

ベジテック

「プロセスセンター」「理化学分析センター」「VITルーム」

新社屋に3つの機能

消費者ニーズの実現へ

青果仲卸最大のベジテック（遠矢康太郎社長、本社＝神奈川県川崎北部市場、2015年度年商

見込1670億円）では、学分析センター「VITルーム」を設置した。プロセスセンターではスーパーや産業給食等に向け

た小分けやアソート、一次加工などを、理化学分析センターでは安全・安心の確保に向けた各種検査などを行う。またVITルームは食の提案や情報発信の基地としての役割を持つ。同社では「これらは消費者ニーズ実現のための必要条件」とし

それぞれの機能発揮に努める。



加湿器を設置した原料冷蔵庫（上）、試験所認定の国際規格「ISO/IEC 17025」を取得する理化学分析センター（写真はセンター長の碧井真氏）

プロセスセンターに日本初の包装機

プロセスセンターは本社と埼玉県所沢市にあり、ともに24時間稼働する。

このうち本社の川崎プロセスセンターは社屋の1階、2階にあり、合計3630平方メートル。内部は5つのエリアに分かれ、このうち作業室は15℃、冷蔵庫は5℃の設定。冷蔵庫のうち原料冷蔵庫には加湿器を設置し、青果物の保存に最適とされる湿度80%以上を維持する。各エリアの温度はコンピュータが管理するが、異常温度が計測された場合は担当者の携帯電話にメールが送られ、たちに対応できる体制を敷く。包装加工も強化。量販店等のバラ売りや小分け、

2分の1カットなどの一次加工に対するニーズが高まる中、日本初となるスペイン製のシュリンク包装機を導入。シュリンク包装とは青果物の形に合わせてフィルムを密着させる包装方法で、フィルムの厚さの改善を重ね、1時間当たり2000パックの処理を可能とした。また、個々の青果物の大きさを自動的に計測し、適切なフィルムサイズで包装するため、フィルム歩留まりの最適化も可能となった。

企業の社員食堂など産業給食用のピッキングは1日約1000か所分を処理。作業工程を見直すことで、以前より作業時間が2時間短くなったという。一方、理化学分析セン

ターでは11カテゴリーの分析・検査を行い、試験所認定の国際規格「ISO/IEC 17025」を取得する。食の安全確保として、残留農薬分析や放射能検査、異臭検査などを行う。残留農薬分析は最高550農薬の一斉分析が可能。契約産地に対しては、放射能検査と、年に2回またはシーズンごとに出荷前の残留農薬分析を行う。放射能検査では農水省の輸出検査登録機関でもある。

また、栄養分析、味覚評価、機能性評価、抗酸化力評価といった付加価値アップにつながる評価・分析も。味覚分析の活用として、味覚センサーとパネラーによる官能評価を組み合わせることで「おいしさの黄金バランス」を数値化。この指標に近づくような栽培方法を生産者に提案し、「おいしい野菜の生産・供給に向けた取組みも行う。さらに、生産者支援として土壌診断や原水・養液分析を実施。土壌の栄養バランスを改善することで青果物の収量や品質を安定化させるだけでなく、肥料コストの削減にもつなげていく。

理化学分析センターのデータは商品開発やメニュー開発にも活かされ、そのプレゼンテーションの場がVITルームとなる。VITルームはキッチンを併え、約50人収容可能。商談や食育活動などに使用されている。