

# INFO SATAKE

2020 Spring vol.19



サタケ公式 Facebookページ

2018年、大規模生産者向けとして発表した穀物乾燥調製機械の新ブランド「SAXES(サクセス)」。SAXESブランドの穀物乾燥機や粉摺機は、その耐久性やデザイン性の高さからすでに多くの生産者に採用され、高い評価をいただいています。

このたびサタケは、「SAXES」の名に搭載し、選別精度および処理能力のさらなる向上を実現。他のSAXESシリーズと同様、消耗部品に高グレードの強化部品を採用し、耐久性が向上しました。また、LED光源の採用で暖気時間が従来の30分から5分へ大幅短縮されたほか、昇降機下部への残留除去機構搭載や、エアユニットのドレン排出自動化により、



## 大規模生産者向け 光選別機「SAXES Knight」 新発売

を冠した初の光選別機を開発、3月より発売しました。その名も「SAXES Knight(サクセス ナイト)」です。

これまで農家用光選別機として好評をいただいていた「ピカ選」をベースに、「SAXES Knight」は超高速応答ピエゾバルブ(※)を新採用し、従来のソレノイドバルブに比べ①約1.7倍高速のバルブ開閉により選別時の良品巻き添えを低減②バルブ開閉時の消費電力を低減③エア消費量の低減といった点で優れている。



①約1.7倍高速のバルブ開閉により選別時の良品巻き添えを低減②バルブ開閉時の消費電力を低減③エア消費量の低減といった点で優れている。



メンテナンス性が向上しています。外觀デザインも一新し、運転状況を色の变化で知らせる大型カラーLEDを搭載。さらに使いやすく、利便性が向上したSAXESシリーズのニューフェイスにぜひ、ご期待ください！

### 運転状況LED

を冠した初の光選別機を開発、3月より発売しました。その名も「SAXES Knight(サクセス ナイト)」です。

これまで農家用光選別機として好評をいただいていた「ピカ選」をベースに、「SAXES Knight」は超高速応答ピエゾバルブ(※)を新採用し、従来のソレノイドバルブに比べ①約1.7倍高速のバルブ開閉により選別時の良品巻き添えを低減②バルブ開閉時の消費電力を低減③エア消費量の低減といった点で優れている。

## お客様インタビュー 東京都／カフェ・バッハ様



東京・南千住に店舗を構えるカフェ・バッハ。コーヒー愛好家で知らぬ者はいないというほどの名店だ。同店を創業してきた田口氏に、コーヒーに懸ける思いや今後の夢について伺った。

開店前から行列ができるほどの人気店となった。しかしここまで道のりは平坦ではなかった。「初めはコーヒーにめぐみがあったり、胸焼けするような味だったり、美味しく淹れられても同じ味を再現できなかつたり。当時は参考文献もなく、教えを乞う人もいなかつた」と、最高の杯を目指して試行錯誤した日々を振り返る田口氏。行きついた答えは、豆の鮮度、そして欠点豆と言われる虫食い豆や未

増していったという田口青年は、「喫茶店を営む」という夢を膨らませるようになった。そんなころ、東京南千住で先に喫茶店を営んでいた文子さんと出会い、結婚。二人三脚での喫茶店経営を改めてスタートした。それから五十余年、今では遠方からの客も多く、



豆への観察力を養う重要な作業でもある「ハンドピック」

成熟豆、発酵豆の混入が味に影響を及ぼすという事実だった。それからは鮮度の良い豆を選ぶとともに、焙煎の前後に欠点豆を選別する「ハンドピック」を徹底して行うようになった。



光選別機「ピカ選αPLUS」

また、焙煎も味と香りを決定づける重要な要素だ。その再現性を高めるため、自社専用の焙煎機も開発した。しかし豆の状態で異なる煎り止めタイプミングを見定めるのは、最終的には人の目だ。そこにはハンドピックで培った経験と豆への観察力がどうしても必要となる。

