

杉永蒲鉾（長崎市、杉永生悟社長）は、長崎県近海の新鮮な魚を原材料に、かまぼこをはじめ、総菜、業務用練り製品などを製造販売する。同県は全国2位の水揚げ高を誇り、練り製品の文化が根付く。

新型コロナウイルスの感染が拡大する以前の同社の年間売上高は数年間の平均で約16億円。九州では業界大手に位置付けられる。杉永社長は、味、品質、サービスの3項目で最高レベルを目指し「三つの横綱」という表現で企業理念を掲げる。製造の特徴は、す

杉永蒲鉾

り身に調理を重ねた原料を一度冷蔵して寝かせ、弾力や味わいを高める独自の技法「低温すりわり」。「お客さまから好評を得ている」

（山口雅也業務部長）という。品質管理部門が製品情報や成分

モノづくり現場 生産革新・脱炭素社会への挑戦 第2部 ⑤

メンテ効率化、室温抑制 電気フライヤー導入



電気式フライヤーを導入して食用油の長寿命化も図れた（杉永蒲鉾提供）

評価を一括管理する。製造方法で練り製品を創業当時は家庭的な生産していた。約20年

メンテ効率化、室温抑制

前に現在の場所に工場を開設し量産体制を整えた。商品構成は、約6割が揚げ物、残り4割はちくわや蒸した板付きかまぼこなど。

揚げ物には液化石油ガス（LPG）を使う装置を約20年間使用。経年劣化が進み、維持費も高くなっていった。また、室温の調整は経験に頼り、室温の上昇や油の劣化の早さなどの課題が生じていた。そこで、製造の効率化、安全安心な工程を度から約2年間をかけてYシスエ（佐賀市）製の電気式フライヤー

【事業所概要】▽所在地 長崎市幸町6の18、095・820・1230▽主要事業 水産練り製品の製造販売▽年間CO₂排出量 未算出

製の電気式フライヤー3台を導入。メンテナンスを効率化、適切な室温の加熱調整、維持費の抑制などを実現し、前年比より室温上昇を抑え、「油高騰の中、食用油の長寿命化も図れた」（同）という。冷蔵室、冷凍室も効率化を目指した。冷蔵、冷凍設備を三菱電機の最新機27台に更新。メンテナンスを効率的に、適温の調整運転が可能となった。「全体的な電気の使用量削減に大きく貢献」（永・金曜日掲載）