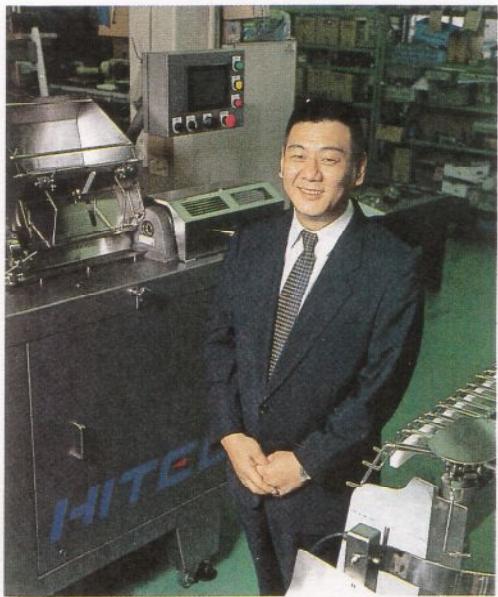


ソーセージ充填機で国内トップシェア 天然腸にも大きさ均一で高速充填

独自の技術力で世界展開に
力を入れるオンリーワン企業



ハイテック

「これからもつとじつくり社長の仕事を教えてもらつつもりだつたので、本当に困つた、というのが本音でしたね」。一代で基礎を築きハム・ソーセージ充填機の分野で同社を国内トップメーカーに育てあげた故中村寅会長の死去を振り返つての言葉だ。社長就任間もない今年五月の出来事だつた。しかし、国内シェアの八割を押さえるトップメーカーとしての責任を果たすべく、会長を偲びつても、息つく間もなくエネルギーッシュに走り続けている。

行動範囲は国内に留まらない。現地法人「HITEC FOOD E

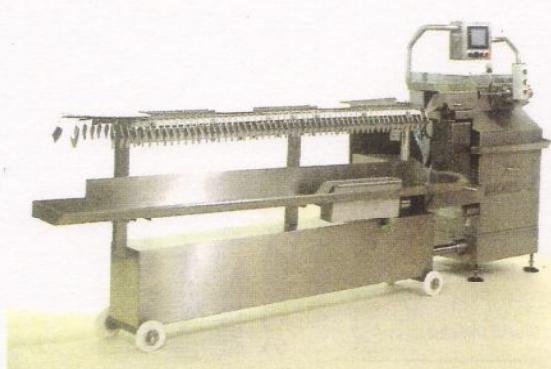
QUIPMENT, INC.」を有する北米をはじめ、南米、韓国などのアジア地域、本場欧州。これらの市場として目が離せない中国にも「今秋初めて、上海で開かれる展示会に出品し足場を作りました」と、陣頭指揮で海外展開に力を入れる。

餃子を作る機械から転業 開発力でトップメーカーへ

創業者の故中村寅氏は、約四十年前に独立し餃子製造機械を開発、販売を行つていた。事業は軌道に乗つていたが、ソーセージとの出会いが大きな転機になる。「やがて日本でも爆発的に広まる」と直感し、ソーセージ充填機の開発に事業をシフト。昭和五一年、資本金一〇〇〇万円で東京都世田谷区に同社を設立した。

以来、ソーセージ一本切り自動

本場ドイツにも負けないオリジナルな技術力で「ハム・ソーセージ充填機」の国内トップを走るのが横浜市のハイテック株。中村達郎社長の若い行動力で、以前から展開中だつた米欧亞での販売体制を更に強化し、「世界のオンリーワン」を目指している。



天然腸ソーセージ定寸充填機「マックウェル」。均一な重さと長さの天然腸ソーセージを、最大で毎分800個製造する。

切断機、ソーセージ定量充填機、ハム定量充填機などを次々に開発。



本社工場 開発と試作機の製造を行い、現在はファブレス化により製品を作っている。

昭和五七年には現在の横浜市緑区に工場を設立し、事業を拡大していった。一口にソーセージといつても、大きくわけて二つの製造方法がある。ひとつはアメリカのホットドッグなどに使われるもので、ケーシング（ソーセージを詰める細くて長い筒袋）には、コラーゲンやセルロースを原料とする人工ケーシングが使われる。これに対し本場ドイツでは羊などの天然腸をケーシングに使う方式が主流で、太さが異なるため大きさをそろえる

