費者の意識が高まる中、食品製造の現場ではそれらのニーズに対応しつつも、省力化や生産性の向上がより一層求められています。サタケでは各種選別機や検査機器、情報管理システムなどの技術を通して、今後もさらに品質・安全性の向上、作業効率の向上に貢献していく考えです。

