

## 既成を打破し、

## 新しい価値を求め

松尾櫨工場

代表者 松尾 武さん



櫨の木を使った飯台▲

二年前に「経営革新」の認定を受けた、すし飯台（すし桶）の開発は画期的なものだった。櫨の木を使った飯台である。

伝統的にすし飯台には榎（さわら）材が用いられてきた。適切な吸水性があり、ご飯に香りが移らないからだ。

ところが、近年問題点が浮き彫りになってきた。「スーパーでの販売のため、大量の寿司飯が生産され、それに伴い榎の木肌がめくれ、すし飯に木くずが混入する事態が発生するようになってきているのです。頻繁に買い換えねば

なりません」

そこで着目したのが「櫨」。耐久性があり、香りや匂いがほとんどない材。ただし、硬度が高く、頑丈であるため加工が難しく、日本で飯台に用いられることはなかった。

「松尾櫨工場は、櫨に特化した専門加工を七十八年続けてきています。自社の加工技術を使えば製造は可能と考えたのです。」と松尾さんは話す。

そして三度のメジャーチェンジを経て、ついに完成した。

現在は、共同開発に携わった大手ご飯メーカーで、その飯台は使用されている。それ

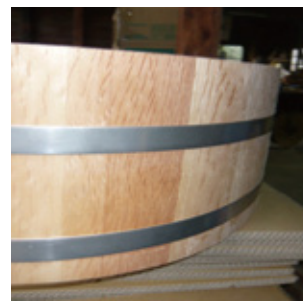




天日干した木材



曲面加工技術



ステンレス製締め金具



◀自然の模様を生かした建築材(左)

は、福岡県と佐賀県に事業拠点を置く一日に数万食のご飯を製造するメーカー。檜の木製の飯台が「売り」になっている。メーカーからは「衛生管理面でのメンテナンスが楽になった」、「異物混入がなくなった」と言う声が届いている。

既成を打破し、新しい価値を求め、松尾さんの姿勢が実を結んだ。

今、又新しい製品を試作中で、二年後再び「経営革新」を申請する意向。それは天日干した木材に付いたシミ、自然の模様を生かした建築材。カンナを掛けない、逆転の発想の製品だ。完成品がどうなるか、楽しみだ。

さて、松尾さんは大川維新の会長でもある。その活動

についても聞いてみた。

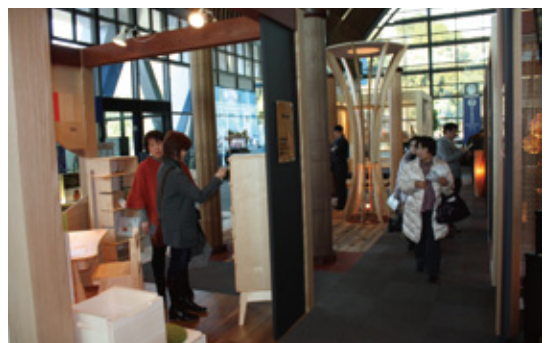
大川維新の会は「大川家具工業会」・「大川建具事業」・「大川木材事業」・「大川化粧板工業」・「大川家具商業会」の青年部を中心に、大川で活躍する若手経営者・技術者が横断的に集まった組織。業種の垣根を越えた組織はこれまでなかった。大同小異の組織だ。

二年続けて、九州国立博物館で「大川匠の世界コレクション」と言う画期的な展示会を開いた。「細部まで精密に造り込んだ作品群で、大川の技術、デザインを大いにPRできました。アンケートでも好意的なものが多く、評判は非常に良かったですね。大川の総合力を示せたと思っています。」

では大川維新の会はこれからどこへ向かっていくのだろうか。

「来年は勝負の年だと思っています。大都市圏でビジネスに繋げることを目指したいと思います。大川維新の会をベンチャー企業と捉えているからです。仕事の分担、利益の分配、責任の所在を明確化すること。また統一したクオリティーの高い住空間を提案できるようなシステム作りが重要と考えています。そしてスピードも。」

夢は何だろうか。「それは



大川匠の世界コレクション 2013 の様子

『大川維新の会行動方針』の一番目、世界市場を目指すことです。そして大川が『世界の木工の街』になることです。当面の目標としては大川が日本一の木工の街としての確固たる地位を取り戻すことですね。若い力を結集して行き詰まった状況を打破していきたいと思っています。個人的には画期的な製品開発に力を注いでいきたいですね。」

松尾さんの非常に熱い気概が伝わってくるインタビューであった。