

食品乾燥機 電力1割減

大紀産業

食品乾燥機を製造する大紀産業（岡山市）は野菜などを効率よく乾燥できる新型乾燥機を開発した。消費電力を最大1割抑えたほか、むらなく乾燥させて乾燥野菜やドライフルーツを作れる性能も高めた。6次産業化を進める農業法人などを対象に今月から順次売り出す。同社は東南アジア向け輸出も強化し、売上高を今後5年程度で倍増させる計画だ。

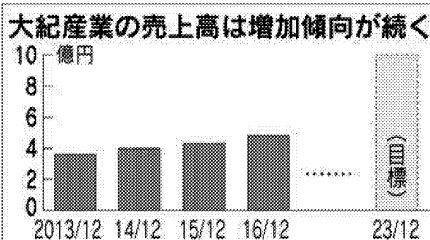
断熱性向上、輸出も強化

6枚のシイタケは12時間で乾燥でき、10分の1程度の大きさになる



ないで使う。価格はそれぞれ15万8000円、26万8000円（いずれも税別）と従来製品から据え置いた。初年度に500台ずつの販売をめざす。

機器内部の断熱材の素材や配置を見直して密封度を高め、断熱性を向上させた。E-7Hの場合、消費電力は1時間あたり18円程度と20円程度だった従来機より抑えた。温風の流れ方も変え、むらなく均等に乾かせるようにした。シイタケ6枚の場合、50度の温風で12時間あれば乾燥し、10分の1程度の大きさになる



としている。本体内に食品を置くトレイも従来製品の汎用品に代わり、独自設計のものを用いた。底部の網目を9ミルから4ミルに細かくし、切り干し大根など小さく刻んだ食材でも乾燥中に落下しにくくしている。

同社の安原宗一郎社長は「農業人口が減る中、生産から加工まで担う農業の6次産業化の支援に欠かせない」と話す。農産物直売所に加工食品を出荷する農業法人のほか、食品メーカーの研究用や家庭用での需要も見込む。海産物の乾燥向けに、さびにくいステンレス製の製品も追加する。タイやインドネシアなど東南アジアへの輸出も増強する。安全なうえ環境への付加が小さく、故障も少ない点を訴求し、08年に電気式製品の生産を始めた。食品乾燥機を手掛ける企業は全国に5社程度。同社は3割強のシェアを占めるといふ。

大紀産業は葉タバコの乾燥機が祖業だったが、1990年代から食品乾燥機の生産にシフトし、08年に電気式製品の生産を始めた。食品乾燥機を手掛ける企業は全国に5社程度。同社は3割強のシェアを占めるといふ。