nittoku

ニットクニュース

NITTOKU NEWS

No.84

2024夏季号

【特集】

涼を呼ぶ麺。

日本特殊塗料株式会社

NITTOKU NEWS No.84

2024 夏季号

CONTENTS

1 ご挨拶　取締役会長 田谷 純

2~23 【特集】涼を呼ぶ麺。

4 いま日本の麺はどうなっているか。
私家版「麺の甲子園」を振り返って
椎名誠 ◉作家

6 手軽においしい！ アレンジそうめん
市瀬悦子 ◉料理研究家・フードコーディネーター

12 手延べそうめんの故郷へ。
◉奈良・三輪そうめん 池利

17 瀬戸内の風土とともに。
◉香川・小豆島手延素麺「島の光」

22 涼を求めてそうめん専門店へ。
◉東京・日比谷「そうめん そそそ ～その先へ～」

24~29 ◉得意先を訪ねて

24 【福井市】江守塗料株式会社

26 【松江市】安島工業株式会社

28 【福岡市】梅居産業株式会社

30~35 ◉TOPICS

■お知らせ
30 第118期「定時株主総会」を開催

■お知らせ
30 「投資家向けの決算説明会」を開催（オンライン）

■お知らせ
31 「日本特殊塗料グループ マテリアリティに対する取り組みについての説明会」を開催

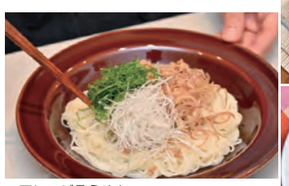
■自動車製品事業本部
32 「2023年優秀サプライヤー賞」受賞 武漢日特固防音配件有限公司（WNA）

■自動車製品事業本部
32 「2023年戦略的競争力・優秀業績賞」受賞 天津日特固防音配件有限公司（TAN）

■塗料事業本部
33 「OGINO FES 2024」に出展

■塗料事業本部
34 ●新製品紹介「ルクスキュアF」

34~41 街を彩るニットクの製品



▲アレンジそうめん

▲三輪そうめん 池利

▲小豆島手延素麺「島の光」

▲「そうめん そそそ ～その先へ～」

『ニットクニュース』定期購読者を募集！

『ニットクニュース』の定期購読者を募集しています。『ニットクニュース』は当社が企画、制作し、年に2回（新春号1月、夏季号8月）発行している広報誌（フリーペーパー）です。ご希望がございましたら、ホームページのお問合せフォームからお申し込みください。ご希望の宛先に直送いたします。

◉発行日　2024（令和6）年8月
◉企画・発行／編集　日本特殊塗料株式会社・広報委員会／坂口繁伸
◉表紙イラスト　駒田寿郎
◉制作協力　有限会社 齋藤デザイン事務所

※本誌掲載の写真・図版・記事などの無断使用・転載・複製等の二次利用を禁じます。

ご挨拶

◉取締役会長
田谷　純

暑中お見舞い申し上げます。

日頃よりの格別のご高配、ご厚情に対し、心より厚くお礼申し上げます。

近年は、線状降水帯における集中豪雨そして記録的な猛暑と、自然の驚異に対して、人類の無力さを改めて感じる次第です。

さて、2024年の日本経済は、上半期は一部自動車メーカーの生産・出荷停止などの影響が大きく、成長率を押し下げました。今後は生産の回復や家計の所得環境の改善など、緩やかな回復が期待されます。しかしながら、景気の下振れリスクとしては、ウクライナ・中東情勢の緊迫化や中国の不動産不況などの海外要因に加え、国内の物価上昇の高まりがあげられます。また、34年ぶりの円安により、インバウンド需要が増加する一方で、事業コストの増加が懸念されます。

日本の社会的な問題としては、世界的な産業構造の変化を前に日本が後れを取っていないかということがあげられます。世界に目を向けると、宇宙開発や再生可能エネルギーなど新産業が勃興している中、日本は新たな産業を生み出せていません。また、技術立国日本がこれまでの日本を牽引してきたにもかかわらず「ものづくり」という面で劣後しているのではないかという点が懸念されます。もう一度、原点に返り、ものづくりに力点をおいて、日本経済を復活させ、成長軌道に乗せていくことが重要と考えています。

そうした認識に立ち、弊社は、製造業として、ものづくりを原点として、社是の創意工夫のもと、皆様のニーズにお応えし、新たな製品とサービスを開発し提供できるよう、社員一同が研鑽を重ねてまいります。

また、企業にとり、サステナビリティ経営の推進が大きな命題です。弊社は、以前から古衣料を再生し、自動車部品の材料に使用するなどリサイクル材を積極活用していますが、今後は、さらにサーキュラーエコノミー実現への貢献を強く意識し、循環型社会の実現に向け、一層の力点を置き、取り組んでまいります。

弊社の2大事業であります自動車事業および塗料事業のターゲットは、環境問題への的確な対応、時代の変化を見据えた革新的な新製品の開発と提案、2大事業のシナジー効果による新規市場の開拓等になります。世の中が目まぐるしく変化する中で、皆様からのニーズを的確にお聞きし、それに沿った新製品を開発するとともに、独自の提案を心がけ、ご期待に沿えますよう努力してまいります。

今後も、変化する環境下、さまざまな問題、そして難しい局面もあるかと思いますが、皆様とともに社員一丸となって、積極的にチャレンジさせていただきますので、ご支援、ご協力を賜わりますよう、よろしくお願い申し上げます。

最後になりますが、皆様の、ますますのご健勝とご繁栄をお祈り申し上げます。

特集

涼を呼ぶ麺。

暑い夏、食欲が落ちてもなぜか食べたくなる麺類。
とくに冷たいそうめんはさっぱりしていて喉越しもよく、胃にもやさしい。

すでに江戸時代には夏の食べ物として定着していたそうめん。
現在では贈答品としても親しまれ、常備している家庭も多い。

ゆで時間が短く、すぐに調理できる便利なそうめんだが、
太さや喉越し、コシの強さは、地域やメーカーによって微妙に異なる。
伝統的な手延べ製法を数百年受け継いでいる産地もある。

清涼感を求めて、そうめんを特集する。

天日干しされるそうめん。小豆島にて。

いま日本の麺はどうなっているか。

私家版「麺の甲子園」を振り返って

椎名誠 ◉作家

10年以上前のことだから時代の変化が激しい今ではそうとうムカシの話になるのだろうが、これは我ながらなかなかできない大バカ体験だったので、その後の変化も含めて再検討することをお許し願いたい。

麺好きの編集者とカメラマンとモノカキ（ぼくのことですが）の5人チームで2年間にわたって日本中の麺をとにかく食って歩く、というご苦労さまな取材旅をしていた。

それは2008年に『すすれ！麺の甲子園』（新潮社）という本になった。

本気で北海道から沖縄まで取材（この場合、食べるということですね）をしてあるき、全員ハラを出っパラせて各地方ブロックごとにその「うまさ」を議論してランキングしていき、最後に全国各ブロック代表によるタタカイ（議論）をして優勝麺を決める、という大変ゴクロウサマなことを本気でやった。

それによって最終的に日本の麺の様子はだいたいわかった。200件ほどのいろんな麺を食った結果である。甲子園における高校野球選手権にたとえたのは、日本の麺は土地によっていろいろ特徴があり、それぞれその土地の歴史と郷土愛に支えられている、ということが分かったからだった。

この大ばか取材は3泊で15軒ぐらいを食べていく。1日に3〜6店で食べるのだ。取材期間中は課題の麺しか食べなかった。ただし大食い選手権じゃないから急がなくてもいいし、完食はしなくてよかった。

2年間でわかってきたことはラーメンは日本全国でもっとも広く熱心に食べられていること。ただし香川におけるラーメンだけは例外で極端によわく、店も肩身が狭いようすだった。そのエリアは圧倒的に「うどん王国」だったからだ。磐石の保守王国における革新陣営の苦しさを彷彿とさせた。

高松などの通りをいくと雑貨屋、うどん屋、床屋、うどん屋、時計屋、うどん屋、本屋、うどん屋という具合にうどん屋だらけだった。

しかもそのなかでもっともうまいうどんを食うには朝がたのまだ暗いうちにクルマでたいてい郊外にあるどこかの製麺所に行く。まず我々が行ったところではすでに30人ぐらいの先客がきていた。そこでは暗いうちから従業員がみんなでうどんの生地を足踏みしていた。

ぼくは「かまたまやま」（釜上げ、たまご、山芋擦りおろし入り）を食べてそのうまさに悶絶した。その日の取材は1日で5軒の店にいきいろんな麺を食べる予定だったがぼくはついついそのうどん店で禁断のおかわりをしてしまった。朝からいっぱい食べると不利だ、とわかっていたが、この機会を逃すともう一生こんなにうまいのを食べることはないかもしれない、と思ったからだった。

蕎麦屋さんは日本中にあるが、ラーメン屋さんと比べると10対1ぐらいの密度だった。そして通が好む本格的なそば屋さんと、町中や駅にある立ち食いそば屋さんとで支持層がはっきりわかれているようだった。

そばを好きなひとはしばしば神格化した「蕎麦道」というようなものに走ってしまい、いきすぎると店のほうもキリキリし、「うちでは本当のそばを味わってもらいたいのでタレは水で味わって下さい」などと言いだすとこもあった。それを客は喜んで両手を擦りあわせて拝んで食べている。

ソーメン屋さんは極端に少ない、ということも確認した。ソーメンというものは家庭の麺なのかもしれない。

日本は絶大なラーメン国家、というのは取材前からわかっていたが、本当にどんな最果てに行ってもラーメン屋さんはあった。客もいた。

ただし味はとてつもない幅がある。大きくわけてダシは醤油味とトンコツ味の二派にわかれ、種類も醤油と塩と味噌にわかれる。これが日本のラーメンの中核だった。繁盛店を取材するとダシは醤油とトンコツ味を折衷している、というお店がけっこうあった。

山形県の酒田はワンタンメンが人気だ。なんの予備知識もなしにある店に入ってワンタンメンを頼み、驚いた。

ワンタンのいわゆる「雲呑み感」が普通ではない。本当にツルツルしてやわらかくよく麺とツユになじみいくらでも食べられる。聞いてみるとワンタンのカワの制作は企業秘密にあり、とことんまで押しのばし、新聞紙の上などに乗せると新聞の文字が透けてみえるくらいにまで薄くしているところが優位にあった。そのワンタンメンが今では東京に進出している。

青森には煮干しダシのラーメンがあってまことに奥深くうまい。取材時点では煮干し麺は3店しかやっておらずきちんと話を聞くことができなかったので麺の甲子園の候補にはならなかったがやがてこのラーメンは力をもつだろう、と取材陣はみんなで感想を述べたのだった。そしてこの数年「煮干しラーメン」も東京で人気になっている。酒田のワンタンメン同様、その土地で力をつけた麺が勇躍東京にやってきて勝負！というパターンができつつあるように思った。

この取材時点ではラーメンは札幌の「味噌ラーメン」旭川、釧路の「醤油ラーメン」「徳島のラーメン」「広島の小鳥系ラーメン」「鹿児島ラーメン」「新潟の小魚だしのラーメン」「長浜ラーメン」などのとてつもなくうまいラーメンを確認した。その土地の特徴を見せて人気磐石のように思えたのが盛岡の「冷麺」名古屋の「味噌煮込みうどん」福井県の「おろしそば」山梨県の「ほうとう」福島県の「高遠そば」沖縄県の「すば」などだ。

沖縄の「すば」は、発音が似ているけれど「そば」ではなくラーメンでもうどんでもない「すば」としかいいようのない郷土の味でラーメン勢もたちうちできずにいる。長崎の「皿うどん」「チャンポン」も根強い郷土の味で人気はかわらない。

「やきそば」の専門店はすくなく、町おこしのように地域でやきそばをアピールしようとしているところがでてきているがエリアはまだ狭い。

「冷し中華」は常にいろいろ話題になる。「もり蕎麦」が堂々たる地力をもって愛されているのに「冷し中華」は夏しかやらない店が多く、それを不満に思う人も多いのだがなぜかカタクナに冬には出てこない謎の麺である。

我々の麺の甲子園では福岡県の「沖食堂の支那うどん」が優勝した。これも類型のない謎の麺であった。うどんといっているがそれよりも細い。しかし、蕎麦やラーメンとも違う。子供から老人まで幅広い層に愛されているなつかしい味の麺だった。宣伝など何もしない質素で静かな店の、静かな麺だったが、我々が勝手に設定した決勝、全国25ブロック代表の熾烈なトーナメント戦を勝ちあがった。そのことをとくにこちらから何も報告しなかった。だから当事者からのヨロコビの声は何も聞こえなかったのだったが。

