

# ごはんから始まるDX

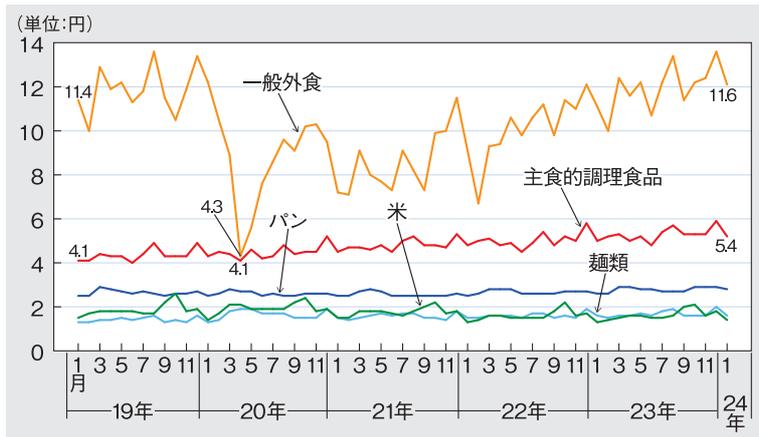
## — 鈴茂器工の取組み紹介 —

主事研究員 吉井 薫

### 1 人手不足に悩む中食・外食

外食・中食業は労働集約的な産業であるため、人手不足は従前から課題とされてきたが、コロナ禍以降、その問題がより顕在化しつつある。外食業は急激な市場縮小を経たのち、人流回復に伴いコロナ前の水準にまで復調しているが(第1図)、一度離れてしまった人材の戻りが特に鈍い(第2図)。堅調なテイクアウト需要に支えられている中食市場も、需要増や商品多様化に対して、十分な労働力を確保できていない状況にある。

第1図 1世帯当たり1か月間の支出(二人以上の世帯)



資料 家計調査(総務省)

### 2 米飯で外食・中食を支える 鈴茂器工

日本の外食・中食のなかで、重要な位置にあるのが米飯、いわゆる「ごはん」である。主食として料理や弁当メニューを支えるだけでなく、テイクアウトで人気が高い握り寿司においては、シャリが命と言われるほど、味の質を左右する役目も担っている。

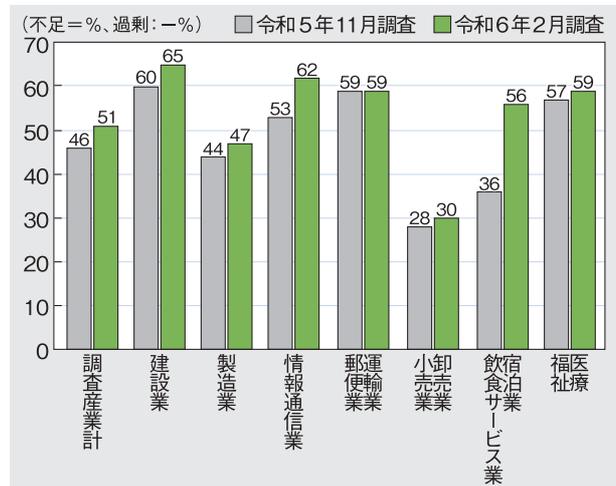
この米飯に特化し、人手不足の解決策を提案し続けているのが鈴茂器工株式会社(東京都中野区)(以下、鈴茂器工または同社)である。同社はシャリ玉成形機、ごはん盛り付けロボット、おにぎり成形機などの米飯成形機を製造しており、現在は店内調理向けの小型機、食品工場向けの大型機を主として展開する。特に小型機分野では国内シェアトップの位置にあり、外食チェーン店舗における調理現場や、スーパーやコンビニエンスストア店舗のバックヤードへ進出している。

### 3 盛り付けから人材不足を解決する

「Fuwarica(ふわりか)」シリーズは、ごはん粒を潰さず、適度に空気を含ませて盛り付けることを可能とした、小型のロボットである。使い方は非常に簡単で、茶碗をセットして操作すれば3、4秒ほどで、その名のとおりふんわりと盛り付けられたごはんが現れる。

