

中国地域ニュービジネス特別賞

表彰事業

省エネ型食品乾燥機の開発・製造・販売及び6次産業化の支援



株式会社 木原製作所

代表取締役社長 きはら やすひろ
木原 康博

受賞理由

同社は古くから乾燥技術に携わっており、コア技術として「乾湿球温度制御技術」を有している。これを進化・活用した食品乾燥機分野には、5年前から椎茸乾燥機で参入。大幅な省エネ（燃料費70%カット）、品質向上（味・香りなどのうま味成分）と自動化といった高品質が認められ業界トップシェアになった。その他の食品市場参入は3年前からだ。高効率な省エネ性能とアフターサービスが評価され有利に商談が進められるようになっている。産地に密着した活動を行い、乾燥機以外の周辺機器の開発でも成果を上げている。無料試験乾燥サービスを提供しており、地域の特産品を試験乾燥し新商品の絞り込み、パッケージ、販売促進まで支援する6次産業化の推進を目指している。企業体力の問題から全ての要望に応えることはできないが、既に多くの商品化実績が生まれている。

- (ポイント)・古くから乾燥技術に蓄積あり。本技術を進化させた椎茸乾燥機では、大幅な省エネ(燃料費70%カット)と自動化を実現。内部から水分を抜くところに独自性があり、省エネだけでなく味・香りなどのうま味成分も向上。
- ・コア技術が「乾湿球温度制御技術」。従来技術が乾球温度(=空気の温度)のみの制御であるのに対し、湿球温度(=乾燥物の温度)も管理。過剰な排気を抑え飛躍的な省エネを実現。
 - ・各種の食品乾燥機の開発が可能となっており、干し柿づくりの乾燥機など産地の要望に合った機械を提供し実績を上げている。最近では、バイオマスを燃料にした乾燥機の開発も研究中。
 - ・産地に密着した活動を行い、乾燥機以外のにんにく茎切りカッターなどの周辺機器でも成果を上げている。
 - ・平成20年から無料試験乾燥サービスを提供。乾燥技術で特産品の商品化支援、6次産業化支援を行っている。

事業概要

明治35年に設立。創業時より製塩釜、昭和初期より葉たばこ乾燥機の製造を行っており、今でも同社の主力製品である。高品質な乾燥では経験と勘に頼る部分が多く、乾燥が始まると場を離れることができず、作業者の負担が問題であった。課題を解決するため、熟練者の乾燥ノウハウを技術的アプローチで分析し、乾燥工程の全自動プログラム化を実現させた。乾燥加工食品の提案をすることで農林水産業の6次産業化、農商工連携などの地域活性化の提案、支援を行い成果を上げている。

会社所在地	〒754-1102 山口県山口市秋穂西3106-1		
T E L	083-984-2211	U R L	http://www.kiharaworks.com
会社設立	明治35年	従業員数	70名(平成23年4月28日現在)
資本金	45百万円	売上高	1,100百万円(平成22年8月期)

省エネ型食品乾燥機の開発と乾燥加工による6次産業化支援



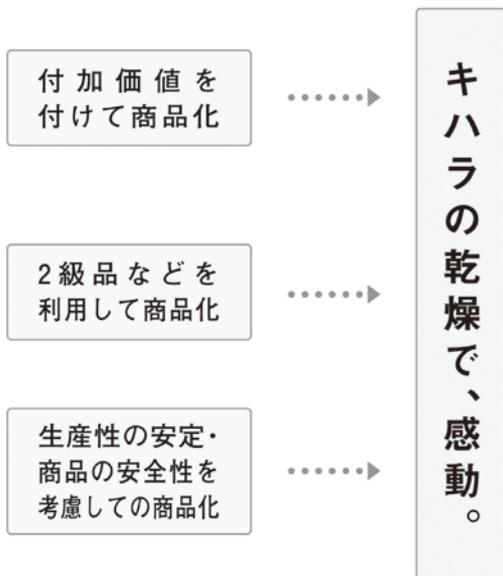
当社は、従来機比『燃費70%オフ』という省エネ型乾燥機の開発・実用化に成功し、食品・農林水産物用乾燥機としては全国初の「優秀省エネルギー機器表彰」を受賞致しました。この省エネ型乾燥機を利用して、乾燥加工による全国各地の6次産業化支援を行い、地域産業の振興に貢献しています。

食の安全、食糧自給率の低下、地域産業の疲弊に対して危機意識が高まる中、国内の1次産品(=農林水産物)を加工・商品化・流通まで手掛ける6次産業化の流れが活発化しています。当社の活動は、省エネ型乾燥機の開発・販売のみにとどまらず、依頼があれば客先と共に1次産品の乾燥加工方法や商品化について考え、流通・パッケージまでの流れをご提案致します。助成事業の相談から、実際の商品化までを総合的に支援できる点に特長があります。

主力製品である全自動食品乾燥機はボタン1つで乾燥加工が可能であり、イニシャルコストも低いため、食品加工を手掛けたいとお考えのあらゆる人に適しています。また、個人農家から高い衛生基準を必要とする大手食品加工メーカーまで、多岐に渡る顧客への納品実績もあります。「かんぶつマエストロ」[6次産業化アドバイザー]を擁する全国唯一の食品機械メーカーでもあり、今後も6次産業化支援を中心に、地域産業の振興に貢献するという企業理念の遂行に邁進してまいります。



食品・農林水産物用
乾燥機としては
全国初の受賞



- 保存性を高める。(にんにく・果物など)
- 異なる食感・味。(あんぼ柿・リンゴ・梨など)
- 新しい栄養素・旨味成分が増す。(椎茸など)
- パウダー化。(各種野菜・唐辛子など)
- 料理・菓子などの材料。(いちごなど)
- スパイス(香辛料・香味料)。(みかんなど)
- 家畜の飼料(エコフィード)。(鮎の皮)
- 天候に左右されない安定した生産性の確保。
- 労力の省力化。
- 天日干しによる埃・雑菌等の付着防止。

