



▲(株)むつみ(東京都八王子市)の
「無添加豆乳」

▶容器底部の充填口

ターナブル。容器として瓶も見直されてきてはいますが、当時は瓶の再利用は当たり前のことであり、回収した瓶の洗浄は欠かせない工程でした。弊社も、そうした瓶の洗浄装置を独自に開発し、事業の主力にしてきました。特にラムネの瓶は、中にガラス玉があるために洗浄液がスムーズに入っています。工夫が必要でした。それが、後述するパキュー(強制脱気)方式採用の流れになつてくわけですが、この工夫により当時の業績は、順調に推移していきました。

しかし、コカ・コーラの上陸によって国内の飲料市場は状況が一変し、大手企業を軸にした国式に変貌していきます。国内の飲料

メーカー、特に中小零細の事業所のシェアは縮小、淘汰の流れとなり、私どもの取引先でも事業停止や廃業するところが急増しました。そこで、新たな販路の確保が必要になつたしました。そこで取り組んだのが、ポリエチレン容器入り飲料(以下、ポリ容器飲料)分野への進出です。

先述ましたが、飲料分野では、ロスなく充填し、かつその高速化が求められます。ポリ容器飲料の分野では従来、充填口を大きくするか、あるいはこぼしながら充填密封する方法が主流でした。ここで問題になつたのは、容器内部の空気です。これは充填速度を考える上で弊害になるからです。充填口を大きくすれば空気が抜けやすくなります。ポリ容器飲料は密閉による隙間のない完全充填になっています。空気を入れないためにこぼしながら充填するのですが、そのこぼす量が、充填口が大きい場合、どうしても多くなってしまいます。この逆に、充填口が小さいと、密封時のロスも当然少なくなりますが、空気が抜けにくいために、充填する際のスピードに限界が出てきます。

そこで弊社では、容器内部の空気をパキューしながら同時に充填する方式を開発、採用しました。これは、この分野においては海外でも、まだ例が少ない技術です。

私共で開発したのは、ストローを挿すための穴に、飲料充填用の管と中の空気を吸い出すパキュー

の方法が主流でした。ここで問題になつたのは、容器内部の空気です。これは充填速度を考える上で弊害になるからです。充填口を大きくすれば空気が抜けやすくなるのですが、ご存知の通り、ポリ容器飲料は密閉による隙間のない完全充填になっています。空気を入れないためにこぼしながら充填するのですが、そのこぼす量が、充填口が大きい場合、どうしても多くなってしまいます。この逆に、充填口が小さいと、密封時のロスも当然少なくなりますが、空気が抜けにくいために、充填する際のスピードに限界が出てきます。

そこで弊社では、容器内部の空気をパキューしながら同時に充填する方式を開発、採用しました。これは、この分野においては海外でも、まだ例が少ない技術です。

私共で開発したのは、ストローを挿すための穴に、飲料充填用の管と中の空気を吸い出すパキューの方法です。これが、この分野においては海外でも、まだ例が少ない技術です。

はじめに

私共備南工業㈱では、豆乳用のほか豆腐や飲料の充填機と容器の両方を手がけています。もともとは、冷凍機械の製造からスタートしました。アイスキャンディーの製造装置を手始めに、サイダー・ラムネの瓶の洗浄装置も製造、その後、ポリエチレン等を素材とした容器への充填装置、また容器そのものの製造販売を始め、今日に至っています。

ポリエチレン容器の食品用途としては現在、50種類ほどの現行アイテムがあります。そのうち豆乳用は5種類あります。充填豆腐用も5種類あります。その他は、ジュースやアイスクリーム(水菓子含む)、ヨーグルト等です。

食品以外では工業用グリスの容器や、接着剤の容器等があります。

FDA(米国食品医薬品局)の大豆たん白に関するヘルスクレーム認可をきっかけに再燃した豆乳ブームは現在「踊り場」的状況となっていますが、私共は「豆乳応援団」として、業界の発展のために、今後もお手伝いでいきたいと考えています。

