

HI-COOK NEWS

発行 / アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL076(275)8159 www.hicook.com 2016年10月号

コラム

ロボットが人材になる時代

HI-COOKING

変わる食品表示

PRODUCTS

ASEAN MODEL 生産開始

常に未来を見つめて

二十年ほど前まではものを捨てることに対してはそれほど神経質ではありませんでした。廃棄物が溢れるにつれ、分別が厳しくなり、業務用や粗大ゴミなどは捨てるにもお金を支払わなくてはならなくなりました。事件が起きることに街や駅からはゴミ箱が撤去されます。いつの間にか、ものを購入するにも捨てることを考えるようになっていく自分に気がつきません。

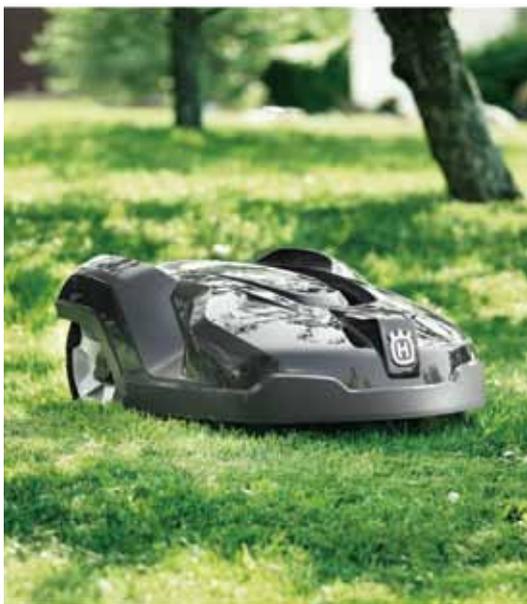
伝統工芸品と呼ばれるものは手間暇かけて作っているもので、どうしても高価になりがちです。しかし、長い間伝えられているものは、修理すれば時代を超えて使用できるものが数多くあります。作った人、使った人の時を経て伝わっていくものだからこそ、愛着も湧き、経年変化もまた、楽しめるものとなるのです。

次々と開発されるテクノロジーと流行りものの商品に目を奪われてしまいがちですが、長く長く懐にしまっておく逸品を是非携えて見てはいかがでしょうか。

大切にされる価値ある機械を創っていききたい。製造メーカーとしては地球のため、次世代のために、まだまだ研究する余地がありそうです。



ロボットが人材になる時代



<http://www.husqvarna.com>



<http://kaden.watch.impress.co.jp>

ルンバから始まった家電としての高性能ロボット

ロボット掃除機「ルンバ」が脚光を浴びてから、色々なメーカーが似た機械を発売してきた。多くの家庭や職場で使われ初めて来ている。特に会社では省人化として深夜に掃除をさせている所もあるようだ。家庭よりは家具がスッカリしているので使い勝手が良いとのことである。

次にお目見えしたのは窓ふきロボットである。室内はもとより室外や人の手が届きにくい高い窓には最適だ。吸着ファンの採用で落下することも無く、たとえ電気コードが外れても内蔵電池でしばらくは保持され、安全ひもで落下を防ぐ商品もある。窓だけでなく、壁

にも使える商品も出てきている。

芝刈り機もGPS機能の採用で綺麗に刈り込んでくれる。草の種類を判別する機能は付いていないので日本のような複合的な庭には不向きで、西洋風な芝と木々が明確に区別されている庭に向いている。

長崎のハウステンボスではロボットホテルがオープンしている。受付には女性のロボットと蝶ネクタイをした恐竜がフロントに立っている。ルームキーの紛失に対応した顔認証システムも利用されている。

その他色々な場面でロボットの活用が企画されており、企業からの参加も呼びかけている。



GPS、AIの複合でさらなる進化へ

ロボット自体は昔からある技術で、色々な場面で使用されてきた。飛躍的に広がり始めたのは位置認識力の強化と移動量を感じ取るセンサー技術と融合して出来た物からである。掃除機・窓ふき・芝刈り機のどれをとっても作業範囲と障害物と自分が走行した場所を認識する事が出来るようになったためである。

人が掃除をすると汚れが多い場所と汚れていない場所では掃除機をかける回数は自ずと違ってくる。今後は汚れ度を判別する機能も登場するようになるだろう。

産業界でも人手不足を機械で補うような傾向が出てきた。パッチ式から連続式へ、そしてロボット化へと変化して行く。但し、対象物はあくまでも想定内である条件



<http://www.huistenbosch.co.jp>

が付く。自然の恵みを素材にする食品工業に於いても、色々な面で同一規格が優先されるようになった。自動化が出来るけれども美味しさが失われないような配慮が必要になるだろう。

人間力とロボットの競争となるのか

現在は記憶された情報の元でしか動かないロボットもAI（人工知能）が導入されるようになるとロボットが自己学習して成長して行く。ロボットと人間との争いを描いた映画を見た記憶があるが、夢のような出来事が現実となって目の前に出現してきている気がする。

その一方で、世界の人口は、依然として増加傾向にある。今後、人の力を使う事、さらには使われる人材になることを真剣に考えなければならぬ時代になってきた。



変わる食品表示

築地市場の移転問題が話題になり、ますます食の安全に対する意識は高まっている。願わくば、日本の漁港や市場全てが世界に誇れる産地となれることだ。そのためにも一層産地や加工場所に関する知識と情報の透明性が必要になってくるであろう。

