

# 食品製造業の生産性向上のための生産管理

～他業種の生産性向上の取り組みを導入するための方法論～

**日時** 2018年 **1月16日(火)**  
10:00～17:00  
(9:30受付開始、休憩 12:30～13:30)

**会場** 日刊工業新聞社 東京本社 セミナールーム  
東京都中央区日本橋小網町 14-1 (住生日本橋小網町ビル)

**主催** 日刊工業新聞社

**受講料** **43,200円**(資料含む、消費税込)  
\*同時複数人数お申し込みの場合2人目から38,880円

**特別価格 21,600円\***  
対象者→当社通信教育講座(第52期包装技術学校、機械設計技術基礎講座)受講中の企業。もしくは同時にいずれかの講座を申し込んだ企業。



## 日刊工業新聞社 東京本社 セミナールーム

東京都中央区日本橋小網町14-1 (住生日本橋小網町ビル)

【アクセス】

東京メトロ日比谷線『人形町駅』A2出口 徒歩3分、都営浅草線『人形町駅』A6出口 徒歩3分

東京メトロ半蔵門線『水天宮前駅』8番出口 徒歩4分

### ●申込方法

お申し込みはWeb (<http://corp.nikkan.co.jp/seminars/>) かFAXまたは郵送にて受け付けております。申込受付後、受講票と請求書をお送りいたします。受講料は銀行振込にて開催の前日までに必ずお支払いください。尚、お支払い済みの受講料はご返金できかねますので、ご了承ください。振込手数料は貴社でご負担ください。

### 口座名義

(株)日刊工業新聞社

りそな銀行	東京営業部	当座	656007
三井住友銀行	神田支店	当座	1023771
みずほ銀行	九段支店	当座	21049
三菱東京UFJ銀行	神保町支店	当座	9000445

### ●申込先 日刊工業新聞社 業務局 イベント事業部 技術セミナー係

〒103-8548 東京都中央区日本橋小網町14-1 (住生日本橋小網町ビル)  
TEL 03 (5644) 7222 FAX 03 (5644) 7215  
e-mail: j-seminar@media.nikkan.co.jp

受講 申込書	<b>1/16 食品製造業の生産性向上</b>		お申し込み FAX <b>03-5644-7215</b>
	■受講料:43,200円 (資料、消費税込) *1社複数人数で参加の場合、2人目より10%割引いたします(38,880円) ※振込手数料は貴社にてご負担ください。		
会社名	※該当の方はいずれか○印を記入(包装技術学校・機械設計)		業種
氏名	フリガナ	部署・役職	TEL
所在地	〒		FAX
E-mail:			※今後、E-mailによるご案内を希望しない方は <input type="checkbox"/> チェックをしてください。

※お申込み受付後、受講票ならびに請求書をお送りいたします。  
※一度お振込みいただいた受講料につきましては、ご返金できかねますのでご了承ください。

#### 個人情報の取り扱いについて

ご登録いただいた情報は日刊工業新聞社が細心の注意を払い、展示会・セミナー・サービス等、各種ご案内を送らせていただくことを目的に利用させていただきます。  
なお、宛先変更・配信停止をご希望の際は右記までご連絡ください。【ご連絡先】日刊工業サービスセンター 情報事業部 nkmail01@nikkans.co.jp

# 開催主旨

食品製造業、特に加工型の食品製造業の生産性は、我が国の全ての製造業平均の50%しかありません。現在、IE4.0（第4次産業革命）やIoTが広く叫ばれている状況下で、食品製造業の多くは数値制御の機械の活用やトヨタ生産方式の導入などといったIE3.0（第3次産業革命）の段階すらも通過していないような状態です。こうした現状に、国もようやく食品製造の生産性向上へ向け本腰を入れはじめたように感じられます。

出来るだけ迅速にIE3.0で他産業が蓄積したノウハウを食品製造業は吸収しなければなりません。それには本丸である食品製造業の皆さんの意識の改革やノウハウの蓄積が必要なことはもちろん、食品機械、包装機械、ロボット、IT関連といった周辺産業の支援が必要不可欠であり、こうした関連企業の皆様にも食品製造業について理解していただく必要があると思います。

そこで、本セミナーでは食品製造業の生産管理について、他業種との相違点を指摘しつつ、多くの産業で行われてきた生産性向上の取り組みを応用して導入するために必要なポイントを示してまいります。一般の生産管理は自動車や電機のようなディスクリートの組み立て型生産が前提として書かれたものが多いのですが、食品製造業はバッチによる加工型生産が主流で生産のやり方が異なり、従来一般的な生産管理の方法論とは齟齬が生じています。このような特殊な条件の食品生産に的を当てた生産管理の話をしたいと思います。

食品製造メーカーはもちろん、食品機械、包装、物流、情報システム・ITといった食品製造業と取引関係にある企業や、これから食品業界への参画を検討する企業の経営者、経営企画担当者、開発・設計担当者や生産管理・品質管理部門の技術者へ有益な内容を提供します。

使用テキスト：弘中泰雅著『ムダをなくして利益を生み出す「食品工場の生産管理」』（日刊工業新聞社）  
受講される皆様には当日、配布させていただきます。

## 講師

テクノバ株式会社 代表取締役 **弘中 泰雅** 氏

【経歴】 農学博士（九州大学）：パンの品質特性に及ぼす製造条件に関する研究  
鹿児島大学大学院水産研究科修了：魚肉タンパク質の冷凍変性抑制  
中堅食品企業にて研究室長、製造課長等歴任  
船井電機にて食品研究課長、電化事業部技術責任者  
世界初の家庭用製パン器の開発に携わる 功績により社長表彰

【現在】 テクノバ株式会社 代表取締役  
日本生産管理学会理事  
生産管理ソフト「アドリブ」開発  
コンサルタント：食品工場等の生産性向上指導多数  
ISO22000審査員補

【受賞】 ベストITサポーター賞（近畿経済産業局長）（2006）  
日本生産管理学会賞（実務書）（2013）  
日本穀物科学研究会賞（2016）

## プログラム

### 第1章 なぜ、食品工場の生産性は低いのか？

### 第2章 食品工場における管理 広い意味での生産管理

### 第3章 食品工場の生産性向上の手法 これが生産性向上の鍵

### 第4章 実践事例

- ①先進的製造業と水産加工業の生産実態の差
- ②一人完結作業から分業化・コンベアによるライン化
- ③作業の分業とライン化、標準化、一気通貫生産・同期化
- ④ステータスクオ 生産スケジュールの改善
- ⑤スケジューラーの導入
- ⑥ジョンソン法
- ⑦レイアウト・生産整流化と作業のムダ・IE
- ⑧仕事量と労働力の投入
- ⑨おみこしの理論 ライン間の仕事量の調整
- ⑩阿弥陀くじ生産
- ⑪生産管理ソフトによる仕事量と労働量の調整