

## 2023年5月度・工場見学会報告

2023年5月30日（火）10：30～11：30

カルビー株式会社・清原工場（栃木県宇都宮市）のWeb見学会

STF参加者：計19名（会員11名、友好団体2名、一般6名（プロジェクター））

カルビー株式会社：5名

### 1. カルビー株式会社・清原工場概要

- (1)同社・清原工場は栃木県宇都宮市の清原工業団地内にあり、清原工場以外に同工業団地内にさらに同社の工場が別に2か所ある。
- (2)同社・清原工場と他地域の2工場の生産高は、同社全体の生産高の3分の1を占める。
- (3)清原工場の主力製品は、シリアル食品「フルグラ」である。
- (4)清原工場は1989年に創立

### 2. 見学会内容

- (1)Web見学会で見た範囲では、食品製造工程はほぼ無人化されている。
- (2)食品を封入する袋をラインに配置する工程や製品梱包用ダンボールをラインに配置する工程、製品を入れたダンボール箱を出荷する工程などは人手のようであった。
- (3)主力製品の「フルグラ」は1日当たり19万袋生産している。
- (4)フルグラが完成するまでの全工程時間は約1時間である。
- (5)地球環境配慮への取組みとして、清原工業団地内の他の会社の工場も含めて、統合的な電気ガスの供給網が構築されている。  
使用するパーム油は、認定を受けた農場で生産されたものだけを使用している。
- (6)かっぱえびせんは清原工場で後工程だけ担当しているが、同製品は1日当たり50万袋生産している。（前工程は広島工場で生産）
- (7)前工程の広島工場から清原工場への、かっぱえびせんの間接製品の運搬は、環境面を配慮して、鉄道貨物を利用している。
- (8)食品製造工程で人が係わる工程では、特注の青色の絆創膏を指に巻いており、万が一、絆創膏が外れても発見しやすくしている。絆創膏には金属が含まれており、製品に金属等の異物が混入されていないかどうかのチェックが常に行なわれている。
- (9)製品は倉庫に搬入してから24時間後に出荷している。理由は毎日の製造設備の点検検査の結果が24時間後に出るので、万が一、異常が発見された場合、出荷を停止するため。

### 3. 質疑応答

- (1)かっぱえびせんの間接製品を列車で運搬する際は常温による運搬か？  
⇒常温による運搬である。水分含有量が低い製品のため、常温運送で問題がない。
- (2)かっぱえびせんの製造を広島工場と清原工場に分けて実施している理由は何か？  
⇒製品は鮮度が重要なので、少しでも大消費地に近いところで生産する必要がある。  
製品が高張るため、大消費地の近くでの生産で、物流費抑制を図る目的がある。
- (3)国産じゃがいもだけでは量が足りず、2～3割は輸入品を使用せざるを得ないが、国の規制で、港に近い工場（広島、鹿児島）だけで輸入じゃがいもを使用している。

以上