食品区分の定義

加工食品	製造 ^(※1) 又は加工 ^(※2) された飲食物として別に定めるものをいう。
生鮮食品	加工食品及び添加物以外の飲食物として別に定めるものをいう。
添加物	食品衛生法第4条第2項に規定するもの ^(※3) をいう。(食品表示法第2条第1項)

- ※1 製造：その原料として使用したものと本質的に異なるものを作り出すこと。
- ※2 加工：あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。
- ※3 「食品の製造の過程において又は食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」(食品衛生法第4条第2項)

食品の内容表示は、「JASS法」「食品衛生法」「健康増進法」等の異なる行政機関によって規定されていたが、消費者庁が中心となり新しく「生鮮食品」「加工食品」「添加物」の食品区分で表示が定義されるようになる。この中で今年の10月1日より「生鮮食品」の表示法が新しく実施された。

◆主要3品目

農産物
名称…一般的な名称を記載
原産地名…国産の場合は都道府県名を記載。市町村名その他一般に知られている地名でもよい。輸入品は原産国名を記載。

畜産物
名称…「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等の一般的な名称を記載
現産地名…国産の場合は国産である旨を記載する。なお、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名でもよい。輸入品は原産国名を記載。

水産物
名称…「魚介類の名称のガイドライン」に従い、一般的な名称を記載
現産地名…国産の場合は、「採取(生産)した水域名」または「養殖場のある都道府県名」を記載。水域

をまたがって漁をした場合など、水域名の記載が困難な場合は、水揚げ港または水揚げ港が属する都道府県名でもよい。輸入品は原産国名(漁獲船の国籍)を記載。
「解凍」の表示…冷凍したものを解凍して販売する場合は「解凍」と表示。
「養殖」の表示…養殖されたものは「養殖」と表示。

個別包装されている場合は「消費期限」「保存方法」「加工者の氏名・住所」などの表示が必要になる。

◆米トレーサビリティ法が規制に加わる

米トレーサビリティ法
お米、米加工品に問題が発生した際に流通ルートを速やかに特定するため、生産から販売・提供までの各段階を通じ、取引等の記録を作成・保存し、お米の産地情報などを取引先や消費者に伝達する。

《記録項目》
品名：取引において通常用いている名称
産地：「国産」、「〇〇国産」、「〇〇県産」等
数量：取引において通常用いている単位
年月日：搬出入した日。
困難な場合は受発注日等
取引先名：取引先の氏名又は名称
搬出入した場所：その場所が特定できるような名称及び所在地

◆牛トレーサビリティ法
牛を個体識別番号により一元管理することにより、牛海綿状脳症(BSE)の蔓延を防止するための措置の実施の基礎とする。
そのためにも生産から流通・消費の各段階において個体識別番号を正確に伝達することで、畜産及びその関連産業の健全な発展と消費者の利益の増進を図ることを目的としている。

加工食品に関しては2020年4月30日から施行になるが4月1日製造品からは新表示基準にする必要がある。

規制が全ての安全を保障する訳ではない

日本は人口減少とともに日本国内での生産が少なくなり、より一層の食品輸入大国になりつつある。食の安全を図るためにも表示は必要であるが、購入後の保存状態や使用環境でも変化し、新鮮な生ものほどその変化は大きい。
書類や規制で管理することはもちろんであるが、最終的には人の意識、目や味覚でのチェックを怠ってはならない。
表示していれば良いというだけの考えでは食の安全は守られない。これが今回の築地騒動にもつながる話である。



ASEAN MODEL 生産開始



アサヒ装設(株)タイ法人
にて
ASEAN向けの
小型機受注生産開始

ASEAN MODELとは

- 日本で十分な販売実績がある。
- 小型汎用機である。
- 本体構造の基本フレームは日本製。
- コアとなる燃焼部品等は日本製。
- 汎用部品は現地調達。
- 生産は ASAHI SOSETSU(Thailand) Co., Ltd.
- 販売は HI-COOK Co., Ltd.
- メンテナンスは HI-COOK(Thailand)Co., Ltd.

NOW

3機種の受注生産を開始



小型ガスフライヤー DC-F S型

過熱水蒸気オープン B S C E-A型

炙り焼き機 B T-K型

今後、受注状況に合わせて対応機種を順次拡大して行きます。



DC-F S型



B S C E-A型



B T-K型

ONE POINT ADVICE

インドネシアで開催される展示会に出展します。

展示会名：Sial Interfood Indonesia 2016

開催時間：10:00～21:00（初日は9:30～）

開催期間：2016年11月9日～12日

展示機種：TDC-30FS型フライヤー

開催場所：インドネシア ジャカルタ

HY-13M型濾過機

(Jakarta International Expo)

入場券ご希望の方は弊社営業までご連絡願います。

アサヒ装設株式会社

本社・工場
水島研究所
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所

TEL 076(275)8159
TEL 076(277)8159
TEL 03(3453)8159
TEL 06(7662)8159
TEL 092(574)1802

〈代理店〉

北海道地区(有)ヤスタ
東北地区(有)明恒装設
千葉地区(株)京葉フーズマシーン
北陸地区(有)イセ商事
静岡地区(株)SKシステム

TEL 011(785)1768
TEL 022(363)2521
TEL 043(262)8466
TEL 076(248)0391
TEL 054(281)8581

〈関連会社〉

(株)HI-COOK
(株)アサヒエンジニアリング
韓国アサヒ装設(株)
江蘇好烤克食品机械有限公司
Hi-Cook(Thailand)Co.,Ltd

TEL (+81)076(293)8159
TEL (+81)044(766)0886
TEL (+82)031(695)7911
TEL (+86)021(6219)9676
TEL (+66)02(136)3180