

積み上げた技術を生かし 異分野への進出

大川精工株式会社

代表取締役社長 森田 政勝 さん



九州経済産業局で認定を受ける森田さん

「海苔の等級が一〜二等級上がった!」「海苔の単価が高くなった!」「切れ味が違う!」これは、大川精工が開発した海苔加工機械用裁断刃を使用している、海苔生産者たちの声だ。

この裁断刃は、平成二十六年一月二十九日に実用新案を取得。現在、特許申請中だ。平成二十七年二月二日には国から「地域産業資源活用事業計画」の認定を受けた。今後、国の支援を受けながら、裁断刃のさらなる改良と販路拡大を目指すことになった。

画期的な裁断刃の開発に取

り組んできた、代表取締役社長の森田政勝さんにお話を伺った。進取の気性に富んでおられる方だ。

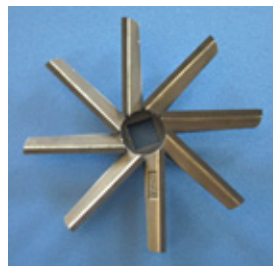
裁断刃の開発を始めたのは約三年前。きっかけは何だったのだろうか?「海苔の裁断工程を改善できれば、クリークをもっときれいにできるのではないかと思いついたことです。」裁断不良をなくせば、海苔の細胞破壊成分の排出を少なくできる。

では、裁断刃はどんな構造になっているのだろうか?二つの部分から成っている。「切刃」と「受刃」である。





受刃



切刃

(写真参照) 電気シェーバーにたとえれば、「切刃」が内刃、「受刃」が外刃に当たる。

切刃の特長は「まず、刃の支点を中心からずらすことでねじれ角を持たせています。それにより刃先が長くなりやす。また押し切ではなく引切となり、海苔をきれいに切るこ

とができるのです」。受刃の方はどうだろうか? 「従来の受刃は同じ大きさの丸穴で構成されていました。当社の受刃は、細長い形状の穴になっています。しかも裁断の際、どの穴も最適の角度の傾斜(正確な角度は特許準備中のため企業秘密)で当たるよう

に切れます。」「最適の角度を見いだすために試行錯誤を重ねた。生産者の方々に実地で何度も試してもらったとい

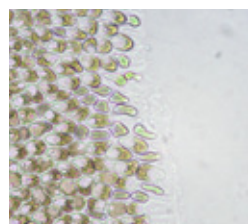
う。この開発にあたり、大川精工が蓄積してきた木工用機械刃物技術、ノウハウが生かされているのは確か。その技術レベルは高い。大川精工は労働大臣認定の資格「一級超硬刃物研磨技能士」を擁する企業である。森田さんご自身がその資格者である。この技能士は大川市に二〜三人しかいないそうだ。



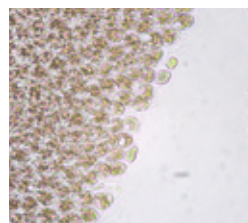
一級超硬刃物研磨技能士合格證書

ただ森田さんの進取の気性がなければ、こうした製品は出来ていなかっただろう。製品・用途の開発を模索する、前向きな精神である。異分野進出をいとわない。今後は、裁断刃の改良を進めながら、販売ルート拡大にも心を砕く。今でも関西、東北方面まで営業を進めているが、まずは地元を力を入れる。「有明海沿岸地域は海苔の全国生産量の四十八・九%を占めているからです。福岡県、佐賀県、熊本県…の業者に力強くアプローチしていきたいま

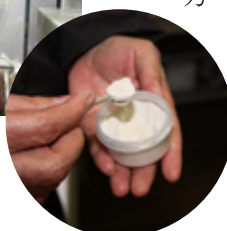
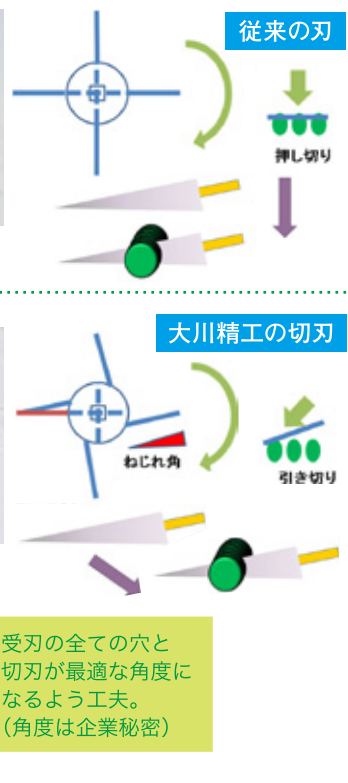
す。また若手海苔生産者たちの勉強会や展示会に積極的に参加してPRにつとめます。その良さを認識していただくように力を尽くします。」そして海苔加工機械用の切刃については、ある企業が全国シェアを独占している。「何とかその牙城を切り崩して、大川精工の名前を全国区にしていきたいと思っています。」さて、森田さんは今、別の事業にも目を向けている。それは、なんと有明海の新ジミを使った健康食品の開発。どのように作るのだろうか。「四



断面が粗い
海苔の細胞の断面写真



断面が綺麗



開発中のシジミの粉末

本製品が取り付けられた裁断機

五〇℃から五五〇℃で加熱処理したシジミ貝から、エキスを抽出します。今話題のオルニチンが通常の二倍以上抽出できます。ついで貝殻を微細粉碎機によって二〇ミクロン以下まで砕きます。そしてそれらのエキスを粉末を使った健康食品を完成させる。健康食品とは驚いてしまう! 進取の気性に富む森田さんならではの発想だ。来年には製品化したいという。楽しみだ。夢について語ってもらった。「今年で七十八歳になります。まだまだやり残したことがあります。健康食品もそうですが、海苔の摘み機の開発にも取り組むつもりです。是非完成させたいですね。使命感を持って臨むつもりです。もちろん海苔の裁断刃の改良、販売ルート拡大にも力を入れていきます。」