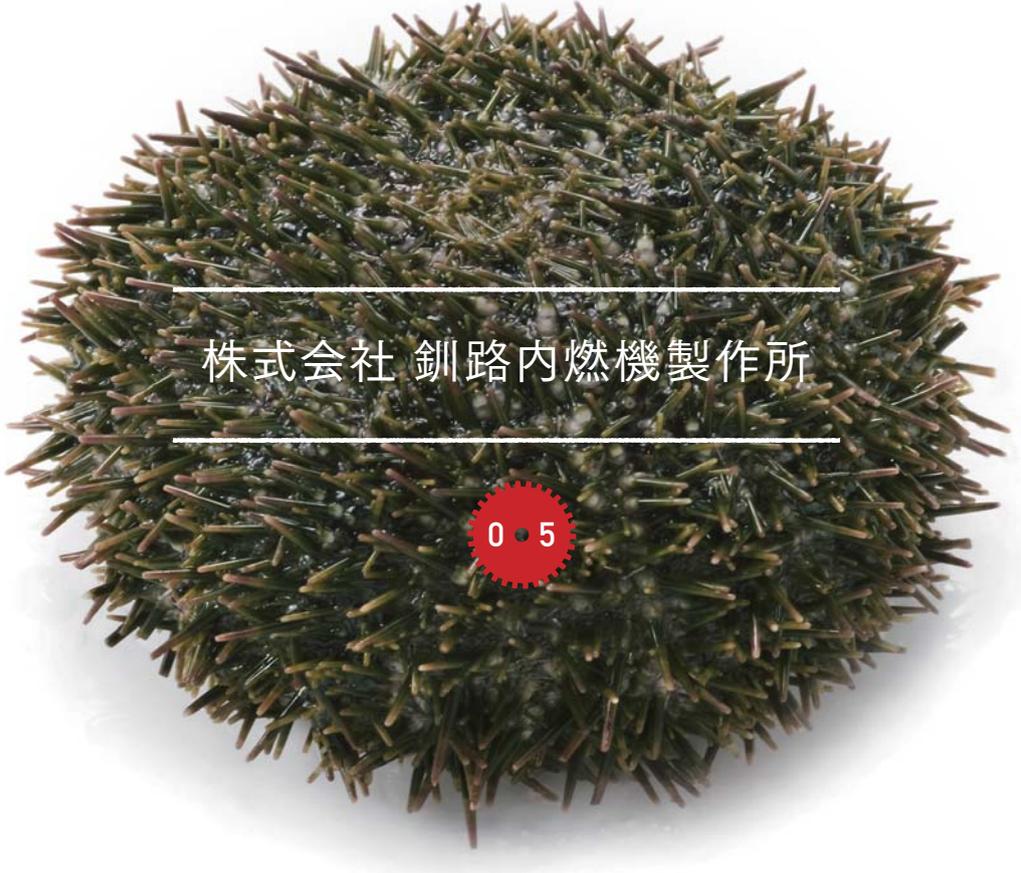


ニッチを追求。
中小企業だから
できることがある。



株式会社 釧路内燃機製作所

05

失敗を糧に現場ニーズを見直し、
リベンジ成功。

初動機の失敗を反省材料として再挑戦。設計士自らウニ加工所に赴き、現場ニーズを一から見直すことで、作り手も使い手も納得できる機械が完成しました。大手メーカーが参入していないニッチ産業にいち早く着目した点も有効でした。



株式会社 鉚路内燃機製作所

本社 鉚路市浜町1-28
TEL 0154-25-0114
URL <http://www.nainenki.info/>
主要事業 1927年創業。船舶エンジン製造から出発し、現在は水産加工や製菓、食肉などの工場ラインレイアウト、機械販売などを手がける。2013年に自動ウニ専用殻割り機「ウニ割くん」を開発。鉚路や根室、浜中など道東を中心に販路をひらいている。

