

ニットクニュース

NITTOKU NEWS

No. 72

2018新春号

【特集】

3分間の奇跡



1 ご挨拶

代表取締役社長 酒井万喜夫

2~16 **【特集】3分間の奇跡** 即席麺の素敵な世界

INTERVIEW

4 宇宙で楽しむ即席麺。

山崎直子 ●宇宙飛行士

6 奇跡の始まり。即席麺から宇宙食まで

10 3分後の愉しみ。

14 その地で出会う即席麺。

山本利夫 ●即席麺コレクター



18~23 ●得意先を訪ねて

18 【青森・八戸市】株式会社佐々木商会

20 【高知市】藤本塗料興業株式会社

22 【宮崎・延岡市】株式会社旭工舎

24~29 ●TOPICS

■塗料事業本部

●ニットク・アメニティシステム連合会――

24 「平成29年総会を福井・あわら温泉で開催」

■お知らせ

26 本社工屋を竣工、移転しました。

■自動車製品事業本部

26 「日本特殊塗料、オートニウム、トヨタ紡織」が合併会社設立に合意

■自動車製品事業本部

27 武漢日特固で第2工場を竣工

■塗料事業本部

27 「航空機の塗料と塗装」について塗装技術協会で講演

■塗料事業本部

28 「ファベックス関西」に出展

■塗料事業本部

28 「湘南ひらつかテクノフェア2017」に出展

29 ●ニットクのDIYグッズ 「吸音ブラインド」

28~33 街を彩るニットクの製品

●発行日 2018(平成30)年1月
●企画・編集・発行 日本特殊塗料株式会社・広報委員会／(編集人)総務部文書課 坂口繁伸
●表紙イラスト 駒田寿郎
●制作協力 齋藤デザイン事務所

ご挨拶



●代表取締役社長
酒井万喜夫

明けましておめでとうございます。ご健勝、ご清栄のうちに新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。本年が皆様にとりまして素晴らしい一年でありますよう、心よりお祈り申し上げます。また、旧年中は格別のご高配、ご厚情を賜り厚くお礼申し上げます。本年もご指導、ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

東日本大震災からもうすぐ7年となります。毎年、今年こそは平穏に、一年を無事に過ごせますようにと祈ってまいりましたが、残念ながら毎年、自然災害により甚大な被害が発生しています。被災された方々には心よりお見舞いを申し上げますとともに、一刻も早い復旧と復興をお祈り申し上げます。

昨年、弊社は創立88年を迎えて、55年ぶりに本社の新社屋を竣工しました。今後、90周年、100周年と継続的に成長・発展するためには、もちろん皆様に喜んでいただける製品とサービスが大切ですが、安全で災害に強い会社であることも大事だと考えています。これで将来に向けての本社機能の基盤づくりはできたと思いますが、今後もBCP(事業継続計画)の構築をしっかりと進めてまいります。

さて、昨年より、海外では、米国の政治動向不安、北朝鮮情勢の緊迫化、中国の景気失速懸念など、予測できない不透明な問題がいろいろあって不安定な状況が続いています。また、国

内でも、人手不足や長時間労働、そして子育て支援の問題など、労働環境の問題が顕在化してきており、ものづくりの現場でも信頼性を損なう問題が散見して、日本経済の将来になかなか安心できない状況が続いています。このように、海外や国内にいろいろリスクがあって何が起るかわかりませんが、総じて今年の経済見通しは、主に内需により景気は緩やかに持ち直すという予測です。

そのような状況の中、弊社は社是の創意工夫のもと、今年も皆様とご一緒に粘り強く新たな市場や需要を開拓していきたいと考えていますので、今後ともご支援ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

当社の基幹事業である塗料事業と自動車製品事業のターゲットは、環境問題、そして関連する新市場に向けた革新的な新製品の開発と提案になります。社会情勢や経済動向、そして基幹技術が劇的に変革していく中、皆様の一言一言を大切に、皆様に喜んでいただける新製品のタイムリーな上市とサービスに邁進してまいります。

本年もいろいろな問題、そして課題に直面すると思いますが、弊社一丸となって皆様とともにチームワークよくチャレンジさせていただきましますので、ご支援、ご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。皆様の、ますますのご繁栄とご健勝をお祈り申し上げます。

特集

3分間の奇跡

即席麺の素敵な世界

日清食品の「チキンラーメン」が生まれて今年でちょうど60年。

以来、即席麺は「お湯を注いで3分間」という手軽さから、

食べたことのない人はいないといえるほど日常食として親しまれている。

日本即席食品工業協会によると、2016年の国内の即席麺の生産量は約56.7億食。

1人あたり年間で44.6食を食べた計算になるという。

麺やスープ、具材などにこだわったものもあり、味の多様さで多くの人を魅了するとともに、

その技術は宇宙食を開発し、無重力空間でもおいしく味わえるようになった。

お湯さえあれば、たった3分で味を楽しめる「奇跡の食品」即席麺を特集する。



地球は想像以上にカラフルで美しい

私がNASA(アメリカ航空宇宙局)のスペースシャトルで宇宙に行ったのは、2010(平成22)年4月です。目的はISS(国際宇宙ステーション)の組み立てと、ISSへの物資の補給。その際のロボットアームの操作が私の主な任務でした。宇宙飛行士候補に選ばれてから11年。長い訓練期間を経てようやく行くことができた宇宙、本当に素晴らしい経験でした。特に印象的だったのは、窓から見た地球の日の出。真っ暗な宇宙空間で、地球の周りの大気層が、太陽に照らされた部分だけ虹色に輝いて浮かび上がります。その間わずか数秒。やがて徐々に地球全体がきれいな青い光に包まれていきます。そこには生命を感じましたし、海や大地の色など、地球は想像以上にカラフルでした。



ISSは90分で地球を1周するので、45分ごとに昼と夜を繰り返します。いくら外を見ている飽きませんが、窓にずっと張り付いているわけにはいきません。私の宇宙滞在は15日間で、朝から夜まで作業がびっしり。滞在期間中に2回、3〜4時間の自由時間がありますが、そこでちょっとした無重力の実験や遊びをしたり、宇宙飛行士同士で写真を撮り合ったり、外を眺めたり。非常に忙しい休憩です(笑)。

宇宙で味わう即席麺

多忙なミッションのなかで、食事は一番の楽しみでした。宇宙に持って行けるのはNASA認定の宇宙食。初期の宇宙食はチューブ入りの離乳食のようなものでしたが、開発が進み、今はそのまま食べられるものやレトルト食品、お茶やおやつを含め300種類以上あり、日本食も約30種ほどあります。私が宇宙に行ったのは、即席麺の「スペース・ラム」が宇宙食に認定されたあと。それまで日本のカレーなどはありましたが、「ラーメンが宇宙食になった!」ということで、醤油味やカレー味など全種類を持ち込みました。普通の即席麺とはパッケージも麺もスープも少し違いますが、お湯を注ぐだけというのは一緒。宇宙で食べた即席麺は、どれもとてもおいしかったです。一番の

お気に入りには、とんこつ味かな。

宇宙では、味覚が少し変わります。血液や体液が頭の方に移動するため、鼻づまりのような感覚になり、味覚が鈍くなります。「スペース・ラム」も地上では味が少し濃いと感じましたが、宇宙ではちょうどいいおいしさでした。

外国人クルーにも人気の日本の宇宙食

NASA認定の宇宙食以外に“ボーナス食”もあって、個人の嗜好に合わせ、認定条件を一部免除されたものも持って行くことができます。私は日本の南極観測隊用に作られた卵焼きや牛肉の生姜焼き、キンメダイの煮つけ、北海道産のウニやホタテ、マグロの漬けのフリーズドライを持って行きました。実は、私が行く数カ月前から野口聡一宇宙飛行士がISSに滞在していて、

日本人が初めて2人同時に宇宙に滞在するというタイミングでした。せっくなので事前に野口さんと相談して、外国人クルーを招いた手巻き寿司パーティーを開こうと、ネタになるものをお互いに持って行きました。皆さん喜んで食べてくださいました。意外だったのは、わさびが大人気だったこと。鼻がスーッと通る感覚が気持ちいいようです。ISSに滞在しているロシア人の中には、タマネギをリクエストする人も。生でかじって、涙が出るくらいツンとなるのがたまらないのだとか。無重力での味覚の変化、面白いですね。ラーメンやカレーをはじめ、日本の宇宙食は外国人クルーにも好評です。ただ、分刻みの作業に追われる中で、食事時間がきちんと取れるのは夕食だけ。朝と昼はお湯で戻す時間すらありません。ですから帰還後、宇宙食に関



するブリーフィングで、シリアルバーのようなものがあると便利だという提案をさせていただきました。その後、市販の大豆バーが宇宙食として認定されました。宇宙食は栄養価や衛生面、保存性などさまざまな観点から研究され、どんどん進化し、種類も増えています。

いつか宇宙に戻りたい

無重力環境そのものにも、どこか懐かしさを感じ、とても楽しい経験でした。水の中と同様に、胎内にいた記憶が蘇るのかもしれません。考えてみれば、私たちの体も地球も、すべてが星のかけら。元素でできています。つまり、宇宙の一部であり、宇宙は大きなふるさとです。地球の外に出ることで地球のことがよくわかったり、結局は自分自身を見つめることにもつながったりするように思います。

私は現在、内閣府の宇宙政策委員会や日本宇宙少年団などさまざまな活動を通して、宇宙の魅力を広めています。今はまだ宇宙は特別な場所ですが、いろいろな人が行き来できる宇宙旅行時代が早く来てほしいですね。もちろん私自身もまた宇宙に戻りたい。その時は、月まで行きたいと思っています。そして、命の輝きに満ちた地球をゆっくり眺めたいですね。

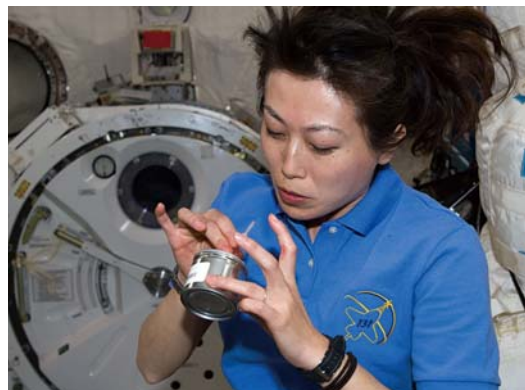
やまざき・なおこ ● 1970(昭和45)年、千葉県生まれ。東京大学大学院航空宇宙工学専攻修士課程を修了。1999(平成11)年に国際宇宙ステーションに滞在する宇宙飛行士に選ばれる。2010年にスペースシャトル・ディスカバリーに搭乗し、宇宙に15日間滞在。日本人女性宇宙飛行士としては向井千秋氏に続き2人目。現在、内閣府宇宙政策委員会委員、日本宇宙少年団(YAC)アドバイザーなどを務める。著書に『夢をつなぐ』(角川書店)、『宇宙飛行士になる勉強法』(中央公論新社)などがある。

I N T E R V I E W 宇宙で楽しむ 即席麺。

●宇宙飛行士
山崎直子



ISS滞在時は搬送責任者として、ISSのロボットアームを操作して多目的補給モジュール「レオナルド」を接続させ、荷物を運び込んだ。
©JAXA/NASA



ISSでの食事。ミッションで忙しく、全員で食事をしたのは2週間で3回。無重力なので、食べたものは胃全体に広がり、「お腹いっぱい」という感覚になる。
©JAXA/NASA



“魔法のラーメン”誕生は 身近な料理から

横浜のみなとみらい地区にある「カップヌードルミュージアム 横浜」。2011(平成23)年のオープン以来、平日でも大勢の客が訪れ、自分だけの「カップヌードル」作りを体験したり、さまざまな展示を楽しんだりしている。外国人客も多く、中でも多彩な麺文化を持つアジア圏の人の姿が目立つ。注目を集める展示の一つが、日清食品の創業者、安藤百福氏が自宅の裏庭に建てた小屋。世界初の即席麺「チキンラーメン」を研究・開発した小屋を忠実に再現したものである。日清食品ホールデ



「カップヌードルミュージアム 横浜」にある、忠実に再現された「チキンラーメン」を研究した小屋。「カップヌードルミュージアム 大阪池田」にも展示されている。

ィングス株式会社広報部の松尾知直課長に、当時のエピソードを伺った。

「チキンラーメンの開発にあたり、一番の壁だったのが“調理の簡便さ”と“長期保存”を両立させることでした。生麺は日持ちがしませんし、乾麺はゆでる時間がかかる。相反する2つを同時にクリアするのに試行錯誤したそうです」。

解決の糸口になったのは意外なものだった。安藤氏の妻が揚げていた天ぷらだ。「油の中で、衣の水分が泡となって一気にはじき出され、油から取り出した時にはカラッと乾燥している。これだ！とひらめいたそうです。早速、麺で試したら、パチパチとはじけて浮かび上がりました。揚げた麺には無数の小さな穴が開いていて、そこにお湯が浸透することで茹でたてのような麺になったのです。この製法を“瞬間油熱乾燥法”と呼んでいて、今もこれが油で揚げる即席麺の原理原則。最も売れているカップヌードルも、この乾燥法で製造しています」とのこと。天ぷらから即席麺のヒントを得るとは、なんともユニークだ。