しいな・まこと●1944（昭和19）年、東京都生まれ。作家。1979年より、小説、エッセイ、ルポなどの作家活動に入る。これまでの主な作品は、『犬の系譜』（講談社）、『岳物語』（集英社）、『アド・バード』(集英社)、『中国の鳥人』（新潮社）、『黄金時代』（文藝春秋）など。最新刊は、『続 失踪願望。さらば友よ編』（集英社）、『サヨナラどーだ!の雑魚釣り隊』（小学館）、『机の上の動物園』（産業編集センター）。近著は、『おなかがすいたハラペコだ。④ 月夜にはねるフライパン』（新日本出版社）、『失踪願望。』（集英社）、『出てこい海のオバケたち』（新日本出版社）。旅の本も数多く、モンゴルやパタゴニア、シベリアなどへの探検、冒険ものなどがある。趣味は焚き火キャンプ、どこか遠くへ行くこと。公式インターネットミュージアム「椎名誠 旅する文学館」は、https://www.shiina-tabi-bungakukan.com 。

手軽においしい！
アレンジそうめん

市瀬悦子 ◉料理研究家・フードコーディネーター

日本の夏の麺の定番、そうめん。
喉越しがよく、あっさりおいしく食べられるけれど
栄養バランスが気になるし、味の変化も欲しいところ。
そこで、こんなアレンジはいかがでしょう。
テレビや雑誌でおなじみの料理研究家・市瀬悦子さんに
オリジナルメニューを考案していただきました。

そうめんはシンプルに麺つゆでいただくことが多いと思いますが、
くせがないのでいろいろとアレンジしやすい食品です。
乾麺で常備しやすく、短時間でゆで上がるのもそうめんの魅力。
今回、和風だけでなく洋風、中華風、韓国風のアレンジメニューを
考えました。
どれも簡単にできますので、ぜひお試しください！

いちせ・えつこ ● 料理研究家、フードコーディネーター。おいしくて作りやすい家庭料理をテーマに、雑誌や企業へのレシピ提供、イベント出演のほか、NHK「きょうの料理」「あさイチ」などテレビでも活躍。著書は『ボウルで仕上げるおいしいレシピ』『家呑みサイコーつまみ』（学研プラス）『大量消費レシピ ヒットパレード！』『炊き込みベジごはん』（主婦と生活社）など多数。

調味料で味をビシッと決めるために、そうめんの水気をしっかり切るのがポイント！

1 鍋にたっぷり熱湯を沸かしてそうめんを入れる。

2 菜箸でほぐしながら、袋の表示時間通りにゆでる。

3 ざるに上げて湯を切る。

4 ざるをボウルに重ね、流水でもみ洗いし、手早く冷やす。

5 そうめんをざるに押し付けて水気を絞る。

●**本記事の決まり**＝材料の「小」は小さじで、小さじ1は5㎖。「大」は大さじで、大さじ1は15㎖。

和風肉みそ薬味そうめん

そうめんにひき肉が加わると食べ応えが出て、お子様の箸も進みます。
肉みそは電子レンジで仕上げるのでフライパンいらず。そうめんと肉みそ、薬味を全部混ぜていただきます。

材料 [2人分]

- そうめん……3束（150g）
- 豚ひき肉……200g
- ミョウガ……1個
- 青じそ……4枚
- 長ねぎ……5㎝
- Ⓐ
  - みそ……大1と1/2
  - しょうゆ……大1
  - 酒……大1
  - 砂糖……大1
  - 片栗粉……小1

作り方

1. ミョウガは薄い小口切りに、青じそは千切り、長ねぎは白髪ねぎにする。
2. 直径20㎝ほどの耐熱ボウルにⒶを混ぜ、豚ひき肉を入れて混ぜ合わせ、中央を軽くへこませる。ふんわりとラップをかけ電子レンジ（600W）で4分ほど加熱する。ラップを外し、ほぐしながらよく混ぜる。
3. たっぷりの熱湯を沸かし、そうめんを時間通りにゆでる。ざるに上げて湯を切り、冷水でもみ洗い。ざるに押し付けてしっかり水気を切る。
4. 器に③のそうめんを盛り付け、②の肉みそをのせ、①のミョウガ、青じそ、白髪ねぎを添える。

食後の感想
甘じょっぱい肉みそでガツンと食べ応えあり！
青じその風味がいいアクセントになっていて、たっぷりの薬味で爽やかにいただけます。

ハムとキュウリの中華風和えそうめん

冷やし中華の麺をそうめんに代えてアレンジ。具材はおなじみのハム、キュウリ、卵。
あっさりしたそうめんに中華ダレを合わせ、見た目も涼やかな一皿。

材料
[2人分]

- そうめん……3束（150g）
- ロースハム……4枚
- キュウリ……1/2本（50g）
- ゆで卵（熱湯から8分ゆでる）……1個
- 白いりごま……適量
- 練り辛子……適量

Ⓐ
- しょうゆ……大3
- 酢……大2
- 水……大1
- 砂糖……大1
- ごま油……大1

作り方

1. ハムは5㎜幅の細切りにする。キュウリは千切り、ゆで卵は縦半分に切る。
2. たっぷりの熱湯を沸かし、そうめんを時間通りにゆでる。ざるに上げて湯を切り、冷水でもみ洗い。ざるに押し付けてしっかり水気を切る。
3. ボウルにⒶを混ぜ、②のそうめんを加えて和える。
4. ③のそうめんを盛り付け、①のハム、キュウリ、ゆで卵をのせ、白ごまをふり、練り辛子を添える。

食後の感想
あっさりしたそうめんにごま油を絡めると味にコクが出て、風味もいい。
新感覚の冷やし中華といった味わいで、相性の良さを実感。

ささみとキムチの韓国風豆乳そうめん

冷やした豆乳のスープに麺を入れた韓国料理コングクスをイメージ。
豆乳スープは豆乳としょうゆ、塩を混ぜるだけ。直前にかけていただきます。

材料
[2人分]

- そうめん……3束（150g）
- 鶏ささみ（筋なし）……2本（100g）
- カットわかめ（乾燥）……3g
- パクチー……1株（15g）
- 白菜キムチ（カットタイプ）……60g

Ⓐ
- 酒……大1/2
- 塩……ひとつまみ

Ⓑ
- 豆乳（成分無調整）……250㎖
- しょうゆ……大1
- 塩……小1/3

作り方

1. 耐熱皿に鶏ささみをのせてⒶをふる。ふんわりとラップをかけ電子レンジ（600W）で1分40秒ほど加熱する。粗熱を取って食べやすいように手で裂く。
2. わかめはたっぷりの水に5分ほど浸して戻し、水気を絞る。パクチーは2㎝幅に刻む。
3. たっぷりの熱湯を沸かし、そうめんを時間通りにゆでる。ざるに上げて湯を切り、冷水でもみ洗い。ざるに押し付けてしっかり水気を切る。
4. 器に③のそうめんを盛り付け、Ⓑを混ぜてかける。
5. ①のささみ、②のわかめとパクチー、白菜キムチをのせる。

食後の感想
喉越しの良さや歯応えはそうめんそのものなのに、豆乳のスープをかけるだけで新鮮な味に。キムチやパクチーがアクセントになって何杯でもいけそうなおいしさ。

豆苗とツナの
オリーブじょうゆ和えそうめん

２人分で豆苗をたっぷり１パック使用し、ビタミンもたんぱく質も取れるメニュー。
豆苗はそうめんと一緒にゆでれば手間いらずで、そうめんにもよくなじみます。

材料［2人分］

- そうめん……3束（150g）
- 豆苗……1パック（正味100g）
- ツナ缶（オイル漬け）…… 1缶（70g）

Ⓐ
- オリーブオイル……大1
- しょうゆ……大1と1/2
- 塩……小1/4

作り方

1. 豆苗は根元を切り落とす。ツナは缶汁を切る。
2. たっぷりの熱湯を沸かし、そうめんと①の豆苗を入れ、時間通りにゆでる。ざるに上げて湯を切り、冷水でもみ洗い。ざるに押し付けてしっかり水気を切る。
3. ボウルにⒶを混ぜ、②のそうめんと豆苗、①のツナを加えて和える。

食後の感想
オリーブオイルを使ってそうめんを洋風にいただく一皿。
たっぷりの豆苗やしょうゆで和も感じ、コクがありながらパスタとはまた違うおいしさ。

とろろとちくわの
たぬきぶっかけそうめん

市販の麺つゆととろろでいただく和風そうめん。
夏バテで食が細い時でもつるっと喉越しが良く、とろろでスタミナもつきます。

材料［2人分］

- そうめん……3束（150g）
- 長いも……200g
- ちくわ……2本
- 揚げ玉……大5
- 青のり……適量

Ⓐ
- 麺つゆ（2倍濃縮）……大4
- 冷水……120㎖

作り方

1. 長いもは皮をむいてすりおろす。ちくわは小口切りにする。
2. たっぷりの熱湯を沸かし、そうめんを時間通りにゆでる。ざるに上げて湯を切り、冷水でもみ洗い。ざるに押し付けてしっかり水気を切る。
3. 器に②のそうめんを盛り付け、混ぜたⒶをかける。①の長いもとちくわ、揚げ玉をのせ、青のりをふる。

食後の感想
麺つゆぶっかけスタイルとたっぷりのとろろで、喉越しがさらにアップ！
ちくわや揚げ玉などのトッピングがそうめんによく合います。

細く延ばしたそうめんを“はた”と呼ばれる台に掛け、乾燥させる“かどぼし”。きっちり並ぶようすが美しい。

全国のそうめん産地

日本にはたくさんのそうめん産地があるが、その中心は西日本。産地やメーカーによって小麦粉や製造方法、太さや長さ、コシの強さや喉越しもさまざま。全国の特色あるそうめんの産地を紹介する。

◉秋田県
稲庭そうめん
稲庭うどんの製法で培った技を生かした、ノンオイルで小麦本来の味わいが楽しめるそうめん。厳冬期に作るためコシが強く、滑らかな喉越しが特徴。

◉佐賀県
神埼そうめん
小麦生産も盛んな、広大な佐賀平野にある神埼市で作られる。小麦の旨味と香りがしっかりとしていることが特徴。

◉兵庫県
播州そうめん
「揖保乃糸」のブランドが有名な、国内生産高第1位のそうめん産地・揖保川流域の3市2町で作られるそうめん。

◉富山県
大門素麺（おおかど）
半乾き状態の麺を、棒状ではなく丸まげ状に丸めて乾燥させたそうめん。その形から「丸まげ」ともいわれる。太めで食用油を使用しないことも特徴。

◉宮城県
白石温麺（しろいしうーめん）
食用油を使わずに作られる、やや太目のそうめん。長さは9㎝と、他のそうめんよりも短い。コシが強く、しっかりした食感が特徴。冷やしても温かくしても美味しい。

◉長崎県
島原手延そうめん
「島原の乱」で荒廃した島原を復興させるためにそうめん作りが始まったといわれる。今では播州そうめんに次ぐ国内2位の生産高を誇る。

◉三重県
大矢知（おおやち）**そうめん**
四日市市大矢知地区で作られる、コシの強さ、滑らかな舌触りが特徴のそうめん。「三重の糸」「伊勢そうめん」としても知られる。

◉熊本県
南関そうめん
南関町で作られる、半乾き状態の長いままのそうめんを折りたたみ、乾燥させた「曲げそうめん」が主流。古くは熊本を代表する特産品として、徳川家や皇室へ献上された。

◉愛媛県
五色そうめん
1722（享保7）年から作られ、献上品として用いられたそうめん。5色の彩りで有名。天然素材で着色してあり、白、赤（梅 肉）、緑（抹 茶）、黄（ミカン）、茶（もち麦）。

◉徳島県
半田手延べそうめん
つるぎ町の半田地区に伝わるそうめん。冷麦や細うどんクラスの麺の太さと、モチモチとした食感が特徴で、「舌の上で麺がはねる」といわれた。

◉香川県
小豆島手延素麺
約400年の歴史を誇るそうめん。瀬戸内海の塩と、手延べ油にごま油を使うのが特徴。島特産のオリーブを練り込んだ「オリーブ素麺」も有名。

◉奈良県
三輪そうめん
奈良県桜井市を中心とした三輪地方で生産されているそうめんで、特産品となっている。手延べそうめん発祥の地といわれ、歴史が最も古く、日本のそうめんの多くは三輪そうめんの流れを汲んでいるといわれる。

手延べそうめんの故郷へ。

◉奈良・三輪そうめん 池利

そうめん発祥の地とされる奈良県三輪。1200年以上の歴史を持つ三輪そうめんは、日本三大そうめんの一つでもある。池利はこの三輪で1850（嘉永3）年に創業。手延べの技を守り続け、一方で斬新な商品企画にも取り組んでいる。5代目の池田利一会長に、そうめんづくりのこだわりを聞いた。

1200年前に誕生

奈良盆地にその優美な円錐形の姿をみせる三輪山。麓に大鳥居のあるこの三輪山は、大神（おおみわ）神社の御神体でもある。大神神社は日本最古とされる神社だ。由緒あるこの神社が、夏の食卓の定番であるそうめんの歴史に深く関係している。

