



# Food ITシステムレポート

## 製品の安全・品質を守り続ける鉄壁の体制を強化 システム化で膨大な原料・製品の一元管理を実現

(株)第一化成

### 食品素材、食品添加物製剤、 食品、応用製剤を製造・販売

第一化成（京都市山科区、写真1）は様々なたん白質類を用いた「食品素材」や、調味料・着色料・保存料などを混合した「食品添加物製剤」、たれ・ソース、ドレッシングなどの「食品」のほか、食品添加物と食品素材をオーダーメイドにより混合した応用製剤「プレミックス」などの製造・販売を手掛け、食品産業の発展に貢献してきた実績を持つ。1955年（昭和30年）に設立以来、特に食肉加工市場の成長と歩を合わせるように事業拡大。現在は、食肉加工のほか、水産加工や惣菜、製菓・製パン、冷凍食品、製麺、製粉、調味料、乳・乳製品、農産加工、缶詰、飲料、医薬、健康食品、飼料・ペットフードなど幅広い製品分野に進出しており、取引先企業の数も2,000社以上に達している。

同社の杵川洋一社長は「当社が設立された頃というのは、ハム・ソーセージ市場が形成から拡大に向かう黎明期に位置づけられると思う。年間生産量で3万t前後の規模であり、現在の大手企業も当時はまだ家内工業的な規模だった。当社もその当時から食肉加工用の色素をはじめとした食品添加物製剤の製造・販売をはじめ、ハム・ソーセージ市場の拡大と軌を一にするよう成長させていただいた」と語る。その

後、ハム・ソーセージ市場は年間生産量55万tにまで拡大し、これをピークとしてその後はやや縮小しているが、その成長途上では、同社の売上高の8割近くがハム・ソーセージ向けで占められていた時期もあったという。

食肉加工だけでなく、水産加工でも農産加工でも食材以外に様々な素材や加工技術が必要となる。同社はこれまでの事業展開において、たん白質などの食品素材や食品添加物など主原料以外の全てを製造もしくは製剤化できる体制を構築しており、今日の加工食品市場を支えている功績は計り知れない。

### 品質管理・安全性確保を追求 最適なITシステムの必要性

同社は「誠実」と「信頼」との企業理念に基づき、品質管理と安全性の確保を徹底的に追求してきた。具体的には全てのプラントで原料受入から製品出荷までの一貫製造管理体制を構築。食品素材製剤を製造する亀岡FIプラントをはじめ、食品添加物製剤とプレミックスを製造する山科食添工場（山科北プラント、山科南プラント=写真2）は食添GMPの認定登録工場（同社は日本で最初に食添GMP認定登録を受けた一社である）であり、食品を製造する山科DFプラントは「食品衛生優良施設」として厚生労働大臣表彰を受けたほか、HACCPに準拠した管理により「京

（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の認証も受けている。改質乳清たん白質「ジェネシス」を製造する亀岡ジェネシスプラントでもHACCPに準拠した管理手法による厳しい品質・衛生管理が行われている。また、亀岡FIプラントではクロスコンタミネーションの可能性を排除した製造環境も実現している。

一方、同社の研究体制の充実ぶりも際立つ。その中枢となる研究開発部（R&Dセンター）は基礎研究から応用研究までを手掛けており、新製品開発への取り組みも積極的だ。クライアントとなる加工食品メーカーへのレシピ提供もその一環で、加工食品の新製品開発を同社がサポートしているケースが多い。研究開発も基礎から手掛けているため、同社独自の食品素材を開発し、クライアントに提案できる点も同社の魅力だ。こうした活発な研究開発の取組みもあり、同社が扱う製品アイテムは「多いときで6,000ほど。常時4,000～5,000アイテムの製品を動かしており、それに比例して原材料も1,000を超えるまで増えた」（杵川社長）という。

これだけの膨大な原材料と製品アイテムに対し、厳格な品質管理と安全性確保を実現するためには、最適なITシステム導入が不可欠。特にプレミックスは、同社製品を特定クライアントの指定レシピや同社開発レシピに基づいて調製した製品であるため、製品ごとに品

質保証書などのスタイルも異なることから、より細かい個別情報管理も必要になる。何より同社が厳格な品質管理と安全性確保で志向する迅速・高精度のトレーサビリティ体制を確立するには、同社の事業内容を知悉して構築されたシス

写真1 本社・研究開発部



写真2 山科南プラント