日清食品ホールディングス広報部の松尾知直課長。お気に入りの即席麺を何うと「仕事柄いろいろ食べますが、だいたい1周回って普通のカップヌードルに戻ります」。ご自身も「カップヌードル」と同じ1971年生まれ。

また、簡便さを追求した安藤氏は、スープを別に添えるのではなく、麺に染み込ませる着味麺を採用。こうして完成した「チキンラーメン」は、お湯を注いで3分程度で食べられることから、1958(昭和33)年の発売当時、“魔法のラーメン”と呼ばれた。以来60年、店頭商品が目まぐるしく変化する現代においても、相変わらず人気商品である。

松尾さんは「最初にして究極にシンプルなものを作り上げたからこそ、手を加える必要性がなかったのだと思

奇跡の始まり。 即席麺から宇宙食まで

いまや私たちの生活から切り離せない即席麺。その始まりは60年前に遡る。当時“魔法のラーメン”と呼ばれた日清食品の「チキンラーメン」がそれである。その技術は、カップ麺の「カップヌードル」に生かされて世界へと羽ばたき、さらに宇宙食ラーメン「スペース・ラム」となって宇宙に飛んだ。それら進化の背景にあるのが、日清食品創業者である安藤百福氏の類まれなる探求心と食へのこだわり。お湯を注げば3分で食べられる——。奇跡の食品・即席麺の開発から、その技術が宇宙食に採用されるまで、その軌跡を追った。



発売当時の「チキンラーメン」のパッケージ(左)。当初の麺の形状は四角形だったが、袋詰めの際に向きを気にする必要がない円形になった。また、2003年からは生卵を乗せるための「たまごポケット」といわれるくぼみがつけられた(上)。なお、あらかじめ麺に染み込ませるスープの味は、西洋でも東洋でも料理の味の基本とされていることからチキンを選んだという。

ます。創業時の商品を60年経った今も売り続けることができるのは、私たちにとって誇りです」と胸を張る。

食習慣の違いをきっかけに—— 「カップヌードル」

1971年に誕生した「カップヌードル」は、現在は80カ国以上で販売され、これまでに400億食以上食べられている、まさに世界食。「カップヌードルは、最初から海外に目を向けて開発した商品でした」と言う。その誕生の背景もまたユニークで、安藤氏の食への強い思いが引き寄せた出会いの数々があった。

まず、袋入りの即席麺しかなかった時代に、カップに入れて販売するという発想。これは、「チキンラーメン」の海外進出を考えていた安藤氏が、視察で訪れたアメリカのスーパーで、バイヤーたちが「チキンラーメン」を小さく割って紙コップに入れ、お湯を注いでフォークで食べる姿を見たのがきっかけだった。アメリカには丼も箸もない。海外展開の鍵は食習慣の壁を乗り越え

ることだと気づき、いつでもどこでも食べられるものとして、麺を容器に入れた形での販売を思いついたのだ。

「特にこだわったのが、片手で持ちやすい容器の大きさと形状です。社長室と自宅にさまざまな試作品を置いて、朝起きてから寝るまで何度も手に取って試したそうです」。そうして最終的に、手になじむベストなものとして、紙コップを大きくした形を採用。大きさも側面の角度も、今もまったく変えていないという。

最も苦労したのが、麺をカップに収める方法。輸送中に麺が揺れ動いて崩れないように、麺をカップの中間に固定することにしたが、上が広く、底の方が狭いカップに麺を入れようとすると、傾いたりひっくり返ってしまう。それを解決したのが、カップに麺を入れるのではなく、麺にカップをかぶせる“逆転の発想”。これにより、確実に麺がカップに入り、工場で安定した大量生産が可能になった。

また、カップの素材には、断熱性に優れた発泡スチロールを採用すること



完成した「カップヌードル」を前にする安藤百福氏(1910～2007)。日清食品創業者で、世界初の即席麺「チキンラーメン」、世界初のカップ麺「カップヌードル」を発明した。

に決まったが、当時の日本では珍しく、鮮魚店などで使われていた程度。そのため、薄い発泡スチロールの製造と成型の技術をアメリカから導入し、自ら容器の製造に乗り出した。出来上がったカップは、店頭では包装材の役目を

「カップヌードル」のひみつ

フタ

フタはアルミ製で、通気性がないため、長期間保存ができる。口に触れる容器に不純物が残らないよう、接着剤は使用せず、アルミキャップは圧着される。

麺

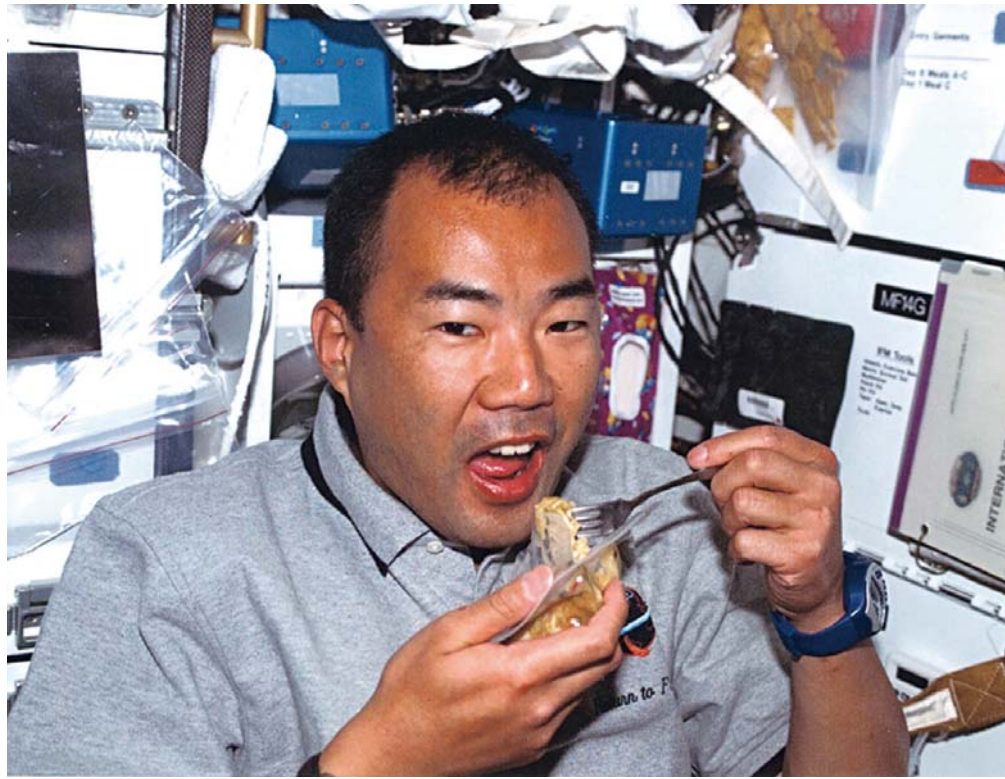
麺は、3分という湯戻し時間を計算した太さで、水分が浸透しやすい縮れ麺。また、麺を宙づりにする「中間保持構造」にすることで底に空間をつくっている。このことで、熱湯を下から回り込ませ、下の方の密度を低くした麺の湯戻りを速くしている。さらに、麺は容器に密着しているため、輸送の際も揺れず、形が崩れない。麺は容器に対して補強材の役割も担っており、横からの圧力にも強くになっている。

具

具材は合成保存料や着色料を使用していないエビ、タマゴなど。これらは急速に凍結させ、真空乾燥させる「フリーズドライ製法」で加工されている。長期間の保存も可能で、味や食感、形も損なわれず、鮮やかな色も保たれる。

容器

“包装材”“調理器”“食器”という3つの役割を担う容器は、陶磁器やプラスチックなどあらゆる素材を試した結果、断熱性に優れ、熱湯を入れて手に持っても熱くない発泡スチロールを採用(現在は、環境に配慮した紙製の容器)。また、片手で持つのにちょうどいい重さとサイズになっており、特にその角度にはこだわった。



2005年、ISSで「スペース・ラム」を味わい、宇宙でラーメンを食べた最初の人となった野口聡一宇宙飛行士。「スペース・ラム」の味付けは「カップヌードル」をベースにしており、しょうゆ味、みそ味、カレー味のほか、野口宇宙飛行士からのリクエストでとんこつ味を加えた4種類が提供された。宇宙食用にさまざまな工夫が加えられているが、ベースの技術はチキンラーメンで発明された瞬間油熱乾燥法。なお、「スペース・ラム」の「Space」は宇宙空間、「Ram」はラーメンの意。©JAXA/NASA



パッケージされた「スペース・ラム」。上がしょうゆ味で、下がとんこつ味。NASA仕様では、トレーに固定するためのマジックテープが裏面についている。

し、お湯を注いで待つ間は調理器具に、食べる時は器になるという画期的なものだった。一方、長期保存のキーになるのが密封性。アルミのフタをカップに熱と圧力で密着させる方法を採用した。これは、国際便の航空機内で配られたマカダミアナッツの容器がヒントになった。食習慣にとらわれず、いつでもどこでも食べられるカップ麺はこうして完成した。

宇宙でもラーメンを食べたい——「スペース・ラム」

「カップヌードル」は世界中で愛され、「おいしさに国境はない」という思いを証明した安藤氏だが、夢はさらに宇宙へと膨らむ。

2005年、野口聡一宇宙飛行士がスペースシャトル・ディスカバリーに持ち込んだ宇宙食「スペース・ラム」。これが宇宙空間で最初に食べられたラーメンで、JAXA（当時はNASDA：宇宙開発事業団）とともに開発したのが日清食品である。

その10年以上前の1990年代から、毛利衛さんや向井千秋さんといった日本人宇宙飛行士が活躍するようになり、「宇宙でラーメンが食べたい」という声が上がっていたという。ちょうど国際宇宙ステーションの建設が始まった時期でもあった。日清食品は急遽プロジェクトチームを結成し、JAXAと共同開発をスタートさせた。このプロジェクトの陣頭指揮を執ったのが、当時91歳の安藤氏。すでに一線は退いていたが、夢だった宇宙食の開発に情熱を注いだのである。



日清食品は「スペース・ラム」後も宇宙食を開発している。2008年には、土井隆雄宇宙飛行士が「うどん」「そば」「焼き鳥」(写真)のほか、「いなり寿司」「お好み焼き」をスペースシャトルに搭載して出発した。いずれも即席麺で培った技術が応用されている。

「人間、どこにいても食が大事というのが創業者の信条。宇宙に人がたくさん行くようになれば、当然そこで我々ができることがあると早くから考えていたと思います」と松尾さんは語る。

その宇宙食開発にあたり採用されたのが、やはり「チキンラーメン」で発明した瞬間油熱乾燥法である。160℃の油で2分以上揚げ、水分は10%以下になるため、食中毒や腐敗の心配がない。NASAの厳しい衛生基準もクリアできた。

一方、無重力環境で食べるためにはさまざまな工夫も必要だった。1つは、精密機器が多い宇宙船内でスープや麺が飛び散らないための工夫。スープにとろみを加え、麺はバラバラにならないように卵白でコーティングして一口サイズの俵型に。お湯で戻した後もこの形状は保たれる。また、地上よりも気圧が低く、水は70℃程度にしかならないため、その温度で戻るように生地配合や太さも調整した。こうして誕生したのが「スペース・ラム」だ。

気になる味は「私も試食しましたが、宇宙食用に開発しているので、地上で

即席麺を体感できる「カップヌードルミュージアム」

日清食品ホールディングス株式会社では、創業者・安藤百福の「子供たちに発明・発見の大切さを伝えたい」との思いを受け継ぎ、横浜市と、インスタントラーメン発祥の地である大阪府池田市に「カップヌードルミュージアム」を開設している。

いずれも安藤百福の「クリエイティブシンキング＝創造的思考」を見て、触って、作って、食べる、大人から幼児まで一緒に遊んで楽しめる「体験型ミュージアム」で、チキンラーメンを手作りする体験工房「チキンラーメンファクトリー」や、オリジナルカップヌードルを作れる体験工房「マイカップヌードルファクトリー」がある。

また、横浜には世界8か国の麺類が屋台形式で味わえる「NOODLES BAZAAR -ワールド麺ロード-」などが、大阪池田には、安藤百福が残した「語録」や、数々の勲章・表彰状や愛用していた品々を展示し、安藤百福の軌跡を紹介するコーナーがある。



●カップヌードルミュージアム 横浜
神奈川県横浜市中区新港2-3-4
☎045-345-0918
開館時間／10:00～18:00(入館は17:00まで)
入館料／500円(高校生以下は無料)
休館日／火曜日(祝日の場合は翌日が休館日)、年末年始



●カップヌードルミュージアム 大阪池田
大阪府池田市満寿美町8-25
☎072-752-3484
開館時間／9:30～16:00(入館は15:30まで)
入館料／無料
休館日／火曜日(祝日の場合は翌日が休館日)、年末年始

