



中村 社長

食品加工に使う機械や装置のメーカーは、分野ごとに特色ある中小企業が活躍している例が多い。ソーセージやハムの充填機を開発、製造、販売するハイテック（横浜市緑区、中村達郎社長、045・983・5000）もその一つ。ユーザーである国内の大手食肉加工メーカーの要求に鍛えられ、現在は世界的にも米国、ドイツメーカーと並ぶ強豪にまでなっている。ハイテックの売上高は2012年3月期で約10億円。仕向け先としては国内と輸出がほぼ半分ずつ。輸出は現地販売会社を持つ米

ハイテック

国とタイが多い。特に強みとするのがソーセージの充填機。ソーセージは通常、豚肉をミンチしたものを羊腸（天然腸）に詰め、一個ずつひねったも

食品機械 超への挑戦

◇ 97 ◇

ソーセージ充填機



高速・定量・定寸を実現

のを加熱して商品となる。このうち、高速で安定して決まった大きさに詰めてひねる工程が勝負どころ。同社の推定では、国内では年間に30〜40台、平均単価1000万円程度の機械が売れるといい、ハイテックのシェアはトップ。

豚肉を詰める袋（ケース）には、羊腸のほかセルロースやコラーゲンを「特に日本では羊腸での生産性を求められる」（中村社長）という厳しいユーザーの要求の中で、ハイテックは高速・定量・定寸・全自動を実現し、競争力をつけた。

「（同）。ハイテックは機械を壊れにくい設計にするのはもちろん、開口部を大きくし、不具合が発生しても顧客が直しやすい構造にして輸出している。ヒット製品「リンクウエル」は、毎分800個以上の高速で充填する。もとはコラーゲン用だったが、顧客の要望に応じ天然腸にも使えるようにした。逆に、当初は天然腸用だった「マックウエル」は、コラーゲンにも使えるようにした。

▲…………… 毎分800個以上の高速で充填する「リンクウエル」

腸は取り外さなくてもそのまま食

トドッグに使う米国では、太さが一定のセルロースやコラーゲンを使うことが多い。国内とは異なり、修理やメンテナンスにひんばんに人が赴けないため「ダウンタイムの短さが重要にな

一方、ソーセージをホットでも使えるハイブリッド化によっても国内外の顧客の信頼を得ている。現在はソーセージよりも難易度の高いハムの充填機の新製品を開発中だ。

（横浜・米今真一郎）
（火曜日に掲載）