のが難しい。創業以来、人工ケーシング用充填と天然腸用充填の両方の技術とノウハウを蓄積してきた同社では、この天然腸でつくるソーセージの均質化に挑む。きっかけは、コンビニを運営する会社からの相談だ。日本人好みの天然腸を使つたソーセージでホットドッグを販売したいが、長さ、量ともに均質のものが需要で、当時の機械では半分程度が規格に適合しなかつた。「羊の腸」というのは太さが不均一な上に破れやすい物。定量でなかなか長さも揃えようとすると、腸が破けてしまつたりしてなかなかうまくいかない」（中村達郎社長）

工夫を重ね、平成十年に天然腸定寸充填機「リンクウェル」を発売。「従来から全く発想を変えた」

（同）という天然腸の径を均一化しながら低圧で充填する製造方法（特許取得）により、歩留率も大幅に向上した。

平成十三年には、より高速化、小型化、省力化したモデル「マツクウェル」を発表。両機はこれまでに三百五十台以上を販売した。それまでの国内累計が二〇年間で千台というから大ヒット商品だ。

が難しい。創業以来、人工ケーシング用充填と天然腸用充填の両方の技術とノウハウを蓄積してきた同社では、この天然腸でつくるソーセージの均質化に挑む。きっかけは、コンビニを運営する会社からの相談だ。日本人好みの天然腸を使つたソーセージでホットドッグを販売したいが、長さ、量ともに均質のものが需要で、当時の機械では半分程度が規格に適合しなかつた。「羊の腸」というのは太さが不均一な上に破れやすい物。定量でなかなか長さも揃えようとすると、腸が破けてしまつたりしてなかなかうまくいかない」（中村達郎社長）

工夫を重ね、平成十年に天然腸定寸充填機「リンクウェル」を発売。「従来から全く発想を変えた」

（同）という天然腸の径を均一化しながら低圧で充填する製造方法（特許取得）により、歩留率も大幅に向上した。

平成十三年には、より高速化、小型化、省力化したモデル「マツクウェル」を発表。両機はこれまでに三百五十台以上を販売した。それまでの国内累計が二〇年間で千台というから大ヒット商品だ。

現地のニーズを取り入れ 国外への展開を強める

中村社長が入社した当時から海外へも進出を開始。昭和六一年には本場ドイツの「IFFA展示会」に初展示し、大きな反響を呼ぶ。

代理店を通じ販売を行つていた米国では、平成九年シカゴに現地法人を設立。その狙いを「ソーセージは国によつて消費者の嗜好も違い、製造現場のニーズも異なる。そうした声を製品づくりに反映させ、シェアを拡大していくため」と語る。

海外展開を進めるにあたつて、設計思想も根本的な転換をはかつた。コストとメンテナンスの問題をクリアするため、「構造をシンプルにし、部品点数を半減する」を目標に機械を作り変えたのだ。

「競合が激しいドイツにも現場レベルのニーズを取り込んだ製品で切り込みたい。アメリカについていきたいという夢を持つている」（同）

仕事に生き甲斐と楽しさを

会社概要

社名／ハイテック株式会社
本社／〒226-0026 横浜市
緑区長津田町2565-8
電話 045(983)5000
FAX 045(983)0020
設立／1976年(昭和51年)7月
資本金／20,000,000円
代表者／代表取締役 中村達郎
事業内容／ハム、ソーセージ等
食品加工機械の製造・販売
社員数／34名
関連会社／HITEC FOOD
EQUIPMENT, INC.
(アメリカ・シカゴ)

以前はパイオニアで営業を行つていた中村社長は「自分の目標を持ち、仕事の中に楽しさを見い出しながら働くことができた。当社でも特に若い社員がそうした楽しさを見い出し、ともに発展していくたいと考えている」という未来志向の経営を志している。

国内でのBSE騒動や同時多発テロによる北米販売の落ち込みなど、会長の死以外にも今年度は大きな試練が続く年だった。しかし「トップメーカーはじめ大手・中堅の優良な顧客に支えられている」と、製品への高い評価が幸いしてダメージはほとんどなかつた。最大の課題は海外への進出強化。デザインを含め、個々のお客さまに適合した製品の開発力とメンテナンス体制の充実で、これから時代を乗り越えていきたい」と語る。