

2面送風で15%省エネ

食品乾燥機メーカーの大紀産業（岡山市）は、温風製品化した電気乾燥機の風を左右両方向から送ることで野菜や果物などの乾燥ムラを減らす新型機を開発した。乾燥効率が高まり消費電力を約15%削減できる。規格外品や端材を利用できる食品乾燥機は、食品ロスを減らせる利点もあって世界的に需要が高まっている。高性能機の投入で競合他社と差別化する。

同社の食品乾燥機は国内シェア30%でトップ



左右側面の吹き出し穴から温風を送る



食品乾燥機の中型を刷新した（2月、岡山市）

中型タイプ刷新

採用。従来の1方向からの「片側方式」に比べ、所要時間を1割程度短縮し、消費電力は約15%削減できるという。

販売価格は110万円（税別）から2機種を用意した。トマトやアボカドなど12種類の作物についてタッチ操作で自動乾燥させるオリジナルプログラムを標準搭載した液晶タッチパネル型を選ぶこともできる。国内外の大規模農家や農業生産法人、食品加工メーカー向けに3月から売り出す。また、小規模農家など向けの小型の電気乾燥機も改良し、11万32万円（同）で発売する。前面などに防さび性能を補える新しいめっき鋼板を使う。塗装工程を省いて二酸化炭素（CO₂）排出量を減らす。

中型の電気乾燥機は年間1000台、小型は1000台の販売を計画する。注文を待たずに生産し、台風などで傷んだ農産物の処理ニーズが急が高まって迅速に納品できるようにする。

食品乾燥機は野菜や果物、お茶、和洋菓子、海産物などに対応する。規格外品や端材の活用、長期保存、重量10分の1程度への圧縮といった利点がある。食品ロスの削減に加え、アルファ米など災害食の製造用としても用いられる。SDGs（持続可能な開発目標）の観点からも参入が相次ぎ、他社との競争は激しくなっている。

大紀産業は食品乾燥機を小型から大型までそろえ、熱源は電気のほか、灯油やガスの製品も生産している。2023年12月の売り上げは約5億円、24年12月期は5億5000万円を見込む。