液体(飲料)充填の世界においては、ロスなく、かつ高速で充填することが、常に要求されます。なぜなら飲料水の世界は、製品価値が低いために効率化、即ち時間当たりの能力(処理本数)が、どうしても問われてしまふからです。一方の豆乳ですが、後述しますが、このあたりの考え方があくまで本格的な「豆乳規格」の品質区分でいう「調製豆乳」や「豆乳飲料」ではなく、あくまでも本格的な「豆腐屋さんの豆乳」についてあることをあらかじめ申し上げておきます。

さて、ポリエチレン容器への飲料充填に取り組むきっかけになったのは、世界的飲料「コカ・コーラ」の日本上陸でした。それまでの世界に入ついくことになりました。豆乳については、どちらかというと、ごく最近からいえばと考えております。現在では再び、このあたりの考え方があくまでも本格的な「豆乳規格」の品質区分でいう「調製豆乳」や「豆乳飲料」ではなく、あくまでも本格的な「豆腐屋さんの豆乳」についてあることをあらかじめ申し上げておきます。

1. 機械開発から容器まで

弊社のスタートは冷凍装置からでしたがその後、ジュースやラムネ、サイダー等の飲料水関連に広がり、そこからポリエチレン容器の世界に入ついくことになりました。豆乳についても、どちらかというと、ごく最近からいえばと考えております。現在では再び、

豆乳の管を同時に挿入し、脱気しながら充填する方式です。これは、ラムネの瓶を洗浄する技術から応用したもので。

これをきっかけに、弊社最大のヒットになりました。そこで取り組んだのが、ポリエチレン容器入り飲料(以下、ポリ容器飲料)分野への進出です。

先述ましたが、飲料分野では、ロスなく充填し、かつその高速化が求められます。ポリ容器飲料の分野では従来、充填口を大きくするか、あるいはこぼしながら充填密封する方法が主流でした。ここで問題になつたのは、容器内部の空気です。これは充填速度を考える上で弊害になるからです。充填口を大きくすれば空気が抜けやすくなります。ポリ容器飲料は密閉による隙間のない完全充填になっています。空気を入れないためにこぼしながら充填するのですが、そのこぼす量が、充填口が大きい場合、どうしても多くなってしまいます。この逆に、充填口が小さいと、密封時のロスも当然少なくなりますが、空気が抜けにくいために、充填する際のスピードに限界が出てきます。

そこで弊社では、容器内部の空気をパキューしながら同時に充填する方式を開発、採用しました。これは、この分野においては海外でも、まだ例が少ない技術です。

充填機の開発に平行して、様々な容器を開発、売り上げの平均化や季節要因の回避を図りました。機械屋ということだけでは、一度納品が済むと、5年も10年は付き合いがなくて、あとは部品とメンテナンスだけ、となると飲料水の需要が減つて、これは翌年に必ず影響してきます。こうしたことは、5年ほどかかることが多いと思います。弊社はこの分野では、国内シェアをほぼ独占しています。

しかし、こうした分野では季節的な要因が、業績を大きく左右してきます。例えば冷夏になると飲料水の需要が減つて、これは翌年に必ず影響してきます。こうしたことは、5年ほどかかることが多いと思います。弊社はこの分野では、国内シェアをほぼ独占しています。

一方、容器の供給は、毎月のお付き合いになります。取引先とのパイプをより太くしていくことにも繋がっていきます。

ただ、「機械」と「容器」では開発の土台になるものが根本から異なりますから、これを同時に手がけるというのは、どちらかというと、異質な取り組みといえるでしょう。しかし、機械と容器の両方を手がけることは、その後の開発において、様々に生じる問題の解決において大きなメリットになりました。

その一例が、先述した「チューリン」類の

■豆乳のポリ容器充填のメリットと可能性

備南工業株式会社 代表取締役

小坂 章則