

## HI-COOK NEWS

発行 / アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL076(275)8159 www.hicook.com 2016年6月号

## ルールはどこにある

ドイツではホワイトアスパラガスの登場が春の訪れを知らせる野菜です。4月頃から出荷り、六月二十四日を持って出荷が終わります。この日程が決まっているという事がなんともドイツらしいと思います。

日本人は季節の移り変わりを日々敏感に感じ取り、それに合わせてまさに職人技で農作物も醸造・加工物もコントロールしております。富士山にこういう形の残雪が見えたら、初夏の農作業の開始としました。これは現在でも続いている習慣です。

同じ調理機械を作っている世界各国での考え方の違いを実感します。彼らはまず何を優先するのか、ここを知らずして世界でのビジネスはできません。ルールの決め方、守り方、その位置づけ、世界基準がどこにあるのかを念頭に置きながら、相手に寄り添い、柔軟に対応して行かねばなりません。

自然の災厄から経済不安まで様々な困難な事柄もありますが、太陽に向かって成長する植物のように、上を見て一歩外に踏み出して向かっていきましょう。

## コラム

ドイツ展示会レポート

## HI-COOKING

低温殺菌 古くて新しい技術

## PRODUCTS

FOOMA2016

# IFFA

## ドイツ展示会レポート

IFFAは三年ごとにフランクフルトで開催される食肉関係の展示会である。欧米諸国での食肉事情は毎回大変興味深く、今年も視察してきた。



ドイツと言えば刃物とソーセージと言われるように食肉処理機とスモークハウスをメインとした展示会であった。しかし、近年では食肉をベースとした加熱調理食品を製造するメーカや機器の展示が多くなってきた。ハムスライサーやフライヤー等の機器も展示されはじめて来ている。

今年の特徴は、機械が一段と大きくなってきた事だ。以前までは日本の工場にも導入できそうな機械が多かったのであるが、今年はだれがこの様な機械を使うのかと思うような巨大な機械が増えてきていた。

そういえば日本でも工場の集約が始まってきていて、ライン当たりの能力を大きくする計画が良く聞かれる。生産機械が無人化・自動化になればなるほど高速ラインになるのだろうか。

機械と同じく機器製造メーカーに於いてもグループ化が一層進んでいる。従来はM&Aされた個々

の企業のブランドを使用する事が多かったのであるが、近年ではグループ名を機器に表示する様になった。寄せ集め感があつたプロセスライン構成も、一体感のある物に変わつてきた。

一方、小規模企業は独自の知恵を出し始めている気がする。多くの小企業は独自の分野で独自の技術を持っているが、プロセスを組むとなると一カ所に集まらない。

そこで、多方面外交みたいに色々な企業と水平協力を行う。相手が同じ物を作っているも一向に構わない気配であり、相手が所有していない機械があればその機械が販売できれば良い。

企業のM&Aも華やかであるが営業マンの引き抜きも華やかになつてきた。過去の日本では「再就職は違う業界」が暗黙裡のように言われてきたが、会社都合によるリストラが盛んになつた現在では「再就職は(違う国の)同業者」



となつてきた。人口が減少する日本でも、これからは「違う国」が削除された転職が当たり前になつてくるかもしれない。

ある人が海外では「営業マン」に「顧客」が付いており、日本では「メーカー」に「顧客」が付いていると言つていた。

海外では営業マンが退職するとその顧客からは注文が来なくなることも聞かされる。転職先ランクが現状より上の企業であれば当然かもしれない。

さて、展示会で発表される機械も外見だけを見ていると「少し綺麗に、少しT化され、少し大きくなった。」と感じられるだけであるが、「どうして人が集まっている

のか。」と思ひ良く聞いてみると、全く違う業界用に内部の構造がモデルチェンジされているとの事。

機械も人間も中身の勝負になつてきた。人口減少で引く手あまたの就職戦線であるが、頭数だけでは勝負が出来ない時代でもある。基本は中身の生産性アップ、それが一番かもしれない。





