

第11回 FOOMAを楽しもう! FOOMAで学ぼう!
FOOMAで見つけよう! 君の未来も進化系!!

学生対象

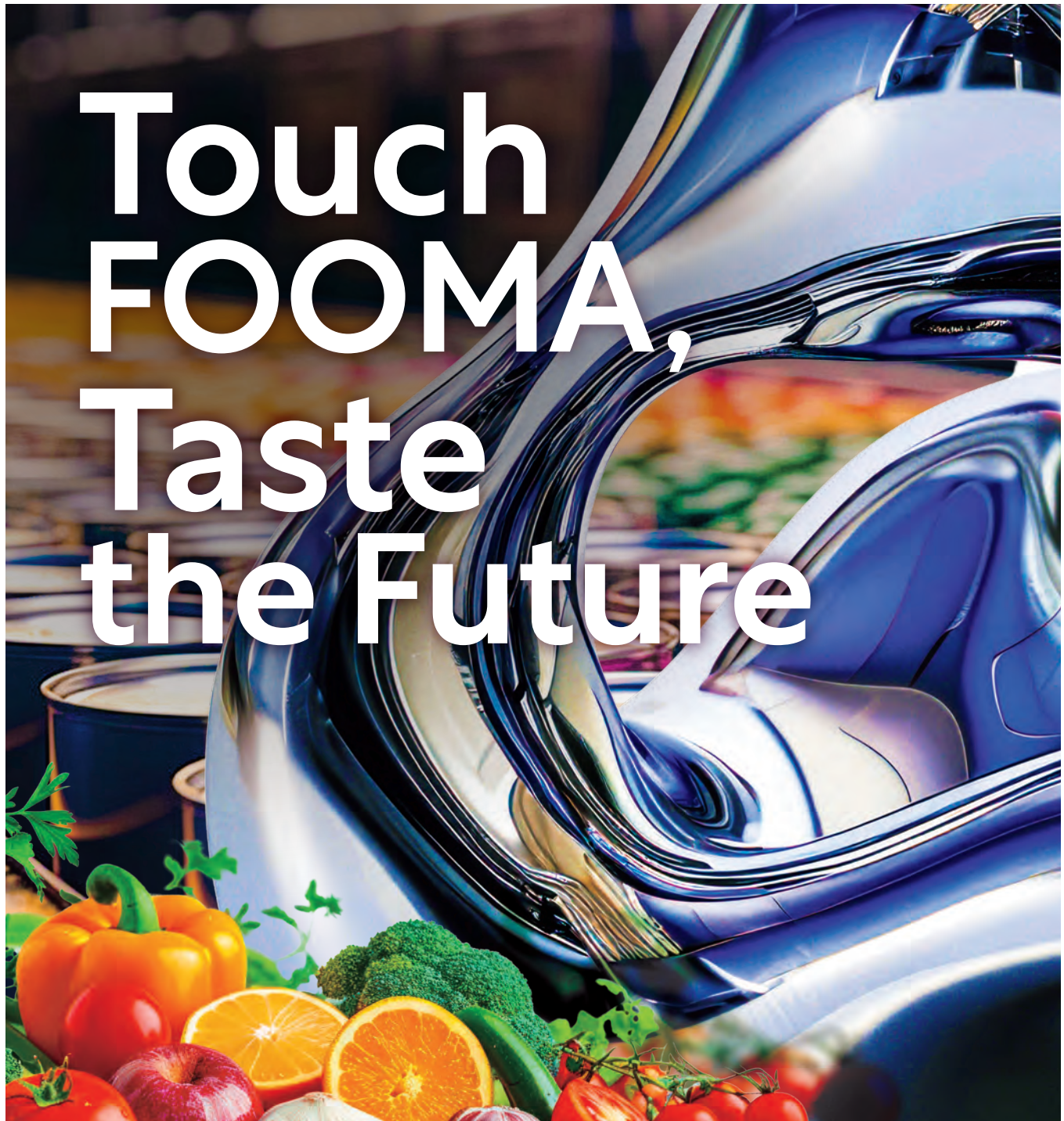
YO-CO-SO(ようこそ)

FOOMA

食品機械って何だろう?

世界最大級の食品製造総合展FOOMA JAPAN 2025。その魅力を学生の皆さんにわかりやすくご紹介する企画です。

【企画運営】日本食品機械工業会 青年部



世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

主催:一般社団法人 日本食品機械工業会

2025

東京ビッグサイト
東1~8ホール

6/10(火) 13(金)

10:00
17:00

【展示分野】

原料処理/食品製造・加工(菓子・パン、食肉・水産物、麺類、惣菜・調理食品、飲料・乳製品、農産物、豆腐、発酵・醸造、その他食品)/エンジニアリング/ロボット・IT・IoT・フードテック/鮮度管理・品質保持/包装・充填/保管・搬送・移動/計測・分析・検査/衛生対策・管理/環境対策・省エネ・リサイクル/設備機器・技術・部品/コンサルタント・特許/情報サービス・団体/スタートアップゾーン

FOOMAで発見!

