

2. ばいこう堂における 生産システム見直しによる 生産性向上事例

テクノバ 弘中 泰雅

四国北東部の讃岐山地を挟んだ北の香川県東かがわ市と南の徳島県上板町では、和三盆と呼ばれる伝統的な和糖が18世紀末頃(寛政時代)から作られて来た。その後輸入砂糖による打撃や、戦後の砂糖不足による需要増などの外的要因の影響を受けながらも、和三盆は家内工業的に200年以上も生産されてきた。

和三盆糖はほのかな香りの上品な風味の分蜜糖で、和三盆糖の御干菓子も上品な味から近年消費

が増加し続けている。本事例のばいこう堂(黒川昌彦社長)では、地元讃岐で栽培される細キビ(竹蔗)から和三盆を製糖し、和三盆の御干菓子(写真1)と和菓子などを製造している。

同社は典型的な伝統的製造業で旧来製法により生産を行ってきたが、生産管理能力不足に気づき、生産管理手法による生産性向上に取り組んだ。その結果2~4割程度の生産性向上を実現した。本稿ではその経緯を紹介する。

写真1 和三盆の御干菓子



●和三盆と御干菓子の製造法●

和三盆糖は東かがわ市地域で栽培されている細キビを刈り取り後、寸断し圧搾してその圧搾汁を煮詰めて(常圧加熱)作られた白下糖を布袋に詰め、押し船にて加圧分蜜する「押し」と水で練って晒していく「研ぎ」の2つの工程を繰り返し作られる。

この操作だけでは糖以外の成分を完全に除去できないことが幸いし、和三盆糖は淡黄色で甘い香

香川工場/新菓子工場と製糖工場(左)



会社概要

会社名: ばいこう堂(株)
所在地: 〒550-0013 大阪市西区新町3-4-3(本社)
生産拠点: 香川工場(〒769-2907 香川県東かがわ市吉田267)
設立: 1958年
資本金: 2,125万円
売上高: 10億円
従業員: 112名
事業内容: 和三盆製糖および菓子製造販売
URL: <http://baikodo.com/index.html>

上段右から黒川社長、黒川専務、生産性向上推進担当：黒川副工場長、元網課長、池田社員



りを残し、口どけの良さと特徴ある風味の砂糖として、高級和菓子などの原料として使用されている。

和三宝を播潰機にて練り適度の水分と着色を行い、調湿された和三宝を手で型に押し込み型打ちしたものが御干菓子である。現在では比較的形状が単純なものは機械打ちもされている。乾燥された後に種々の御干菓子を組み合わせ箱詰め包装され商品となる(図1)。

本例では御干菓子の生産工程の中で最も労働集約的で作業者を必要とする箱詰め工程に着目し生産性向上活動を行った様子を紹介する。

● 御干菓子の製造への生産管理手法の導入 ●

生産指令は自社ブランド品に関しては在庫量を見て見込み生産で行い、特注の他社ブランド品に関しては受注生産の手法を取っている。

前述のように御干菓子の製造は練りから始まり、続いて型打ち(写真2)になる。この作業は完全な個人完結型作業で作業者相互の関係はなく分業は行い難い。

型打ちされた御干菓子は乾燥室に1日程度入れられ乾燥された後に箱詰め工程に移される。箱詰め工程が従来生産のボトルネックになり、この工

写真2 型打ちの作業風景



図1 和三宝と御干菓子の製造の流れ

