

MDAレポート

No.63号

2015年4月19日

MDAシステムを取材する

お菓子の「加賀藩」

大福餅の高倉製菓(株)をたずねて



右は会長の高倉英昭さん
左は社長の高倉 明さん

MDAシステムはあらゆる分野に應用され、めざましい効果を挙げています。とくに食品業界における当社の評価はとみに高いものがありますが、今月はその中のお菓子の「加賀藩」高倉製菓(株)をたずねてみました。

高倉製菓(株)さんは金沢市北寄りの津幡町に位置し、100年以上の、のれんを誇る石川県では和菓子のトップメーカーです。

高倉製菓(株)さんは工場本店のほかにも3店舗の小売店をもっています。

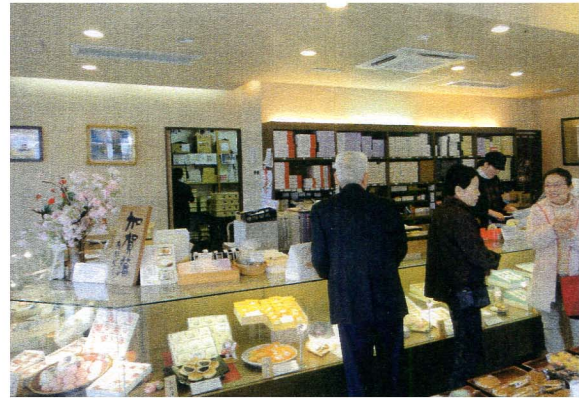
特に大福餅の「千寿大福」は歯ごたえ、食味とも非常に優れて大変人気があり、爆発的に売られています。宮内庁関係のお茶菓子にも採用されている超人気のおいしい“大福餅”です。

では早速、社長の高倉会長さんにこの設備導入の動機やMDA菓子の製造システムの効果をお聞きしてみました。高倉社長さん云わく、市場に出まわっている商品はそのほとんどが同じ原料や機械やレシピによって作られている。あとはその作る人の技である。しかしながら同じ商品がどうして“売れる店”と“売れない店”の差があるのかといつも疑問に思っていました。このあたりを丸子電子(株)丸子さんに聞いてみました。

その店やその作る人やその土地ならではの独特の味やおいしさは大地、空気、水、素材原料などの4大要素の最良条件が相互に関連して調和されます。しかしながら今日、通気性の悪い製造環境、静電気や熱の発生する製造機械、環境汚染などにより最良条件の要素が取り難くなって来ています。このものを作る4大要素の条件を最良条件に整備するのがMDAシステムの役割です。



お菓子の「加賀藩」高倉製菓(株)本店



お菓子の「加賀藩」本店店内

MDAシステムとは大地に高純度のMEC-9号炭素を埋設して、その土地の電磁場を修正する。機能的には水を改善し、空気を浄化し、原料の還元を行います。

しかし、これらの設備をすることによって、その環境に「電磁場」が発生します。MDAから発生する電子線は目には見えません。この電子線的作用によって、その環境に万物の“気”を構成する電磁場を発生させるのです。

これは天然自然の「基礎物理量」が電磁場の授受作用によって、電気とか磁気とか生氣、力等の「気素量」となりその「気素量」が適当に調和され、その「時」とその「場」の条件に応じて生命質素とか物質系の素粒子に転換してゆくのす。

MDA菓子の製造システムとは電子線を発生させて、この様な作用をする「電磁場」の中で食品などの食べ物を作るとこれはと思う“おいしさ”をかもし出し“鮮度”が長く保持され、顧客、消費者に信頼されるものができます。

(丸子電子(株)丸子さん)

それでも高倉社長さんは、まだこの設備についての不透明感があり、近くのMDAシステムを設備してあるパンメーカーを一人で尋ねたそうです。このメーカーは石川県唯一の有名なパンメーカーで「A社製パン(株)」です。ここではこの設備をされて、一年位経っているのでその効果もあらゆる面が出ています。

「A社製パン(株)」社長云わく、この設備をしてから夏場のクレームがほとんどなくなりました。また製品はソフト性が出て、香りや味も良い。なんと云っても粉のねばりがでて一言で云えば