食べると必ずしもおいしいわけではありません」とのこと。というのも、人間の味覚は無重力環境では鈍くなるのだそう。そのため「スペース・ラム」は、スパイシーで濃い味付けがされている。実際、国際宇宙ステーションからの中継で野口宇宙飛行士は「地球で食べるインスタントラーメンの味がびっくりするぐらい再現されていた」と報告。山崎直子宇宙飛行士も「おいしかった」と感想を語っている。

ニーズを見据えて——これからの即席カップ麺

「チキンラーメン」発売から今年でちょうど60年。日清食品では年間300～350種類もの即席麺を開発している。特徴も時代と共に変化があり、2000年代後半から2010年代前半にかけて特に力を注いだのが麺の改良。目指したのは生麺に近い食感と味だ。初期は製造のしやすさから細い縮れ麺が定番だったが、技術革新により太くて真っすぐな麺も製造できるようになった。最



少しだけ食べたいときや、食事にもう一品加えたいときにちょうどいい「お碗で食べるシリーズ」と、贅沢なスープが特徴の「カップヌードル リッチ」シリーズ。

近は、技術よりも消費者の細かいニーズに合わせた商品展開を意識しているという。例えば、普段あまり即席麺を食べないシニアや女性向け、少量で贅沢な具を使った商品や、あえて即席感をなくしてお碗で食べる商品だ。

また、世界中に拠点を持つ日清食品では、それぞれの国や地域で「カップヌードル」を現地生産しており、日本市場と同じものは他国で販売されていない。インターネット上では、各国の商品紹介や、食べ比べなども盛んに行なわれている。

それにしても、即席麺はなぜ海外にこれほど広まったのか。「創業者がよ

く言っていたのが、どの国にもおふくろの味ともいえるスープがある。そこに麺を入れればラーメンはできる。それくらいシンプルなものだから受け入れられたということでした」。実際、海外向け商品は現地でマーケティングを行ない、現地の小麦粉や油や具を使って生産。その土地で暮らす人に合った商品を開発している。

日本国内にも、郷土の味を生かしたご当地麺は数多くある。即席麺はシンプルで多様なアレンジが利くからこそ、私たちは新たな味を求め、また飽きることなく食べなくなるのかもしれない。

3分後の愉しみ。

場所を選ばず、すぐに食べられる手軽さが魅力のカップ麺。
そのカップ麺をあえて提供しているレストランがある。
店名はズバリ「3minutes kitchen」。
全国のご当地カップ麺がスタイリッシュにディスプレイされ、
トッピングでプラスアルファの楽しみも用意されている。
これまでにない、ちょっと贅沢で楽しいカップ麺の世界を体験した。



カップ麺がディスプレイされたラーメンタワー。食べたいものを自分で取り出し、カウンターに持って行く。商品の説明書きやスタッフのおすすめトッピング情報もあり、選びやすい。



店長の山中泰司さん。「3minutes kitchen」オープンにあたり、飲食店勤務経験があり、調理師免許や食品衛生責任者の資格を持つ山中さんが店長を任された。オープンから半年、カップ麺の味のクオリティーの高さや製造技術の進化に驚いているという。



広々としてオシャレで清潔な店内に、テーブル席が60席。平日はカップ麺をスタッフがテーブルまで運んでくれ、土日は客がセルフで行なう。ラーメンタワーの54種類のご当地カップ麺のほか、「自家製カップ麺」などを合わせた全57種類を販売。

カラフルなラーメンタワーから 食べたいカップ麺を選ぶ

白を基調にした明るく広々とした店内に、ひときわ目を引く数台の陳列棚。全国のご当地カップ麺を銘柄ごとに積み上げた“ラーメンタワー”である。タワーの中には、北海道から九州まで実に54種類。「函館海鮮塩ラーメン」や「富山ブラック」、「近江ちゃんぽん」、「鹿児島焦がしねぎ入りとんこつラーメン」など、普段見慣れないものが多く、つい見入ってしまう。食べたいものをタワーから取り出してカウンターで会計を済ませたら、あとはテーブル席でゆったりいただくシステムだ。

ここは、2017（平成29）年7月に千葉ポートタウンにオープンしたカップ麺専門レストラン「3minutes kitchen」。運営しているのは、免税チェーンの大手企業だ。オープンの経緯を山中泰司店長にうかがうと、「カップ麺は日本が世界に誇るインスタント食品。インバウンドに強い当社が、新規事業を始め

るにあたり注目したのが、そのカップ麺を使った日本の“コト体験”です。お客様自身がラーメンタワーから取り出して、トッピングを選んで自分好みにアレンジして食べる。特に海外のお客様に喜んでいただけるのではないかと考えました」とのこと。家電や化粧品販売などで訪日外国人に人気の会社ならではのユニークな発想が、オープンの背景だ。店のロゴマークも、赤い丸に箸がデザインされ、日本らしさがシンプルに表現されている。



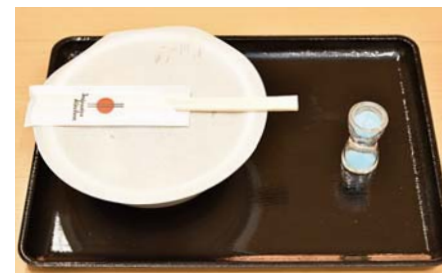
トッピングはチャーシューやシュリンプ、肉そぼろ、ツナ、ネギ、うずら卵、バターなどがあり、各50円。スタッフがカップ麺にトッピングを乗せ、お湯を注いでくれる。カップ麺以外にも「自家製ミニチャーシュー丼」（250円）、「自家製ミニ肉そぼろ丼」（250円）、「カレー」（200円）、「自家製オニオンチーズスープ」（120円）などがある。

多彩なトッピングから 好みを選ぶ楽しみ

カウンターにはトッピングのショーケースがあり、中にはチャーシューや自家製そぼろ、シュリンプ、フライドオニオン、チーズ、コーン、バターなど。好きなものをオーダーすればスタッフが麺の上に乗せて、お湯を注ぎ、砂時計と共に渡してくれる。テーブルに着いて、砂時計が落ちるのを待つ時間もなんとなく新鮮だ。

3～4分後、出来上がってふたを開けると、立ち上る湯気の中からフレッシュなトッピングが現れ、少し贅沢な気分になることができる。トッピング選びに迷ったら、ラーメンタワーに貼られたスタッフのおすすめコメントを参考に。いつもと違った空間でいただく、珍しいご当地カップ麺、ひと味違ったおいしさである。

「3minutes kitchen」のメニューには、独自に開発した自家製カップ麺も並ぶ。使っている麺は、そばやラーメンなど



お湯を注いだカップ麺は、砂時計と一緒に渡される。砂時計は緑が3分、オレンジが4分、水色が5分と色分けされている。写真は「自家製カップ麺」みそ味（298円）にシュリンプやコーンをトッピングしたもの。麺は生麺のようにツルツルとして弾力があり、スープもおいしい。※現在、写真のチャーシューは変更になっています。

で定評のある渡辺製麺から仕入れており、しっかりと弾力があってツルツル。カップ麺として提供されているのは唯一ここだけという。具材はチャーシュー2枚、ウズラの卵、メンマ、ネギ。味はしょうゆ、みそ、とんこつの3種類で、あっさりとしながらもコクがあるのは、隠し味にラードが使われているため。社内で何度も試食を重ね、個性よりも万人に好まれるおいしさを追求したという。「この自家製カップ麺とラーメンタワーのディスプレイで、今後チェ



トッピングだけでなく、ごまラー油、黒酢、オリーブオイル、煮干粉末など無料の調味料も多彩。カップ麺を最大限に楽しんでほしいという思いが伝わってくる。

ーン展開を目指しています」と山中店長は気合が入る。

技術も味も栄養も 時代とともに進化している

もともとカップ麺が特別に好きではなかったという山中店長。しかし、「3minutes kitchen」を始めるにあたり、さまざまな種類のカップ麺を味わい、地方に行った際は地域限定品もしっかりチェック。「正直、カップ麺のクオリティーの高さに驚いています。麺は油で揚げるタイプとノンフライの2種類

3minutes kitchen

ご当地カップ麺 売れ筋ランキング

北は北海道、南は沖縄まで、54種類のカップ麺をそろえている3 minutes kitchen。いずれも店長の山中泰司さん自らが厳選した、各地で人気のカップ麺ばかり。その中から、売れ筋のカップ麺を紹介する。

1位 マルタイ 黒マー油 とんこつ熊本ラーメン

食欲をそそる「味」と「香り」が特徴の2種類のニンニクを絶妙にブレンドしたパンチのある豚骨スープ。熊本ラーメンの特徴である、風味の強いニンニクを油で黒くなるまで炒めてすり潰した特製黒マー油付き。



熊本

●おすすめトッピング＝
フライドオニオン

2位 日清 行列のできる店のラーメン 和歌山

ノンフライ麺にスープはとんこつと鶏ガラを煮込み野菜の旨みをプラスした濃厚感のある和歌山風しょうゆとんこつ味。



和歌山

●おすすめトッピング＝バター

3位 ヤマダイ 凄麺 鶏しおの逸品

名古屋コーチンの鶏の旨味が凝縮された淡麗系スープが特徴。



名古屋

●おすすめトッピング＝シュリンプ

4位 ヤマダイ 凄麺 富山ブラック

真っ黒なスープが特徴の「富山のご当地ラーメン」を再現。



富山

●おすすめトッピング＝ツナ

5位 エースコック 勝浦タンタンメン

B-1グランプリでも話題の千葉県勝浦市ご当地グルメ『勝浦タンタンメン』の味わいが楽しめるカップ麺。鶏ガラと鰹ベースのしょうゆスープに、たっぷりのラー油が浮かんだ見た目からインパクトのあるスープ。



千葉

●おすすめトッピング＝
ツナ

6位 渡辺製麺 弟子屈 魚介絞り醤油味

北海道産小麦100%使用したモチモチした氷結乾燥ノンフライ麺に、魚介の旨味の特製エキスを魚だしのスープにギュッと閉じ込めた、特製しょうゆカップラーメン。



北海道

●おすすめトッピング＝
油揚げ

7位 ヤマダイ 凄麺 京都背脂醤油味

豚の背油に九条種ねぎをたっぷり使用することでスープの旨みが増している。



京都

●おすすめトッピング＝
肉そぼろ

8位 渡辺製麺 弟子屈 味噌

北海道産小麦100%使用したモチモチした氷結乾燥ノンフライ麺に道産大豆、道産米を原料にした粒味噌使用。北海道ならではの贅沢なカップ麺。



北海道

●おすすめトッピング＝ツナ

9位 ヤマダイ 凄麺 青森煮干中華そば

地元青森のワダカンの本醸造しょうゆを使用。旨みギッシリの東北の味を再現している。



青森

●おすすめトッピング＝ツナ

10位 マルタイ 高菜ラーメン (とんこつ味)

ピリッと味わい深い九州産真空パック詰め辛子高菜付きの本格的な高菜ラーメン。コシのある細麺で、スープはボークエキスをベースにした奥深い味わいのとんこつ味。



長崎

●おすすめトッピング＝
フライドオニオン

11位 ヤマダイ ニュータッチ 竹岡式らーめん

竹岡ラーメンの元祖「梅乃家」店主様の推奨品。



千葉

●おすすめトッピング＝ツナ

が基本ですが、製麺の仕方でお湯の浸透率なども変わってきます。技術はどんどん進化していて、その上でおいしくなっている。最近ではカルシウム入りなど栄養バランスを考えたものも増えています」と、その奥深さに感心する。

カップ麺の味にも流行があり、街中の人気ラーメン店と同じ傾向があるのだとか。「最近では“家系ラーメン”が人気ですが、やはりその影響からか、カ

ップ麺もとんこつ醤油などの濃い目の味で、かつ細麺のものがよく売れます」。

客層は、子どもから60代くらいまでと幅広く、外国人の姿も。食事時にはライスや丼ものとのセットが好評で、ドリンク類もあるので食後はそのままカフェとして利用する人も多いという。また、レストランでありながら、1食150円からという低価格。お小遣いでも食べられるため、平日は部活帰りの

中高校生、土日はスポーツや塾帰りの小学生の団体も多いそう。ひと昔前の駄菓子屋のような場なのだろう。みんながワイワイとコミュニケーションを楽しむのに役立っているようだ。

アレンジ次第で広がる カップ麺の世界

自家製カップ麺はイートインのみだ

が、店内の商品はすべて持ち帰りが可能。外国人客には、パッケージに地名が入ったものがお土産として人気だそう。

また、自宅でカップ麺を食べる時のアレンジも教えていただいた。「私が近頃ハマっているのが、お湯の代わりに無調整豆乳を入れる食べ方。特に、みそ味や辛いタンタンメンと相性が抜群です。熱々の豆乳で作ると、クリーミ