今から1200年以上前、大神神社の宮司・狭井久佐（さいくさ）の次男の穀主（たねぬし）が、三輪の土地と三輪山から流れ出る清流が小麦栽培に良いと知り、そうめんの原型とされる索餅（さくべい）を製造。索餅は小麦を縄状に練って乾燥させたもので、飢餓に苦しむ人々を救う保存食として考案したと伝えられる。その後、技術の進化で細長いそうめんになり、江戸時代にそうめん作りが各地に広まったという。

奈良県の「三輪そうめん」、揖保乃糸で知られる兵庫県の「播州そうめん」、香川県の「小豆島手延素麺」は日本三大そうめんと呼ばれている。長崎県の「島原手延そうめん」や徳島県の「半田手延べそうめん」なども有名だが、生産地のほとんどが西日本にあるのは、三輪が伊勢街道筋にあり、伊勢参りを楽しんだ人たちが三輪の旅籠などでそうめんを食べ、地元に持ち帰り広めたためといわれている。

そんなそうめん発祥の地・三輪で、手延べの技を守り続けている老舗、株式会社池利を訪ねた。

原材料にこだわる

「冬の奈良盆地はとても冷えますが、雪はあまり降らなくて湿度も低い。小麦栽培に適した条件がそろっています。私が小学生の頃、この辺りは田んぼと麦畑が広がり、車谷という集落にはそうめん作りに欠かせない水車もありました」と語るのは、池田利一会長。桜井市にある本社の窓からは三輪山がくっきり。池田会長は1850（嘉永3）年創業の池利5代目で、3年前からは大神神社の責任総代も務めている。

三輪そうめんについて語る池田会長。本社の窓から三輪山がよく見える。

左：そうめん作りの最初の工程。ステンレスの容器に300kgの小麦粉を入れ、塩水を加えてこねる。生地の延びや熟成はその日の気温や湿度で変わり、塩はそれを調整する役割がある。右：抹茶から抽出した液。塩水と合わせて小麦粉に混ぜて生地を作り、抹茶そうめんに仕上げる。

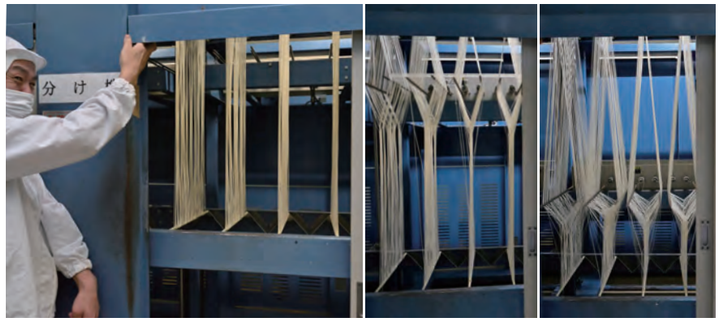
そうめんを製造するのは9月から翌年5月頃までで、冷え込む12月から3月初旬は特に高品質のそうめんが安定してできるという。昔ながらの技法で作る手延べそうめんの原料は、小麦粉と塩、食用油のみ。シンプルゆえに使う原料と気候が出来を大きく左右する。

「メーカーにとって一番大事なのは、昔も今も品質。おいしいそうめんを作り続けることが信用につながると考えています」と池田会長。特にこだわっているのが原料で「メインの小麦粉は中力粉を使う産地が多いですが、三輪そうめんは強力粉。そのためコシの強さが特徴です。当社は海外産を約85％、残りは北海道を中心とした国内産で、オリジナルブレンドの粉を何年もかけ開発しました」。

麺は小麦粉と塩水をこねて作り、塩の量が生地の伸び縮みを左右する。「塩分量を決めるのは“おもし”と呼ばれるそうめん師で、当社は工場長が担当しています。その日の気温や湿度に合わせて細かく調整することで一定品質のそうめんが出来上がります」。気温が低く乾燥した冬は塩分量が少なくても延びるため、よりおいしいそうめんになるという。

さらに、生地の熟成を促し、乾燥を

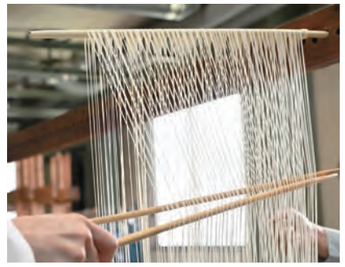
生地を延ばして熟成させる小引きの工程を終え、これから分け機に掛ける。



分け機の工程。40㎝ほどの麺を下に引っ張って120㎝まで延ばし、麺同士がくっつかないように箸を入れてさばいていく。機械導入前はすべて手作業だった。

分け機の工程を手作業で体験させていただいた。まず両端を管にかけた麺を少しずつ引っ張って延ばす。

麺の間に箸を入れ、両側に大きく広げてさばく。熟成された麺は弾力があるため、想像以上に腕力が必要だ。



一度さばいた麺を引っ張って延ばし、再び麺に箸を入れてさばく。非常に手間のかかる作業。

防いで細く長く延ばすのに欠かせないのが食用油。多くの生産者が綿実油を使っているが、池利は米油を使用。熟練のおもしの手にかかれば、1kgの生地が1kmにも延びるというから驚きだ。

いったいどんなふうに作られているのか、工場を見せていただいた。

手延べの技を継承

手延べそうめん作りの大まかな流れは、小麦粉に食塩水を混ぜて生地を作り、よりをかけながら丁寧に細く延ばしていって、乾燥させる。

「今は機械が入っていますが、作り方は昔から変わっていません。機械を導入すれば大量生産できるイメージがあるかもしれませんが、かかる時間はそれほど短縮されないので生産量も大きくは変わりませんね」と池田会長。確かに工場内を見渡すと、人が手で行う作業を機械が代わりにやっているという印象で、要所要所で生地を休ませる熟成の工程も必要になるため、スピード化は難しそうだ。

軽やかな手さばきの池田会長。

機械を導入したのは約20年前。それまでは手作業だったという「引き延ばし」と「箸さばき」の工程を体験させていただいた。麺を引き延ばすのは切れないように加減するのが難しいし、弾力がとても強いので箸を入れてさばくのも思いのほか腕力がいる。これらを手作業で繰り返す大変さは想像がつく。機械の導入で労力が減ったとはいえ、工場の稼働は朝5時から夕方4時頃までと、なかなか大変な仕事だ。

ところで、スーパーなどで販売されているそうめんには「手延べ」と「機械式」の2種類の製造法がある。生地にひねりを加えながら細く線状に延ばしていく製法が手延べで、生地をローラーで薄く延ばしてカットするのが機械式だ。機械式は大量生産できてリーズナブルな点が魅力。手延べは圧倒的に手間がかかり値段も高いが、コシや歯応え、風味が断然良い。機械式は食用油を使用しないため、原材料表記が小麦粉と塩だけであればほとんどが機械式だ。

延ばし終えた麺を“はた”に掛け、冷房と暖房を切り替えながら少しずつ乾かし、最良の状態に仕上げていく。

特製つゆでいただく千寿亭の人気メニュー「冷やしそうめん（天ぷら付）」1,280円（以下、金額はすべて税込み）。喉越しとコシの強さは格別で、そうめんは３色（白・抹茶・玉子）か白かを選ぶことができる。そうめんを扇形にした天ぷらはサクサクでおいしい。

そうめんは小割機で19㎝に裁断。検品後、50gの束にして帯で留める。この段階で水分量は14%をキープ。

そうめん専門店「千寿亭」

池利の味は、桜井市内にある三輪そうめん茶屋「千寿亭」で味わえる。45年ほど前に4代目が始めたそうめん専門店だ。「父が大阪の友人から『三輪に行っても三輪そうめんを食べられる店がない』と言われたのがきっかけです。地域やそうめん業界の発展のためにアンテナショップとなるレストランの必要性を感じ、3代目に大反対されながらもオープンしました」とのこと。立派な店構えからも、そうめん文化の発展のためという強い思いが伝わってくる。

週末には遠方からも多くのお客が訪れ、「千寿亭」は“桜井市で一番行列のできる店”と評判に。「ミシュランガイド奈良2017 特別版」にも調査員がお勧めする店として掲載された。同店の成功を機に市内にそうめん店が次々とでき、現在33軒あるという。

人気メニューは「冷やしそうめん（天ぷら付）」で、白、抹茶、玉子の3色そうめんが美しい。素揚げしたナスと甘辛いニシンがそうめんによく合う「揚げ茄子とにしんのぶっかけそうめん」もおすすめだ。家庭でパパッと手軽にできるのがそうめんの大きな魅力だが、「千寿亭」のそうめんは喉越しや味が格別で、遠方からも足を運びたくなるのがよくわかる。

そうめんの端をしばってゆでると、盛り付けがきれいにできる。ゆで上がったそうめんは冷水でしっかりしめるのがポイント。喉越しの良さとコシを最後まで楽しむことができる。

冬に冷やしそうめん、夏に温かいにゅうめんを注文する客も珍しくないそうで「アイスクリームや焼き芋のように、そうめんを一年中食べていただける時代が近いかもしれませんね」と池田会長は期待する。

食卓を美しく彩る人気の色そうめん。カボス、紫いも、梅、青じそを粉末にして練り込んだ５色セット「色撫子（木箱タイプ）」1,296円。

上:カボチャ、トマト、オクラを練り込んだ「夏野菜を使った三輪素麺」3,240円。下：1袋は4束（200g）入りで各562円。

左：名人と呼ばれる職人が作る高級そうめん「山辺の道」は50g×18束入りで5,940円。通常のそうめんよりも細く、熟成庫で1年以上寝かせてコシと風味にとことんこだわっている。中：「三輪素麺 熟成二年物」50g×16束入りで3,240円。右：ちば醤油とコラボレーションした「日本の素材を使った三輪素麺・麺つゆ詰合せ」。50g×10束入りと、麺つゆ200㎖×2本が付いて3,240円。

伝統の技で新たな挑戦

伝統の製法を守りながら、一方で新商品の開発にも力を入れている池利。「伝統産業は守るために変えていくことも必要」と、企画室が中心になってさまざまな試みをしている。

女性をターゲットに開発した「色撫子（いろなでしこ）」は、黄色やピンク、緑など5色のそうめんがパッケージされ、箱を開けた瞬間、美しさに見とれてしまう。「食卓に、花を」のキャッチフレーズがまさにぴったりの商品だ。「夏野菜を使った三輪素麺」はトマト、カボチャ、オクラを練り込んだそうめんで、こちらも夏に食べるのが楽しみになる。

異業種とのコラボレーションにも力を入れ、JR東海と手を組んだ「そうめん新幹線」シリーズや、木箱やそうめんの帯にスヌーピーのキャラクターをあしらった商品などが人気を呼んでいる。雑貨やインテリアグッズを扱うブランドなどともタイアップし、OEMで商品提供しているという。

池田会長は「我々そうめん業界は仲が良く、食品業界内のつながりもあります。業種業態を超えたビジネスチャンスはたくさんあるので、各生産地の個性を生かしながら、そうめん業界全体が盛り上がっていけば」と期待を込める。夏の暑さが年々厳しくなるなか、垣根を越えた挑戦が、私たちに食の楽しみを与えてくれている。

左：JR東海とコラボレーションした「そうめん新幹線」シリーズは各1,705円。右：インスタントの「スープ素麺」は5種類あり各594円（9月から4月までの限定販売）。

● **株式会社池利**
奈良県桜井市芝322-2　☎0744-43-2421
https://www.ikeri.co.jp
（**オンラインショップ　https://ikerishop.com**）
● **三輪素麺茶屋 千寿亭**
奈良県桜井市芝293　☎0744-45-0626

瀬戸内の風土とともに。

◉香川・小豆島手延素麺「島の光」

伝統的な天日干しが今も行われている香川県の小豆島手延素麺。
日本三大そうめんのひとつで、400年の歴史があるという。
製造過程でごま油を使用しているのが大きな特徴だ。
「島の光」ブランドで知られる小豆島手延素麺協同組合を訪ねた。

日常の光景だった天日干し

香川県の高松港からフェリーで1時間。穏やかな瀬戸内海を大小さまざまな形の島を眺めながら行くと、小豆島西部の土庄（とのしょう）港に到着する。港から小豆島手延素麺協同組合までは車で約20分。沿道に植えられたオリーブの緑が目に優しく、その向こうに海を見渡せる場所も。緩やかな時間の流れを感じる美しい光景だ。

「瀬戸内海には700くらい島があって、小豆島は淡路島に次いで2番目に大きく、山の高さでは一番です。冬は冷たい風が吹き下ろすイメージがあるかもしれませんが、周りが海なので寒さはそれほどでもありません。降水量も少ないので、安定した環境でおいしいそうめんを作ることができます」と教えてくれたのは、小豆島手延素麺協同組合の伊藤雄二理事長。組合は「島の光」ブランドで小豆島そうめんを製造、販売している。

