

# 第27回食品産業優良企業等表彰 受賞者の功績概要

農 林 水 産 大 臣 賞  
農 林 水 産 省 総 合 食 料 局 長 賞

平成 17 年 11 月

主 催 財団法人 食品産業センター  
財団法人 食品流通構造改善促進機構  
後 援 農 林 水 産 省

名 称	株式会社 スリービー		
代表者役職・氏名	代表取締役 吉成 篤四郎	本社所在地	北海道空知郡
		従業員数	40名
		設立年月日	昭和60年4月15日
業 種	食品製造業		

## (功績評価のポイント)

## (経営の近代化・合理化、生産性の改善向上等)

- 道立林産試験場等との共同研究により、道自生種「たもぎ茸」の人工栽培に成功（昭和60年）、「たもぎ茸の水煮」等を製品化し、平成13年には、抗腫瘍・血圧降下等の効果（ $\beta$ -D-グルカン等）を生かした抽出エキスから、健康食品・医薬会社用を開発、経営の安定化に貢献。
- 種菌の管理から原料生産（培養）・加工・出荷まで一貫生産体制を構築、無菌操作による種菌保管設備・種菌の接種装置の自動接種ロボット化、商品包の自動機械化等、生産環境の最適化、生産設備の近代化を推進、生産性の向上と食の安全確保に貢献
- たもぎ茸の製品化に適した水煮加工法・エキス抽出技術法の独自に考案、技術研究開発体制の充実化（研究開発員5名）と新製品開発に向けての研究開発の促進、販売方式の改善（大型量販店への直接販売）等、経営の改善・合理化を推進。
- （財）学校給食会の認定を受け、全国2府23県の学校給食の食材として使用されるほか、病院食等業務用にも販路を拡大、経営の安定化に貢献。

## (地域農林水産業との連携、国内農林水産物の加工利用増進等)

- 主原料の「たもぎ茸」の自家生産をはじめ、加工食品に使用する野菜・魚介類は全て道産もので賄い、また、契約栽培の推進に取り組む等、地域農林水産業に貢献。
- きこの栽培の培地として「道産のカラマツ（間伐材）のおがくず」を使用（カラマツ菌床）、道産材の利用促進に貢献（林野庁長官表彰（特用林産振興））。
- 地元の小学校、消費者等の工場見学の受け入れ、障害者の雇用（実習生）（北海道知事感謝状）など、地元との連携・交流、発展に寄与。
- 北海道・北海道食品産業協議会等が主催する催事、講演会講師に積極的に参画、地域農林水産業との連携・発展に貢献。

(地域の雇用先としての貢献)

地元従業員数 30人)

## (食品の安全性確保対策)

- ISO9000Sの取得（平成15年4月）、HACCP手法の導入（北海道版4つ星認定取得：平成16年6月）、のほか、社内技能認定制度の実施など、安全・安心な食品の提供に貢献。
- 検品のための金属探知機の設置と技能認定者による2重チェック体制の構築、品質管理研究員〔1名〕の配置、食品の安全性確保に貢献。
- お客様相談窓口のネット開設・専従員の配置（1名）、苦情処理のマニュアル化・フィードバックシステムの構築・社内ランの設定等、安全・安心食品の確保に貢献。

## (資源・環境保全対策)

- 栽培後の菌床廃培地の有機農法の堆肥用原材料として再利用、カラマツ間伐材の菌床利用、きこの不可食部分の研究資材活用等、林産資源の再資源化・有効利用に貢献。
- 環境保全に資する包装資材への転換・再使用できる流通資材の採用等、環境負荷の低減に寄与。