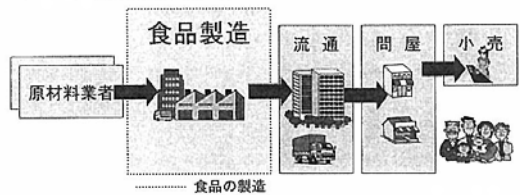


図1 食品とは何か？



食品を扱うものはその安全性を十分理解し、消費者への信用を勝ち得る者とし、消費者へ届く商品のトレースを向上させるものとする。

### 食品工場の弱点

食品業界では、製造会社なのに在庫が管理されていない実態がある。原材料などそれぞれに賞味期限がついており、色々な形状変化も起きる。歩留まり、原価管理をするためには目の前のものを見なければいけない。製品1個当たりの原価が把握されていない。デフレで売れない時代であるにもかかわらず、原価が分からぬ見積り原価

### 食品業界の特性

先ず食品製造業の特性はニッチな業界だ。自動車関係は40〜50万社といわれているが、食品業界は5〜6万社だ。16年度の工業統計なので、今はもっと減っている。また、他業種と比べると、生産設備は高コストで、しかも構造が複雑で、メンテナンスが難しい。上の部分で真ん中が非常に太っている。そのうち中小企業が3万7千社余りで、零細企業は1万8千社だ。年商規模はそんなに大きくない業界で、上は千5百億ぐらいだ。従業員数

（株）内田洋行では大谷淳一氏（情報システム株式会社）を講師に迎え「利益を確保するために食品製造会社がやるべきこと」をテーマに経営セミナーを行いました。内容は数回に分けて掲載いたします。

### 食品業界に今何が起きているのか

食品業者は、原材料業者、食品製造、流通、問屋、小売という流通経路を持っている。製造会社が直売したり、自分で原材料を作ることもあるし、他社から依頼され、製造だけして納品する会社もある。（図1）

### 食の問題

色んな食品関係のホームページを見ると安全安心で信頼される食品と書いてあるのが当たり前になってきている。餃子問題、原産地表示、加工地表示、アレルギー

### 食の安全

冷凍・冷蔵、乳製品・油類、調味、水産加工、農産加工、調理・総菜、麺類、小麦加工、糖類・菓子、飲料、酒類、外食、給食となっている。特性は結構違い14業種で122も細分化されている。例えば、缶詰詰めはベビーフード、シヤム製造など、非常に細かい。このため、色々なシステムを入れまじりしたとき、全部に合うものはなかなか無い。

## 利益を確保するために食品製造会社がやるべきこと

大谷 淳一氏（情報システム株式会社）

その①

現在、食品の安全面からトレーサビリティを押し進めようとなった。食品がどこから来たのか、どの時点で何の原材料を使っているのか、どんな装置を使っているのか。このミキシングの機械はどの充填機を使ったのか分かるように、と言われることもある。

他業種はコストダウンの徹底など業務改善に早くから着手済みだが、食品業界はなかなか動定で、作れば売れるという感覚がある。それでは、これからはやっつけていけない。

食品1つ1つの原価がとらえていく。その中でもとらえていかなければならない。本場に売れていないのか、利益が出ているのか。色々なものが多品種で出ると、何が利益が出るのか、何が出ないのか、何を撤退し、何を伸ばせばいいのかが分からなくなる。色々な商品を出すと、本場にそれが会社に貢献しているのか。開発コストだけかかって、大変なのではないか。

今、安全をキーワードとして生き残りをはかる時代だ。ただ、トレーサビリティで安全安心だからと言って売上が2倍になるとは限らない。工数が余計にかかっているけど、売上は上がっているけど、実態はどう。当たり前でしてきている。食品業界の再編がかなり起きている。自動車業界の

食品業界では職人の水の入れ方や、温度、湿度より100個できるところが、150個できてしまう例もある。若い人がいれば儲かる、と言っていた。匠の世界かもしれないが、そこから発展しないと会社はやりにくい。伝承や伝説など伝統芸能の世界から脱皮しなければならぬ。

在庫管理ができていないのに原価管理が徹底されている。在庫管理が徹底されていないと原価は分からない。例えば初期不良で、機械を回す場合に不良在庫とか仕損在庫を出す場合がある。よく袋を破って再投入をしているが、原価は上がる。原材料や中間製品の賞味期限管理をしているはずなのに、在庫管理が分からない

### 今後予想される業界の課題

○在庫管理  
在庫管理ができていないのに原価管理が徹底されている。在庫管理が徹底されていないと原価は分からない。例えば初期不良で、機械を回す場合に不良在庫とか仕損在庫を出す場合がある。よく袋を破って再投入をしているが、原価は上がる。原材料や中間製品の賞味期限管理をしているはずなのに、在庫管理が分からない

○情報の共有  
職人気質で情報の共有が全然ない。職人が退職などでいなくなると伝達する人が、これをどう伝達するか。伝統芸能の伝達は、訓練しかないかもしれないが、きちんとしていかないと次につながらない。だれでもできるやり方をする。

○食の安全  
工程内再生利用があり、1本失敗したら仕損在庫で残し、再投入したり、希釈したりがある場合、どう処理しているのか。実際、何が残って、何が残っていないのかを在庫管理しないとトレサはできない。

が、これからの世の中に通用していくとは限らない。もう一度見直す必要がある。食品工場は、人がかなり入っているから、パートや社員の配置計画を立てていく。このため、効率が悪くなる場合もある。現場は休んだり来なかったりするので、配置計画がなかなか立てにくい。各工程で情報が分担されている。食品は色々な部屋に分かれていることが多い。この部屋では何を作っているのか、リアルタイムに分らないと会社ものを作ったりして、廃棄が多くなってしまう。

製品1個当たりの原価が把握されていない。経営会議に出て「何で1個当たりの原価を管理できないんですか」と言っても「ほとんどん作って売れば何とかなる最終的利益が出たのでいい」と思っている。今までの見積り原価

製品1個当たりの原価が把握されていない。経営会議に出て「何で1個当たりの原価を管理できないんですか」と言っても「ほとんどん作って売れば何とかなる最終的利益が出たのでいい」と思っている。今までの見積り原価

製品1個当たりの原価が把握されていない。経営会議に出て「何で1個当たりの原価を管理できないんですか」と言っても「ほとんどん作って売れば何とかなる最終的利益が出たのでいい」と思っている。今までの見積り原価

製品1個当たりの原価が把握されていない。経営会議に出て「何で1個当たりの原価を管理できないんですか」と言っても「ほとんどん作って売れば何とかなる最終的利益が出たのでいい」と思っている。今までの見積り原価

製品1個当たりの原価が把握されていない。経営会議に出て「何で1個当たりの原価を管理できないんですか」と言っても「ほとんどん作って売れば何とかなる最終的利益が出たのでいい」と思っている。今までの見積り原価

製品1個当たりの原価が把握されていない。経営会議に出て「何で1個当たりの原価を管理できないんですか」と言っても「ほとんどん作って売れば何とかなる最終利益が出たのでいい」と思っている。今までの見積り原価

製品1個当たりの原価が把握されていない。経営会議に出て「何で1個当たりの原価を管理できないんですか」と言っても「ほとんどん作って売れば何とかなる最終利益が出たのでいい」と思っている。今までの見積り原価