ごはんの盛り付けは意外と難しく、上手に盛り付けられたごはんはカレーやタレが染み込みやすく、料理の食味も左右するため重要

第2図 産業別正社員等労働者過不足判断D.I.の推移



(注)「所定外労働時間判断D.I.」とは、当該期を前期と比べて、「増加」と回答した事業所の割合から「減少」と回答した事業所の割合を差し引いた値。

である、と同社マーケティング部の白髭部長は説明する。外食店の経験が浅いスタッフの場合、きれいに盛り付けようと強く押し付けてしまい、粒を潰してしまうことも多い。加えて、多くの皿に同量を手早く盛り付けるのは、相当の技術と経験を要する。

「Fuwarica」を使うことで、経験が浅いアルバイトや米飯に馴染みのない外国人スタッフでも、ごはんの盛り付け作業に従事するこ



写真1 コンパクトで見た目も高級感がある「Fuwarica」  
(撮影：農林中金総合研究所)

とが可能となる。オペレーションの迅速化や均一化に加え、スタッフ育成期間も短縮されるため、幅広い人材の確保や、現場の稼働率の向上も期待できる。「Fuwarica」は、単に盛り付けの工程を自動化するだけにとどまらず、外食店舗の人手不足を補う存在にもなっている。

調理現場以外にも導入は進む。ホテルなど宿泊施設における朝食バイキングでは、利用者が一人ずつ保温ジャーの前に並び、ごはんをよそう姿が一般的であるが、行列ができてしまうことに加え、コロナ禍では非接触が好まれるなど、課題が生じていた。「Fuwarica」は、100g刻みで好みの量を短時間で盛り付けることができるため、スピード改善、行列解消、衛生改善に活用されている。電源があれば調理場やホールなど場所を選ばず設置可能であるため、厨房の中に限らず、サービス提供といった新たなシーンでも活用される機会も増えている。

#### 4 新たな需要も喚起するシャリ玉ロボット

また、持ち帰り寿司等の需要が増えているスーパーにおいても、店舗バックヤードでの調理スタッフ不足が著しい。加えてテイクアウト容器の多様化により、容器に合わせた盛り付けを行う手間も増えており、人手がかからないオペレーションに対するニーズは高い。鈴茂器工の小型シャリ玉ロボットは、そのニーズに対応しつつ、テイクアウト需要を支えている。

酢飯づくりやシャリ玉(握り寿司のシャリの部分)づくりは、熟練の技術と長年の経験が求められるため、人手不足に苦しむ現場が対応するにはハードルが高い分野の一つである。同社が提供するシャリ玉ロボットは、ボタン操作で、短時間に均一な品質のシャリ玉を形成することができる。導入した現場ではオペレーションの改善を図るほか、バラ売りの握り寿司を顧客が自由に選んで購入することが



写真2 寿司づくりのハードルを下げ需要を喚起  
(撮影：農林中金総合研究所)

できる、バイキング方式の寿司販売を手掛けるなど、商品ラインナップの多様化に活用するケースも現れている。さらに、これまで寿司を手掛けていなかった店舗も、新たに寿司商品を導入するケースもあり、同社のロボットはテイクアウト寿司需要のすそ野を拡げることにも期待されている。

#### 5 ごはんから発信するDXのあり方

企業がデジタル技術を用いることでビジネスを改革し、消費者の行動様式の変化を促すことが、デジタルトランスフォーメーション(DX)である。しかし外食・中食業では店舗数も多く、DX推進には多くの投資を要する、と白髭部長は語る。例えば配膳ロボットの導入では、ハード購入費に加え、ルート入力や店内レイアウト変更、ネット環境整備などの労力も必要である。

鈴茂器工のロボットは、ごはんの成形という身近な課題を低コストで解決しつつ、同時にDXまで展開する能力を備えている。単なる工程の自動化にとどまらず、サービス向上やオペレーション効率化と、活躍の幅が広い。近年、海外展開する外食チェーンにも利用されており、質の良いごはんを広めることで、ごはん文化発信の起点としても活躍する。2023年第2四半期の売上高のうち、3割超は海外売上高が占める。

人手不足という構造的な問題に対して、ごはんという視点から新たな価値を提供する同社の取組みに今後も注目していきたい。

#### <参考資料>

- ・「労働経済動向調査」厚生労働省
- ・「家計調査」総務省
- ・鈴茂器工株式会社 2023年3月期 第2四半期決算資料

(よしい かおる)