「私が子どもの頃、そうめんの天日干しは日常の風景の一つでした。そばに行くと小麦粉やごま油の香りがするんですよ」。ご自身もそうめん製造業者である理事長に、400年の歴史がある小豆島手延素麺の歴史や特徴についてうかがった。

ご自身も手延べそうめん生産者の伊藤雄二理事長。

小豆島のオリーブは120年ほど前に、缶詰用や医薬品のオリーブオイルの生産などを目的に、国の政策として植えられた。今は島のいたるところにオリーブ畑が広がる。

船がそうめん作りに貢献

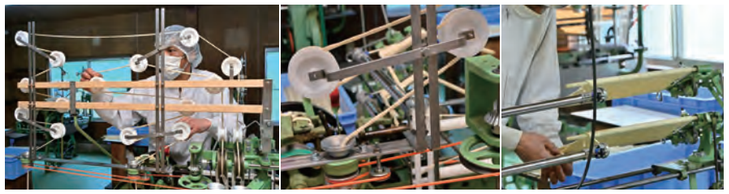
手延べそうめんは奈良県の三輪が発祥とされる。江戸時代、伊勢参りをした人たちが伊勢街道筋の三輪でそうめんに出会い、製法を故郷に持ち帰って広まったといわれている。

「複数の説がありますが、小豆島のそうめんも三輪から入ってきたようです。小豆島は原料になる小麦を育てていま

今春稼働したばかりの製造場で。小麦粉と食塩水を練り合わせた麺生地を、圧をかけて延ばし、熟成させ、さらに細く延ばしていく。ステンレス製の丸い桶「採桶（さいとう）」に巻き取る。

採桶に巻き取られた麺は、熟成を経て掛場へ。5台の掛け機を3人の従業員で操作する。手前左の木箱は麺を熟成させる「室箱（おも）」。

直径12㎜まで細くしたら、ごま油を塗布し、再びよりを掛け、採桶に巻き取る。このときの直径は7㎜。



掛場の機械に麺を掛けてセッティング。よりを掛けながらさらに細く延ばし、2本の掛管に「8」の字に掛けていく。その後、「室箱」に入れ、保温性の強いかぶせものをする。

したし、塩は有名な赤穂がすぐそこにあり島でも作っています。食用油は地元かどやのごま油を使っています。かどやの創業は江戸末期ですが、その前からごま油が地元にあったからそうめんに利用したのでしょう。島民のほとんどが農業を営んでいたので、農閑期の冬に家族でできるそうめん作りは受け入れやすかったのだと思います」と伊藤理事長。

原材料が比較的簡単に調達でき、家族経営が可能。そうめん作りが各地に広がるなかで、小豆島が三大そうめんといわれるまでに根付いた理由はあるのだろうか。

「船の役割が大きいでしょうね。陸路が困難な場所も船なら行きやすかったのではないでしょうか。小豆島の産業は塩に始まり、しょうゆ、そうめん、オリーブと、どれも船が深く関わっています。300年くらい前の文献には、船問屋の下にそうめん農家がついていて、原材料を買ったり、できたそうめんを島外に出したりしていた記録もあります。また、そうめん作りの道具は兵庫県の龍野から入ってきました。道具は龍野が発達していたので、いい道具があると聞けば、すぐに龍野へ。船であちこち行って、いいとこ取りをしています」と笑う。

高台から眺める池田港。島に港は4つあり、高松や姫路、岡山、神戸への直航便や、近隣の島を行き来している。

地元のごま油を使用

小豆島そうめんの大きな特徴が、製造過程でごま油を使用していること。麺の表面に食用油を塗るのは主に乾燥やくっつきを防ぐためで、多くの業者は昔から綿実油を使用。小豆島でごま油を使うのは、地元にかどや製油があることはもちろん、ほかの植物油に比べて酸化しにくい利点も大きいという。

食用ごま油が塗布され、縄のようにしっかりとよりが掛かり、細められた麺。手延べそうめんはひねることで強いコシが出る。

さらに、島の光は他産地に比べ、麺の直径が0.1㎜太いのも特徴だ。揖保乃糸や三輪そうめんは0.8㎜で、島の光は0.9㎜。小豆島手延素麺協同組合営業部の八木孝裕さんは「わずか0.1㎜ですが、小麦の香りやコシの強さを感じやすくなるようです。百貨店の物産展などで試食していただいても、すごく反応がいいですよ。特に島の光を初めて食べた方に好評です」と自信を見せる。

組合では、30年ほど前から小豆島特産のオリーブの果実を練り込んだオリーブ素麺も販売。こちらにはオリーブオイルが使用されている。ちなみに、椿で有名な五島列島では、五島そうめんに椿油が使われているという。

手延べそうめんと一口に言っても、そこにはこだわりや郷土色がしっかりと練り込まれている。いろいろ食べ比べてみると面白いかもしれない。

左から「島の光300g」360円、「島の光250g」320円。オリーブを練り込んだ「オリーブ素麺250g」380円。

そうめん作りはチームプレー

今年の春に稼働したばかりという島の光の工場を見学させていただいた。作業のスタートは早朝4時で、休憩は麺を熟成させる間に小間切れで取ったり、交代で取ったりと、なかなかハードだ。途中、熟成や乾燥が進み過ぎても足りなくても出来上がりに影響が出るので、常に時間との勝負である。皆さんの動きに無駄はなく、一工程一工程がチームワークよく進んでいく。

従業員はこの道40年のベテランから新人の方までキャリアはさまざま。工場長の須藤蔵人さんは「どうしたら効率化できるか。目標を設定して、みんなで試行錯誤しています」と話す。実は須藤さん自身、そうめん作りの経験は長くない。「この仕事は面白いですよ。粉と水と塩の量、湿度や温度などの相関関係がわかってくるので、すごく興味深いです。さまざまなケースを“見える化”していけたら」と情熱を持って取り組んでいる。

手延べそうめんは“門干し（かど）”といわれる乾燥の最終工程がある。近年は屋内での“門干し”が主流になるなか、小豆島では昔ながらの天日干しを今も行っている。小豆島ふるさと村にある手延そうめん館・西山麺業で、そのよう

「小引き」の工程。室箱で熟成した麺を小引きの機械に掛け、長さ50㎝ほどに延ばす。二つ折りにして再び室箱に入れて熟成させる。

箸分けの工程。熟成させた麺を室箱から出し、まず機械で延ばす（左）。延ばした麺を乾燥用の「はた」に差し、麺を箸でさばいて付着を防ぎながら、さらに130㎝ほどに延ばす。（右）。

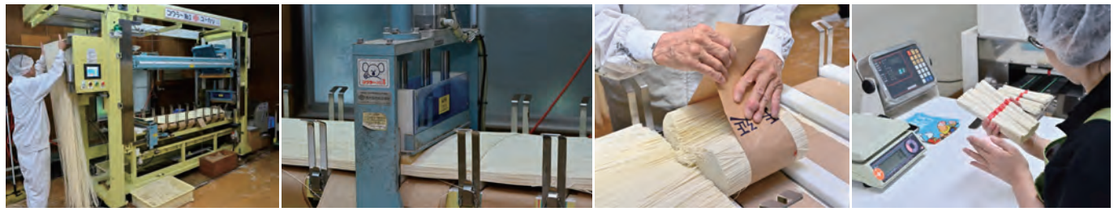
門干しの工程。はたに差した麺をさらに200㎝以上に延ばす。

乾燥の工程。天井にはたくさんのファンが回り、温度や湿度の管理も徹底している。

「小豆島ふるさと村」にある「手延そうめん館」では一般の方でもそうめん作りを見学できる。小豆島観光の折に立ち寄ってみては？

仕上げ乾燥の工程。麺割れや曲がり、ざらつきが生じないように時間をかけて乾燥させ、水分を13%以下にする。ここでも箸入れを行い丁寧に仕上げる。

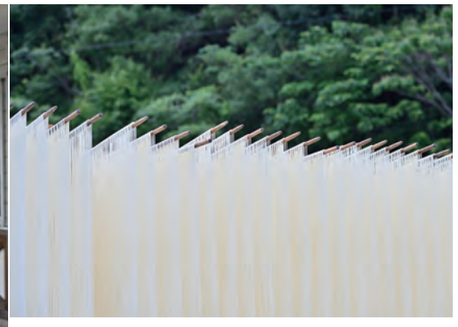
目でも涼を誘う手延そうめん館のそうめん。島の光オリジナルのつゆにつけ、薬味とともにいただくと、いくらでもおかわりできてしまう。つゆはかつおだしで塩味が効いてきりっとしている。わかめもいいアクセント。



乾燥したそうめんを子割の機械で19㎝に裁断し、切断面をチェック。検品して50gずつ束にしたあと、箱詰めする。箱詰め後、検査指導員により、厳しい格付検査が行われる。

すを見ることができた。

一般的に食材は太陽に当てるとうま味成分が増すといわれるが、小豆島そうめんのおいしさも日光が関係しているのかもしれない。西山麺業代表の西山英利さんが“はた”に掛けたそうめんを外に引いてくると、辺りにごま油のいい香りが広がった。近づくと小麦粉の香りもする。しばらくすると西山さんは“はた”の向きを変え、全体をムラなく乾かす。きっちり並んだそうめんはどこから見ても美しい。機械式の製法や屋内干しが増える今、自然の食材を太陽や風の力を借りて丁寧に仕上げていく手延べそうめんは、とても貴重な食品だと感じる。



そうめんを天日干しする西山さん。気さくな方で、製造過程で出る端っこの“節めん”のおいしい食べ方も教えてくれた。緑と空の青に、透き通るような美しいそうめんの白が映える。

この手延そうめん館は製造工程をガラス越しに見学できるだけでなく、食堂も併設している。メニューはつけそうめんのみ。「夏のメニューはずっとこれ1本です。せっかく製造所の前にあるので、麺そのものを味わっていただきたい」と西山さん。自慢の麺をゆでていただいた。桶に盛られ出てきたのは、白くツヤツヤのそうめん。つゆをつけていただくと、そうめんの味や歯ざわりがストレートにわかり、喉越しがよくて本当においしい。そうめんなのに「イキがいい」と感じるのは、想像以上にコシがあるからだろう。小豆島の風景の中でいただく手延べの味は、何よりのご馳走だ。

格付検査を終え、倉庫に保管された「島の光」。ラベルも華やか。

3kg入りの箱がスーパーなどで普通に販売されており、地元の方は袋入りではなく、こちらを購入するという。

おいしさにつながる“誤差”

立ち寄ったスーパーマーケットでは、島の光3kg（50g×60束入り）の箱が山積みで販売されていた。夏にそうめんを食べる習慣は東京などよりもはるかに根付いているようで、多い人は毎日でも食べるとか。

伊藤理事長は「今もよく食べますが、子どもの頃は盥（たらい）でみんなで食べましたね。うちは薬味と一緒に必ず錦糸卵がありました。つゆは母の手作りで、かつおベースで少し甘め。友達の家に行くとまた少し味が違います。最近はおいしい麺つゆがたくさん売られていますが、やはり母の味に似たつゆを選んでいます」とのこと。そうめんは家庭の定番だけに、食卓を囲んだ光景やつゆの味とともに、その人の心に残るものなのかもしれない。

さらに、小豆島手延素麺の今後について「そうめん作りに携わって30年以上になりますが、材料も作り方も単純だけに、実際はとても奥が深くて難しい。そんなそうめん作りに興味を持って、製造してくれる人が増えていってほしいですね。次世代に技術を継承していくことが私の一番の役目です」と語る。

手延べそうめんはベテラン職人が作っても、太さにわずかにバラつきが出るという。それがゆでた時にムラとなり、人はおいしく感じるのだとか。人間の繊細な味覚を刺激するのは、手延べの技がもたらす誤差。機械には出せない味である。

● **小豆島手延素麺協同組合**
香川県小豆郡小豆島町池田1031番地
☎0879-75-0039
https://www.shimanohikari.or.jp/
（**オンラインショップ　☎0120-210-157**
https://www.somen-shimanohikari.shop）

涼を求めて そうめん専門店へ。

◉東京・日比谷「そうめん そそそ ～その先へ～」

**東京の有楽町駅と新橋駅を結ぶお洒落な高架下スポットに、
そうめん好きを魅了する店がある。
小豆島手延素麺「島の光」に、こだわりの食材を合わせた店
「そうめん そそそ ～その先へ～」。
そうめんのイメージを覆す多彩で豊富なメニューから、
特に夏におすすめの冷たいそうめんをご紹介！**

黒で統一されたスタイリッシュな店構え。

そうめん本来の味を楽しめる「つけそうめん」968円。オリジナルの麺つゆのほか、オリーブオイルと塩でも味わうことができる。そうめんはすべて小豆島手延素麺「島の光」の高級ランクである黒帯を使用。みずみずしく透き通るような麺が美しい。

