

食料品
製造業

世界中の人たちに
「食べる藍」を広めたい。

アイアカネ工房



アイアカネ工房

長崎県雲仙市小浜町北本町1012
TEL/0957-60-4234
FAX/0957-60-4234
HP/https://aiakane.com/
MAIL/aiakane@hotmail.com

代表者名/鈴木てるみ
設立/2016年12月1日
業種/食料品製造業
従業員数/2名



雲仙市の空き家利用に取り組む小浜町刈水地区に藍染めの工房を構え、平成28年に開業。工房の畑で栽培された藍で染料を作り、藍染め商品の制作および販売、草木染の体験などを行っている。また「食べる藍シリーズ」の開発、国産の綿を使って製品を作るための「コットンプロジェクト」など、常に新たな試みを続けており、注目を集めている。

事業のテーマ

無農薬「食べる藍」の安定生産と焙煎器導入による生産性の向上

事業のきっかけ

藍は古来より染料としてのみではなく、薬草としても用いられている。藍には抗菌作用や抗酸化作用、整腸作用のある成分が多く含まれているが、一般にはあまり知られていない。そこで「食べる藍シリーズ」を開発し、製造販売を開始。すると認知度が上がるにつれ、国内はもとより海外からの引き合いも出てきた。しかし製造は手作業で行っており、生産量および安定した品質の維持は難しく、対応ができずにいた。

事業内容・成果

今回は機械化を実現するために複数の設備を導入した。これまで焙煎はフライパンで長時間かけて行っていたが、焙煎機を導入することで大幅な時間短縮と増産が可能となった。小型粉末機も大型にすることで効率化、また2坪冷蔵庫を導入することで、これまでは袋詰め後室内保存していたものが、冷蔵できることで出荷の安定につながった。

このように全て一人で手作業で行っていた作業が、機械化したことで大量生産できるようになり、その結果、販路も拡大した。販路が拡大したことで「藍が体に良く、食べられる」ということを伝える機会が増えたことが何よりの成果であった。

今後の展望

これまでは手作業で製造していたため小売りが中心だったが、大量生産が可能となったことで、今後はレストランなど業務用として使ってもらえるよう営業していきたい。

ものづくり補助金活用

生産量

10倍以上
作業時間 1/10

機械化することで、
短時間での大量生産が可能になった!