ーなスープパスタようになって、すごくおいしいですよ。残ったスープは捨てないで、ご飯、ベーコン、チーズなどと一緒に煮込めば、調味料いらずで本格的なリゾットになって、二度楽しめます。他にも、そば茶とか昆布茶、トマトジュースなんかに合うカップ麺を見つけるのも楽しいと思います。手軽さが魅力のカップ麺ですが、調理法がシンプルだからこそ、トッピングや

スープでひと手間加えて自分流に楽しんではいかがでしょう」と山中店長。カップ麺の世界がさらにグッと広がった。

●3minutes kitchen
千葉市中央区問屋町1-50 千葉ポートタウン1階
☎043-307-6810
営業時間／10：00～21：00
休日／千葉ポートタウンの休日と同じ

店舗のラーメンが地域によって様々な味わいを持つのと同様に、即席麺の世界もその地へ行かなければ入手しにくく希少性の高い製品が存在する。普段コンビニ等で見かける即席麺は製品のサイクルが速くて一部の定番商品以外は目まぐるしく製品が入れ替わるが、これとは対照的に販売地域が限定された即席麺は、昭和の雰囲気を残したままあまり変化をしないものが多い。

即席麺は1958（昭和33）年に日清食品がチキンラーメンを発売して大ヒット。その将来性に多くの企業が飛びついて1965年には360社を超える企業が参入するほどの過当競争になった（一般社団法人日本即席食品工業協会『競

争と協調の50年』）。しかしその多くは零細であったため価格競争に耐えられず廃業や合併・吸収により急速に淘汰され、1970年頃までに残ったのは全国規模の大企業と各地方に数社が残る中堅企業だけになってしまった。販売力に劣る後者はもともと営業範囲が狭い地域に限定される中、地元の人々に愛される即席麺を細く長く作り続けているのである。

＊ ＊
以下、古くから存在する販売地域が限定される即席麺で、現在でも購入可能な製品を紹介しよう。

●**沖縄、九州**
まず沖縄にはオキコが味付け袋麺の

「オキコラーメン」を発売している。この会社はかつて様々な製品を販売していたが1998（平成10）年に即席麺製造から撤退。しかし2006年にミニサイズの4個パックという形態で復活を遂げた。

また、東洋水産と明星食品がそれぞれ袋とカップの「沖縄そば」を販売している。

九州は福岡のマルタイ（当時は泰明堂）がチキンラーメン誕生の翌年に棒状ラーメンの「マルタイラーメン」を発売。その後九州ではこの棒状ラーメンが根付くことになる。マルタイラーメンは味のバリエーションを拡張するのと並行して油揚げタイプの「これ

だ」を発売する。

佐賀のサンポー食品も棒状ラーメンから始まり油揚げ麺も各種販売していたが、大ヒットとなったのがカップ麺の「焼豚ラーメン」である。

熊本には五木食品（旧住尾製麺）が棒状の「アベックラーメン」を発売してロングセラーになっている。

かつて九州には即席麺を作る会社がたくさんあったのだが多くは淘汰されてしまった。上で紹介した以外には福岡の栗木商店や江崎製麺（「福島ラーメン」が販売中）、鹿児島島のヒガシマル（兵庫のヒガシマル醤油とは別組織）などが現存する。

大企業ではハウス食品が「うまかつ

ちゃん」で豚骨味を全国に認知させ、のちに九州中心の販売となる。日清食品や東洋水産などの大手企業も九州限定の製品を各種販売している。

●**四国、近畿、北陸、東海**
四国は徳島製粉の「金ちゃんラーメン」や「金ちゃんヌードル」などの金ちゃんシリーズが有名で、これらは四国だけでなく西日本全般で流通している。しかしその反面関東以北の人にはほとんど知られていないブランドである。

大企業では明星食品が古くから「チャルメラ新味」を四国限定で販売している。近畿圏では兵庫のイトメン「チャンポンめん」が有名。この製品も関西以北では知名度が低いが、なぜか北陸で

高い人気を博しているのが興味深い。

中京地区では愛知の寿がきや食品が大手で、「みそ煮込」「本店の味」などは愛知県外で稀に見掛けることができる。

会社の規模は小さいが「キリンラーメン」の小笠原製粉、「ボンポコラーメン」の山本製粉も昔ながらの製品を販売している。

静岡では東洋水産が「ハイラーメン」という古くからある製品を今なお販売し続けている。

●**甲信越**
甲信越地方では長野の信陽食品が「ボンちゃんラーメン」シリーズを出している。テーブルマークは長野県限定で「ホームラン軒信州みそ仕立て」を販

その地で 出会う 即席麺。

山本利夫 ●即席麺コレクター

やまもと・としお ●1960（昭和35）年生まれ。幼い頃から即席麺の魅力に目覚め、大学在学中より袋やフタの収集を始める。現在まで、6,000種類以上の即席麺を食してきた。それらのデータを記録・採点するWebサイト「i-ramen.net」での情報公開のほか、YouTubeへの調理動画の投稿なども精力的に行なっている。著書に『即席麺サイクロペディア（1）カップ麺 2000年編』『即席麺サイクロペディア（2）世界の袋麺編』（ともに社会評論社）、『日本懐かし即席めん大全』（辰巳出版）などがある。 <http://i-ramen.net/>



沖縄
オキコ（沖縄県）
オキコラーメン
ハーフサイズの麺が4個パックになっている。チキンラーメンのように麺に味が付いており、お湯を注いでも鍋で煮ても作れる。現在は観光土産としての位置付けのようだ。



九州
マルタイ（福岡県）
これだ
1967年の販売。棒ラーメンのマルタイラーメンがヒットした後、一般的な油揚げ麺の市場に参入した製品が本品。まだ豚骨味の即席麺というものが無い時代なのでこれは醤油味。



九州
サンポー食品（佐賀県）
焼豚ラーメン
1978年の発売。九州ラーメンに慣れていない本州以北の人が食べることを想定していないような強い豚骨臭が特徴。ハート形の焼豚は薄いけれども大きく、別添で紅生姜も付いている。



九州
五木食品（熊本県）
アベックラーメン
1960年の発売。名前は2食入りのため2人一緒に食べるということに由来する。マルタイ等他の棒状ラーメンとは違い一把ずつ束ねていないので1人分だけ作る時は分けるのに気を遣う。



九州
ハウス食品
うまかつちゃん
当初は九州のみの販売だったが、一時期全国でも販売されて、とんこつ味のラーメンを一般化させた立役者。たくさん味のバリエーションがあり、夏季にはつけ麺も追加される。



西日本
徳島製粉（徳島県）
金ちゃんラーメン
1968年の発売。屋台とおじさん（金ちゃん？）のイラストは発売当時から変わっていない。明星食品チャルメラおじさんのイラストが時代とともに洗練されてきたのとは対照的。



西日本
徳島製粉（徳島県）
金ちゃんヌードル
1973年の発売。昭和時代にはよく見かけられた二重構造の断熱カップを今でも使い続ける唯一の会社である。縦型カップなのにスープとかやくが別添なのも珍しい。



四国
明星食品
チャルメラ新味
1978年の発売当初から一貫して四国のみで販売される製品である。普通のチャルメラしょうゆと比べてスパイスが調味油に変わり、メンマと胡麻の風味が強調される。



近畿、四国と九州の一部
イトメン (兵庫県)
チャンポンめん

1963年の発売。太麺と海鮮豚骨味が特徴の長崎ちゃんぽんとは全く違い、透明感のある琥珀色のあっさりしたスープ。乾燥した海老と椎茸が入っており、独特な香ばしさが特徴的。



愛知など
寿がきや食品 (愛知県)
本店の味

1970年の発売当初から「メンマ」が付いているのが特徴。後日コーンも付属するようになった。スープは粉末でシンプルな醤油味だが、メンマの香りが結構強くて癖になる味。



愛知など
小笠原製粉 (愛知県)
キリンラーメン

1965年発売。西三河地方でのソウルフード。キリンの首のように長く愛される味を目指して命名された。1995年にいったん製造を中止するが、復活を望む地元の声に応じて2005年に復活。この時から豆乳入りの麺となり、今では多くのバリエーションを持つようになった。



東北
エースコック
カレーヌードル

1973年の発売。初めてのカレー味カップ麺。姉妹品の「シュリンプヌードル」とともに最初は全国販売されていたが、現在は東北限定となっている。色使いは派手になったものの、昭和っぽい雲のような模様は当時のままである。



北海道など
エスビー食品
ホンコンやきそば

1964年の発売。北海道のソウルフードと呼ばれるほど根強い支持がある。はじめてから麺に味が付けられているのが特徴で、炒める途中でソースを混ぜる必要がない。



北海道
東洋水産
ダブルラーメン

1964年登場。1袋に2食分が入っているのは九州の棒状ラーメン以外では極めて珍しい形態。麺とスープがそれぞれ2個ずつ入っており、大盛りにしたり二人で食べたりできる。



静岡
東洋水産
マルちゃんハイラーメン

1962年発売。シンプルなパッケージでマルちゃんの顔マークを初めて使用した製品。当初は全国販売されていたものの現在では静岡県でのみ店頭販売をしている。



長野など
信陽食品 (長野県)
ポンちゃんラーメン

1964年の発売。袋およびカップ版でそれぞれしょうゆ味とみそ味がある。古き良き時代の即席ラーメンという風情を保っており、たぬぎのイラストが発売時期を感じさせる。



長野
テーブルマーク
ホームラン軒 信州みそ仕立て

発売時期は不明だが、カネボウフーズ時代の2000年頃には存在していた。信州みそを使ったスープに野沢菜が入っている。メーカーのウェブサイトにも情報が載っていない隠れた逸品。



北海道
東洋水産
マルちゃんやきそば弁当

1975年の登場。麺を湯戻した残り湯を利用して作る粉末スープが付いているのが特徴。現在は味付けや量でたくさんのバリエーションがある。



北海道
エースコック
大吉 焼豚しょうゆ

1978年に発売され、当初は全国発売されていた製品。こぶたの神様が描かれたおみくじが入っているのが特徴で、運が良ければ景品(現在は図書券)が当たる。



全国かつては千葉限定
サンヨー食品
アラビヤン焼そば

当初は全国販売だったが、その後継製品が発売されて千葉県と南茨城のみで細々と販売を継続。長い間幻の製品となっていたものが近年人気の高まりを受けて全国販売に復活した。

売している。
新潟限定発売品としてはエースコックがコシヒカリの米粉を麺に混ぜ込んだ「うまさぎっしり新潟」というシリーズを近年投入してきた。
●東北
東北地方は東洋水産が袋ラーメンの「しょうゆラーメン」「塩ラーメン」「みそ味ラーメン」を販売している。同名の北海道限定版とよく似たパッケージであるために見分けが付きにくい。またかつては全国販売されていた「焼そばバゴーン」も現在は東北地方限定であり、多くの味のバリエーションを持っている。
エースコックはカップ麺創世記の頃からある製品の「シュリンプヌードル」

ル」「カレーヌードル」を現在は東北地方限定品として販売している。
●北海道
北海道では地元企業としてノンフライ袋麺の菊水と藤原製麺という会社があるが、最近では全国で主力製品を購入ができるようになってきた。
エスビー食品の「ホンコンやきそば」はかつては全国発売で立川談志氏がチャイナ服を着てTVコマーシャルに出て一世を風靡したが、現在は北海道(と宮城県と大分県の一部)のみの販売。
東洋水産は北海道限定品が多い。袋麺では「ダブルラーメン」2食入りという珍しい形態で根付いており、袋焼そばの「やきっぱ」は北海道らしい甘くて濃い味付けのソースが特徴。カップの

「やきそば弁当」は麺を湯戻した残り湯でスープを作れて多くのバリエーションがある。「激めん」はワンタン入りカップ麺。
エースコック「大吉」はおみくじ付きのカップ麺で、当初全国販売だったものが平成になった頃から北海道限定品になっている。
* *
こうして見ると、大手企業ではかつて全国販売していた製品を、需要の高い地域だけに絞って販売を継続するケースが多い。一方で、サンヨー食品「アラビヤン焼そば」は当初全国販売していたものが「サッポロ一番ソース焼そば」の登場に伴い千葉県と南茨城の限定販売となり30年経過したものが近

年再び全国販売に戻すという逆転劇があった。現在の地域限定品も人気に火が付けば全国展開される日が来るかもしれない。
* *
私は物心がついた頃から袋の即席麺をよく食べてきて、小学校の高学年になる時期には自らの手で鍋と箸を持ち調理をするようになっていた。そしてちょうどその頃に初めてのカップ麺である日清食品のカップヌードルが登場。即席麺への興味がますます増していく。中学高校の頃は深夜放送を聴きながらカップ麺をすすめる日々が続いたものだった。
車の免許を取ると行動範囲が広がり、ある日旅先でふと小さな乾物屋に入った時、今までに見たことがない即席麺

