

当会会員のシンセメック(株)、(株)ASCe、(株)エフ・イーが、平成29年8月9日(水)付の、日刊工業新聞に紹介されました。

北海道の食品加工機械メーカーの動きが活発だ。新製品の開発や新たな販路開拓、海外への展開も進めている。食と観光に続く産業としてモノづくりを含めた「3本柱」を指す北海道において、道内モノづくり企業の食品加工に関する取り組みは、豊富な道産食材の付加価値向上などにつながる注目される。(札幌・山岸渉)

シンセメック(北海道石狩市)は自動車関連企業向けを中心に各種設備の受注生産を手がけるが、近年は「カボチャ乱切り装置」など食品加工機械にも力を入れている。

北海道立総合研究機構工業試験場と1個当たり4秒程度で処理するジャガイモ芽取り機を開発した。皮をむいたジャガイモを投入し、回転するジャガイ

## 豊かな農産物生かすモノづくり

# 食品加工機 北海道で勢い

## 芽取りや調味、付加価値向上

モノの芽の位置を確認する。ドリルを取り付けたロボットアームで、ジャガイモの表面積における約8割の芽を削り取る。出展した展示会で得た反応などから改良を進め、「年内の

シンセメックが展示会に出展したジャガイモ芽取り機に多くの来場者が足を止めた

商品化を目指す」(松本英二シンセメック会長)と話す。

ASCe(アスク、札幌市東区)は自動化・省力化機器開発、設

計・製作を手がける。旭川市)はダイコンの

技術力を生かして開発したニードルレスイン

ジェクターは、食材に水鉄砲のように高圧で調味液を飛ばし、打ち

込むように対象物に注入する独自の装置。針

を使わないため、注入時に針が折れるなどの

異物混入リスクが少ない。

水産関連で初の受注が決まり、9月にも納品する予定。北海道立

総合研究機構食品加工研究センターでも有用

微生物を活用した発酵食肉製品の開発において、ニードルレスイン

ジェクターを使うこと

している。

