

せんべいと言えは草加だ。その手作りの草加せんべいの対岸にあるのが大量生産された菓子メーカーのせんべいだ。年間5万トものせんべい・あられを製造する最大手の亀田製菓(新潟県亀田町)。その工場の一角でたんたと動き続ける機械の側面に黄色地に黒字で「ARAI」のマークがあった。深谷市の新井機械製作所の全自動味付機。機械化されたせんべい作りを支えているのもまた埼玉の技術だった。

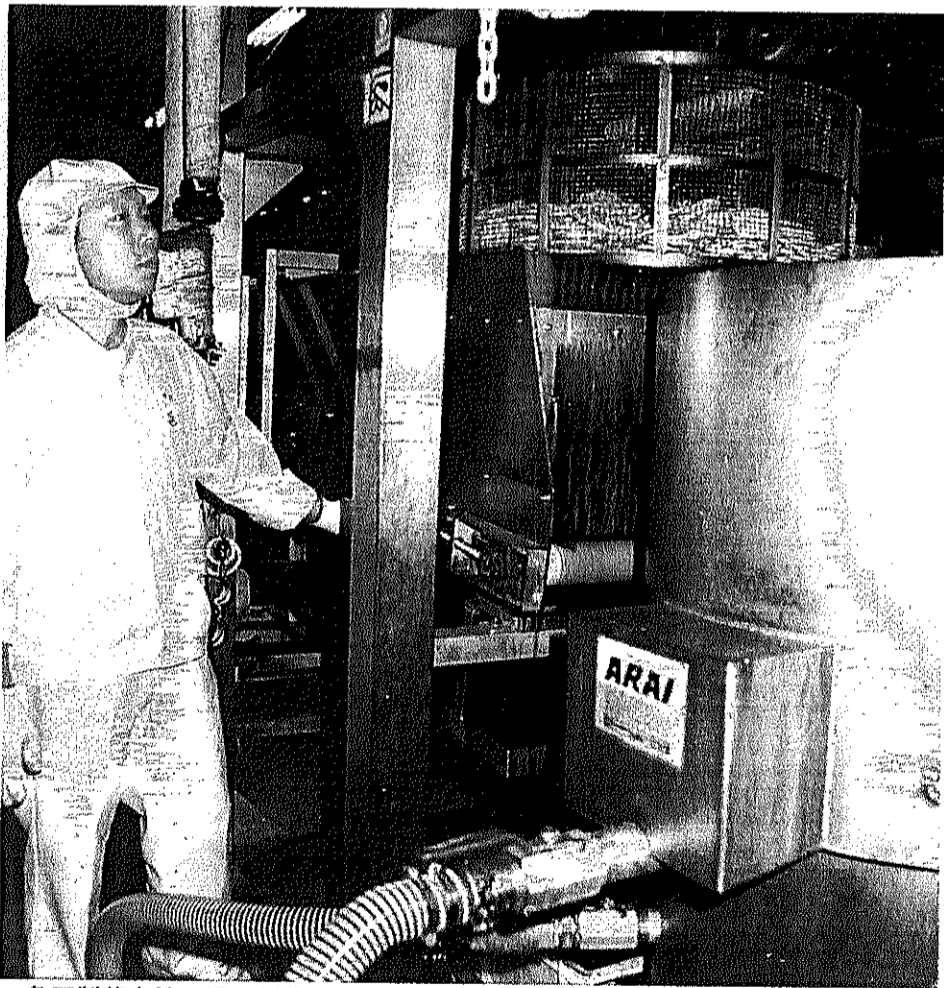
社長の新井清一(77)は、せんべい店の家に長男として生まれた。父親がせんべい作りに打ち込む姿をみてきた。職人の息子の新井がなぜ機械化を考えたか。

新井機械製作所

米菓製造機械

米菓製造機の開発を目的に新井清一社長が51年に創業。従業員数180人。売り上げは約30億円。77年、新潟県長岡市にも工場を設けた。

せんべい作り支える



亀田製菓本社工場の製造ラインで稼働する新井機械製作所の全自動味付機—新潟県亀田町で

「手焼きの良さ」忘れず

「これだけ喜んでくれるのであれば、少しでも多く作ることはできないか」

鉄工所を始めていた新井は米菓製造機開発の道を探り始めた。亀田と手を組んだのは40年近く

前だ。亀田が米菓製造を専業とし、国内一の企業を目指すために走り出したころだ。そんな時、米をついたり練ったりしてできた生地を仕上げる全自動乾燥機(FBD)を納入した。

FBD導入前の50年代後半ごろまでは、自然乾燥が主流だった。特に冬場の天候が不順な日本海側では計画的な生産が望めなかった。それがFBDによって、ムラなく乾燥でき、人手をかけずに次の工程に送り出せるようになった。

「亀田の社長が私の肩をたたいて、『おまえのおかげで出来た』と喜んでくれたっけね」

新井は当時を懐かしむ。せんべいの消費は落ちている。国内の米菓生産量は99年で約21万ト(食糧庁調べ)。調査が始まった70年と比べて4万トも減った。食の多様化などで国内需要は頭打ち。

が、一方で市場開拓は海外へと向いている。

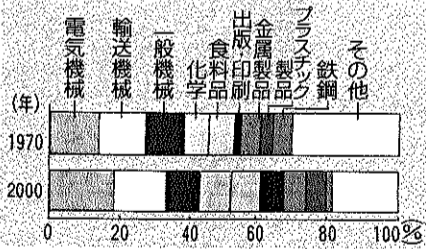
亀田が商社との合弁で米国とオーストラリアに米菓工場を作った。そこにも新井機械製作所の乾燥機、延し機、蒸練機などが導入された。亀田の施設開発担当は「海外で機械を動かす以上、信頼が大事だ。新井さんのノウハウがあれば安心できる」

今や新井機械製作所の売り上げの約3割が海外向けになった。そんな中で忘れていけないのは手焼きの良さだ。

「原理原則を外れた製品を作ったらそれはもうせんべいではない。機械はあくまでも道具なのですから」

(敬称略)

製造品出荷額の産業別の比較



川口が映画「キューポラのある街」(62年)の舞台になったこともあり、鋳物業が有名だが、現在は鋳物を含む鉄鋼の占める割合は減り、自動車や電気機器など機械関連が出荷額の4割以上を占める。分野は多岐にわたり、食品や出版・印刷、プラスチック製品など身近な産業が業績を伸ばしている。事業所数別で見ると、00年には金属製品が16.2%を占め、それに次ぐ一般機械、食料品、衣服などの分野と合わせ中小企業の比率が高いことがわかる。

グラフで見える県内製造業