に遭遇。自分の生活する関東圏にあるものとは全く違う即席麺の世界があることに気付いたのである。その後は旅行へ行くと必ず現地のスーパーへ寄るようになり、次第にそれが目的となってしまった。当時はまだインターネットを使った情報収集や通販などが無い時代で、地域限定の即席麺を収集するには足を使って捜しまわる他に方法がなかったのだ。
忘れもしない体験は、就職した年の夏休み。車で関門トンネルを抜けて初めて九州へ上陸し、その直後にスーパーに入ると、即席麺売場を見た瞬間思わず絶句した。「宝の山だ…」。そこにある多くが今までに見たことも無い即席麺。マルタイ、サンポー食品、住尾

(現五木食品)等々。もちろん全国規模の大手メーカー製品も置いてあるのだが、関東圏では売っていない製品が並んでいる。私は気が付いたら一杯の買い物カゴを両手に持っていた。
しかし、このような旅行へ出かけて珍しい即席麺と遭遇する「足を使った出会い」は効率が悪く、せっかく遠方まで来たのにさしたる収穫もなく、期待を裏切られることも多かった。
現在ではインターネットを使って何処にどんな即席麺が売られているのかが簡単に分かるようになり、自宅に居ながらにして買うことも普通にでき、事実私もよく利用している。しかしかつての熱狂を思い出すと少し寂しさを感じることもある。

株式会社佐々木商会



塗り替えをして感動し、喜ぶお客様の顔を直接見たい、という思いが強くあります。来店型の店舗をつくり、元請けを増やして、地域に密着した経営を続けたいですね。

代表取締役 **佐々木康之**



◀三陸復興国立公園内、国指定名勝「種差海岸」の海岸線にある「大須賀海岸」。「鳴砂」の浜としても知られる。

▲史跡「根城」にある、復原された主殿。南部師行が1334（建武元）年に築城して以来、約300年間八戸地方の中心として栄えた。国指定史跡で、日本百名城にも選ばれている。



㈱ササキハウジングカンパニー八戸東店。大通りに面しているため気軽に立ち寄れる。2階のショールームにはさまざまな建材のほか、施工事例やお客様の声が展示・紹介されている。



青森県の南東部に位置し、全国屈指の港町と北東北随一の工業都市という2つの顔をもつ八戸市。近世は八戸藩の城下町として栄え、2017（平成29）年には特例市から中核市へ移行し、県内1位の人口密度を誇る都市として発展を続けています。

＊ ＊

その八戸市に本社のある株式会社佐々木商会をお訪ねし、代表取締役の佐々木康之さんにお話をうかがいました。

■創業はいつでしょうか？

●1951（昭和26）年から塗料販売店を経営していた私の父親が、塗装工事分野を独立させ、1953年に創業したのが当社です。2代目社長として私が就任したのが1991年。31歳のときです。

■このコーナーで12年前に御社を紹介させていただきました。

●その直後の2006年1月に、当社の一部門だった住宅リフォーム事業部を、株式会社ササキハウジングカンパニーとして分社化しました。元請けを増やしたいので、2000年にその事業部を設けたのですが、売上が順調に伸び、社員も増える一方で、社員間のコ

ミュニケーションがとりづらくなり、新会社設立に踏み切りました。しかし、いちばんの理由は、来店型の店舗をつくりたかったという思いですね。

■それはなぜでしょうか？

●元請け化をはかり、一般のお客様の戸建住宅や店舗、アパートやマンションなどの塗り替え塗装の仕事を増やすのが目的です。そのためにはまずお客様に自然に寄っていただく環境が必要です。当社もいずれは来店型の塗装専門のショップにしたいと考えています。

お客様の笑顔を見るのがいちばんの喜び

■数年前にホームページも開設されていますが……。

●ウェブ経由で当社を知り、問い合わせをされるお客様も増えました。いまの時代、一般ユーザーと深いつながりを築くことはとても大切です。建物の塗り替えをしてお客様に喜んでいただき、直接その笑顔を見るのは、仕事の大きなモチベーションになります。

■そのことが経営理念にもつながるのでしょうか？

●私にとって会社経営は、以前は業績を伸ばし、会社を存続させることでした。余裕がなかったのかもしれませんが。いまは経営理念として「感動品質」という言葉を掲げ、お客様に喜んでいただくことを第一に考えています。それが地域や世の中の役に立つことにつながります。

■そのために力を入れていることがありましたらお聞かせください。

●お客様に喜んでいただくためには、お客様の事前の期待を超えた仕事をし、想像していたよりきれいですねと感動されなければいけません。そのためには技術の向上が必要です。当社の16人の職人全員が一級塗装技能士の資格を取得しています。また、一級土木施工管理技士、二級施工管理士もおり、資格取得には積極的に取り組んでいます。技術だけでなく、マナー面の向上にも力を入れています。

■マナー向上のために実践されていることをお聞かせください。

●毎週月曜日、終業後に時間を設けて、技術的な勉強に加え、マナーを学ぶための会議をしています。マニュアルもつくり、“マナー日本一の塗装技術集



きれいに整頓された倉庫。「いま、倉庫の整理整頓、定位置、定量、定品という『3S 3T』を進めています」（佐々木社長）。



団”を目指しています。技術と人間性でお客様に感心され、社員にこの職種を選んでよかったと、生き甲斐をもってもらいたいと思います。

社員一人ひとりが能動的に動ける会社に

■主な業務内容をお聞かせください。

●売上でいいますと、9割以上が塗装工事になります。その他は防水工事。リフォーム工事も若干手がけています。

■これから伸ばしたい分野をお聞かせください。

●外壁から床、屋根まで、すべての分野を伸ばしたいですね。とくに広めたいのは壁の断熱です。屋根用遮熱塗料



全国的にも珍しい、市が運営する書店「八戸ブックセンター」。飲み物を手にしながら閲覧でき、市民のくつろぎの場にもなっている。



2011年にオープンした新たな観光拠点、八戸ポータルミュージアム「はっち」。シアターやギャラリーのほか、カフェなどもある総合文化施設で、多くの人で賑わう。



南部一之宮として多くの信仰を集めてきた「櫛引八幡宮」。5棟の社殿が重要文化財に指定され、国宝の甲冑なども一般公開されている。



▲本社社屋。

PROFILE

■株式会社 佐々木商会

（東北ニットク・アメニティシステム会員）

●創業／1953（昭和28）年6月

●資本金／1,000万円

●代表者／代表取締役 佐々木康之

●所在地／〒031-0072

青森県八戸市城下3-9-10

電話（0178）43-2632

FAX（0178）45-9040

●事業内容／塗装、吹付、コーキング及び防水の各工事、建物リフォーム工事

●従業員数／25名

藤本塗料興業株式会社

いろいろなものを組み合わせれば
分野を広げられるのが塗料業界だと思います。
当社は本年90周年を迎えます。これを機に、
時代のニーズに合うものを積極的に取り入れながら、
少しでも事業を拡張していきたいですね。

代表取締役会長 **藤本幸造**



▲社員の皆様。市内萩町にある倉庫前で。会長の隣が3代目の藤本早智社長。



▲須崎営業所外観。



▲松山営業所外観。



敷地2,700㎡の倉庫(上)と、本社の社屋(下)。本社事務所は以前は市街のはりまや町にあったが、1967年に現地に移り、創業50周年を機に新築された。



●松山営業所の耐震改築です。本年の秋の竣工を予定しています。5階建のビルですが、私の思いが詰まっています。内部の使い勝手にこだわりましたし、それが外観にも現れて形も良くなったと自負しています。

■**ご自身の将来ビジョンをお聞かせください。**

●86歳になったばかりですが、取り組みたいことはたくさんあります。全国の観光地を自由に旅行したいですね。ゴルフにも精進したいですね。

■**趣味もやはりゴルフでしょうか？**

●ゴルフは精神の集中です。今迄それが出来ていなかった。実は日特会で行ったのが初めてで、50年前、先輩役員の方々と過ごした高松市志度カントリークラブの思い出は忘れません。また、自宅の裏山にある果樹園での果物栽培も大きな楽しみの一つです。

■**本日はどうもありがとうございました。**

P R O F I L E

■**藤本塗料興業株式会社**
(中四国日特会会員
四国ニットク・アメニティシステム会会員)
●**創業**／1928 (昭和3) 年5月
●**設立**／1952 (昭和27) 年1月
●**資本金**／1,800万円
●**代表者**／代表取締役会長 藤本幸造
代表取締役社長 藤本早智
●**本社所在地**／〒780-8010
高知市棧橋通3丁目25-30
電話 (088) 833-1181
FAX (088) 833-1198
HP : <http://www.fujimototorio.jp/>
e-mail : fjmtorio@fujimototorio.jp
●**事業所**／本社倉庫調色センター、須崎営業所、松山営業所、関東営業所
●**事業内容**／各種塗料、建築用防水・シーリング材、ガラス繊維強化プラスチック資材、CFRP (炭素繊維強化プラスチック) 資材、防音防振断熱材、各種印刷用インキ及び溶剤、接着剤、工業薬品・各種副資材・関連機器、設備販売並びに関連工事請負
●**従業員数**／35名

▲棧橋通りにある本社の社員の皆様。

四国の中西部に位置する高知市。江戸時代は土佐藩の城下町として、近代は四国の太平洋側の中心都市として発展してきました。坂本龍馬が生まれ育った町としても知られ、記念館など、ゆかりの地や関連施設が多くあります。

＊ ＊

その高知市に本社があり、本年創業90周年を迎えられる藤本塗料興業株式会社をお訪ねし、代表取締役会長の藤本幸造さんにお話をうかがいました。

■**創業はいつでしょうか？**

●1928 (昭和3) 年です。農家の次男だった創業者(私の父)が新しい事業を求めて大正末期の商都大阪で2～3年勉強をして高知に戻って昭和3年創業しました。まだ塗料自体が一般にほとんど知られていない時代で、新しい事業でした。

当時、創業地の高知県須崎市で塗料を扱う店は1軒だけでしたが、いまのような需要はなく、販売から工事まで引き受け、徐々に地域で認められていったようです。

■**戦後の御社の伸張のきっかけをお聞かせください。**

●戦中から終戦までは塗料は軍需品で一般には手に入らない時期が続きました。戦後、朝鮮戦争から1964年の東

京オリンピックにかけて日本経済が成長の時代に入り、当社も伸長しました。1950年には、高知市内のはりまや町に本社店舗を構え、1952年に法人設立をしました。業績が伸びた契機のひとつが、1951年にニットクさんが開発されたセメント瓦用塗料「スレコート」でした。

建築用塗料と船舶用塗料で時代のニーズに応える

■**その背景には、やはり戦後復興があったのでしょうか？**

●太平洋戦争の末期、B29の空爆で日本全土が焼土と化した跡に日本全土が第1次建築ブームで、学校などの大きな木造建築が次々と建設されました。その屋根がスレートでした。10トンくらいの旧国鉄の貨車で「スレコート」を毎月入荷した記憶があります。

1956年に発足したニットクさんの「中四国日特会」にも当初に入会したと思います。久留米で第1回目の日特会があり、先代の薦めで出席した後で妻と九州を回って“新婚旅行”をしたことを覚えています(笑)。

また、高知は漁業も盛んですので、漁船用の塗料や大阪がよいの木造機帆船の塗料もよく売れました。それまでは旧海軍の軍艦専用であった高田船底塗

料が毎月貨車数台分入荷し、よく売れました。その後船舶自体が木造からFRP化したのでFRP船建造用の資材や塗料を扱っています。

■**その後、事業所や倉庫を拡充されましたが……。**

●1972～73年の第1次オイルショックの後、本社と萩町倉庫調色センターを新築建設し、1979年初めて創業50周年を祝いました。

■**防水材を扱われるようになったのはいつごろでしょうか？**

●戦後、第1次木造建築ブームの時代が終わり1965年頃、第2次建築ブームは軽量鉄骨建築が主流となり、防水材の需要が増えた東京オリンピック前後です。この時もニットクさんに建築塗膜防水材「ブルーフロン」やFRP防水材「タフシール」などを製品化していただきました。大規模建物のほとんどがRCやSRC造となった現在でも良く使われています。

■**社長ご就任はいつでしょうか？**

●先代が50年にわたる創業時代を終え、隠居したいとの意を固め、長男の私が引き継いだのは1973年。第1次オイルショックの時期でした。石油製品は高値でも飛ぶように売れましたが、当社は無理な値段では販売しませんでした。そのことがのちにお客様か



国の史跡「高知城」の追手門。奥に見える天守を含め、15棟が国の重要文化財に指定されている。江戸時代初期に、土佐藩初代藩主・山内一豊が礎を築いた城で、本丸が完全な状態で残る唯一の城。



土佐の民謡「よさこい節」で知られる、高知市の中心部にある「はりまや橋」。現在の朱色の欄干の橋は1998年に復元されたもので、一帯は公園として整備されている。



月見の名所として知られ、「よさこい節」にも歌われた「桂浜」(上)。浜の小高い丘の上には、1928年に建てられた高さ5.3m(台座を含めた総高は13.5m)の坂本龍馬の銅像がある(右)。



ら評価され、信用を得ることにつながったようです。消防法改正で危険物倉庫の設置が必要になり、1971年に市内の萩町に土地を購入し、場所を確保しておいたことが幸いしました。