一般的にパステライザーと言くとアイスクリーム等を作るときに原料を低温殺菌するタンク方式が一般的であるが、ソーセージ業界では以前から連続式パステライザーが使用されてきた。

**いかに殺菌しながら包装するか**

ソーセージはスモークハウスを利用して生産されるが加熱調理後には冷却されてしまう。その後、包装されるのであるが室内の落下菌や包装資材の中には菌がいる可能性がある。コールドチェーンが無い時代には常温流通されるが、単純に包装されたままでは内部の菌により腐敗してしまう。そこで常温流通過程でも日持ちがするように導入されたのが連続式パステライザーだ。9.5℃前後の温水で包装されたソーセージを加熱することにより、包装資材とソーセージ表面を殺菌する手法である。殺菌後には急速に冷却しないと加熱調理になってしまうので5℃前後の冷水層に投入されて冷却される。



**冷食の普及に伴うホット充填**

その後、冷凍技術と冷凍物流の発達により食品の冷凍化が進んで

きた。冷凍食品を購入して加熱調理する様になる。しかし、チルド製品の発達と家庭で調理をしなくなってきた為に、再び脚光が浴びてきたのが連続式パステライザー（低温殺菌）とホット充填である。

ホット充填とは、商品が熱いうちに包装資材の中に充填する方式で食品が保有する熱で包装内部も除菌する方式だ。包装資材は断熱材の役割を果たすので、空冷すると余分な熱が加わるために急速冷却等の対応が必要になる。しかし、熱いまま包装機まで搬送する技術と包装資材の耐熱性等の色々な問題を抱えている。

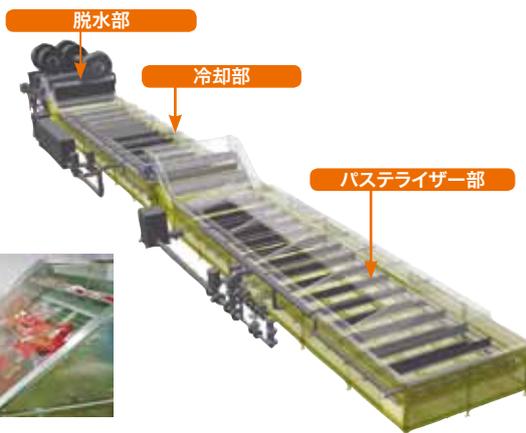
連続パステライザーは、深絞り型の密封式包装機と連動して使用されることが多く、食材の品質を損なわない温度で処理されて、直後に冷却層へ投入されて冷やされる。若干違うが、生産管理が悪い生卵の内部には菌が存在すると言われているが、専用パステライザーを使用すると殺菌された生卵が出来る上がると言われている。

**さらに中食市場へ**

常温流通から冷凍流通に変化した食品業界が、チルド流通へ移行し始めている。その背景には高齢化や女性の社会進出により家庭で

の調理が行われなくなると、中食に一層拍車がかかってきた点もあるのではないかと。従来のチルド商品は冷凍した物を流通過程や保管状態でチルド状態を作り出す商品が多くあった。今後は冷凍しないチルド食品に移行する時にホット充填やパステライザー技術が取り入れられる様になるかもしれない。

