

技に生きる街

富山

TOYAMA

Japan Aluminium Association

アルミエージ

2010.12/No.173

古くから金属産業がさかんな富山。  
伝統に培われた高い金属加工技術  
に、最新のテクノロジーと若い情熱  
を生かして、優れたアルミ製品が生  
まれています。



ものづくりの  
可能性に挑む

■ 世界を魅了するアルミ鋳物花器

■ 全国の腹ペコを支えるアルミ炊飯釜

■ 極限のスピードに耐えるアルミ鍛造ホイール

■ 富山に息づく金属加工技術

■ アルミサッシの一大生産地—富山



おいしいご飯、炊けました。



## 全国の腹ペコを支える 業務用炊飯釜

昔、おにぎりといえばお母さんがにぎってくれたものでした。遠足でも、運動会でも、お腹が空いた時にかぶりつく、おにぎりの美味しいこと。その味の記憶は、日本人のDNAに深く刻まれてきたものなのでしょう。

今、おにぎりはコンビニエンスストアで気軽に買うことができるようになりました。コンビニの主力商品であるおにぎりは味も種類も豊富。梅、鮭、たらこ、おかかといったお馴染みのものから、卵かけ風、ラー油入りと話題の食材を取り入れたものなど。ずらりと並ぶおにぎりには思わず目移りしてしまいます。某有名コンビニでは、年間約10億個のおにぎりが売れているのだとか。そう、昔も今もおにぎり人気は不滅なのです。

こうしたコンビニのおにぎりは、弁当専門工場で作られて運ばれてきます。おにぎりやお弁当が製造される工場では、なんと1日に18トンもの米が毎日炊かれているという

データが。通常目にする5kgの袋にすると、実に3600袋分にもなります。もちろん、弁当専門工場は日本全国に数多く存在するので、それを考えると、いったい1日に何トンの米が炊かれているのか想像もつきません。

そんな膨大な量の米を一度に炊き上げる業務用アルミ炊飯釜を製造している会社が富山にあります。驚くことなかれ、その業界シェアは90%。食品業界や学校給食などで使用される業務用釜はほとんどここから生まれているといえます。ご飯にうるさい日本人を満足させる炊き上がりとは。業務用炊飯釜がどのように生まれるのか、富山を訪ねました。







# 全国の腹ペコを支える アルミ炊飯釜

できあがった業務用炊飯釜に囲まれた苗加康孝社長

## クオリティの高い炊飯釜で 炊きムラなし

訪れたのは高岡市にある(有)苗加製作所。コンビニ弁当専門工場や学校の給食センターで使われる、業務用炊飯釜を手がけています。業務用炊飯釜の種類はさまざまで、オートメーション化された連続炊飯装置の中をベルトコンベアに乗せてつぎつぎと炊き上げる四角い炊飯釜や、ガスを使って一度に600食分を炊き上げる丸形の炊飯釜などがあります。

これら炊飯釜はすべて鋳造品。同社では鋳

型は砂型ではなく金型を使っています。この金型のつくり方とアルミ溶湯を流し込む方法に独自のノウハウを持っていて、大型の鋳造品で起こりやすい「鬆(す)」(流し込んだ金属にできる細かい空洞)が入らない、品質の良い釜に仕上げることができます。また砂型鋳造の場合、釜の厚さに2~3mm程度のバラつきができることが多いのですが、ここでは寸法のバラつきがほとんどないことが高く評価されています。すべて同じクオリティの炊飯釜で炊きムラもなくなり、ユーザーからの高い信頼に繋がっています。



## IH化でもこれまでと同じ 美味しい炊き上がり

弁当工場の最近の傾向として、IHヒーターを取り入れるところが増えています。アルミニウムは電気抵抗が小さく発熱量が少ないため、家庭用IH炊飯釜用にはステンレスなどが使用されています。しかしステンレスは大型鍋にするとかなり重くなります。そこで軽量化を図るため、アルミ炊飯釜の表面に、細かい鉄粉を吹き付けて皮膜をつくる「高速フレーム溶射」という技術を2年間かけて開発しました。これは2000℃の炎の中、音速の2～3倍の速度で鉄粉を吹き付けるもので、業務用釜では初の技術となります。

これにより電気抵抗問題を解消し、IHヒーター用の業務用炊飯器が誕生。IH方式に対応しながら、これまでと変わりなく美味しく炊き上げることができます。

## 信頼の技術で 業界90%のシェア誇る

業務用炊飯釜で圧倒的なシェアを誇る同社。その強みはどんなところなのでしょう。

同社の創業は幕末の1867年までさかのぼります。主に高岡の伝統工芸である銅製仏具を製作していました。

現在の苗加社長は7代目。社長の入社当時は家庭用ガス炊飯器が主力製品でした。ガス式から電気炊飯器に移行しつつあるなか、危機感を感じた苗加社長はひとり営業活動を始めました。朝自ら車を運転し東京へ行っては

営業をして夜遅く帰宅するといったハードな日々。営業を続けるなかでコンビニが普及すると予測した苗加社長は業務用炊飯釜の製造に取り組みました。その結果、業界から技術力が認められるようになり、さらには予測通り、コンビニが拡大し始めました。また、パンが主流だった学校給食も米食が増えるようになり、時代が追いついてきたのです。

また、多くの業務用炊飯釜を世に送り出しながらも、サービスは画一的にならず、注文には柔軟に応えるといった姿勢を貫いています。「たとえお客さまがひとりでも「欲しい」といえばそれを作る。まさに「千人にひとり」のものづくりを考えている」と苗加社長は語ります。職人のようなものづくりへのこだわりを大切にしながら、時代の流れには誰よりも敏感。現代には、こんな新しいものづくりのかたちが求められているのかもしれない。



四角い炊飯釜の内面を削る。



大きな鍋は、大型NC旋盤機でスピーディに切削していく。この後、さらに職人の手により表面を滑らかにする作業を行なう。

取材協力：(有)苗加製作所