「島の光」に感銘を受け開店

JRの有楽町駅と新橋駅をつなぐ高架下施設「日比谷OKUROJI」。古い煉瓦を生かしたお洒落なこのOKUROJI（奥路地）に、飲食店や物販店が数十軒並んでいる。

300mほどの通りのほぼ真ん中にあるのが、全国でも珍しいそうめん専門店「そうめん そそそ ～その先へ～」。外装や内装は黒を基調にした和モダンな造りで、柔らかな照明がシックな店内を優しく包む。大人心をくすぐる素敵な演出だ。

使われているそうめんは、小豆島の「島の光」。味に惚れ込んだオーナーがそうめんの新しい可能性を感じ、その魅力を世界に伝えるべく開いた専門店である。2018（平成30）年に恵比寿本店（現在は移転予定のため閉店中）をオープンし、日比谷OKUROJI開業の2020（令和2）年にここがスタートした。店名「そそそ」はコンセプトの「たかがそうめん、されどそうめん、そうめんその先へ」からきている。

同店のスタッフは「島の光」ならではの魅力を3つ挙げる。「島の光は天日干しをしているからかミネラル感があるように思うことと、ごま油特有の風味、コシの強さです。コシがしっかりしているので温かいそうめんにしても切れることがなく、最後までおいしくいただけます」と話す。

シックな内装の店内は全32席。中央に大きなテーブルがあり、少人数用のテーブル席や半個室もあって、一人でもグループでも利用しやすい。「そうめんのその先へ」のコンセプト通り、店内に流れるジャズボーカル曲がそうめんの新しい扉を開いてくれる。

清々しいそうめんメニュー

バラエティーに富んだメニューは「そうめんの新しい価値観を生み出し、その先の扉を開く」の考えに基づき考案されている。

ぜひ夏にお試しいただきたいのが「トマトザクザク冷製そうめん～醤（ひしお）トマトソルベを添えて～」。角切りトマトとバジルがたっぷり入った特製ソースのそうめんは、醤トマトソルベを崩して一緒に食べると絶品だ。冷たいジェラートとトマトの酸味、ほのかなしょうゆとバジルの風味が相まって、口に入れた瞬間、爽やかな風が吹き抜ける。

一番人気はシンプルな「つけそうめん」。つゆはかつおだしをベースにたまりじょうゆをブレンドしたオリジナルで、塩とオリーブオイルもついてくる。つゆもいいが、もともとほんのり塩味のそうめんに塩を少しまぶしていただくと、味にふくらみが出て麺そのもののおいしさが口の中に広がる。少し時間がたってもモチっとおいしい。

午前11時30分の開店とともに、近隣のビジネスマンや買い物客らしい人が次々とやって来て、あっという間に満席近い状態に。週末は行列ができるという。「平日も週末もお客様の層はあまり変わらず、リピーターの方が多いですね」とスタッフは語る。温かいそうめんも充実していて、メニューを見ながら今日はどれにしようかと迷ってしまう。

一度行けば通いたくなるそうめん専門店「そそそ」。子どもの頃から食べ慣れているはずのそうめんが一気に高級グルメの味わいになり、どれを食べても初めての体験が待っている。ときには外でそうめん、いかがだろう。

華やかな見た目で、ひんやり食感の「トマトザクザク冷製そうめん～醤トマトソルベを添えて～」1,331円（ディナーはハーフ931円もあり）。小豆島のジェラート専門店が作った醤トマトソルベと特製ソースの相性が抜群。

ごまの風味がたまらない「白ごまごまごまそうめん」1,149円。そうめんにふりかけたすりごまと濃厚なごまだれがそうめんにしっかり絡み、よく冷えているからか最後まで爽やかに味わえる。そうめんとごまの白の調和も涼やか。

大葉とチーズをたっぷり使った「大葉ジェノベーゼそうめん」1,331円（ディナーはハーフ931円もあり）。梅肉や大葉を合わせて食べると味に変化が出て美味。

「冷やし担々そうめん」1,452円（ディナーはハーフ968円もあり）。担々スープはごまと豆乳がベースで、肉味噌を崩しながらいただくそうめんは食べ応えあり。

● そうめん そそそ～その先へ～
東京都千代田区内幸町1-7-1日比谷OKUROJI
☎03-6205-7172
Lunch：11:30～15:00　Cafe：15:00～17:00
Dinner：平日17:00～23:00、土日祝17:00～22:00
第1月曜定休
https://so-mensososo.com/hibiya

江守塗料株式会社

3月に北陸新幹線が福井まで延伸し、地元の人間がびっくりするほど、駅前の風景が変わりました。若い人材の育成に力を入れて、福井、そして塗料業界を盛り上げたいですね。

代表取締役社長　**倉本記男**

福井駅から車で約30分の「永平寺」。1244（寛元2）年に道元によって創建された、曹洞宗の中心的な寺院（大本山）。広大な敷地には、樹齢500年を超える杉の巨木、70余りの建物が点在する。

日本最大の中世都市遺跡「一乗谷朝倉氏遺跡」。1471（文明3）年に朝倉敏景が居を構え、朝倉氏が統治したが、1573（天正元）年に朝倉氏は滅亡し、町も焼失した。町並みを復元した「復原町並」（左）や「唐門」（右）で往時を偲ぶことができる。

福井県北部に位置し、県の政治、経済、文化の中心都市として発展を続ける福井市。古くから北陸道の要衝としても栄えてきましたが、本年3月16日には北陸新幹線の金沢～敦賀間が開通し、ますますの発展が期待されています。

＊　＊

その福井市にある江守塗料株式会社をお訪ねし、代表取締役社長の倉本記男さんにお話をうかがいました。

■創業はいつでしょうか？

●1979（昭和54）年に、江守商事㈱（現・興和江守㈱）の塗料部が独立して設立したと聞いています。当初から地元密着型の営業を推し進めていたようです。

■社長ご就任はいつでしょうか？

●2020（令和2）年です。今年の6月で丸4年になります。大学を卒業して1991（平成3）年に入社して以来、塗料の営業一筋でしたので、“新人社長”として代表を務めさせていただいてきましたが、ようやくなれてきました。会社も、年配のベテラン社員が昨年末に勇退して平均年齢が若くなり、今がちょうど転換期だととらえています。

■社員教育に力を入れられているのでしょうか？

●人数は少ないですが、20代から40代まで、世代がうまく離れています。若い社員には、新しい観点で営業としての働きがいを見つけてほしいと思います。情報を得る手段も昔に比べて格段に多くなっていますので、塗料に限らず、幅広い分野に興味を持ってほしいですね。

製・販・装が協力して

■現在の業務内容をお聞かせください。

●建築用塗料が売上の約40%を占めています。なかでも内・外装材が圧倒的に多いですね。福井は都市部と比べて3年から5年はタイムラグがあるので、ようやく水性塗料や機能性塗料が根付いてきたというのが現状です。環境配慮型塗料が求められるケースも増えてきました。また、橋梁関係の工事を請け負うお客様もありますので、重防食用塗料も扱っていますし、工業関係の塗料も販売しています。ニットクさんの防音・制振シート「イーディケル M-3500」も扱っていますよ。

■ニットクとのお付き合いはいつからでしょうか。

●ハイブルーフ会には当初から入っていたようですので、40年以上のお付き合いになると思います。今は塗り床材をメインにお取り引きさせていただいています。ニットク・アメニティシステム会では意見交換させてもらったり、当社の提案で試作品を作ってもらったりして、貴重な機会をいただいています。関西の会員さんにもお見積もりから工事までご協力いただき、県をまたいで会のネットワークに助けてもらっています。水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」を、ニットクさんと施工店さんと3者でPRし、当社が請け負って出張工事をした思い出もあります。これからも3者の密な関係を生かし、そのような取り組みに力を入れていきたいですね。

デリバリーだけではなく、提案営業も

■塗料業界へのニーズはどのように変わっているとお考えでしょうか。

●以前は、お客様は塗料販売店で材料を受け取り、現場に行っていましたが、今は販売店が現場に直接納品するケースがほとんどになりました。ですから、調色して在庫するだけでなく、迅速な配達、細かいフォローが求められるようになっています。また、物流だけでなく、材料や仕様の提案も必要になっています。お客様への親身な対応が、信頼につながると思います。

■販売店として大切にされていることをお聞かせください。

●市場規模が小さい福井で存在価値を示すためには、他にはない、差別化できる特殊な製品の提案が不可欠だと思います。今は改修がメインで、建築用汎用塗料は厳しい状況ですので、機能性塗料などを常日頃ウォッチして、付加価値のある製品をお客様に提案しています。お客様ご自身でネットで調べられる時代ですので、私たちはそれ以上の商品知識がないと信頼されません。アンテナを常に張っておくのが販売店の使命だと思っています。

■これからの会社のイメージをお聞かせください。

●とにかく人材育成ですね。若い営業マンには見聞を広げ、さまざまな分野から物事を吸収してほしいと思います。幸い、親会社の興和江守㈱にはさまざまな部署があり、交流もでき、多彩な分野を見聞できる環境があります。その環境と若い力を会社の強みにして、地元・福井、そして塗料業界を盛り上げていきたいですね。

本社事務所。

■趣味をお聞かせください。

●ハイキングです。10年ほど前から年に数回、妻と2人で食べ物と酒とテントを担いで山に登っています。石川の白山、富山の立山という、日本三霊山の2つが近くにありますし、夏の北アルプスも毎年楽しみにしています。先日は九州のくじゅう連山の中岳に行ってきました。

■本日はどうもありがとうございました。

［2024年6月3日、福井市にて］

福井県勝山市で多くの恐竜化石が発掘されていることから「恐竜王国」と呼ばれている福井。JR福井駅西口駅前広場の「恐竜広場」（左）には福井で生息していたフクイラプトル、フクイサウルス、フクイティタンの動くモニュメントが設置され、「恐竜王国」をアピールしている。

本社社屋。右奥が倉庫。

P R O F I L E

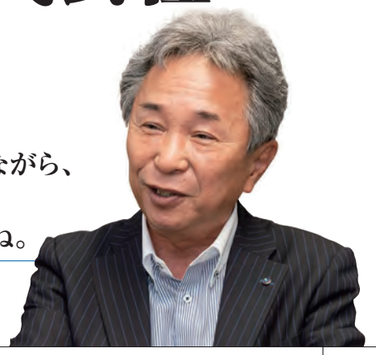
■江守塗料株式会社
（近畿・北陸ニットク・アメニティシステム会会員）

●**設立**／1979（昭和54年）年12月
●**資本金**／2,000万円
●**代表者**／代表取締役社長　倉本記男
●**所在地**／〒918-8013
福井市花堂東一丁目25番20号
電話（0776）36-6600
FAX（0776）35-2125
HP：https://www.emori.co.jp/toryo/
●**事業内容**／塗料・化成品、責任施工商材、機能性材料、塗装関連資材、機器の販売
●**従業員数**／7名

安島工業株式会社

**5月に本社を建て替え、
新たなスタートを切りました。
これを機に、社内の意識改革をしながら、
ブランディングを推し進め、
地域、業界に貢献し続けたいですね。**

代表取締役社長　**安島　壮**



現存天守が国宝に指定されている「松江城」。遊覧船で堀を周回しながら観光する「堀川めぐり」も人気。

「世界灯台100選」と「日本の灯台50選」に選ばれている「美保関灯台」。1898（明治31）年に建設された山陰最古の石造灯台で、国の重要文化財にも指定されている。

山陰のほぼ中央に位置し、島根県の東部に位置する県庁所在地・松江市。古代出雲の中心地として早くから開け、江戸時代には城下町として栄えた松江は、松江城を囲む堀川、斐伊川水系の宍道湖、中海、そして日本海と、豊かな水辺の景観に恵まれ、「水の都」ともいわれています。

＊　　＊

その松江市にある安島工業株式会社をお訪ねし、代表取締役社長の安島壮さんにお話をうかがいました。

■本社を建て替えたのはいつでしょうか？

●建て替えを始めたのは昨年の4月です。約1年の工事期間をへて、5月13日に竣工しました。まだ1カ月もたっていません。

■建て替えのきっかけをお聞かせください。

●以前の社屋は、1972（昭和47）年に先代の社長が倉庫として建てた旧耐震基準の建物で、年数が経っていたということがあります。もう1つはリクルート対策ですね。若い方に“ここに勤めたい”と思われるような外観の建物にしようと、事務所棟と倉庫を建て替えました。つまり、ブランディングの一環です。

本社事務所棟の近くにある倉庫棟。「以前は事務職も職人も1つの建物にいたのですが、いまは職人は、ロッカールームやシャワールーム、洗濯ルームも完備した倉庫棟から現場に行くようにしています」（安島社長）。

ブランディングの取り組みと意識の変化

●人材不足は深刻で、業界的にもマンパワーが足りません。人材確保のためにも、建設業の働き方改革で「4週8休」を目指していますが、厳しいのが現状です。施工業務は天候に左右されますし、加えて交通誘導員が足りないので現場が思うように進まない場合もあります。AI化が進んでロボットが活躍する時代になればだいぶ緩和されると思いますが、まずブランディングを進めて人材確保に対応したいですね。