そのために大切にしてきた「ハンドピック」作業であるが、販売量の増加、社員への負担軽減を考えたとき、機械導入による効率化が不可欠の思いに至った田口氏。欠点豆の選別にサタケの光選別機「ピカ選αPLUS」の導入を決断した。現在は焙煎前に光選別機による選別を行い、焙煎後には人の目で最終チェックし、ハンドピックによる選別を行っている。



**カフェ・バッハ**  
(運営:有限会社田口珈琲)  
所在地:東京都台東区日本堤1-23-9  
主な事業:カフェ・バッハの運営、焙煎豆の販売、セミナー(育成指導等)運営など

しかし、後に続く人たちが自分と同じ道を歩んでいては、お金も時間ももつたない。私自身、ヨーロッパで先人たちに惜しむことなく知識を教えてもらったように、自分の知識を次世代へ伝えることで、バトンを受け取った人たちが、まだ誰も成し遂げたことのないような新しいことにお金や時間を費やし挑戦することができると。そうすれば、日本のコーヒーはさらに進化し、カフェ市場も広がることを確信している」と、カフェ文化を牽引するパイオニアとしての矜持を語った。



田口護代表取締役(左)と、妻の文子取締役

穀粒判別器を農産物検査機器としてリニューアル



着色米や割れ米の混入割合などから米の外観品質を評価する「穀粒判別器」。これまでにも、農産物検査員が目視で検査し等級を決める際の補助機として活用されてきました。このたび一部をリニューアルし、農産物検査に使用する機器として農林水産省の仕様確認を受けた「新穀粒判別器」を、4月1日より発売しました。

リニューアルのきっかけは昨年11月、農産物流通等の合理化を図る目的で農林水産省が行った告示改正。農産物検査の一部項目について穀粒判別器による鑑定が可能となりました。新穀粒判別器は「農検モード」を搭載し、農林水産省の規程に則った鑑定が可能です。最大の特長は、米を表裏側面の3方向からチェックするサタケ独自の撮像方式(特許取得)。カメラレンズ等による着色部が裏面だけにあつたとしても、見逃すことなく測定することができます。

2019農業技術10大ニュースに共同研究・種もみ温湯消毒

昨年12月、農林水産省は「2019年農業技術10大ニュース」を選定したと発表しました。そのうちの1つ「薬剤と同等以上の効果のある種もみの温湯消毒」は、サタケと東京農工大学、富山県、秋田県立大学、信州大学が共同研究した成果です。

研究グループは、水稻の種もみを乾燥することで高温耐性が強化されることを発見。これにより、通常より5℃高い65℃という厳しい条件で温湯消毒することが可能となりました。この技術を活用することで、発芽能力を維持したまま、ばか苗病、いもち病、苗立枯細菌病、もみ枯細菌病に対して化学合成農薬と同等の効果を発揮する種子消毒技術を実現できます。薬剤が効かなくなった耐性菌にも効果を示し、使用する農薬を減らすことができるため、環境にやさしい農業への貢献が今後期待されます。



ウェBCM「サタケにチャレンジ!!」動画を制作



「精米って?」「粉すりって?」「選別って?」。米に関わる方なら当たり前のことでも、学生さんなど若い方は知らないというケースが多くあります。サタケでも、入社して初めて知ったという社員が少なからずいます。そんな皆さんに面白おかしく、お米の加工について理解していただくべく、「サタケにチャレンジ!!」動画を制作し、動画共有サイトYouTubeに公開しました。

何も知らずに応募してくださったアルバイトの方々に、手作業での精米や粉すり、選別といった作業にチャレンジしていただきました。地道な作業に黙々と取り組む人、いろんな道具を使って創意工夫して取り組む人など、その様子はさまざま。結果はぜひ、動画をご覧ください!