■**1978年に創業50周年を迎えられ、全国展開も進められていますが……。**

●その萩町に倉庫を建てたのが1975年。創業50周年には本社社屋を新築しました。その後1983年に松山営業所を、1995 (平成7) 年には神奈川県川崎市に関東営業所を建設しました。

■**現在の業容をお聞かせください。**

●販売量としては建築関係が全体の7割を占めています。そのうち塗料が3分の2、防水材とシーリング材が3分の1ですね。残りの3割が船舶用のFRPや工業用塗料、車輦用塗料と印刷インキになります。

■**これからはどのようなことが塗料業界へ要望されるとお考えでしょうか？**

●新しい塗料が次々と開発され、高品質になりました。白亜鉛の堅練ペイントをすり鉢で練って調合した昔とは違



株式会社旭工舎



アスベスト対策や鉛の問題など、解決すべき問題が山積しています。環境を常に意識し、その対応に力を入れていきたいですね。

代表取締役 **牧 浩士**

昔と比べ、塗料の質は、格段に上がりました。これからも塗装技術の向上に努め、得意分野を伸ばしていきたいですね。

取締役会長 **岡田光直**



大瀬川に設けられた「鮎やな」。産卵のために川を下る鮎を、川をせき止め一部に流れ口を作り、「落賣」と呼ばれる竹のスノコに落として捕る伝統的な漁法で、“水郷延岡”の秋の風物詩として知られる。



高橋元種が1603（慶長8）年に築いた「延岡城」の「千人殺しの石垣」（上）。ある石を外すと一気に崩れ、1000人を殺すことができるといわれる。右は1993年に復元された「北大手門」。



宮崎県北部に位置し、多くの河川が市内を流れることから“水郷”と呼ばれる延岡市。江戸時代には、延岡藩の城下町として、大正時代以降は、旭化成を中心とする県内屈指の工業都市として発展してきました。

＊ ＊

その延岡市に本社のある株式会社旭工舎をお訪ねし、代表取締役の牧浩士さんと、取締役会長の岡田光直さんにお話をうかがいました。

■創業はいつでしょうか？

●**牧社長**：1946（昭和21）年8月1日に、初代社長である私の父親が個人事業として創業しました。現会長を引き継ぎ、私が3代目社長に就任したのは2008（平成20）年4月1日。49歳のときです。

●**岡田会長**：初代社長は私の義理の兄にあたります。その初代社長の勤めもあり、株式会社西井塗料産業（現株式会社ニシイ）小倉支店に勤めたあと延岡に戻り、1963年の8月に入社しました。その後、1975年10月から、現社長に替わるまで2代目社長を務めま

した。

■社名の由来をお聞かせください。

●**岡田会長**：旭化成株式会社の協力会社ということで、創業時に「旭」を冠したのだと思います。創業2年後の1948年には九州電力株式会社の仕事も請けるようになり、建築塗装を手けるようになりました。

鉄骨関連の塗装を中心に

■いまも企業からの受注が多いのでしょうか？

●**岡田会長**：旭化成さん、九州電力さんをはじめとした民間企業と官公庁が多いですね。塗装と防水が中心です。塗装の8割近くが鉄骨関係です。一般建築は外壁、屋根の塗装から、スラブ打ちの建屋のベランダ防水ですね。

●**牧社長**：企業の鉄骨関係を塗装するようになったのは岡田社長の時代からです。官公庁からも受注しますが、仕事量が全体的に減少しているのが実状です。入札制度が変わって価格競争になり、受注も厳しく、えり好みできな

い状態ですね。

■建物の鉄部でしょうか？

●**岡田会長**：工場内プラント設備や送電鉄塔、変電所の変圧器の塗装工事が中心で、特殊な技術が必要になる分野ですね。

●**牧社長**：発電所の水圧鉄管や水力発電所の水門などのメンテナンスも行ないます。官公庁の仕事は主に橋梁塗装ですね。

●**岡田会長**：建築塗装は多くはなかったのですが、ニットクさんの壁面防水化粧材「ハイブルーフ」が開発されてからは建物の外壁を多数施工しました。塗料の質が高く、お客様にも喜ばれて、九州電力さんの6力所の発電所にも採用されました。

■ニットクとのお付き合いはいつごろからでしょうか？

●**岡田会長**：私が入社したころからお付き合いしていたと思います。ハイブルーフ会には、1984年の発足当初から会員になり、現在まで南九州支部の支部長を務めています。



五ヶ瀬川にある「石堤」。洪水に悩まされた住民が、大正から昭和初期にかけて造ったコンクリート製の堤防で、幅約7cmの隙間に畳を差し込み、越水を防いだ。他に岐阜・長良川、兵庫・揖保川に存在するが、五ヶ瀬川の石堤が最古といわれている。扇形のデザインは構造力学的にも優れ、趣きもある。



「高千穂神社」の神楽殿で執り行なわれる「夜神楽」（上）。高千穂へは延岡市街から車で約1時間。高千穂峡のほか、「天岩戸神社」（右）などがあり、神話の世界に触れることができる。



本社事務所。

●**牧社長**：いまは防水材と屋根材でお世話になっています。屋根用遮熱塗料「パラサーモ」は、主に一般の住宅に採用しています。

■塗料のニーズはどのように変わったとお考えでしょうか？

●**岡田会長**：塗料自体が変わりましたね。当初は防食のために鉛丹塗料を使っていたのですが、乾きが遅く、苦勞しました。塗装後にゴミやホコリがついたり、とくに冬場は工期を守るのに苦勞しました。そのうちにフェノール樹脂塗料やエポキシ樹脂塗料などを使用するようになり、いまはほとんどフッ素樹脂塗料になりました。

●**牧社長**：ただ、サビ止めのための顔

料に鉛を使っていたため、当時の鉛丹塗料がいま問題になっています。その鉛の含有を2020年までに全廃する方向ですが、下地から完全にはがれないで付着しているため、処理にかなり費用がかかります。

環境対策にはとくに敏感に

■環境に対する意識が高くなってきたのでしょうか？

●**牧社長**：3年ほど前から、塗装現場においても環境問題に対して敏感になっていると思います。とくに、旧塗膜に含まれているアスベストや鉛がクロースアップされ、その対策も必要になってきました。我々施工業者だけでなく、発注者である官公庁の方々にもご理解いただくために、関係者の皆様を招き、講習会を開いています。

●**岡田会長**：すべての分野で環境問題に取り組みなければならないと思います。当社も、2011年に環境マネジメントシステムISO14001の認証を取



本社社屋（左）。表札とともに、ニットク・アメニティシステム会の会員証も掲げられている。

得しました。同時に「環境方針」を設定し、環境汚染の予防をはじめとした環境維持活動を推進しています。

■これらの会社のイメージをお聞かせください。

●**牧社長**：宮崎県の北部はもともと仕事が少ないうえに、官公庁関係は価格競争が激しくなりました。人を雇うのも育成するのもお金がかかりますが、少しでも単価を上げる努力をして、人材を確保していきたいと思います。人材不足や工事の質の低下につながりますので、長い目で見ていかないといけないと感じています。

■趣味をお聞かせください。

●**岡田会長**：ゴルフです。40年以上続けています。私が会長を務めるニットク・アメニティシステム会南九州地区の会合は、毎年霧島で開きますが、必ずゴルフを楽しんでいます。

●**牧社長**：釣りです。30代のごころから海に出ていますから、もう長いですね。昔は磯釣りもしましたが、いまは北浦方面に、仲間と1艘借り切って船で出ています。シーズン中は毎週行きます。良好な漁場で有名で、釣った魚は自分で捌いて食べます。

■本日はどうもありがとうございました。

PROFILE

- 株式会社旭工舎（九州ニットク・アメニティシステム会会員）
- 創業／1946（昭和21）年8月
- 資本金／1,000万円
- 代表者／代表取締役 牧 浩士
- 本社所在地／〒882-0822 宮崎県延岡市南町2丁目2-7 電話（0982）32-6301 FAX（0982）32-6302
- 営業種目／塗装工事、防水工事
- 従業員数／15名

■塗料事業本部

●ニットク・アメニティシステム連合会——「平成29年総会を福井・あわら温泉で開催」

「ニットク・アメニティシステム連合会」（会員数458社）の平成29年総会が昨年の11月10日、福井・あわら温泉の「まつや千千」で開催されました。

総会は佐々木副会長の「開会の辞」で始まり、その後、出席者全員で「ニットク・アメニティシステム連合会会員憲章」



▲佐々木副会長による開会の辞



▲会員憲章の唱和

の唱和が行なわれました。続いて穂坂会長の挨拶では、「今日はお忙しい中、ニットク・アメニティシステム連合会の総会にお越しいただきまして、誠にありがとうございます。

衆議院の総選挙は、自由民主党の大勝利で終わりました。新しい風が吹きかけましたが、『排除』という言葉に、希望の風は止まってしまいました。我々も、毎日の積み重ねとなりますが、しっかりと基盤をもって仕事をする事、言葉を大切にすることが大事であるという教訓を得ました。

日本特殊塗料の中間決算は増収とのことですが、この中にあって、塗料事業に占めるニットク・アメニティシステム連合会のウエートが15%近くにまで増えてきていると聞いています。お互いにウィンウィンで成長していけるということは



▲穂坂会長の挨拶

誠に素晴らしく、ありがたいことと思います。今後も会員各社とニットクが協力し、お互いがよい関係で伸びていけるように、引き続き皆様のご支援とご協力を賜りますようによろしくお願い申し上げます。皆様のご健勝と会員各社のご発展を祈念いたします」と述べられました。

続いて、穂坂会長が議長に選任され、第1号議案から第4号議案が審議され、承認・可決されました。

* * *

なお、第3号議案で承認された平成29年度の事業計画は以下のとおりです。

- ①日本特殊塗料のすべての塗料・工法の採用に取り組んでいきます。
- ②今年度も引き続き、「遮熱塗料シリーズ」「NTサーモバランスNEO1」「シルビアセラティーンN」の採用拡大に取り組めます。
- ③ニットク・アメニティシステム会各地区と日本特殊塗料(株)の連携を密にして、効果的な運用により、顧客のニーズにより一層応えていきます。
- ④ニットク・アメニティシステム連合会ホームページの充実化をはかります。
- ⑤広告・宣伝活動および官庁、設計事務所などへのPR活動を推進します。
- ⑥ニットク・アメニティシステム連合会理事会を年3回開催し、効率的な会の運営をはかります。
- ⑦ニットク・アメニティシステム連合会ニュースを発行します。
- ⑧ニットク・アメニティシステム会各地区の技術委員会、広報委員会、支部会

会議の強化をはかります。

議案の審議終了後には、総会に先立って開催された合同技術委員会および合同広報委員会の審議事項が報告されました。

■合同技術委員会

- ①「シルビアNADフッ素」発売について報告
 - ②「シルビアセラティーンN」関連の開発について報告
 - ③臨時技術委員会のニットク本社での開催を決定
- 合同広報委員会
- ①各地区広報委員会の活動内容の報告
 - ②ホームページへの動画掲載などの充実化
 - ③特定向けカタログ、販促グッズの作成
 - ④設計活動等に関する情報連携
 - ⑤展示会への積極参加
 - ⑥会員数増加に向けたPR活動
 - ⑦ユータックテクノONEの実績づくりについて

* * *

その後、本年度の優秀会員の表彰が行なわれました。表彰を受けられたのは以下の方々です。

■日本特殊塗料(株)社長特別賞(1社)

新生建工(株)(東海) ※10年連続



▲社長特別賞

■ニットク・アメニティシステム連合会会長賞(4社)

アサヒカラコン(株)(近畿・北陸) ※15年連続
 (有)マエダ化研(近畿・北陸) ※12年連続
 (有)有村防水(九州) ※9年連続



▲総会会場



▲会長賞

(株)星塗装工業(北海道) ※3年連続

■日本特殊塗料(株)社長賞(21社)

(株)昌栄 東京支店(関東・甲信越) ※17年連続
 (株)オキナワ技研(九州) ※17年連続
 アサヒカラコン(株)(近畿・北陸) ※15年連続
 九州防水(株)(九州) ※13年連続
 (株)ミカド(九州) ※13年連続
 (有)マエダ化研(近畿・北陸) ※12年連続
 新生建工(株)(東海) ※10年連続
 (有)有村防水(九州) ※9年連続
 (株)スギモト(九州) ※7年連続
 古賀工業(株)(近畿・北陸) ※5年連続
 (株)安河内工業(九州) ※5年連続
 (株)ナカムラ(関東・甲信越) ※4年連続



▲社長賞

小田建塗工業(株)(東海) ※4年連続
 (株)星塗装工業(北海道) ※3年連続
 (株)ハスナ(関東・甲信越) ※2年連続
 (株)タケヤ(東海) ※2年連続
 (株)駿河コーポレーション(九州) ※2年連続
 (株)マイスター技研(東海)
 川口吹付工業(株)(九州)
 鹿児島ビルド(有)(九州)
 (株)芝原美装工業(九州)