代表取締役社長 川合 利幸

活路を求めたウニの殻割り機で失敗

鉚路内燃機製作所の歴史は戦前までさかのぼる。漁船の電燈製造やエンジン修理からスタートし、戦時中に造船用焼玉エンジンの製造で一気に成長を遂げた。戦後は船舶用のエンジンから無線、電気系統まで広く手がけ、鉚路の漁業とともに順調に発展。ところが1977年の200海里漁業規制を境に、造船業界にも陰りが見え始める。会社の将来を案じた二代目は生き残りを賭けて、船舶関連機械以外の分野への進出を模索し始めた。そこで注目したのがウニ加工業だった。

道東沿岸では12~3月にエゾバフンウニが旬を迎える。港近くのウニ加工所では早朝3時から殻を割り、取り出したウニを箱に並べて出荷する作業が行われる。しかし真冬の作業場に立ち通しで、何万個ものウニを割るのは並大抵ではない。分厚い手袋をしても手はボロボロ、腱鞘炎に悩まされることも多い過酷な作業だ。そんな現場の声を耳にしたことから、1993年にウニの殻割り機を開発。鉚路や浜中町のほかアメリカなどに約10台を売り上げた。

ところがこれが大失敗だった。真冬の道東の寒さで圧縮空気中の水分が凍結し機械が停止したり、洗浄水中の塩分や凍結によりセンサーが劣化し、トラブルが続出した。食品加工場の使用環境の知識がないまま作ったため、水に弱い素材や洗浄しにくい構造などの問題

も露呈し、結局この機械はお蔵入りになってしまった。

設計士自ら現場に密着して自信作が完成

その後の鉚路内燃機製作所は、食品工場のラインレイアウト、包装加工や食品検査機械などで食関連の販路を拓いていく。だが、三代目の代表取締役社長に就任した川合利幸氏の心には、あの失敗がひっかかっていた。「二代目が初めて作った機械だし、もう一度世に出せればと思っていました。自分も食品加工機械を扱い始めて、失敗の理由がはっきり見えてきた。当社社員の機械加工技術には自信がありましたから、設計さえできれば成功すると思いました。」

だが社内に設計を担う人材はいない—考えあぐねていた折、東京の会社で液晶パネルなどの設計に携わっていた舘越邦俊氏と知り合う。鉚路出身の舘越氏は川合氏の要請に応え、定年退職を機にUターン。ネックだった開発資金も補助金制度を利用することでメドが立ち、ふたりでウニ割り機の再開発に取り組み始める。「初動機の納入先にご挨拶に伺ったら大変なお叱りを受けまして…でもおかげで現場の切実な思いを知ることができたし、良い機械を作れば買ってもらえる手応えを感じました。」と舘越氏。ウニ加工所に半年間通って現場を徹底的に観察し、川合氏と議論を重ね、ようやく納得できる改良版「ウニ割

くん」を完成させた。作業効率は人間の3倍。防水性や洗浄しやすさ、凍結対策はもちろん、殻がぱっくり開かない割れ方で開口部からドリップが出ず、ウニの味や形状も保たれる。操作盤はあえて押しボタン式を採用し、トラブルにも対応しやすいシンプルな構造にした。「見た目よりも、きちんと動いて使いやすいことが大切。価格は初動機の倍になりましたが、お叱りを受けた納入先からお礼を言われました。機械屋冥利に尽きます。」と舘越氏は目を細める。現場の声に応じて処理能力倍増型も開発し、すでに5台を販売している。

ニッチ産業に生き残りのヒントがある

苦い経験を糧に、価値ある一步を踏み出した鉚路内燃機製作所。今後は道南や三陸で獲れるムラサキウニ用の殻割り機のほか、ツブやカキの殻割り機の開発も計画している。会社の事業割合は食品関係が8割を超えた。「工場ラインは菓子や食肉など幅広く受注していますが、自社で作る機械はウニ加工をはじめニッチ産業を見据えています。私たち中小企業が生き残っていくためには、大手メーカーが作らないけど現場が求めている機械を作ることが大切。小さな取り組みですが、同様の会社が増えていけば、鉚路や道東の経済縮小を食い止める力になるのではないかと思います。」若き三代目社長と熟練設計士、ふたりの挑戦は始まったばかりだ。