“おいしい”パンになりました。おかげで市場性も徐々にアップしたと云う。すなわち“差別化”をしていると云うことです。「A社製パン(株)」社長

この話や丸子電子(株)さんの話を総合すると、これは“いける”と十分に確信をもちました。高倉製菓(株)さんから、このあと当社に工事の依頼があり早速施工しました。高倉製菓(株)さんは小売りを専門としているので、設備後のお客さんの反応は早かった。これのせいか何かわからないけれど売り上げが日増しに伸びました。現在も売れ行き不振時代のうれしい悲鳴が続いています。

高倉製菓(株)さんは工場と店舗及び住居にMDAシステムを設置されていますが早速会長の高倉さんにMDA菓子の製造システムについていろいろとお聞きしてみることにしました。

- ①工場内には全てMDA電子シャワー空気浄化装置を設置してありますが、工場内の製造ライン、出荷場、原料室の空気が澄んでいて透明度が良い。(衛生対策、落下菌対策)
- ②和菓子の包あん機が3台毎日稼働していますが、この設備のあと粉の舞い上がりがほとんどなく、設備や配管、天井、壁などに付着、堆積がなくなりました。(衛生対策、落下菌対策)
- ③飛来する虫や内部発生 of 害虫類がこの設備のあと皆無になる。このため今は防虫対策のこれと云った対策はまったく行っておりません。

(防虫対策、異物混入対策に役立っています。)

④この設備をしてから冷凍機のトラブルがほとんどなくなった。また、工場内の製造ライン天井に6台のエアコンがありますが、この設備のあと4台のエアコンで充分間に合うようになった。(節電、CO₂の削減に役立っています。)

⑤もち米を蒸すのに従来30分あまりかゝりましたがこの設備をしてから約12~3分で蒸せます。(燃費、設備電力節減、時間短縮)

⑥赤飯を蒸すのに従来60分かかりましたが、このをしてから、約半分の30分で出来上ります。(燃費、設備電力節減、時間短縮)

⑦酒まんじゅうや上用まんじゅうなどは従来蒸し時間に15分かかゝりましたがこの設備のあと12分で蒸せるようになりました。

(燃費、設備電力節減、時間短縮)

⑧ドラ焼きや焼菓子なども焼機にMDA焼器装置を設置して焼いているため、温度をかなり下げないと焦げます。(省エネとコストダウン)