ホームページには「コノ街に、笑顔をつくる。」というコンセプトを表現したキャッチフレーズ「Smile Create」が掲げられている。

■ブランディングの推進についてお聞かせください。

●建て替えを機に当社の付加価値を高めようと、ホームページをリニューアルしたり、作業服やユニフォームを変えたりしました。大手のゼネコンさんもさまざまな媒体を使ってブランドを発信しているなか、地方の会社もブランド力を高める努力をしていかないと、時代にも取り残されます。旧態依然とした考え方で行動していれば結果も変わりません。建物を変えるのだから中にいる人間も意識改革をして、全員参加で変化していこうということです。

■“変える”ために会社として他にどのようなことに取り組まれているでしょうか？

●施工管理（現場管理）アプリを導入しました。紙などで現場や施工を指示するのではなく、スマホやタブレットで職長に向けて連絡すれば全員の現場の位置もわかるし、工事内容や進行具合も共有できます。それから、現場の車両のボディカラーも変える予定です。道を走っていて注目されたり振り返られたりするくらいインパクトが強いデザインにしたいと思います。

コンプライアンス遵守で地域に貢献

■主な業務内容をお聞かせください。

●1927（昭和2）年の創業当初から建築塗装がメインです。橋梁や交通安全施設も手がけますが、建築系が圧倒的に多いです。なかでも改修案件が7割から8割ぐらいですね。以前のような新築の塗装工事が激減しているなか、改修工事でも、下地の補修から仕上げまで一括して請けられるような体制が求められています。

■トータルな対応が求められているということでしょうか。

●リニューアル工事で大切なのは下地処理です。建物は、さまざまなメーカーさんの材料でいろいろな方法で施工されています。下地の傷み方も千差万別で、その物件で最もコスパのいい補修工事を選ばなければなりません。そのときに、営業マンが材料や仕様の組み方を知っていることが必要です。職人も塗装だけでなく、下地処理の知識がないと対応できません。以前と比べてより多くの知識や経験が求められていると思います。

■お客様の塗料に対するニーズは変わってきたとお感じでしょうか。

●塗料自体というよりも、アスベストや鉛、PCBなど、健康被害や環境配慮などへの意識は強くなりましたね。塗装店としてもその知識がないと信頼関係を構築することはできません。当社も100年近くこの地域で「心のふれあう豊かな環境づくり」をテーマとして商売させてもらっていますので、率先してコンプライアンスを遵守する、地域のオピニオンリーダーでありたいと思っています。

■これからの会社のイメージをお聞かせください。

事務所棟2階にある、研修会や会議などに使われる、広々とした多目的室。

●社長に就任したのが1995（平成7）年で、もう30年たちますし、11月で70歳になります。幸い、長男と次男が会社にいますし、後期高齢者になった私がでしゃばらないほうがいいのかなとも思います（笑）。

■趣味をお聞かせください。

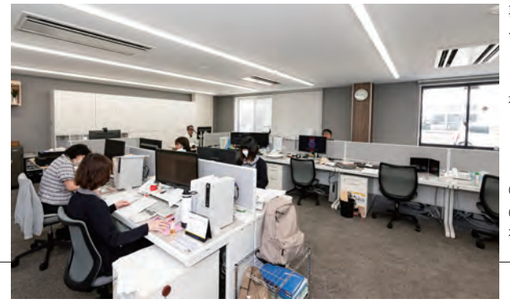
●体を動かすのはゴルフぐらいですね。それでも年に10回行くか行かないかです。休日は家の“財務大臣”に付き合わされています（笑）。仕事をしていたほうがどれだけ気が楽か知れません(笑)。

■本日はどうもありがとうございました。

［2024年6月11日、松江市にて］

本社事務所棟。1階が事務所スペースで、2階には多目的室がある。

開放的なエントランス（上）と2階ホール。



事務所棟1階の事務所スペース。「当初は土足のつもりでしたが、引き渡し時に『土足では申し訳ない』と社員に言われて土足禁止にしました。事務所を汚したくないという気づかいもありますし、掃除が楽になるのは確かです。意識の変化の表れでしょうか」（安島社長）。

P R O F I L E

■安島工業株式会社
（中国ニットク・アメニティシステム会会員）

- **●創業**／1927（昭和2）年4月
- **●設立**／1953（昭和28）年6月
- **●資本金**／2,200万円
- **●代表者**／代表取締役社長　安島壮
- **●所在地**／〒690-0011
  島根県松江市東津田町1256－1
  電話（0852）25－5151
  FAX（0852）25－5155
  HP：https://yasujimakougyou.co.jp
- **●営業種目**／建築・鋼橋・プラント塗装工事、屋上・外壁防水工事、建築・土木コンクリートリフレッシュ工事、建築・リフォーム工事一式、交通安全施設関連工事、サイン工事一式
- **●従業員数**／37名

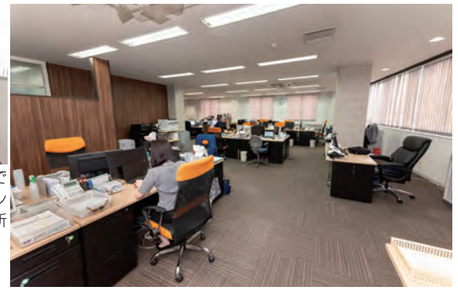
梅居産業株式会社

例えば、塗料を塗っていなければ東京タワーは錆びて倒れます。街を守り、彩っているのは塗料で、欠かせない存在だということをもっとPRしていきたいですね。

代表取締役社長 **内田和未**

人手不足、環境問題など、対応すべき課題は山積しています。それらを克服しながら、業界のイメージの向上を進めていきたいと思います。

常務取締役 **中野幸広**



昨年リフォームされた本社社内。上品で洗練されているエントランス（上）と、シックな内装で落ち着いた雰囲気の事務所（右）。

福岡県西部に位置し、九州地方の行政･経済･交通の中心であり、九州最大の人口を有する福岡市。博多湾に面することから、古来、大陸方面への玄関口として利用され、現在も国内だけでなく韓国、中国をはじめ、アジア諸国との交流の基点になっています。

＊　　＊

その福岡市にある梅居産業株式会社をお訪ねし、代表取締役社長の内田和未さんと常務取締役の中野幸広さんにお話をうかがいました。

■創業はいつでしょうか？

●**社長**：1930（昭和5）年3月です。梅居健吉が福岡市下名島町で創業しました。その後、1951年に天神、2000（平成12）年に現住所に移転しました。3代目までは創業者一族が社長を務めましたが、4代目から塗料メーカーが経営に参加しています。私は8代目社長になります。

■社長ご就任はいつでしょうか？

●**社長**：昨年の6月9日に、塗料メーカーからの出向という形で51歳で就任しました。就任前は、営業として梅居産業を20年ほど担当していました。社員はほぼ知っていましたし、常務という先輩がいましたから、スムーズに就任できました。

●**常務**：私もメーカーの営業として30年梅居産業とお付き合いしたあと出向して5年、常務取締役としても5年目になります。

■現在の業務内容をお聞かせください。

●**社長**：塗料の売上が9割を占めています。力を入れている分野は建築関係、得意分野も大規模改修の建築用塗料です。内外装材、屋上防水材が中心になります。また、昔から塗装機器も扱っており、今後はもっと注力していきたいと思っています。

●**常務**：もともと当社は塗装機器が強い販売店というイメージがありました。また、他の塗料販売店と違うのは、産業機器メーカーの動力モーターを扱っているということです。塗料販売店としては全国で唯一だと思います。

次の100年を見据えて

■経営方針をお聞かせください。

●**社長**：創業精神である「努力・奉仕・友愛」を心がけ、地域社会に貢献することです。そのためにも提案営業をどんどんしていくことが必要だと思います。あと6年で100周年を迎えますが、次の100年に向けてよりいっそうお客様に寄り添い、社員を大切にしていきたいですね。

●**常務**：また、地震や水害などでお困りの地域やボランティア団体に対して会社として積極的に支援活動を行っています。熊本地震の時は車に水を積んで運びました。一昨年の筑後地区の大雨の際はボランティア活動をする方々に作業服1,000着を寄付しました。

■塗料業界に求められるのはどのようなことだとお考えでしょうか。

●**社長**：避けて通れないのは、年々基準が厳しくなっている環境問題への対応ですね。例えば、温室効果ガスの排出量を低減できる製品を営業マンがPRしていくのは大事ですし、提案営業にもつながります。それからデリバリーですね。製品が早く届くところから買いたいというお客様のニーズは常にあります。

●**常務**：人手不足に対応するため、工程の短縮が必要になってくると思います。例えば2回塗るのを1回で済むような塗料の開発ですね。従来よりも長く持つ製品へのニーズもあります。塗り替えの周期が長くなるので、人手不足の解消につながると思います。

●**社長**：人材不足はかなり深刻です。人がなかなか入らないというのは痛感しましたので、今では自分が就職活動をする立場になって募集要項も考えています。働く環境を改善しながら、業界イメージを良くしていきたいですね。その意味で、昨年6月から12月にかけて社屋の外装と内装も新しくし、社内環境も整えています。

塗料業界のイメージを刷新する

●**常務**：現場で汚れや匂いがつくので水性塗料に移行したりして、昔から言われる3Kのイメージを払拭していかなければなりません。この業界に興味や関心を持ってもらうためのPR活動が必要です。今後、ますます少なくなる労働人口の中から人材をどれだけこの業界に取り込むかがこれからの課題だと思います。

■ニットクとの付き合いはいつごろからでしょうか。

●**常務**：おそらく戦前からお付き合いがあったと思います。はっきり分かりませんが、1951年にニットクさんが瓦用塗料「スレコート」を販売した頃から本格的なお付き合いが始まったと思います。

■これからの会社のイメージをお聞かせください。

●**社長**：給料だけではなく、働きやすい環境や制度などを整備して、自分の子どもを働かせたいと思ってもらえる会社にしていきたいですね。親が楽しく仕事しているのを見てイメージが上がり、自然とお子さんが入社してくれるような会社です。そして、次の100年を目指していきたいと思います。

自社ブランドの製品も販売。塗料の含みが良く、飛散が少なく、耐久性もある、マイクロファイバー、ナイロンを使用した「梅居ローラー」。

■趣味をお聞かせください。

●**社長**：10年前から休日は水泳をしていました。1日3㎞泳いでましたが、去年の1月に五十肩になって泳げず、お付き合いのゴルフすらできません（笑）。今は読書です。何でも読みますが警察ものや推理ものが好きですね。

●**常務**：私はソフトボールです。学生の頃から続けていますので40年になります。審判の免許も持っていますよ。3月で還暦を迎えましたが現役です。先週も大会がありピッチャーを務めました。たまに骨折しますが（笑）、楽しく続けています。

■本日はどうもありがとうございました。

［2024年5月24日、福岡市にて］

本社社屋。

博多の総鎮守として知られる「櫛田神社」。山笠と呼ばれる作り山を奉納する神事（祇園祭礼）・博多祇園山笠でも知られる。

韓国・釜山への旅客船が毎日運航する「博多港国際ターミナル」。釜山まではフェリーで約6時間。中央ふ頭クルーズセンターにはクルーズ船も寄港する。

PROFILE

■梅居産業株式会社
（九州ニットク・アメニティシステム会会員）

●**創業**／1930（昭和5）年3月15日
●**設立**／1947（昭和22）年5月13日
●**資本金**／4,950万円
●**代表者**／代表取締役社長　内田和未
●**所在地**／〒812-0004
福岡市博多区榎田1-7-42
電話（092）411-0575
FAX（092）473-5973
HP：http://umei.co.jp
●**業務内容**／塗料、工業薬品、塗装機器電動機の卸・小売業
●**従業員数**／35名

●お知らせ

第118期「定時株主総会」を開催

6月21日、東京都北区王子「北とぴあ」16階会議室において、第118期定時株主総会を開催いたしました。

当日はあいにくの空模様でしたが、多くの株主の皆様にご出席をいただきました。ご出席を賜りました皆様におかれましては、ご協力ありがとうございました。

議事につきましては、議長（遠田社長）による第118期の事業・決算内容の報告、決議事項の説明、その後の採決と滞りなく進行し、全議案とも多数の賛同を得て原案通り承認可決されました。具体的には、剰余金の処分については、期末配当金を1株につき25円、年間で46円とすること、および、監査役（社外）2名選任の件を決議・承認いただきました。

当社は、2025年3月期を最終年度とする中期経営計画の基本戦略に掲げる収益基盤の強化、新技術・新製品開発、サステナビリティ経営の推進等に引き続き注力し、企業価値のさらなる向上を目指してまいる所存です。

ご出席ならびに早期の議決権行使にご協力をいただきました株主の皆様には、改めて感謝申し上げるとともに、今後ともなお一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

