

石狩工場で国内3例目となる「ワンダスミニ マークⅡ」を導入 人手不足や人件費高騰に対応すべく、食肉加工工場の機械化・省人化を推進

スターゼン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：中津濱健、証券コード：8043）は、豚肩甲骨・上腕骨除骨ロボット「ワンダスミニ マークⅡ」（株式会社前川製作所 製造、以下ワンダス）を子会社のスターゼンミートプロセッサー株式会社石狩工場に導入しました。石狩工場のワンダスは7月27日（月）から本格稼働しており、国内3例目の導入となります。

■ワンダス導入の背景

食肉の処理・加工工場においては、近年の人口減少や地方の過疎化によって将来的な人手不足が懸念されており、当社が安全・安心な食肉を安定的に供給していくためにも省人化や働き方改革の推進が課題となっています。

ワンダスは作業負荷の大きかった上腕骨と肩甲骨・肩甲骨軟骨の除骨を行うロボットです。ワンダス導入によって従業員の負担が大きく軽減され働きやすさが向上するとともに、省人化を実現しました。

このような豚肉の除骨ロボットはヨーロッパの食肉加工工場では普及が進みつつありますが、日本の食肉加工の現場では繊細なカット技術が要求されるため、機械化は難しいとされていました。当社では前川製作所と共同で日本向け食肉加工技術の機械化を研究し、実用化に成功しました。

スターゼングループではこれまでも三沢ポークセンターにて、豚もも部位自動除骨ロボット「ハムダス-RX」とワンダスを、それぞれ国内で初めて導入した実績があり、グループ他工場への展開を進めております。また、今後も他部位の除骨作業の機械化を検討しているほか、部位毎に包装し段ボールに箱詰めした商品を冷蔵庫に自動で入庫・出庫をする自動搬送冷蔵庫も順次導入し、食肉の処理・加工工場の機械化・省人化に取り組んで参ります。



■「ワンダスミニ マークⅡ」の概要および特徴

1. 名称：豚肩甲骨・上腕骨除骨ロボット ワンダスミニ マークⅡ ※左右別、各一機ずつ導入。
2. 寸法：W900mm×L1,900mm×H2,600mm
3. 設置工場：スターゼンミートプロセッサー(株) 石狩工場（北海道岩見沢市）
4. 特徴：
 - ①豚うで部位のうち、人手による除骨作業で負荷の大きい上腕骨と肩甲骨・肩甲骨軟骨の除骨を行う（前処理として前腕骨・頸椎、胸椎は人手にて除骨）。
 - ②投入された豚うで部位の全長計測を行い、肩甲骨軟骨の割れに繋がる過度な負荷を与えない。
 - ③人手で除骨する際と同様に、肩甲骨を掴みねじり取るように回転を加えることで、薄く欠けやすい肩甲骨軟骨を肩甲骨と合わせて除骨する。
 - ④肉を吊り下げた状態で除骨するため接触面積も小さく衛生的である。また、一定時間ごとに肉と一番接する丸刃カッターをアルコール噴霧し、衛生管理を徹底している。

■導入効果

1. 豚うで部位 除骨ライン1名分の省人化が図れた。（7名→6名）
2. 除骨作業の中で特に労力を要す肩甲骨の除骨自動化により、女性でも作業が可能となった。
3. まな板を使わず除骨でき、アルコール噴霧も定期的に行われるため、衛生環境が安定した。

【プレスリリースに関するお問い合わせ先（報道機関窓口）】

スターゼン株式会社 広報 IR 室 海老原俊司
TEL 03-3471-5521 / FAX 03-3471-5690 / E-mail information@starzen-group.com