

フードテクノエンジニアリング :食品サプライチェーンのための 持続可能な冷凍冷蔵エンジニアリング

FTE の先駆的なエネルギー効率の高い冷凍冷蔵技術は、食品をより長く新鮮に保ち、食品ロスを削減することができます。

「省エネ・省人化・生産ライン自動化のソリューションを提案し、お客様の現場や食品加工工場にソリューションを提供しています」

野田 憲司 FTE 株式会社 代表取締役社長

フードテクノエンジニアリング(FTE)は、日本および世界の食品加工工場や低温物流センター向けに冷凍・冷蔵機器エンジニアリングを提供しています。食品工場のスペシャリストとして、レイアウトとラインの設計、製造、配送、設置、試運転とアフターセールスを含む総合的なサービスを提供しています。

「省エネ・省人化・生産ライン自動化のソリューションを提案することで、お客様の現場や食品加工工場にソリューションを提供しています」と、FTE 代表取締役社長の野田憲司氏は語ります。「私たちのエンジニアリング力は、人、アイデア、テクノロジーの相乗効果により、お客様のために新しい答えを生み出し続けることです。これからも、絶えむことなく地球環境問題に取り組みつつ、食生活やライフスタイルの変化に対応しながら、前進していきます」

社長は、同社のユニークな能力を示す 2 つの施設を強調します。ひとつめは、5 種類の実機フリーザー設備を備えた FTE ラボです。二つめは、産官学が地球環境問題の解決に向けた新技術を共有し、研究する「FTE アカデミー」です。

「ラボには試験室があり、お客様にご来社頂き、冷凍・冷蔵試験用の商品や食品を持ち込んで頂いて試験を行うことができます。また、お客様ご自身の目で、テストで収集されたデータにより、温度、凍結時間、商品品質を確認することもできます。このラボは世界でも類を見ないものであり、お客様から非常に好評をいただいています。毎週、時には 1 日に数社がご来社頂くこともございます。」と野田氏は述べる。

二つめは、FTE アカデミーです。

「ここでは、温度と湿度を別々に制御できる画期的な技術を採用した業界初の高湿度冷蔵庫を開発致しました。温度を 0°C に近づけ、湿度を 95%以上に保つことで、果物、野菜、花びらを新鮮に保ち、乾燥を防ぎます。これにより、青果物を長期保存し、旬の味を保ちながら

長距離輸送することが可能になります。多くの農業従事者や物流会社がこういった特徴の製品を待ち望んでいました。なぜなら、この技術は、物流人材不足という日本の2024年問題や食品ロスの削減といった社会的課題の解決につながるものだからです。」と野田氏は説明します。

また、食品工場がエネルギーコストの上昇に苦しむ中、FTEの今後の最大の目標の1つは、顧客のエネルギー消費量と二酸化炭素排出量の削減をサポートすることです。同社のフリーザーは、使用時のエネルギー効率を高めるように設計されているのみならず、徳島県にあるテクニード工場で再生可能な電力を使用して製造されています。

「この新工場は設置された太陽光パネルで発電した電気を蓄電池に蓄えて利用しています」と野田氏は付け加える。

最後に野田氏は25周年を迎えた当社の未来を熱くこう語った。

「我々は、最高の、オンリーワンの冷熱技術を駆使して、食の品質、安全と美味しさのため、より良い社会作りに貢献し続けます。そのため、若い世代が、自ら考え自ら自主的に行動出来るよう、人材育成を最も大切にして事業を進めてまいります。」