単に加熱冷却するよりは各商品の特性を十分理解した上での最新技術が必要になると思われる。



# FOOMA JAPAN

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

## 2016 国際食品工業展

開催期間：平成28年6月7日(火)～10日(金)  
 開催場所：東京ビッグサイト  
 出展小間：東6ホール No.6 W-14

今年も FOOMA に出展します。  
 展示会場でお待ちしております。



今回の目玉

初登場

食肉以外でも

☆スパイラルオープン  
 ・日本仕様

☆真空ミキサー  
 ・冷却対応

展示機種  
 の紹介

☆熱風オープン

- ・定番のエアフォース
- ・排気システム付き



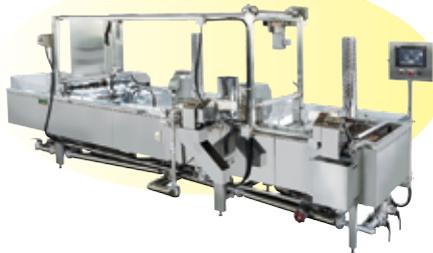
☆過熱水蒸気オープン

- ・ガス熱源の中大型機
- ・All in One モデル
- 貴社用にカスタマイズ



☆フライヤー

- ・排気温 100℃以下 HEC フライヤー



☆フライヤー

- ・店舗用フライヤー
- DEBUT 新バージョン

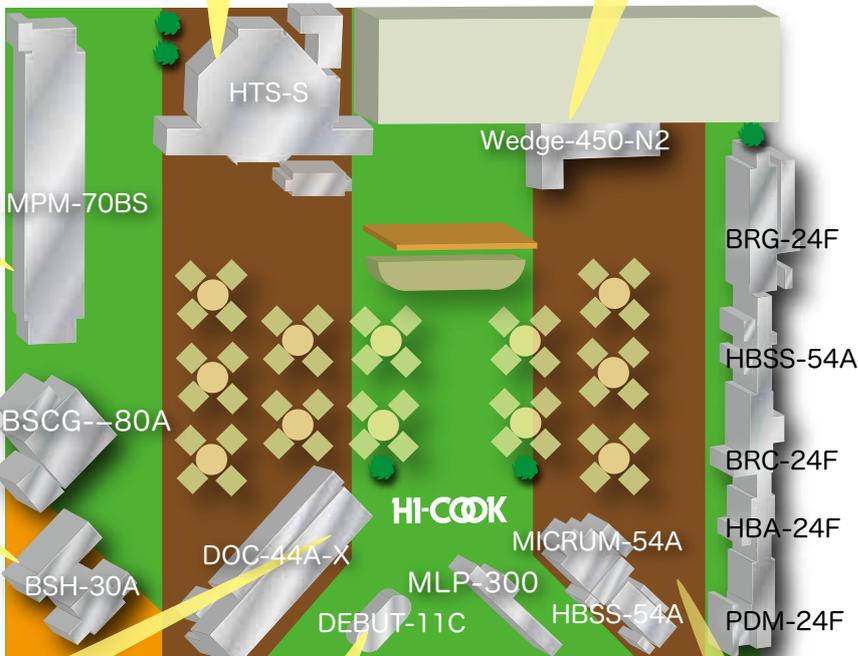


☆パン粉付け機

- ・小型ラインの展示
- ・省スペース対応生パン粉
- ・新型ドラム打ち粉付け



一押し



### ONE POINT ADVICE

#### 安全装置の作動確認をお願いします。

フライヤーやオープンは火を使いますので火災の危険があります。安全装置も年々良くなってきておりますが、永久的に安全が確保される装置ではありません。又、昔の機械は手動方式が多いために採用されていない機器もあります。そこで改めてお願いです。

1. 自然発火を防ぐために機械は綺麗に掃除をしてお使い下さい。
2. 定期的に安全装置の作動チェックをお願いいたします。

長くお使いの機器に安全装置の増設を希望の方は、弊社営業までご相談下さい。

## アサヒ装設株式会社

本社・工場 TEL 076(275)8159  
 水島研究所 TEL 076(277)8159  
 東京営業所 TEL 03(3453)8159  
 大阪営業所 TEL 06(7662)8159  
 福岡営業所 TEL 092(574)1802

〈代理店〉  
 北海道地区(有)ヤスタ TEL 011(785)1768  
 東北地区(有)明恒装設 TEL 022(363)2521  
 千葉地区(株)京葉フーズマシーン TEL 043(262)8466  
 北陸地区(有)イセ商事 TEL 076(248)0391  
 静岡地区(株)SKシステム TEL 054(281)8581

〈関連会社〉  
 (株)HI-COOK TEL (+81)076(293)8159  
 (株)アサヒエンジニアリング TEL (+81)044(766)0886  
 韓国アサヒ装設(株) TEL (+82)031(695)7911  
 昆山好烤克食品机械有限公司 TEL (+86)021(6219)9676  
 Hi-Cook(Thailand)Co.,Ltd TEL (+66)02(136)3180