

2. B法人（弓浜地区、砂畑）

作型	春ねぎ(a)	夏ねぎ(a)	秋冬ねぎ(a)	合計(a)
経営規模(R4)	204	349	488	1041
主要品種	龍ひかり、初夏扇、初夏一文字、大河の轟き、大地の響き、名月一文字			

労働力 (調整作業専属者数)	合計 9 人		内訳 男性 2人 女性 7人				
	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上	
	1人	2人	1人	1人	4人	人	
作業時間	午前6時～午後5時（作業時間は左記時間内で各自異なる） 休憩時間：正午～午後1時、午前10時及び午後3時に15分間小休憩						
出荷日量※1	471 箱/日						
作業効率※1	7.4 箱/人/時						
規格別出荷割合 (%) ※1	2L	L	L4	M	A	優	加工
	44.5	49.0	0.1	0.0	0.2	0.0	6.2
作業項目	使用機材		作業スピード※2		作業環境※3		
					照度(Lx)	騒音(dB)	
根切り	はさみ2～3本		1,532 本/人/時		329	93	
葉切り	スーパーゼロ1台		2,323 本/人/時				
皮はぎ	マツモト・むきむき4台		576 本/人/時		435	94	
結束 2L	ねぎらい(手動)4～5台		277 束/人/時		515	86	
L			240 束/人/時				
箱作り	-		— 本/人/時		-	-	

※1 R5.11.6～11.10の出荷実績より ※2 R3.12.7に調査実施 ※3 R6.2.14調査実施

●主な優良ポイント●

1. 作業場のレイアウト

- ・ コモを載せた軽トラックを作業場内まで搬入することで運搬の効率化を図っている。
- ・ 出入口を2か所設置することで、搬入と出荷がスムーズに行える。
- ・ ネギの仮置きは出荷規格毎にレーンを設け、作業員全員が判別しやすいよう工夫している。

2. 各作業の能率を上げる工夫

- ・ 調製作業専属で雇用をしており、各自の得手・不得手を考慮した役割分担を行っている。
- ・ 定時に作業が終わらない場合は、外作業員5名を補填作業員として充てている。
- ・ 2L、L規格率が高いため、選別・結束が容易となり、結束作業の効率化に繋がっている。
- ・ 空いたレーンに結束機を持って人が動くことで、ネギの仮置きを最小限にする工夫をしている。

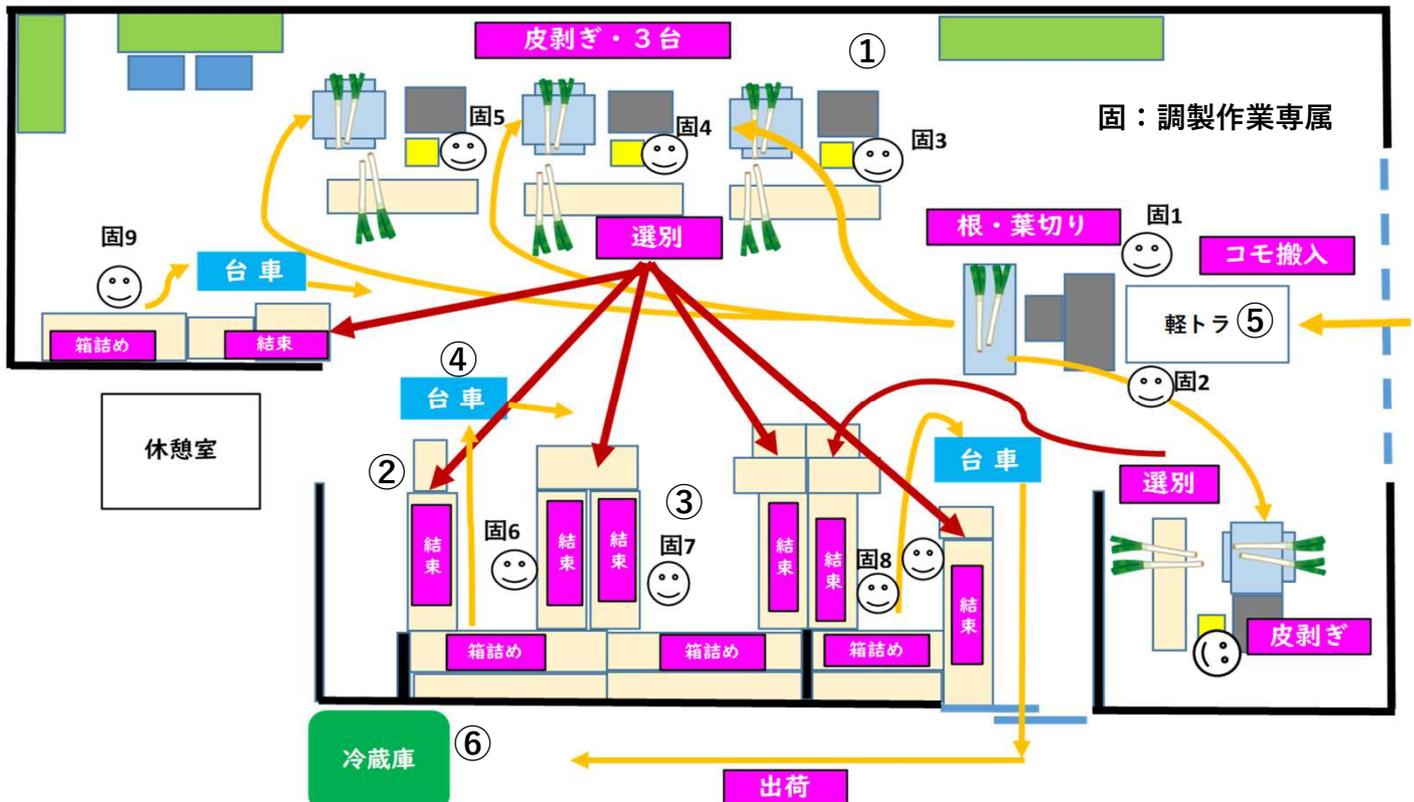
3. 身体への負担軽減対策

- ・ 完成品(重量物)は台車を利用して運搬している。
- ・ 休憩室が作業場とは別にあり、決まった時間に休憩をとっている。
- ・ エアコンに加え全ての作業場所に扇風機を設置しており、夏季の身体負担軽減を図っている。

●作業場レイアウト図及び工夫箇所●

★作業場面積 182.2㎡ レイアウト図部分：108㎡ (15.7m×6.9m)

★付帯設備：トイレ、休憩室、エアコン、扇風機



①夏季の暑熱対策

夏季の作業効率の維持と身体負担の軽減のため、エアコンと各作業箇所扇風機の併用による暑熱対策を実施。



②必要な情報は一目で分かる

はじめての人でもわかりやすいように規格を表示。出荷品質基準も掲示している。



③ごみ入れは手が届く範囲に複数設置

作業場の清掃時間短縮のため、ごみ入れは作業者の近くに複数設置。



④重量物運搬は台車を利用

作業の効率化と身体負担軽減のため、台車を利用して製品や出荷箱を運搬している。



⑤コモ運搬の省力化

軽トラックで搬入したコモを荷台で作業をすることで、運搬等の省力化を図っている。



⑥冷蔵庫の設置

出荷箱数が多いことから、調製した白ネギは出荷するまで冷蔵庫で保管し品質保持に努めている。