

第184回JPLCS関西支部研究会(見学会)議事録

関西支部長 真野 仁孝
議事録作成 松永 敬二

開催日時:2026年6月18日(木)9:30~15:00

参加者 :14名(当会会員:5名・研究会会員:6名・外部参加者:3名)

本年度見学会コンセプト

昨年度の万博見学会を除き、これまで当支部定例見学会は見学先をふたつの会社又は法人として全体の移動をバスとしてきた。本年はバスによる移動をやめて対象を1社(1法人)に絞り、バスチャーター費用をなくして比較的安価な見学会とした。また見学エリアを「まほろば大和」としハウス食品奈良工場を選定すると共に、本年NHK大河ドラマの主人公である、豊臣秀長の居城であった史跡郡山城も見学先とした。当日は30℃近い陽射しの中を徒歩中心の見学会で、参加者の皆さんには汗をかいていただいた。(以下、見学工程の移動は徒歩中心である)

見学先と行程

近鉄平端駅(9:30)⇒移動⇒ハウス食品奈良工場(9:40着)⇒見学(9:45~11:45)⇒出発(11:45)⇒移動⇒昼食:郡山市内(12:30~13:20)⇒移動⇒郡山城見学(13:30~14:45)⇒移動⇒近鉄郡山駅(15:00解散)

ハウス食品奈良工場見学

<会社のご紹介>

(1)ハウス食品グループ(創業:1913年)

香辛調味加工食品事業を担当する事業体、国内:21社、海外:29社(米国・中国・東南アジア)計:50社

グループ従業員:6666名⇒ハウス食品本体:1594名(2025年現在)

主な事業:健康食品事業、海外食品事業、外食事業(壺番屋)

国内工場(6か所):福岡工場、関東工場、静岡工場、奈良工場、サンハウス食品、ハウスあいファクトリー

(2)奈良工場(設立:1966年)

工場規模:敷地面積:51000㎡、従業員:488名、装置9プラント、449品種を生産

担当製品:カレーパウダー(カレーの元を作る⇒パーモント/ジャワ)、ホールスパイス、パウダースパイス

練りスパイスの生産(本日の見学対象)、業務用製品(学校給食用など)

品質・安全・環境取組み:FSSC22000、ISO14000の他、事業に必須となる認証を取得

<包装改善取組み紹介>

ねりスパイス・パウダースパイスの包装設計について:ハウス食品研究開発本部、容器包装開発部:橋本氏
橋本氏は国内外グループ会社のパッケージに関する開発・設計を担当

内容品が入る一次包装から外装箱、及びパレタイズ包装に至るまで強度設計を含む開発を行っている。

(1)ねりスパイスの包装設計について(ワサビ生姜、からしニンニクなど)⇒本日はチューブ包装を説明

①チューブの絞り出し易さの改良

肩の部分を「折る」人もいれば「押しつぶす」人もおられる。

従来品(いかり肩)から開発品(なで型)に変更して絞り易くした。

②内蓋(中栓)のはがし易さの改良

内蓋がつまみ難い⇒つまみ部を3.5から5.7mmと長くし、アルミ箔をPETにして腰を強くつまみ易くした。

③キャップの開閉性(開け易く・締め易い)

キャップの開栓角度を300度(二条ねじ)から70度(四条ねじ)に改良して開け・締め易くした。

④環境への配慮

成型時の無駄を見直すと共に、樹脂使用料の低減を図った。

⑤フルカラー印刷化

フルカラー印刷で食卓の楽しさ、彩(いろどり)の向上を図った。

(2)パウダースパイスの包装設計について(和風スパイス・洋風スパイス)

スクリュウキャップ+中栓+蓋シール+ガラス瓶+シュリンクラベル

①使い勝手の向上

・ワンアクション開閉⇒1条ねじから2条ねじへ改良

・開栓時安心感の付与⇒キャップが確実に締まった安心感(繰返し使用への耐久性も考慮)

・効率的な収納(店舗で並べるとき)⇒瓶の断面を丸形から角型にして並べた時の収納スペース削減

<Q&A>

Q:包装開発・改良にはどの程度の期間が必要か?

