

伝統を未来へ継ぐ技術：ニッコーの食品加工革命

創業50周年を迎える株式会社ニッコーは、最先端の食品加工機械・ロボットのサプライヤーとして、一貫したサービスを提供している。

1977年設立の株式会社ニッコーは、最先端食品加工機械・ロボット供給の専門企業である。

北海道釧路市を拠点に、商品の企画・開発から製造・販売まで一貫したサービスを提供している。

「最高の精度と品質を実現するためには、ビジネスのあらゆる側面を完全に理解し、管理することが重要だと考えています」と語るのは社長の佐藤一雄氏。

同社の省力化技術は、日本の人口減少に対する解決策となり得るものと佐藤社長は言う。

「私たちの目標は、深刻な労働力不足により衰退した日本の食品産業を保護し、支援することです」

実際、同社は北海道口ポットラボラトリーを設立し、日本各地の



「企画から販売まで幅広いサービスをすべて自社で提供している点が他社との違い」

株式会社ニッコー 代表取締役社長 佐藤 一雄

ビジネスで労働力減少に対処する支援を行っている。

「業界の人材に対する需要の高まりに応えなかったのがキッカケであり、このラボでは個人がロボットを操作するためのライセンスを取得することができます」

同社は創業以来、サケ加工機械の開発にも携わっ



イクラ加工機

てきたという。「一次加工からファイル製造、さらにはイクラの製造まで、機械化された工程があります。私たちの機械は海外でも広く使われています」

たとえば、ヘッダーガッター連続処理システムは、サケの連続自動処理用に設計された機械であり、ヘッドカットから



ヘッダーガッター連続処理システム

腸内除去までの作業をすべて処理するものだ。

魚の性別や大きさに関係なく、同じ位置で頭部を切断した後、魚卵、白子、内臓をそのまま丁寧に採取した後、シャワーとブラッシングで背骨の後ろの血統をきれいにする。

一方、イクラの加工については、魚卵の分離、選別、洗浄をカバーする包括的な自動化システムを誇っている。

「私たちのサケ用加工機は、国際的に高く評価される可能性を秘めています。今後はさらにこのような機械を輸出し、ヨーロッパや北米などの地域でビジネスを拡大させることが目標です」