⑨お正月のお鏡餅の硬くなったものを水に浸漬して、お餅に再生しますが伸びやコシ、食味、食感などは全く米粒から蒸して作ったものほとんど変わらない品質には驚きます。

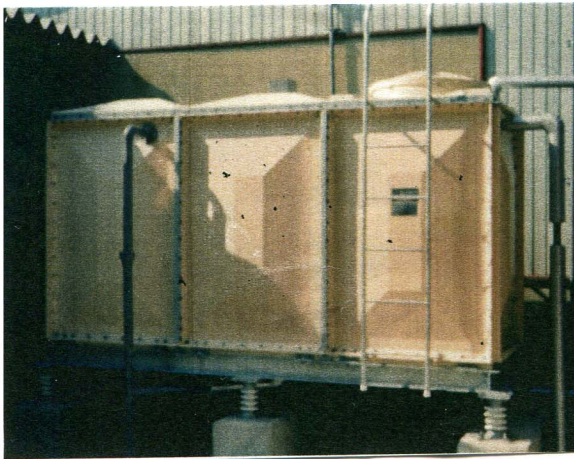
⑩焼く、煮る、蒸すなどの熱処理工程の時間が



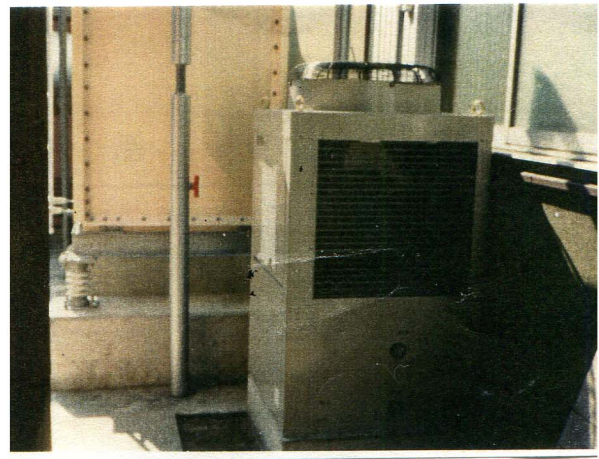
電磁場修正 炭素埋設工事



原料倉庫 MDA原料活性設備
スノコの上にMDA電極板を設置して使用



MDAマイナスイオン帯電水自動製造
給水装置

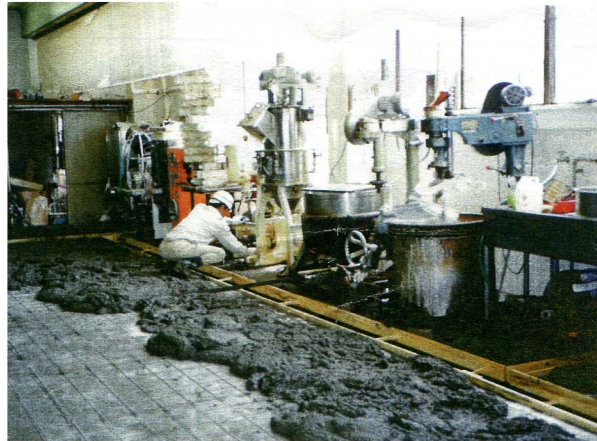


イオン水冷却 チラー設備

大中短縮するのとすべての製造している菓子類がどれをとっても“おいしい”味になった。(省エネ、節電、コストダウン、品質向上)

⑪これまで餅米などは前日に浸漬して一晩かけて(約15時間)浸漬をしていましたが、この設備をしてから1時間位の浸漬で済むので、工程の短縮につながっています。

⑫自動製あん機で製あんに製造していますが従来3時間30分かかっていたものがこの設備のあと1時間30分と半分の時間でできる。



工場内床炭素入り土間改修工事



カジワラ製自動製あん機

間もすれば乾きますし、一晩もすれば下水溝の中までカラカラに乾きます。

このため、この設備のあとは床や下水溝の中などをブラシなどで一回も清掃をしたことがありません。このため、清掃作業の省略や衛生管理に大変役立ち助かっています。(衛生対策、脱臭対策に非常に役立っております。)

⑬工場内に入った第一印象が非常に良くなった。また製造環境の働く人々の健康管理に大変役立っております。

⑬通常、60kgの小豆原料から生あんに96～97kg出来ますが、MDA設備を使用すると製あんの抽出量が約102～105kgと3～8%の歩留りが増えました。10%増量の日もあります。(高歩留まりコストダウンにつながっています。)

⑭米洗い場、製あんの水さらし場など大量の米糠の汚水や小豆のアク汚水が流れる水場の床は以前は滑りやすく、また下水の臭いや下水溝の臭いが強力で水垢も付着していましたが、この設備のあと床に水垢や臭いが一切つかず、また下水溝の中も全く臭わなくなり、さらに床の滑りもまったくなくなりました。

また、床はゴムへらでさらえるだけで2時



工場内MDA電子シャワー空気浄化装置取付状況

節電効果

和菓子製造装置にMDA節電・省エネシステム装置を取り付けて操業の結果、特にもち米や赤飯の蒸し時間が約50%以上短縮、まんじゅう、蒸し菓子の蒸し時間も20%短縮、製餡時間が約50%弱短縮、もち米の水浸漬時間は従来の15時間がMDAを取り付け1時間に短縮されており、月平均2.675KWHと驚異的な節電、省エネ効果が得られています。品質でも美味しい、日持ちが良い、高歩留りの収率で優れた成績を示しています。

最後により美味しく、しかも高品質の食品づくりを目ざす同社の姿勢はいまや業界のトップの道を歩む日も近いと期待されています。



MDA蒸し器電子節電省エネ装置



MDA煮釜電子節電省エネ装置

おかしのか賀藩 高倉製菓(株)

住 所 石川県河北郡津幡町加賀爪54

会 長 高倉英昭

代表取締役社長 高倉 明

本社工場 076-288-3872

本 店 076-289-2030

ジャスコかほく店 076-288-8288

アルプラザ・津幡店076-289-0208

モモサカプラザ店 076-257-3023

※MDAレポートは皆様のミニコミです。

MDAレポートに関するご批判、ご意見ご提言、皆様の体験レポート（家庭用、工業用）あるいはご質問など何でも結構です。書欄にて当社までお寄せ下さい。

〒921-8831

石川県野々市市下林4-499-2

丸 子 電 子 株 式 会 社

T E L < 0 7 6 > 2 4 6 - 6 8 0 6

F A X < 0 7 6 > 2 4 8 - 0 1 0 3

MDA特性総合研究所

T E L < 0 7 6 > 2 4 6 - 6 8 6 3