A:チューブの場合は改良に2~3年は必要である。

Q:瓶の形状変更や容器の軽量化を実現するためにはどのような準備が必要となるか?

A:包装ラインの更新などが必要だが、更新には時間がかかる。

Q:従来の丸型瓶では出来なかったラベル正面向きを実現するために四角瓶に変更したが、実際のメリットは?

A:店頭で正面に向けて配置するなど販売店での人手の削減が可能になった。

<工場見学>

A班・B班に分かれて見学⇒A班はねりスパイスのラインから、B班はパウダースパイのラインからスタートし、両ラインともクリーンルームの装備に着替えて入室・説明を受けながら工程見学開始。見学工程はA・B班とも、一階の包装工程(内容品充填から最終包装までの工程)のみを見学し、製造工程は割愛した。高速回転の流れ作業は、容器供給⇒消毒⇒充填⇒ラベル貼り⇒箱詰めまで検査を含めて全てロボット及びセンサーで行い、規格外は各々の工程で除外される仕組みである。流石は食の安全・衛生(食品安全)を確保されている工程で、整然と5Sが徹底されていると感じた。

<全体を通じてのQ&A>

Q:本日見学した工程を含む全工程は奈良工場設立時に確立されたものか?

A:瓶の工程は元々東大阪にあったものを奈良工場へ順次移設していった。ねりもの等も限られたスペース内で順次レイアウト変更を行ってきた。最初から出来たものではない。

Q:チューブで「箱有り」と「箱無し」が見られたが、どのように分けておられるのか?

A:チューブは大型のもの以外は全て箱に入れている。店舗で並べる場合に「箱有り」が並べやすいため。

Q:キャップの締め付けトルクを測定・検査はどのようにされているか?

A:工程中にキャップの締め付けトルクを抜き取り検査しているが、チューブはメーカーで管理されている。

Q:ねりスパイスの殺菌処理の場合はラベルや容器が熱に弱いと思うが、どのように管理されているか?

A:問題ないレベルの高温で管理している。

<真野支部長より御礼のあいさつ>

私もハウス食品に38年勤務して、13年をこの奈良工場で過ごしてきました。退職後7年になりますが、今なおこの会社の安全・品質に対する取組みはかなりのレベルと自負できます。どうか今後ともお客様に喜ばれる良い製品を世に出してください。本日はご多忙の中を私共の見学会に、多大なご配慮を頂き誠にありがとうございました。

郡山城史跡の見学

<見学工程>

郡山市役所で待機しておられた地元のボランティアガイドの方に暑い中を案内頂いた(パンフレット配布あり)
郡山市役所⇒鉄御門(くろがねごもん)⇒追手門⇒柳沢家「あずまや」⇒柳沢文庫前⇒極楽橋⇒天守台城壁⇒天守台展望施設⇒さかさ地蔵⇒社務所(休憩・解散)・・・ガイドの方に付いて歩き、説明を聞きながら75分を要した

<感想>

城壁の野面積み(のづらつみ)は方々から収集した不規則な礎石を小石をダンパーとして挟んで、阪神大震災の時でも全く崩れなかったそうで古人の知恵に思いを馳せた。また見晴らしの良い天守台には高さ10mの天守閣があったとの事である。秀長はこの城に6年住んで江戸時代には柳沢家が140年に亘り統治した。大河ドラマで人気が出てこの日も他の団体も見られたが、土日などは多くの人で賑わうそうである。本日前午中は食品工場で見学を深め、午後は歴史の勉強に歩いて汗をかいた。それなりに思い出のある見学会となったのではないだろうか。

- ◆今後の予定…第185回JPLCS関西支部研究会⇒8月20日(木)KITENA新大阪及びリモート開催
講師:羽馬 友子氏 <武庫川女子大学、元東洋紡PPS、JPLCS関西支部研究会会員>
演題:軟質・硬質プラスチック廃棄物問題について

以上