



食肉工場の効率アップに向けて

株式会社ナンチク

FA対策課 主任 片蓋 裕哉

弊社は、昭和38年10月に国内有数の畜産どころである鹿児島・宮崎の県境、鹿児島県曾於市末吉町にて、わが国最初の「産地食肉処理工場」として創業開始いたしました。新鮮な食肉を都市圏に安定供給し、南九州の畜産振興を図るという当時の国策に沿って半官半民で設立された会社です。創業以来、国内各地の「産地食肉処理工場」建設の牽引的な役割を担ってまいりました。

平成元年には牛肉輸入制限が撤廃され、急速な国際化の波が畜産業界にも押し寄せてきました。弊社はこのピンチをチャンスに変える為に、対米国輸出の認定取得を目指し、厚生労働省・鹿児島県及び米国農務省食品安全検査局の現地調査を経て、平成2年8月にわが国初の対米輸出牛肉処理工場として厚生労働省の認定を受けました。その後も、各国の衛生規則をクリアし、現在では11か国の輸出に対応できる施設として“WAGYU”を世界に発信しています。

最近の食肉業界は畜産農家の戸数、飼育頭数ともに減少し、生産基盤が脆弱化しつつある厳しい状況です。生産性を向上させる、海外も含めた販路を拡大する、高付加価値の製品を作っていくなど、取り組むべき喫緊の課題は山積しています。中でも、最近人手不足が話題になっていますが、弊社もこの問題に直面しています。工場の中では、人手不足に加え、顧客要求多様化へどう対応するかという

悩ましい課題があります。最近では、ブロック肉を仕入れて細やかなカットを行う【町のお肉屋さん】や【スーパーの精肉職人】が減っており、弊社のような工場サイドにもそういった需要が増えております。このような背景がある中、会社方針としてFA(ファクトリーオートメーション)を進めるべく昨年度よりFA対策室を発足しました。本年度からは、課として新たなスタートを切ったところです。

さて、部署発足時、私は具体的に何をどう進めていけばよいかと、しばらく悩んでいました。ただ、悩んでいても仕方ないので、手始めに最近流行のIoTやAIをかじってみようと思い立ち、工業技術センターが発足させたIoT研究会に参加させていただきました。

現在、工業技術センター様に技術支援をいただきながら、マイコンボード(ESP32)と無料Webサービス・Ambientを用いて、手作りの生産性の可視化に取り組んでいます。また、IoT研究会の場でご縁のありました皆様方のご協力もいただきながら、AI・機械学習活用の取組も試行錯誤中です。この先、IoTやAIの活用無しに小ロット多品型生産現場の効率アップは成し得ないと思っています。

課題は山積していますが、これまでもピンチをチャンスに変えてきた弊社の諸先輩方に倣って、お客様に喜んでいただける製品づくりが出来るよう頑張っていきたいと思っています。



曾於市の本社には直売店・レストランも併設



本社工場・豚処理施設