実は身近な所で、食品機械が活躍している。

～私たちの食事ができるまで～

質問

国内で一日にどれくらいのハンバーガーが生産されているでしょうか?

素材・原料



ハンバーガーは
どうやって
出来ているの?

野菜・ソース 工場



洗う

カットする

搾る

煮込む



パン(バンズ) 工場



混ぜる



発酵

焼く



チーズ 工場



混ぜる・煮込む

圧搾する

成型する

カットする



ハンバーグ パテ工場



細かくする

混ぜる

成型する

冷凍する



大まかな工程だけでも、ハンバーガー1つを作るのに多くの食品機械が活躍している。これ以外にも、

鮮度を保つために冷やす

清潔に運ぶために包む

品質をチェックする

機械や機器を洗浄する

防虫対策

など、数多くの機械や技術が結集している。会場で探してみよう!

答え 約364万個/日(14万個/時間)

(参考数値 2022年調べ)



若手社員が活躍！食品機械業界！！

～仕事紹介～



アサヒ装設 株式会社

村谷さん (24歳)
入社 6年目
【所属】
設計部 第4課



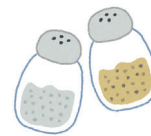
【メッセージ】

アサヒ装設では食品工場や給食センターなどで使用されるフライヤーやオープンなどを製造しています。私の部署では機械の設計をしており、私自身は動作制御の設計を行っています。全てのお客様に満足してもらえる機械を目指し、その機械で作られた商品が誰でも安心安全に美味しく食べていただける様に日々仕事に精一杯取り組んでいます。自身が関わった機械で製造された商品を店舗で見かけたり、多くの人が購入されている姿を見るととても嬉しく、やりがいを感じます。



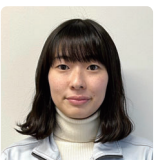
株式会社 大川原製作所

下反さん (27歳)
入社 6年目
【所属】
技術二部技術 二課



【メッセージ】

大川原製作所は食品工場で使用される乾燥・濃縮・造粒などの装置を製造販売しています。私の部署では、試験機で品質や処理能力などを確認しながら、目標品質を目指してお客様と一緒に課題解決に取り組んでいます。食品業界では味・香り・色など評価要素が多く、試験を繰り返すことがあります。お客様の要望を満たすことができたときはやりがいを感じます。また、幅広い知識を必要とするため、大変ではありますが、調味料やお菓子、飲料など普段よく目にする商品を手掛ける事が多いため、非常に魅力ある仕事だと感じています。



株式会社 クレオ

山口さん (27歳)
入社 3年目
【所属】
サニテーション事業本部 事業推進部



【メッセージ】

食品工場向けに洗浄機・洗浄剤の販売とサニテーションの提案を行っております。お客様のニーズに合わせた洗浄剤の選定や洗浄方法の提案に加え、工場で働く方々の衛生知識向上のために講習会の実施など、幅広く衛生管理のサポートを担当しています。その為、多くの知識が求められますが、身近な存在である食品の安心・安全の一端を担う仕事にとってもやりがいを感じます。



有限会社 光陽機械製作所

金尾さん (25歳)
入社 6年目
【所属】
製造部 製作課



【メッセージ】

食品工場向けに充填機・注入機・塗布機などの機械を、製造や修理を行っている会社です。注入機などの機械を目にすることはあまりないと思いますが、身近なコンビニなどの商品に携わっています。例えば、注入機だとマーガリンやカスタードクリームを注入できる機械があり、他にも多くの種類の機械が存在します。日常生活の中で自身が携わった機械で製造された商品を見かけたとき、社会に貢献できているなど実感し、人々の生活を少しでも支える仕事の力になれていると思うとやりがいを感じます。



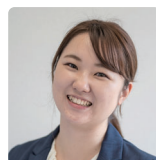
株式会社 タイガーカワシマ

岡本さん (23歳)
入社 5年目
【所属】
製造部 組立課



【メッセージ】

タイガーカワシマは、食品洗浄機と洗米機を製造しているメーカーです。私の所属する部署では、食品洗浄機の組み立てを行っています。組み立ては、効率よく、かつ正確に行うことが求められるため、大変なこともありますがとてもやりがいを感じています。組み立てた機械で洗浄された食品が、スーパー等に陳列されているところを見たと、食品機械メーカーとして大きな喜びを感じます。今後も、食品メーカー様にお届けする機械を通して、大切な「食」に貢献していきたいです。



