

小規模型 設備投資

米の乾燥・調製ラインの再構築による 処理能力の増強と米のブランド力向上

地域農業の中心的な担い手として、米の生産面積や農作業請負が増加し、現状の乾燥・調製ラインでは受け入れ数量が限界に達し、品質の低下が危惧される状況下、「粗選機と乾燥機、色彩選別機の新規導入と作業工程の見直し」によって、米の生産力増強と高付加価値化を図る。



収穫を待つ田んぼとたわわに実った米



事業目的

現状の乾燥・調製ラインでの1日あたりの処理能力が低く、収穫作業が適正期間を超え、品質の維持が困難となる課題の解決のため、汎用粗選機・中型遠赤外乾燥機及び色彩選別機の導入によって処理能力を増強する。これにより製造原価の削減、米の品質向上による自社ブランドの強化を図る。

MOTIVES

製品開発のきっかけ

当社は地域からの信頼を得て農地の借り受けによる米の作付面積が年々順調に拡大し、さらに地元零細農家から米の乾燥調製の作業請負が年々増加している。今後予想される取扱量のさらなる増大や天候不順に伴い、現状の米の乾燥・調製ラインの乾燥・調製処理の能力では、収穫作業が適正収穫期間(約2週間)を超え、米の品質の維持が困難となることが想定される。地域のニーズに応えるため、低コスト化や高効率化を併せて実現し、製造原価を削減するとともに自社ブランドの強化を図る必要性が高くなってきた。

TARGET

製品開発の目標

- (1) 汎用粗選機による不純物の除去により、乾燥機での乾燥ムラの抑制することにより、米の品質向上を図る。
- (2) 籾の乾燥時間の短縮による燃料費の削減と、乾燥・袋詰め作業効率の向上により、製造原価削減を図る。
- (3) 乾燥・袋詰め処理能力の向上により、乾燥・調製作業受託の増加に対応し、売上の増加を図る。
- (4) 1時間当たりの袋詰め作業の向上により、短納期化を実現する。

DETAIL & POINT

製品開発の内容

米の乾燥・調製処理の能力を増強するとともに、今後さらに厳しさを増す稲作情勢を踏まえて、今後も継続し地域のニーズに応えるため、低コスト化や高効率化を併せて実現し製造原価を削減するとともに自社ブランドの強化を図ることが当社にとって重要な課題であった。

このため、他社にはない新たな機能を有する最新型の設備である汎用粗選機・中型遠赤乾燥機及び、色彩選別機の導入を行った。同時に乾燥・調製工程の再構築を行い、『米の乾燥・調製処理の能力を増強』及び『米のブランド力強化』を図った。



左:粗選機

中央:遠赤外乾燥機

右:色彩選別機

RESULT

本事業の成果

- (1) 収穫物に混入する不純物の除去による乾燥作業効率の向上と、米の品質向上によるブランド力強化の実現。
(乾燥処理容量が5%高まった。)
- (2) 新たな乾燥機の導入による籾の乾燥処理能力の向上。
(乾燥処理能力が22%程度向上した。)
- (3) 高能率型色彩選別機の導入による米の調製作業能力の向上。(選別能力60%向上で、生籾の受け入れ停止が発生せず、製造原価低減・米の高品質化を実現。)
- (4) 玄米の調製工程の見直しによる作業の高効率化と多様なパッケージングへの対応。(処理量が83%増加。)

PROSPECT

今後の展望

弊社が商標登録している『頑固おやじのこだわり米(品種:コシヒカリ)』及び、『高原の清瀧米(品種:あきさかり)』について、導入機器を用いて調製した米は検査等級がすべて1等で、食味に関しても実需者から極めて高い評価を受けている。近年の米に対する消費動向の変化から、2kg以下の少量包装のニーズが高まっており、今後は一般消費者向けに2~3合程度の少量使い切りパッケージ商品の開発・市販化を目指したい。また、肉体的に負担が大きい作業現場での省力・軽作業化を積極的に進め、労働環境の改善による人材の確保を図りたい。



KEY POINT

ココがポイント！

乾燥・調製ラインの再構築で①処理能力の増強②製造原価の削減③米のブランド力向上を同時に実現



頑固おやじのこだわり米コシヒカリ



2合真空パック商品のラベルデザイン

CORPORATE DATA

事業者概要

株式会社
ヴィレッジホーム光末



住所: 神石郡神石高原町光末478
電話番号: 0847-85-3153
URL: <http://vhm.jp/>

代表者名 光末 幸司
設立 平成4年3月23日
資本金 1,300万円
従業員 7人
事業内容 農業



代表取締役
光末 幸司

更なる成長へ向けて

このような企業からのご連絡お待ちしております

当社所在の神石高原町は標高550mの中山間地域にあり、豊かな自然と夏季冷涼な気候は美味しいお米を生産するには最適な環境です。同時に営む神石牛の飼育で生じる自家製堆肥を田んぼに還元する資源循環型の米づくりを行っています。新しい技術や新品種にも積極的に取り組んでおり、ニーズにお応えしたお米を提供できます。お米にこだわりのある飲食業者様やお米を加工原料とする業者様との新たな取り組みにチャレンジしたいと考えています。