▲総会受付

▲株主総会

▲議長として、議事を進行する遠田社長

●お知らせ

「投資家向けの決算説明会」を開催（オンライン）

5月31日、「2024年3月期決算説明会」をオンライン形式（Zoomを用いたWEB開催）にて開催しました。

当日は、当社の事業概要と今後の成長戦略を代表取締役社長COO・遠田より、また業績目標と足元の進捗状況を常務執行役員CFO・力武よりご説明いたしました。

説明の後、ROE向上策、為替感応度、BEV（電気自動車）向け新製品について等、参加者から多くのご質問もいただきました。質疑応答を含め、全体で約１時間、当社グループの事業、業績についての理解を深めていただく良い機会になったと感じています。

今回は、初の取り組みとして「logmi Finance（ログミーファイナンス）サイト」にて、決算説明会の書き起こし記事を配信しています。説明会での実際の説明内容を忠実に記事に起こしたものとなっており、説明会にご参加いただけなかった方にも非常に分かりやすい内容となっています。説明会で使用した資料と合わせて、logmiFinanceのサイトリンクを当社ホームページに掲載しています。また、2025年3月期を最終年度とする現中期経営計画に関連した今後の成長戦略等について、具体的にご紹介しておりますので、興味のある方はぜひご高覧ください。

当社は今後とも、機関投資家や個人投資家向けの事業、業績に関する説明会の開催や英文開示の充実等、投資家、株主の皆様との対話の量と質の向上に積極的に取り組んでまいります。

皆様の変わらぬご支援を賜りますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

▲遠田社長COO

▲力武常務執行役員CFO

●お知らせ

「日本特殊塗料グループ　マテリアリティに対する取り組みについての説明会」を開催

3月6日、本社会議室において、当社グループ会社の皆様を対象に「日本特殊塗料グループ　マテリアリティに対する取り組みについて」と題した説明会を開催しました。

当社グループは、2022年にサステナビリティ基本方針、および、マテリアリティ（重要課題）を定め、環境や人権等に関するさまざまな社会的課題の解決に貢献しつつ、持続的な企業価値向上を目指していくことを宣言しています。

当日は、カーボンニュートラルの取り組み、女性活躍や人事制度改革等を含めた人財（材）育成の取り組み、暑さ対策等の働きやすい職場づくり、人権方針、内部統制報告制度や内部通報制度等、これらの課題に対する当社の取り組みを幅広く紹介するとともに、グループ会社の皆様に期待すること等、およそ4時間にわたって説明し、終了後の懇親会とあわせて、たいへん充実した機会となりました。

各取り組みについては、ニットクでの取り組みにとどまっているものも多く、当社とグループ会社間の情報共有や、当社からのサポートが不足している項目が多いのが実情です。引き続きグループ会社の皆様の協力を得つつ、お取り引き先の皆様とも積極的に協働しながら、社会の持続的な発展への貢献と持続的な企業価値向上を目指してまいります。

皆様のご理解とご協力を、どうぞよろしくお願い申し上げます。

■自動車製品事業本部

「2023年優秀サプライヤー賞」受賞

武漢日特固防音配件有限公司（WNA）

4月29日、武漢日特固防音配件有限公司（以下WNA）は、中国武漢市にある本田技研工業の現地法人、東風本田汽車有限公司（以下東風Honda）から、2023年度デリバリー領域の「優秀サプライヤー賞」に選ばれ、WNAの常福工場で授賞式が執り行われました。この賞は数百社のサプライヤーの中で5社しかもらえない名誉あるものです。また、副賞として東風Hondaで生産された「XR-V」を頂戴しました。

式の後には、常福工場をご案内し、フェルト生産設備、カーペット成型ライン、自動化率の高いアンダーカバーの新ライン、スクラップの自動回収設備についてご説明しました。

これからも品質と安全をモットーに、従業員一人ひとりの創意と工夫を生かしながら、日々の改善を継続し、2024年度もまた優秀サプライヤーに選ばれるよう頑張っていきたいと思います。

■自動車製品事業本部

「2023年戦略的競争力・優秀業績賞」受賞

天津日特固防音配件有限公司（TAN）

3月18日、2023年度一汽トヨタ（FTMC）仕入先総会で、天津日特固防音配件有限公司（TAN）は「2023年戦略的競争力・優秀業績賞」を受賞いたしました。

この賞は、現地生産、技術革新、コスト競争力、製品品質、納期の信頼性、サポートの面で、一汽トヨタへの貢献度が高いことが評価され受賞となりました。2021年度の「競争力進歩賞」、2022年度の「特別貢献賞」に続き、3年連続の受賞となりました。

今後も受賞会社の名に恥じないよう努力していきたいと思います。

■塗料事業本部

「OGINO FES 2024」に出展

3月2日、3日の2日間、神奈川県横浜市の横浜産貿ホール・マリネリアにて「OGINO FES 2024」が開催されました。

「OGINO FES 2024」は、荻野化成が主催する4年に一度の大きなイベントとなっており、毎回、多くの塗料メーカーや建築資材メーカー等が出展されています。

初日の開場前には、入場待ちの行列ができるなど、たくさんのお客様が来場され、たいへんな盛り上がりを見せていました。

当社は、主に塗り床材「ユータック」、防水材「プルーフロン」、屋根材「パラサーモ」、外壁材「シルビア」の製品の展示を行いましたが、当社のブースにも多くのお客様にお立ち寄りいただきました。

路面の補修材として、アスファルトやコンクリートのひび割れ充填材である「イソシールAC」を展示。防水材では、環境配慮型高性能2液ウレタン防水材「プルーフロンエコHG」と、一般的なウレタン防水材との塗膜強度の違いを体験いただけるサンプルも展示しました。プルーフロンエコHGのサンプルを手に取ったお客様には塗膜強度を実感していただけたようで、驚きの声をたくさん頂戴いたしました。

また、外壁材では、1液環境配慮型水性有機・無機ハイブリッド樹脂塗料「シルビア1液ハイブリッドセラ」「シルビア1液ハイブリッドセラ遮熱」の塗装見本板を展示して、実際の仕上り感を実感いただくなど、当社のさまざまな高付加価値製品をご紹介することができました。

▲ニットクブース

▲多くの入場者で賑わう会場

新製品紹介

■塗料事業本部

2液弱溶剤形フッ素樹脂高意匠性クリヤー塗料「ルクスキュアF」

ラメの入った光輝性のクリヤー仕上げとなる「ルクスキュアF」を開発しました。

塗り替え用の意匠性クリヤー塗料「ルクスキュアF」は、航空機用塗料で培った高耐候性フッ素樹脂のノウハウと、長年屋根瓦塗料で好評を得ている光輝性仕上げの技術を融合して開発しました。意匠性と建物の長期保護を目的とした塗料で、ニットク・アメニティシステム会の会員専用製品です。

「ルクスキュアF」は、お好みの質感に合わせた仕上りをお選びいただけます。「ルクスキュアF　ベースコート」を下塗りとして塗装後、艶ありの「ルクスキュアF　トップコート」で仕上げることにより、光沢感と光輝性を併せ持ったエレガントな外観を創造します。

そして、3分艶の「ルクスキュアF　マットコート」で仕上げることにより、シックで落ち着きのある質感に加え、光輝材のきらめきを感じるモダンな雰囲気を演出することができます。

また、耐候性の高い「ルクスキュアF」は、意匠性だけでなく、長期間あなたのお住まい・店舗を守ります。

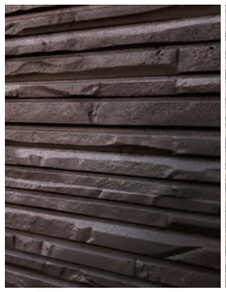
■製品の主な特長

①高意匠性

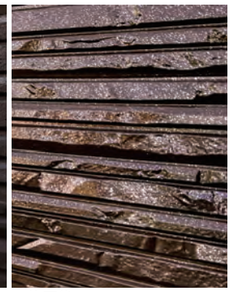
屋根瓦用塗料で好評を得てきた光輝性技術で、デザイン性の高いラメ仕上げを実現します。

②高耐候性

耐候性の高いフッ素樹脂を採用することで、経年による劣化を抑制し、塗装初期の光沢を長期的に維持します。



▲施工前



▲施工後

※写真は実際の見た目と異なります。ラメ等の仕上り感は見本板等でご確認ください。

③耐紫外線性

航空機塗料にも使用される高性能紫外線吸収剤により、長期的かつ高効率に紫外線をカットし既存塗膜を保護します。

④F☆☆☆☆取得

（ホルムアルデヒド自主管理製品）

ホルムアルデヒドの心配もなく、室内への塗装も可能です。

NO3285 ルクスキュアF ベースコート
NO3286 ルクスキュアF トップコート
NO3287 ルクスキュアF マットコート

■主な用途

●サイディングボードやコンクリート壁などの改修

■荷姿

●ルクスキュアF ベースコート
16kgセット（A液14kg、B液2kg）
4kgセット（A液3.5kg、B液0.5kg）

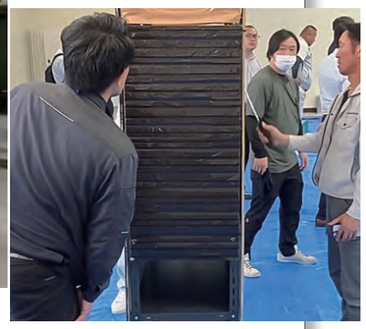
●ルクスキュアF トップコート ※艶あり
16kgセット（A液14kg、B液2kg）
4kgセット（A液3.5kg、B液0.5kg）

●ルクスキュアF マットコート ※3分艶
16kgセット（A液14kg、B液2kg）
4kgセット（A液3.5kg、B液0.5kg）

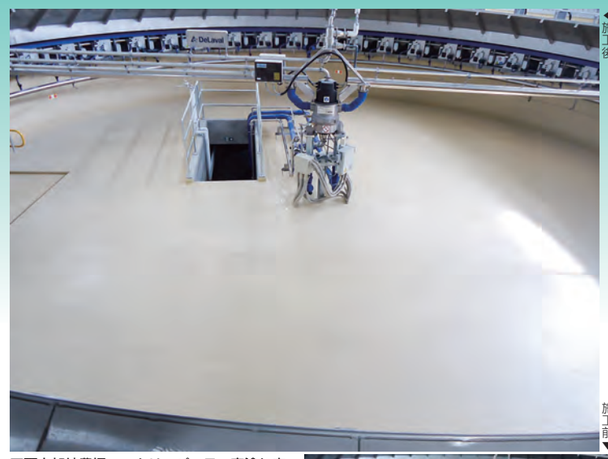
＊　＊

6月26日、九州ニットク・アメニティシステム会にて技術講習会を実施しました。「ルクスキュアF」の実技講習を行い、塗装作業性、仕上りについて確認していただきました。

▲技術講習会（九州ニットク・アメニティシステム会）

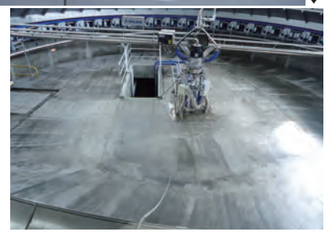


街を彩るニットクの製品



◀施工後

施工前▼



■西上加納農場ロータリーパーラー室塗り床工事（北海道）
塗り床材「ユータックE-40」コーティング防滑工法/578㎡
施工/㈱千葉塗装店

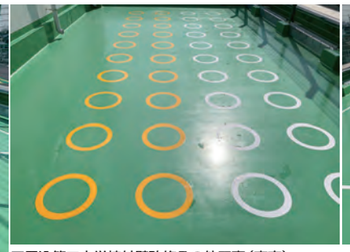
■デイリーポート新鮮館　気仙沼店（宮城）
金属屋根用塗料「ビチューロンシルバー」/2,500㎡
施工/㈱ワタナベ建装

■デイリーポート新鮮館　佐沼店（宮城）
屋根用遮熱塗料「パラサーモシリコン」/2,700㎡
施工/㈱ワタナベ建装

■ニチレイ・ロジスティクス関東　水戸物流センター（茨城）
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」CPG-4F工法/120㎡
施工/古賀工業㈱

■所沢市立狭山ヶ丘中学校屋上防水、外壁改修工事（埼玉）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」X-1工法/1,555㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」X-2工法（平場）/410㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」X-2工法（立上り）/443㎡
建設/アポロ工業㈱
施工/㈱ピーワークス

■羽沢倉庫大屋根防水改修工事（東京）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」PN-E30S工法/816㎡
建設/㈲入澤工務店
施工/三宅防水技研