株式会社 なんつね

池田さん (29歳)
入社 6年目
【所属】
エンジニアリンググループ エンジニアリングチーム



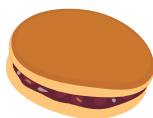
【メッセージ】

なんつねは、皆さんの食卓に並んでいるお肉を切っているスライサーの製造をしているメーカーです。私が所属するチームでは、食品加工場の生産性の改善や人手不足などのあらゆる課題解決をする為の活動をしています。食の安全性を担保する為に衛生面のサポートや合理的に製造する為の作業環境づくりは専門性が高く、勉強の毎日ですが、お客様と共に作った現場が「使いやすい!」と言ってもらえる瞬間に大きなやりがいを感じます。



株式会社 マスダック

廣瀬さん (27歳)
入社 5年目
【所属】
生産本部 エンジニアリング部



【メッセージ】

デポジッター、オープン、どら焼ラインや特殊ラインなどを手掛ける製菓機械メーカーです。私の所属する部署では、お客様が製造されたいお菓子に対して、生産設備の立案及び費用の積算を行っています。一口にお菓子といっても実物は千差万別で、機械の形もそれに合わせて変える必要があります。そのため開発の余地は尽きることがなく、そこにこの仕事の難しさと魅力を感じています。



株式会社 ヤナギヤ

山本さん (27歳)
入社 5年目
【所属】
グローバル戦略部 営業管理課



【メッセージ】

ヤナギヤは、食品原料の攪拌や混合、型成、加熱など、多様な機械を製造販売しています。私の部署では、海外のお客様向けにカニ風味蒲鉾の製造装置を中心に機械を販売しており、私はその中で、機械に使用される部品の輸出業務を担当しています。お客様の要望を正確に把握することや、輸出に必要な専門的な知識を習得することは難しさを感じることもありますが、お客様から「ありがとう」と言われたときや、弊社の機械で製造された商品が店舗で並んでいるのを見たときに、喜びを感じ、働くモチベーションにも繋がっています。



2024年度

第10回『学生対象 YO-CO-SO(ようこそ)FOOMA』実績レポート

本企画は、食品機械業界の魅力ある企業が多く集まる FOOMA JAPAN を活用し、学生の皆さんに食品機械業界を知って頂き、ご自身のこれからの学習や進路に関して視野を広げて頂くために実施いたしました。

実施日時 / 2024年6月6日(木) 9:30~13:00

参加者 / 3校 150名(教員12名含む)

内容 / ①全体ガイダンス ②展示会見学ツアー ③アンケート記入&意見交換会

各学校別の全体ガイダンスでは、新原青年部部长、山本青年部副部長の挨拶にはじまり、担当部員がFOOMA JAPANの紹介から業界の魅力、企業の取り組みなどについて説明を行いました。その後約10名ずつの班(計14班)に分かれて展示会場へ移動。引率係の青年部員の案内で出展企業を各グループ3社訪問し、各企業が製品やサービスなどについて説明を行いました。最先端の加工技術の実演を間近で見学し、また製品に実際触れることによって、普段体験できないリアルな情報を収集していただきました。最後にアンケートを記入していただき、そして「あったら良い食品機械」「食品ロスを減らす食品機械」「食品製造動画の改善ポイントについて」のお題で意見交換会を実施しました。

全体ガイダンスの様子



展示会会場移動



洗浄機の説明



ミキサーの説明



穀物原料処理の説明



意見交換会の様子



参加した学生の感想(抜粋)



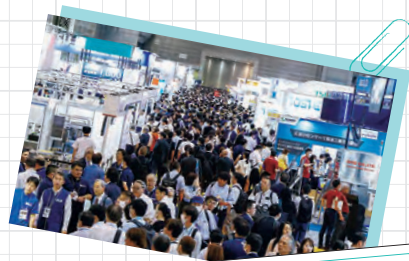
この取り組みを始めたきっかけなどを聞き、学生にも興味を持ってほしいと気にかけてくださっていて素敵だなと思いました。



人の負担を減らしてくれる機械が多く、美味しく提供する工夫も沢山されていて、このような機械のおかげで私たちは美味しく食品を食べることが出来ているのだと思うとありがたくなった。



教科書に取り上げられているプレートの実物や仕組みを理解することができました。殺菌、微生物と言った普段学習していることにつながっていたので良かったです。



FOOMA JAPAN 2025に向けて

2014年にスタートして今回で11回目。参加した学生の皆さんに楽しんで学んで頂けるよう毎年進化していきますので、ご期待ください。

企画紹介映像DVDもございますので、ご用命の方は下記にご連絡ください。

お問い合わせ先：一般社団法人 日本食品機械工業会

〒108-0023 東京都港区芝浦3-19-20 ふーまビル TEL:03-5484-0981