

サラダ野菜工場が稼働

「モノづくり」に注力」強みに

キユーピーとJA全農との合弁により設立した業務用サラダ野菜メーカー、グリーンメッセージ（林素彦社長、本社〓神奈川県大和市）の工場が今月本格稼働した。キャベツ、レタス、グリーンリーフ、ネギなどの原材料を扱い、年間8000ト（製品ベース）の生産が可能だ。原材料はJA全農青果センターを通じて安定調達を図るため、「モノづくり」に注力できる点が強み。キユーピーグループが培ってきた品質管理や効率化、従業員への配慮などといったノウハウを取り入れるだけでなく、グループでもまだできていないことにも取り組んでいく。一方、品質等に対する実需者ニーズを全農にフィードバックすることで、「日本の農業にも貢献していきたい」（林社長）との考えだ。

工場は神奈川県大和市の全農青果センター・旧大和センター跡地に先月竣工した。敷地面積は1万3500平方メートル、延床面積4200平方メートル。工場内は一直線上に工程を配置。開梱と洗浄を行う「開梱室」、一次処理やカットを行う「加工室」、「殺菌室」、「充填包装室」の順に区分けされている。また、衛生レベル

の高さによって床を色分けし、衛生レベルの低いゾーンから高いゾーンへ入る際には、いったん退場し、再度手洗い・消毒などを行う。温度設定は冷蔵庫以外7℃としている。先進的な工場ではカット加工を4℃で行う例もあるが、従業員の労働環境などを考え、「敢えて7℃にこだわりたい」と

は他のグループ工場と同様、効率の良い動線の整備、歩留まりを高める設備の配置などを進めている。

さらに従業員用には防寒着を用意し、昼食にサラダバーを利用できる食堂の設置も。従業員への配慮も含めたオペレーションで安全性と品質を高めるとともに、効率化を図る。また、早期に食品安全システム認証規格FSSC22000を取得する予定だ。

「コールドチェーンが途切れない工夫」も特徴。産地からの車両は、専用の「室内荷下ろし場」へ。トンネル状の荷下ろし場ではトラックの前後の扉を閉めた後、10トウイング車の両翼を上げて作業

できる。一方、製品の出荷は2つのドックシェルターから行い、今後増設が可能な造りとしている。

顧客はレストランやコンビニのベンダー、惣菜メーカーなど。現在は稼働後間もないこともありキユーピーグループへの供給が中心だが、大手外食チェーンなどへの供給も決まっている。

林社長は同社の強みを「野菜調達力のある全農と組んでいることが大きい」と話す。外食・中食業者の国産原材料への関心の高まりに加え、産地リレーによる安定供給は魅力が大きい。とくに、品薄時に調達が困難となりがちなキャベツやレタスなどの品目で効果を発揮するものと見られる。

仕入れは全農青果センターから行つが、全農との連携も密にしており、早期に産地との100%契約取引にしていきたい考えだ。

全農青果センターや全農との連携で、「安定した調達が可能だからこそモノづくりに集中できると林社長。1食分の

個包装から、数1000産20ト強の加工能力があ

り、早期に10トにさせる計画。初年度売上高は9億円で、今後30億円強へと拡大する見通し。10年後には3拠点で合計100億円を計画している。



また、清掃用具も床用と容器用とを色分けすることで衛生レベルを確実に区分けする。今後屋根に太陽光パネルを設置して売電を行うとともに、夏場の冷房効率のアップを図る。