

# 社長 出番です!

ベルトコンベヤーで運ばれる薄焼きせんべい。しょうゆの「海」に浸って乾かされた後に、こげ茶色に姿を変え、生産ラインから大量にはき出されていく。

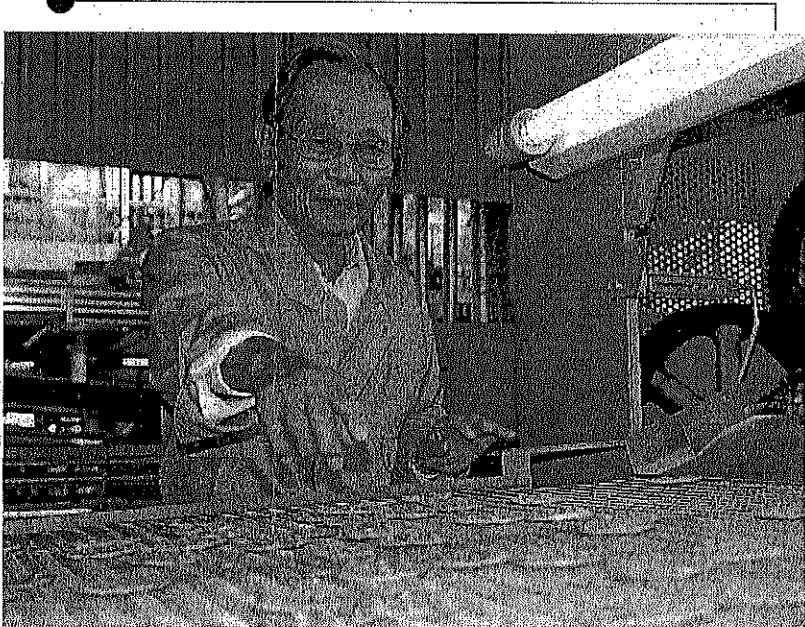
グループ企業の一つ「新井製菓」のせんべい工場。長年培った自身の鼻や舌など五感を使ってせんべいをチェックするため、足繁く通う。

「せんべいの判別で機械の良しあしもわかる。手作りのせんべいの風味や食感に負けない製品を作りたい」

せんべい屋の息子として父親の背中を見て育った。戦争の影響で家業の経営が滞ったが、終戦直後に再開。連日盛況な店でせんべい作りに追われる両親の姿を目にする。当時の米菓作りは手作業が主流。生地の寝かしや乾燥に手間がかかるなど少数で切り盛りする店では大量生産は難しかった。

「製造に使っていたものは道具の段階。『機械』でなかった。工程の一部でも機械化ができれば」。その考えは思いがけない偶然で現実化する。経営していた鉄工所の材料集めのために訪れたスクラップ工場で、軍の供出を免れたせんべいを作る機械を見つけた。「これは使える」。手動の機械に小型モーターを取り付けて改良、販売すると当たった。「合理化を追い求めるのではなく、手作りの風味やニメの香りを損なわない」

## 新井清一氏 新井機械製作所



# 手作りせんべいに負けぬ味

■新井機械製作所 昭和22年4月創業。38年に株式会社に改組した。本社は深谷市沼尻で、資本金は3000万円。従業員は約180人。米菓製造の機械製作を柱にスナックやラーメンの製造機械の生産も手がける。米菓製造販売会社「新井製菓」などグループ企業3社の中核を担う。「米菓をより一層理解を深める」を合い言葉に研究開発型企業を掲げる。

が大切」という。米菓製造機械で国内シェア約80%を占めるトップ企業に二代で築き上げた。「新井の規格が業界の規格」と形容されるほど成長を遂げた。一歩先を見据えた経営を心がけ、新型機の開発に重点を置く。

「研究開発はメーカーの使命」。最近ではチェーンを使わないせんべい製造機械を開発。食品に機械油が付着するのを防ぐ熱効率がアップ。生産能力が約20%上がり、食品の安全性の向上にもつながるといふ。父親が大正13年に興した新井製菓は米菓製造機械の研究開発の命綱となっている。試作機を製作し、同社の工場で実際にせんべいを作る。「会社と工場は車の両輪。ずっと一緒にやっていく」。機械を構成する約7割の部品を自社の専門部署で作る高い内製化率も強み。製造コスト削減やノウハウの流出防止にも直結。設計の変更にも柔軟に

社長の椅子に座って半世紀。日本のせんべいが海を渡って認知されるのに伴い、海外需要が拡大、売り上げに占める割合も大きくなっている。「日本で生まれた伝統のお菓子を世界の食べ物として飛躍させたい」。80歳を過ぎて肉体は衰えても開拓者精神は旺盛だ。(神庭芳久)

あらい・せいいち 大正13年12月、深谷市生まれ。中学卒業後に中島飛行機(現富士重工業)に就職。退職後に鉄工所を立ち上げ、米菓製造機械製作会社を設立した。趣味は魚釣り。なかでも溪流釣りが好きで岩手県など東北方面に足を運ぶ。「一度行くと3、4日滞在する」といふ。尊敬する人は渋沢栄一。引退した後は「山歩きを楽しみたい」といふ。