* * *

表彰に続いて、メーカーを代表し当社の酒井社長から、「ニットク・アメニティシステム連合会は『製・販・装』一体の全国組織であり、ニットクの塗料ビジネスの根幹をなすものです。ニットク・アメニティシステム連合会がこれだけ長く継続して発展することができているのも、会員の皆様のご支援とご協力の賜物と深く感謝しています。

ニットク・アメニティシステム連合会は今年で創立34年になり、おかげさまで会員数も少しずつ増えています。また、毎年、多くの会員の皆様に表彰させていただいていますが、本当にありがとうございます。今後も、ニットクの製品とサービスで皆様に喜んでいただけますように、そして、会員の皆様とうまく連携して仕事ができますように、社員一同、一生懸命頑張っておりますのでよろしくお願いいたします。

ニットクの概況ですが、中間決算では計画より若干上ぶれた実績ではありましたが、先期からは増収減益という厳しい成績でした。塗料事業に関しましては、昨年からの厳しい状況が続いていまして、今期も皆様のご支援ご協力によりまし

て、何とか先期並みの数字を確保させていただいている状況です。世間では景気を持ち直しが続いているという話がありますが、現実はまだなかなか景気回復を実感できない状況が続いています。しかし、そのような環境ではございますが、ニットク・アメニティシステム連合会の皆様と一緒にチームワーク良く新しい市場や需要を粘り強く開拓して、数字に結びつけていきたいと考えています。

ニットクは今年、創立88年を迎えましたが、88年という末広がりの記念すべき年に、55年ぶりに、新しい本社社屋を竣工することができました。新築ではありませんが、



▲酒井社長の挨拶

ませんが、内装をリノベーションして、本社と東京営業所を移転しました。近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

今期も残り5カ月です。厳しい環境下ではありますが、引き続き皆様のご支援とご協力を賜りますようによろしくお願い申し上げます。皆様のますますのご繁栄とご健勝を祈念いたします」との挨拶がありました。最後は宮本副会長の閉会



▲宮本副会長による閉会の辞

の辞で今回の通常総会を終了しました。本年度も「ニットク・アメニティシステム連合会」の一層の発展と飛躍が大きく期待されます。

●お知らせ

■本社社屋を竣工、移転しました。

2017年9月吉日、日本特殊塗料は新しい本社社屋を竣工し、移転いたしました。移転したのは、東京営業所、塗料事業本部、海外事業部、業務本部の各部署です。ご不明の点は、総務課(代表番号)または各部署へお問い合わせください。これを機に、ますます皆様の信頼にお応えできるよう、倍旧の努力をしまいたる所存でございますので、よろしくお願い申し上げます。

所在地は、これまでの王子5丁目から王子3丁目となりました。開発センターとは少し離れたましたが、王子駅に近づくロケーションです。なお、電話番号の変更は



▲エントランス

ありません。

●新本社住所・連絡先

〒114-8584 東京都北区王子3-23-2

電話 (03) 3913-6131

FAX (03) 3913-6183



▲本社外観

●新本社所在地



▲展示室(1階)



▲サンクンガーデン(中央部吹き抜け)

■自動車製品事業本部

「日本特殊塗料、オートニウム、トヨタ紡織」が合併会社設立に合意

当社とオートニウム、トヨタ紡織の3社は、このたび、従来の自動車内装事業における協力関係を強化し、NV評価・解析※1を行なう合併会社を設立することに合意し、合併契約に調印しました。

3社は2012年より開始した協力関係の下、自動車防音部品分野で50年にわたり音響技術をリードする当社とオートニウム、そして、自動車内装部品をトータルに開発する世界有数の企業であるトヨタ紡織がそれぞれの高い技術力を生かして、

さまざまなテーマについて協業を進めてきました。

このたびの合意により、3社の協力関係をさらに発展させる形で新会社を設立する予定です。今後は、トヨタ紡織大口工場の建屋・設備を活用して、トヨタ自動車をはじめとする自動車関係会社に向けた内外装システムのNV評価・解析、先行開発を行ないます。日本特殊塗料は、3社の専門的な技術開発力を融合することで、自動車メーカーからの信頼を獲得し、評



▲左より、トヨタ紡織・石井社長、オートニウム・ヒルツェルCEO、日本特殊塗料・酒井社長

価・解析業務を任せられるよう協力していきます。

※1：「Noise(騒音)、Vibration(振動)」の略称で、自動車の快適性を測る基準の一つ。

■自動車製品事業本部

■武漢日特固で第2工場を竣工

2017年で8年目を迎える武漢日特固は、好調が続く中国自動車産業の波に乗り、防音材部品サプライヤーとしての新たな生産工場となる、恵安工場を武漢市東西湖区に建設しました。そして、すでに7月からは本格稼働しています。

恵安工場は長青工場に続く第2工場として、長青工場から直線距離で約2km離れた場所にあります。工場の敷地面積は、約

25,000㎡、建物面積は、約21,000㎡と、長青工場の約2倍の広さを有します。

10月25日に迎えた開所式は、政府関係者様、並びに、顧客先である東風本田様、東風ルノー様はじめ、多数の



▲エントランス



▲開所式

サプライヤー様にご出席いただき、武漢らしく盛大にそして華やかに行なわれました。

中国の自動車市場は世界一です。そして、今後もまだまだ伸びる余地が十分に

あります。私たち武漢日特固もその成長の波に乗り遅れないよう、長青工場と恵安工場をフルに活用し、競合サプライヤーに負けない立派な会社を作り上げていきたいと思っています。



▲開所式での野島会長



▲開所式



■塗料事業本部

「航空機の塗料と塗装」について塗装技術協会で講演

9月8日、塗装技術協会主催の「塗装入門講座」にて、「特別講演・航空機の塗料と塗装」と題し、立花執行役員が講演しました。

塗装入門講座の特別講演は、定期講演のプログラムとは異なり、受講者のアンケートなどから寄せられた声を基に、毎回、違ったテーマが企画されています。今回は、航空機用塗料についてということで、特別講演が実現しました。

内容は、航空機用塗料の変遷や機能、性能、塗装などを中心とし、デザイン塗装



▲講演会場

のプロセスの紹介や、ロケット用塗料、これからの課題などについても触れるなど、多岐にわたりました。当社でもめったに



▲講演する立花執行役員

実施しない内容であり、貴重な講演となりました。受講された皆様にも興味をもっていただけたのではないかと思います。

■塗料事業本部

「ファベックス関西」に出展

10月11日から13日の3日間、インテックス大阪で開催された、国内随一の業務用食品、食材、機器、容器の総合見本市である、「ファベックス関西2017・関西デザート・スイーツ＆ベーカリー展」に出展しました。

当展示会は食に関する一大イベントで、今回も来場者数が36,362名と、前年を上回り大盛況でした。当社は「デザート・ス

weets＆ベーカリー展」でブースを構え、水性硬質ウレタン系塗床材「ユータックコンプリーツシリーズ」を中心に展示しました。当社のブースもたくさんの来訪者でにぎわいました。食品工場床、厨房床で床材の剥離、汚れ、衛生面で困っている方は多く、さまざまご相談をいただきました。

ニットクでは、塗り床材の拡販に向け、



▲ニットクブース

今後も積極的な出展を予定しています。ご期待ください。

■塗料事業本部

「湘南ひらつかテクノフェア2017」に出展

10月26日から28日の3日間、ひらつかサン・ライフアリーナにて今年で13回目となる「湘南ひらつかテクノフェア」が開催されました。毎年湘南地区を中心に県内から90社あまりの出展企業があり、業界の枠を超えた情報交流および、最新技術の体感ができることで毎年反響の高いイベントです。

今回のニットクブースでは、シルビア

UVカットシリコンクリヤーのUVカードと、営業所内で行なった書類ファイル塗装の黄変防止試験結果を中心に展示しました。また、UVカードの動画も作成し、シルビアUVカットシリコンクリヤーのUVカット性能に対して来場者や出展企業の皆様方から高評価をいただきました。

「湘南ひらつかテクノフェア」では、弊社を含め日常生活において間近に触れる



▲ニットクブース

ことの少ない製品や、最先端のノウハウを体感して、楽しみながら学べることができます。来年度も出展を予定していますので、ぜひ、ご来場ください。

ニットクの
DIYグッズ

「吸音ブラインド」

「防音くん」ブランドで展開する建築分野向けの防音対策商品の中から、防音くん「吸音ブラインド」をご紹介します。

「吸音ブラインド」は室内の反響音をコントロールする「ブラインド」です。音楽を再生したときに音が割れる、会話をしにくい、なんとなくざわわして落ち着かない——。このような現象が起こる部屋があります。その原因の多くは、室内の吸音力不足です。防音くん「吸音ブラインド」は吸音効果により、室内の音の反響を抑制することで、室内の音環境を大幅に改善。音楽やテレビを鑑賞する際にも、臨場感あふれる音響を実現します。また、隣の部屋からの通過音を低減する効果も期待できます。

■特長

ニットクの防音材シリーズ

防音くん

室内の音が反響して隣の人の声が聞こえづらい、音楽がきれいに聞こえない、不快な音、迷惑な音など、個人差もありますが、「騒音」は環境問題のうち苦情件数が最も多い問題で、近隣とのトラブルになるケースも増えています。

日本特殊塗料はこれまで、自動車用防音材のバイオニアとして防音・騒音対策技術を蓄積してきました。この技術を建築分野に生かした製品が「防音くん」シリーズです。ニットクは、「防音くん」シリーズを通して、快適な住まいづくりに貢献します。

- ①一般のブラインドのように窓や壁に貼るだけです。施工が簡単です。
- ②隣室からの通過音の低減効果もあります(2~3dBA：ガラス壁の場合)。
- ③吸音間仕切りとしてもご使用いただけます。
- ④防炎性試験に合格した「防炎認定品」です。

■用途

- カフェ、レストラン、ホテルのロビーラウンジ、会議室、応接室、教室、学

校、病院など

■荷姿

- スラットサイズ……

幅100mm×高さ2000mm×厚さ5mm
(基準1枚あたり)

- 製作可能寸法……

幅300mm~4000mm(スラット3~40枚以上、重なり幅で異なります)

高さ300mm~3600mm(2000mm以上はつなぐためジョイントが入ります)

※オーダーメイド品です。

ニットクでは、DIY商品を扱う部署があり、ホームセンターなどのほか、インターネットでも販売しています。

●お問い合わせ
ニットクDIYショップ
☎ 0120-989-445
ニットクDIYショップ 検索
<http://www.nittokudiyshop.net/>



▲ニットク新本社・会議室の採用事例

街を彩るニットクの製品



■パークヒルズ北広島団地 第2回目大規模修繕工事(北海道)
建築外装用遮熱塗料「シルビアセラティーンN」/10,874㎡
施工/㈱星塗装工業



■ロジェ若松 大規模修繕工事(北海道)
外装用微弾性塗料「シルビアサーフ」、
高弾性外壁防水塗料「ハイブルーフ」上塗り/3,756㎡
建築用塗膜防水材「フルーフロンバリュール」/542㎡
施工/㈱星塗装工業



■サンハイツ南5条 大規模修繕工事(北海道)
外装用微弾性塗料「シルビアサーフ」、
高弾性外壁防水塗料「ハイブルーフ」上塗り/2,170㎡
施工/㈱星塗装工業



■北上市北部学校給食センター 調理場床修繕工事(岩手)
塗り床材「ユータックスーパーFハード」/248.4㎡
塗り床材「ユータックコンプリーツG」/26.2㎡
施工/㈲ヤエトシ



■大仙市戸建住宅 M邸(秋田)
建築外装用塗料「パラサーモシリコン外壁用」/220㎡
建築屋根用塗料「リリーフNADウレタンN」/250㎡
施工/興羽住宅産業㈱

街を彩るニットの製品



■能代市立東雲中学校体育館(秋田)
鋼板屋根用厚膜カラー塗料「マッキンレー」/2,200㎡
施工/滝沢塗装



■某工場倉庫新設工事(秋田)
塗り床材「ユータックE-30Nローラー用」コーティング工法/400㎡
建設/株式会社組
施工/株式会社加賀昭塗装



■某精密機械工場床新設工事(秋田)
塗り床材「ユータックE-30Nローラー用」コーティング工法/1,500㎡
施工/株式会社共立塗装



■秋田酒類製造株式会社 床改修工事(秋田)
塗り床材「ユータックコンプリート」CPS-3F工法/300㎡
施工/三建塗装株式会社



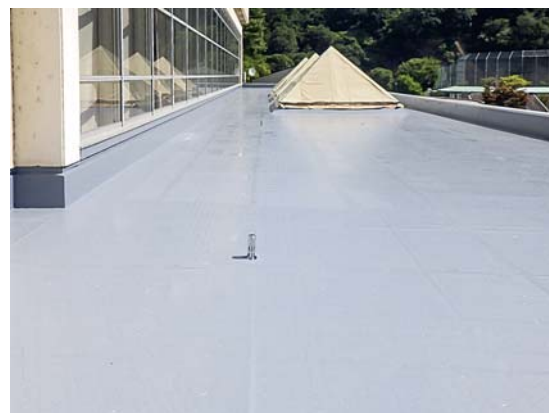
■平成28年度福祉の里めざみ 施設改修工事(山形)
建築屋根用遮熱塗料「パラサーモフッ素」/約3,200㎡
建設/樋口建設株式会社
施工/株式会社建築テクノ



