

令和7年度 赤外線加熱技術部会見学会「ヤナギヤ」見学記

- 1.日 時：令和7年9月18日（木） 9:30～11:30
- 2.見学場所：ヤナギヤ
- 3.説 明 者：柳屋社長、仲田本部長、倉光副本部長、木浦次長
- 4.出 席 者：15名（事務局3名含む）
- 5.概 要：

前日（17日）に赤外線加熱技術部会を新山口観光交流センター会議室で開催し、翌18日午前、倉田部会長ご紹介により食品加工機械メーカー「ヤナギヤ」を見学。当日朝新山口駅に集合後、タクシー分乗で見学先に向かう途中大雨に見舞われながら現地に到着し、予定通り見学会を開催した。

冒頭、柳屋社長よりご挨拶と会社紹介。ヤナギヤの3代目として50年間社長を務められており現在75歳とのことだが、年齢を感じさせない元気な姿に長年業界をリードする同社の勢いを感じる。創業はカマボコで、現在カニカマ製造装置は世界トップシェア。同社が目指す「機械で作った方がおいしい」という味に妥協を許さない姿勢が食品メーカー及び消費者の心をつかんで離さず、トップに君臨し続ける所以と感じた。また、食品工場の設備にガスを熱源とするものが多い中で同社は電気を利用した加熱調理機器普及の取り組みにも積極的。当初は「食品加熱の熱源に赤外線ヒーター（ガラス管）を使うことは危険と感じていたが、違っていた」ことを認識。工場の脱炭素化に貢献する同社の電気加熱利用設備導入は食品工場のカーボンニュートラル推進に大きく寄与する。



写真1 柳屋社長より会社紹介



写真2 工場見学

会議室での座学のあとは場所を移して、いよいよ工場見学。参加者を少人数に班分けし、個々の装置製造現場で丁寧に説明いただき、委員の皆様からも多くの質問が寄せられた。ちなみに取り扱っている食品は、卵焼き、チキンライス、お好み焼き、つくね（生）、きりたんぽ、東京の老舗和菓子、九州の特産品他、多岐にわたること。後半にはハンバーグの調理実演を見学。ベルトコンベアー上のフライパンに生の状態で乗せられたハンバーグが加熱調理部を通過すると食欲をそそる匂いとともに焼き上がった状態で現れ、電気加熱であっても短時間で効率よく、かつ連続的に焼けることが分かった。



写真3 焼きあがったハンバーグ



写真4 お楽しみ試食タイム

工場見学終了後は、同社の装置で製造されている各種カニカマ製品と調理実演で焼き上がったハンバーグの試食。カニカマについては一般的なもの

から初めて目にするような高級品まで多くの試食品をご準備いただいた。また、ハンバーグは見学時の実演で焼き上がったばかりの熱々のものをご提供いただき、同社の計らいに感謝しつつ昼前の空腹を満たした。

試食のあとは会議室に戻り、あらためて参加者からの質問にご対応いただき、見学会は終了。柳屋社長の食品製造装置にかける熱い想いと同社の取り組み、そしてカニカマの美味に委員一同たいへん感銘を受け、帰路の新山口駅及び山口宇部空港に向けて見学先を後にした。



写真4 社屋の前で集合写真