

奈良印良品

～キラリと光る 人・もの・知恵～

VOL.2

ならで活躍する人、ならから始まるもの、優れた技術や知恵を紹介します。

▲大正14年頃の餅つき機(下)と現在の餅つき機。



全自動たまご焼き機で国内トップシェア！

すしネタや弁当のおかずなどでなじみ深いたまご焼き。大量生産を可能にしたその機械を作る工場が奈良に存在した！

創業からの餅つき機から、たまご焼き機が生まれたのは？高度成長期で、外食産業が盛んになってきた中、たくさん作ることでできる多様な機械が求められていたんです。餅つき機もそうですが、その時、たくさん食べられていたものというところに目をつけたんです。

職人が巻いて作るふわふわとしたたまご焼きを機械で…。開発にはとても苦労があったのでは？

機械化は不可能と言われた職人の手作りの世界でしたからね。何回も開発を繰り返して、たまご

焼きもよく食べました(笑)。その結果、職人のように巻くのではなく、薄く焼いたたまご焼きを次々に重ねていくという方法に、発想を転換しました。おかげで、世界初の自動たまご焼き機を完成させることができました。

国内トップシェアとお聞きしました。トップシェアを維持する秘訣は？

うちは機械を作る工場ですから、「お客様ごとに違うニーズに応えないといけない」という姿勢で、一台一台製作に臨んでいます。一台の完成に3、4カ月かかりますが、ありがたいことに全国から注文を受けています。最近では海外からも注文が入っています。日本には資源がないだけに、技術は誇れるもの。受け継がないと消え失せていくだけ。大切にしたいですね。

たまご焼き機以外にもいろいろな機械を作っておられるようですが。

創業が餅つき機ですから、菓子業界で使われる菓子製造機械もいろいろ作っているんですよ。蒸練機という蒸しながら練る機械や、小豆を煮たりする煮練機など。原料を混ぜたりする攪拌機にも活躍しています。



薬と言えば、造粒機にも注目が集まっているみたいですね。

もともと持っていた攪拌技術を生かして、新たな攪拌造粒技術を生み出したんです。最近では、その技術が原子力発電でのプルトリウムウムの再処理工程にも活用できると注目され、試作機が使われ始めました。開発途中ではありますが、今後の発展に胸をふくらませています。

株式会社品川工業所

所 磯城郡田原本町八尾508
TEL 0744・332・4055
FAX 0744・333・3480
www.qqshinagawa.co.jp

(株)品川工業所は、餅つき機の開発・製造を目的として、明治43年に創業。自動機のバイオニア的存在として発展をとげ、今年で100周年。

「設計や開発など、自由な発想で取り組めるのは、社長の発想力と、社長と従業員の距離が近いおかげだと思えます」と総務部長の庄野さん。朗らかな笑い声と、話し好きの社長からこの社風が生まれるのかと納得した取材陣でした。

▲代表取締役社長 品川士郎さん



総務部長 庄野 明さん