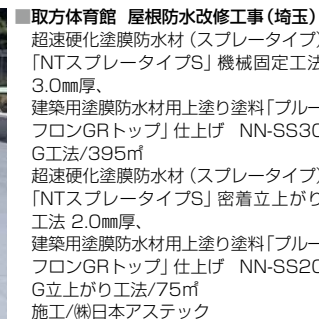
■株式会社キューソー流通システム本宮営業所(福島)
建築屋根用遮熱塗料「パラサーモシリコン」/4,200㎡
建設/前田建設工業株式会社
施工/株式会社ワタナベ建築



■新市立高等学校校舎等建築工事(埼玉)
塗り床材「ユータックUGラウンドコート」/1,900㎡
設計/株式会社久米設計
建設/川口土木建築工業株式会社
施工/三協レジナス株式会社



▲施工後



施工前▶



■取方体育館 屋根防水改修工事(埼玉)
超速硬化塗膜防水材(スプレータイプ)「NTスプレータイプS」機械固定工法 3.0mm厚、
建築用塗膜防水材用上塗り塗料「ブルーフロンGRトップ」仕上げ NN-SS30 G工法/395㎡
超速硬化塗膜防水材(スプレータイプ)「NTスプレータイプS」密着立上がり工法 2.0mm厚、
建築用塗膜防水材用上塗り塗料「ブルーフロンGRトップ」仕上げ NN-SS20 G立上がり工法/75㎡
施工/株式会社日本アステック



■秩父国際カントリークラブ ベランダ防水改修工事(埼玉)
超速硬化塗膜防水材(スプレータイプ)「NTスプレータイプS」機械固定工法 3.0mm厚、
建築用塗膜防水材用上塗り塗料「ブルーフロンGRトップ」仕上げ NN-SS30G工法/700㎡
施工/株式会社日本アステック



▲施工前



■港興産ビル、港興産ビル3号館 屋根改修工事(神奈川)
建築屋根用遮熱塗料「パラサーモン」/1,200㎡
施工/株式会社青柳組



■株式会社北陸製作所 塗り床工事(福井)
塗り床材「ユータックE-30N」/5,000㎡
建設/小倉建設株式会社
施工/株式会社山本塗装店、アサヒカラコン株式会社



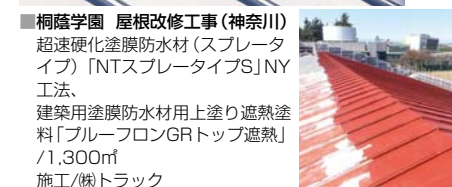
■株式会社エヌエスティー新社屋 塗り床工事(静岡)
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ工法/1,093㎡
建設/株式会社中村組
施工/日装工業株式会社、小田建塗装工業株式会社



■某屋上防水工事(千葉)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」X-1工法/600㎡
施工/株式会社東レビシオン



▲施工後



▲施工前



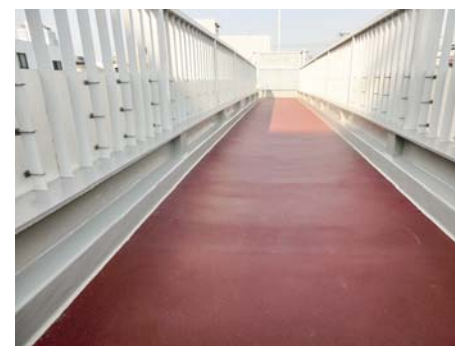
■南部酒造(福井)
塗り床材「ユータックコンプリート」CPS-3N/270㎡
施工/株式会社マエダ化研



■独立行政法人国立病院機構富山病院 外来診療棟等建て替え整備工事(富山)
塗り床材「ユータックコンプリート」CPS-3N、「ユータックE-40」/420㎡
建設/松井建設株式会社
施工/島倉塗装工業株式会社、株式会社マエダ化研



■ホテルソフィア(静岡)
建築外装用塗料「シルビア1液ハイブリッドセラ」/2,500㎡
塗り床材「ユータックE-30ECO」防滑仕上げ/1,100㎡
塗り床材「水性ユータックFT」コーティング防滑工法/400㎡
施工/株式会社戸川塗装工芸



■交通安全施設等整備事業(交付金)横断歩道橋修繕工事(立上がり)(愛知)
金属面用プライマー「エポラ#2プライマー」、
建築用塗膜防水材「ブルーフロンC-200ECONS」、
建築用塗膜防水材用上塗り塗料「ブルーフロンGRトップ」/85㎡
施工/株式会社佐野塗工店

街を彩るニットクの製品



■某機械加工工場塗り床改修工事(愛知)
塗り床材「ユータックE樹脂モルクリヤー」+混合珪砂、塗り床材「ユータックE-30N」/100㎡
施工/名古屋富士丸(株)



▲施工前



■豊田市某工場屋根(愛知)
金属面用遮熱プライマー「エボラ#2遮熱プライマー」、建築屋根用遮熱塗料「パラサーモシリコン」ライトグリーン/3,600㎡
施工/㈱大野工機



■(仮称)刈谷市立特別支援学校建設工事に伴う既設南、北校舎 屋上防水改修工事(愛知)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」X-2工法/2,154㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリューNS」(立上がり)/298.1㎡
設計/㈱加藤建築事務所
建設/サンエイ(株)
施工/新生建工(株)



■アコラス中庭外壁改修工事他(三重)
建築外装用塗料「シルビアセラティーンN」/450㎡
施工/㈱土谷塗装工業所



■積水化学株式会社京都技術研究所(京都)
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ防滑工法/300㎡
施工/㈱クレスコ



■ウェルフィ・ローマン(株) 塗り床工事(大阪)
塗り床材「ユータックE-30N」/2,800㎡
施工/古賀工業(株)



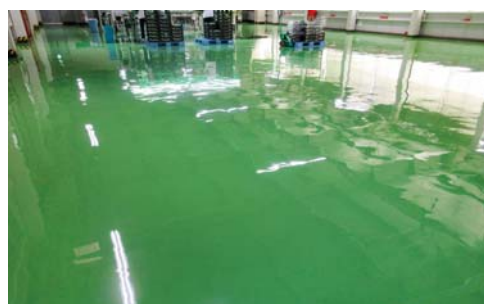
■ヤマト運輸株関西ゲートウェイターミナル新築工事(大阪)
塗り床材「ユータックE-30N」ハード流し展べ工法/28,000㎡
施工/アサヒカラコン(株)



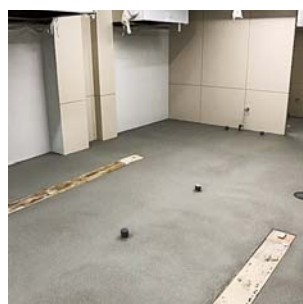
■エルヴェール神戸 本山アーバンライフ 大規模修繕工事(兵庫)
外装用微弾性塗料「シルビアサーフ」
建築外装用塗料「シルビアWS-300」/7,000㎡
建築外装用塗料「シルビアノキクリーン」/8,000㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロン」/750㎡
施工/ニットクメンテ(株)大阪支店



■ダイソー伊川谷店(兵庫)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」PN-E30G工法
屋上/778㎡
バルコニー/112㎡
施工/オーエム建工(株)



■㈱中央電機(兵庫)
塗り床材「ユータッククリーンE」SD-1工法/460㎡
施工/㈱岡本塗装店



■四季の味 ちひろ(和歌山)
塗り床材「ユータックコンプライート」CPM-3N/160㎡
施工/アサヒカラコン(株)



■メモワールイナバ(鳥取)
外装用微弾性塗料「シルビアサーフ」大波工法標準仕様
建築外装用塗料「シルビアセラティーンN」/1,000㎡
施工/㈱鈴木塗工



■I邸 改修工事(島根)
建築外装用断熱塗料「NTダンネツコート」W断熱大波工法 遮熱仕様、建築外装用遮熱塗料「シルビアセラティーンN」/600㎡
施工/㈱板持塗装店



▲施工前



■某展示床改修工事(広島)
塗り床材「ユータックE-30N」薄膜流し展べ工法/2,640㎡
施工/ヤマグチ(有)



■UR紅梅団地 外壁修繕その他調査工事(福岡)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」PM-D2.0DG/3,400㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」PN-D4.5UR/525㎡
施工/日本総合住生活(株)、デシマ工業(株)



■㈱ムーンスター(福岡)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンアクア」AQ-1WF遮熱工法/731㎡
施工/九州エポック



■某車両整備工場床新築工事(福岡)
塗り床材「ユータックRマイルド」コーティング工法/500㎡
施工/従業員塗装



■某電子部品工場床新築工事(佐賀)
塗り床材「ユータッククリーンE」コーティング工法/600㎡
建設/㈱北洋建設
施工/大和塗装(株)、シンエイ



■セントラルビル 屋上防水改修工事(長崎)
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」X-1工法/400㎡
施工/㈱ヌリケン・プラス



■ホワイトオフィス 外壁改修工事(大分)
建築屋根用遮熱塗料「パラサーモシリコン」/450㎡
建築外装用遮熱塗料「パラサーモシリコン外壁用」/500㎡
施工/㈱有永塗装



■特別養護老人ホーム小松の里 省エネ改修工事(鹿児島)
超速硬化塗膜防水材(スプレータイプ)「NTスプレータイプS」ND-SS30S/1,900㎡
建設/中央建設(株)
施工/鹿児島ビルド(有)



表紙イラスト／駒田寿郎

日本特殊塗料株式会社

■本 社	〒114-8584 東京都北区王子3-23-2	☎(03)3913-6131	●FAX(03)3913-6183
■開発本部・ 開発センター	〒114-0003 東京都北区豊島8-16-15	☎(03)5390-0661~6	●FAX(03)3914-1085
■塗料事業本部			
東京営業所	〒114-8584 東京都北区王子3-23-2	☎(03)3913-6203	●FAX(03)3913-6323
平塚営業所	〒254-8503 神奈川県平塚市長瀬1-10	☎(0463)23-2135	●FAX(0463)23-3739
名古屋営業所	〒472-0006 愛知県知立市山町東並木12	☎(0566)81-8111	●FAX(0566)81-8124
大阪営業所	〒565-0853 大阪府吹田市春日1-4-12	☎(06)6386-8492	●FAX(06)6338-3560
広島営業所	〒739-0025 広島県東広島市西条中央4-3-13	☎(082)423-8231	●FAX(082)423-8256
福岡営業所	〒849-0112 佐賀県三養基郡みやき町江口4726	☎(0942)89-5766	●FAX(0942)89-5762
DIY販売部	〒123-0865 東京都足立区新田2-11-4	☎(03)3919-6001	●FAX(03)3919-6681
平塚工場	〒254-8503 神奈川県平塚市長瀬1-10	☎(0463)23-2131	●FAX(0463)22-6423
静岡工場	〒437-1612 静岡県御前崎市池新田4455	☎(0537)86-2491	●FAX(0537)86-7835
愛知工場	〒472-0006 愛知県知立市山町東並木12	☎(0566)81-2771	●FAX(0566)82-4600
広島工場	〒739-0025 広島県東広島市西条中央4-3-13	☎(082)423-3171	●FAX(082)423-3173
九州工場	〒849-0112 佐賀県三養基郡みやき町江口4726	☎(0942)89-5661	●FAX(0942)89-5411
■自動車製品事業本部			
営業統括部	〒114-0003 東京都北区豊島8-16-15	☎(03)5390-0663	●FAX(03)3914-1085
東日本第1営業所	〒254-8503 神奈川県平塚市長瀬1-10	☎(0463)23-2132	●FAX(0463)23-3739
東日本第2営業所	〒374-0024 群馬県館林市本町2-5-47 TM21 プラザ2階204号	☎(0276)75-1571	●FAX(0276)75-1578
中日本営業所	〒472-0006 愛知県知立市山町東並木12	☎(0566)81-8112	●FAX(0566)82-4600
西日本営業所	〒739-0025 広島県東広島市西条中央4-3-13	☎(082)423-3171	●FAX(082)423-3173
東九州出張所	〒824-0022 福岡県行橋市稲童484-3	☎(0930)25-5091	●FAX(0930)25-6200
平塚工場	〒254-8503 神奈川県平塚市長瀬1-10	☎(0463)23-2131	●FAX(0463)23-3739
静岡工場	〒437-1612 静岡県御前崎市池新田4455	☎(0537)86-2491	●FAX(0537)86-7835
愛知工場	〒472-0006 愛知県知立市山町東並木12	☎(0566)81-2771	●FAX(0566)82-4600
広島工場	〒739-0025 広島県東広島市西条中央4-3-13	☎(082)423-3171	●FAX(082)423-3173
東九州工場	〒824-0022 福岡県行橋市稲童484-3	☎(0930)25-5091	●FAX(0930)25-6200