←QRコードをスマホで読み取って視聴できます。

技能五輪2次予選にサタケグループ社員が初出場

サタケグループで生産部門を担う佐竹鉄工から昨夏、一人の若手社員がある。五輪にチャレンジしました。その五輪とは「技能五輪全国大会」。6月に受検した国家技能検定において優秀な成績を収めたことから、7月に大阪で開かれた技能五輪2次予選会に、旋盤部門の広島県代表として推薦を受けたものです。

2次予選会の結果、全国大会出場はなりませんでしたが、今回の経験を通し「学んだことを実際のものづくりに活かしたい」と意気込む若手社員。今後チャレンジする社員を多く輩出できる、活気ある職場であり続けたいと考えています。



旋盤部門・広島県代表3名の一員として出場

お客様インタビュー 北海道深川市 JAきたそらち様



柏木孝文 代表理事組合長

石狩平野の北部、深川市・雨竜町・北竜町・幌加内町を区域とするJAきたそらち。北海道有数の稲作地帯として知られる。昨年3月に新たな精米工場が完成した同JAの現況や取り組み取材した。

【新精米施設の建設】

JAきたそらちでは従来、長らく雨竜町にある精米施設で精米および無洗米加工を行ってきた。しかし近年、ふるさと納税の返礼品用として精米量が増加し、処理能力の不足が課題となっていた。そこで新たな精米施設建設の機運が高まったのだが、計画にあたっては処理能力の向上だけでなく、精米施設としてのあり方や今後の施設計画など、多岐にわたり検討が行われた。

計画は順調に進み、着工へ。そして2019年3月、無事竣工となり、同年6月3日から運用を開始した。改めて、新精米施設に求めたものは何か。JAきたそらちの柏木孝文代表理事組合長に話を聞いた。

長は「求めた条件は、多品目が処理できること、来訪者が施設内を見学できること、稼働率を上げられること、将来的に精米HACCP認定を取得しうる施設であることなどである。消費者に米は食品であることを再認識してもらいたい、安全衛生面に十分対応した施設を見ていただきたい」ということだと検討を重ねた。当時を振り返る。



光選別機「ピカ選GRAND」

同施設の精米機には、サタケのミルコンボ(摩擦3段方式)・毎時処理能力3トンを採用した。その理由について「サタケだけでなく、他社の精米サンプルも含めた炊飯食味試験をした結果、パネラー8名全員がミルコンボに軍配を上げました。私も明らかかな食味・食感の違いを実感し、ミルコンボの導入を決定しました」と組合長は語る。低圧摩擦



精米機「ミルコンボ(摩擦3段タイプ)」

用に至ったのは、食味について妥協のない姿勢を貫こうとの思いの表れであろう。また、先の組合長の言葉にある通り、同施設のコンセプトの一つとして「見える化」がめぐる販売戦略と発信。衛生的な工場設計を掲げている。具体的には①工場内をガラス張りに見せる②衛生的な工場設計による職員の意識向上③区画された見学通路による視察受け入れ可能な態勢④積極的な視察受け入れによる産地精米の安心と衛生管理工場による安全からなる「きたそらち米」の発信力の拡大の4つの実現を可能にしている。



JAきたそらち精米施設 全景

同施設運用開始後の状況について、JAきたそらち販売部長は「米穀課の吉田拓哉主査は「ミルコンボは歩留まり、仕上がりとともに良い。作業環境や衛生環境が向上し、顧客からのクレームもありません。以前はピーク時の労働時間が長かったのですが、精米機の処理能力が向上したことや快適な作業により、定時間内に業務が終了できます」と、新精米施設のメリットを感じている様子が見えたと話した。

これからの展開について組合長は、「当面は、当農協で集荷された玄米の5%を精米するのが目標です(現在3%)。北海道の米どころである当JAでも耕作面積の確保が難しくなってきた状況ですが、日本人の主食を守るといふ思いを持っています。また、海外への白米輸出を増やしていきたい」と抱負を語った。