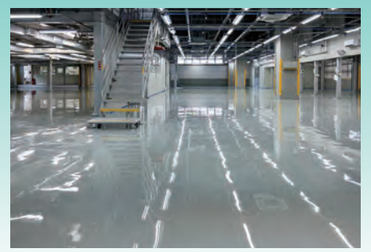


■馬込第二小学校外壁改修その他工事（東京）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」PSN-D40ES工法/1,512㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」PSG-D40ES工法/151.8㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」X-2工法/567㎡
建設/㈱蔵王建設
施工/㈲佐藤技研

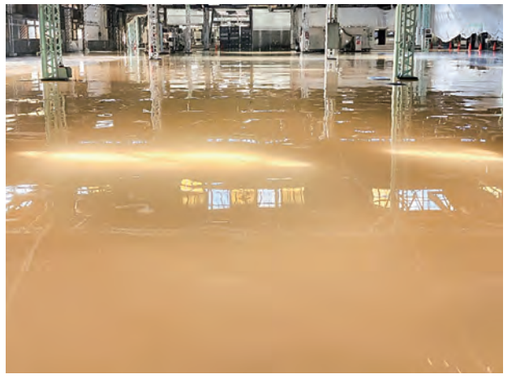
街を彩るニットクの製品

■府中第九中学校体育館外壁、屋上防水等改修工事（東京）
微弾性フィラー改修システム「シルビアサーフ」＋建築外装用塗料「シルビアWF400」/1,461.8㎡
エポキシ樹脂万能下塗り塗料「エポラオールプライマー」＋建築外装用塗料「シルビアNADフッ素」/303.1㎡
施工/㈱サカクラ

■府中市営第十一美好町住宅外壁、防水改修工事（東京）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコ」X-2工法/500㎡
建築外装用塗料「シルビアWF-400」/400㎡
施工/㈱サカクラ

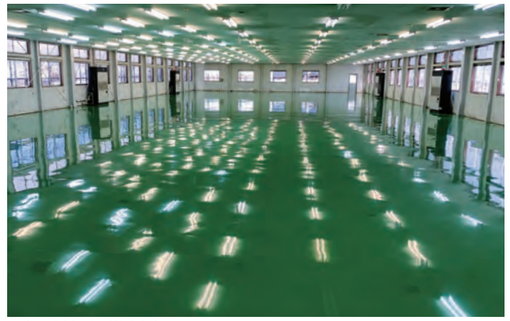


■立川市某精密機械工場床改修工事（東京）
塗り床材「ユータッククリーンE」SD-1工法/900㎡
施工/㈲ワイズ

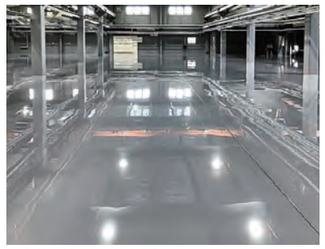


■日産工機C6工場（神奈川）
塗り床材「ユータックE-30N」ハード流し展べ工法／1,541㎡
施工／㈱ナカムラ

■日本ブッシュ　外装・屋根塗装改修工事（神奈川）
外壁：建築外装用遮熱塗料「シルビア1液ハイブリッドセラ遮熱」/3,000㎡
屋根：屋根用塗料「リリーフNADフッ素」/500㎡
施工/ヤブタ塗料㈱



■座間市某工場（神奈川）
塗り床材「ユータックスーパーFハードN」ハード流し展べ工法2.0㎜/1,600㎡
施工/㈱ナカムラ



■中井町某工場（神奈川）
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ工法
1.0㎜/1,200㎡
施工/㈱AzTag

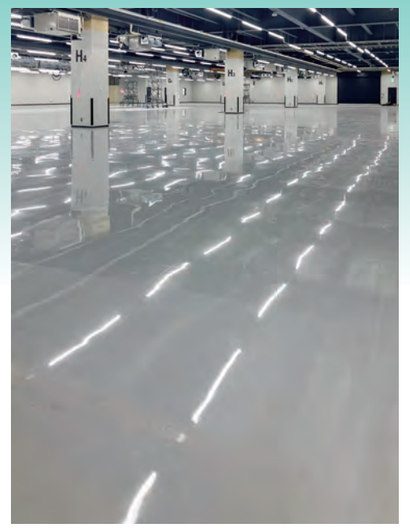
■秦野市某工場（神奈川）
塗り床材「ユータッククリーンE厚膜」SD-1工法/250㎡
施工/㈱AzTag

■鴨居駅前北口第２自転車駐車場屋根防水工事（神奈川）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコHG」/568㎡
元請/㈲横浜テシオ
施工/SSレジン㈱

■鴨宮自動車学校屋上防水改修工事（神奈川）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコHG」PM-HG20S工法/700㎡
元請/ジャパンリフォーム㈱
施工/㈱千代田

■沼津市G様邸（静岡）
建築外装用塗料「シルビアセラティーN」/214㎡
施工/㈲ケイワイクリエイト

■裾野市S様邸（静岡）
屋根用塗料「水性ルーフセラ」/129㎡
建築外装用塗料「シルビアセラティーN」/170㎡
施工/㈲ケイワイクリエイト



■某精密機械工場新築工事（静岡）
塗り床材「ユータッククリーンE厚膜」SD-1工法/8,000㎡
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ工法/2,500㎡
建設/清水建設㈱
施工/㈱望月塗工

■処理槽防水新設工事1期・2期（静岡）
防食被覆工法「タフバリア#200」D-5工法/3,333㎡
塗り床材「ユータックVE-100」3プライニング工法/59㎡
塗り床材「ユータックR」コーティング工法/389㎡
建設/サンエイ㈱
施工/新生建工㈱

■商業施設新築工事（愛知）
塗り床材「ユータックテクノONE」コーティング工法/540㎡
施工/真和建装㈱

■食品工場（食肉加工）新築工事（愛知）
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」CPL-6N工法/600㎡
建設/丸洋建設㈱
施工/ナガエ塗装㈱

■塗膜防水改修工事（愛知）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」平場PN-V30G工法/500㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」PGT-V20G工法（立上り）/50㎡
建設/㈱シンコウ止水
施工/㈱たつみ

■某自動車工場床新築工事（愛知）
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ工法/670㎡
施工/㈱愛知レジン

■食品工場（こんにゃく製造）改修工事（愛知）
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」CPL-6N工法/50㎡
建設/中部ネクセン㈱
施工/東海レジックス㈱

■某自動車部品工場床改修工事（愛知）
塗り床材「ユータックE-30N」樹脂モルタル流し展べ工法/300㎡
施工/㈱愛知レジン

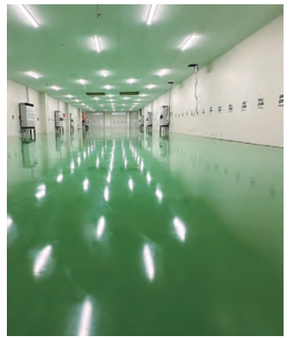
街を彩るニットクの製品

■六星　餅工場（石川）
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」
CPGM-4N工法/100㎡
建設/㈱オレンジリブ
施工/アサヒカラコン㈱

■戸出東こども園新築工事（富山）
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」
CPL-6N工法/60㎡
施工/㈱北陸装研

■某化学工場床新築工事（富山）
塗り床材「ユータックE-30N」流し展べ工法/300㎡
施工/㈱愛知レジン

■恵那市某食品工場新築工事（三重）
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」
CPL-6N工法/80㎡
施工/㈲渡辺塗装



■正和製菓（三重）
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」CPGU-3F工法/800㎡
施工/古賀工業㈱

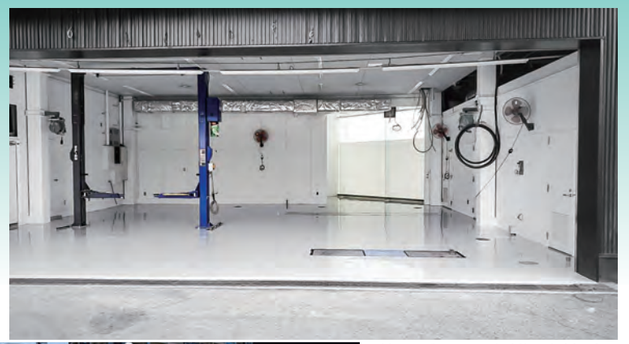
■四日市市某ホテル（三重）
建築外装用水系防水クリヤー塗料「タイルレジスト」/2,000㎡
施工/㈱小澤塗工店

■同志社大学ボート部床改修工事（滋賀）
塗り床材「ユータックスーパーFハードN」ハード流し展べ防滑工法（トップコートR仕様）/310.4㎡
施工/㈱Ha・ya・te

■京都市内某ホテル厨房床新築工事（京都）
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」CPM-4N工法/400㎡
施工/㈱Ha・ya・te

■ウエダ亀岡工場（京都）
塗り床材「ユータックE-30N」ハード流し展べ
防水工法2.0㎜/1,700㎡
建設/㈱恵
施工/アサヒカラコン㈱

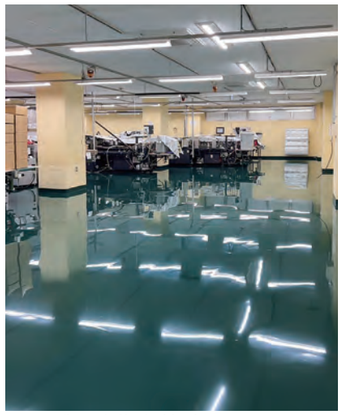
■正徳　第三工場新築工事（兵庫）
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」CPL-6N工法/1,500㎡
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」CPG-4F工法/1,100㎡
建設/大和ハウス工業㈱
施工/㈱サカイヤ



■某カーディーラー床改修工事（大阪）
塗り床材「ユータックE-30N」樹脂モルタル流し展べ工法（トップコートユータックR仕様）/150㎡
塗り床材「ユータックテクノONE」コーティング工法/20㎡
施工/㈲マエダ化研

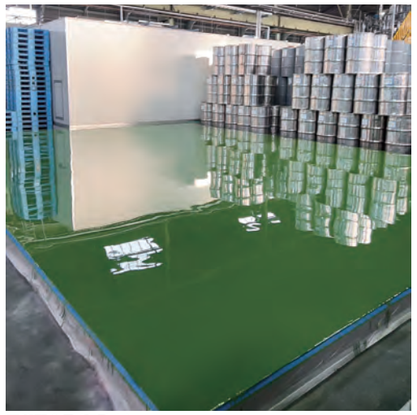
■富田林市某中学校①（大阪）
プール用塗料「プールエース」GEU-1工法/495㎡
施工/末広塗装

■富田林市某中学校②（大阪）
プール用塗料「プールエース」GEU-1工法/468㎡
施工/大野塗装工業所



■ウツオ化工　加美工場（大阪）
塗り床材「ユータックFハードN」流し展べ工法2.0㎜/790㎡
施工/アサヒカラコン㈱

■ジェイテクトコーティング（和歌山）
塗り床材「ユータックE-40」コーティング防滑工法/800㎡
建設/中西商会
施工/アサヒカラコン㈱



■築野食品（和歌山）
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」
CPGU-3F工法/100㎡
建設/㈱田原建設
施工/アサヒカラコン㈱

▲ジョイント処理

▲施工前

■某研修施設屋根防水改修工事（広島）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコHG」PME-HG20S工法/534.3㎡
施工/マーテックス㈱

街を彩るニットクの製品

▲施工前

▲施工後 ▲施工後

■某病院屋上他防水工事（島根）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」X-1工法/490.2㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコDX」X-2工法/1,290.2㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコHG」PXTg-HG20工法/326.7㎡
施工/㈲大丸化工

■ハイステージ浜田（島根）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコHG」PM-HG30G工法/682㎡
施工/タナカ塗装システム㈱

■島根トヨペット（島根）
塗り床材「ユータックスーパーＦハードN」ハード流し展べ工法/650㎡
施工/安島工業㈱

■A様邸　戸建外壁改修工事（山口）
建築外装用塗料「シルビアセラティーN」＋NT防藻・防カビ剤/50㎡
施工/㈱日光

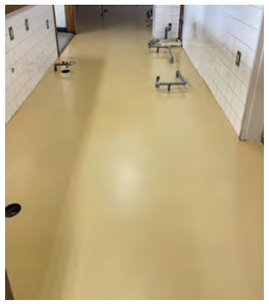
◀施工後 ▲施工前

■K様邸改修工事（福岡）
建築外装用塗料「シルビアセラティーN」/200㎡
施工/㈱H&Y

■小郡NTビル改修工事（福岡）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」PM-V30G工法/150㎡
塗り床材「ユータックテクノ遮熱ONE」ローラー防滑工法/80㎡
施工/㈱ふじた

■碓井中学校区義務教育学校施設整備事業（福岡）
超速硬化ウレア・ウレタンゴム系塗膜防水材スプレーシステム「NTスプレー　タイプS」NY-SS30PS工法/1,698㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコHG」X-1工法/595.2㎡
建設/村本建設㈱九州支店
施工/㈱キューボウ

■小郡モータース新築工事（福岡）
塗り床材「ユータックスーパーＦハードN」ハード流し展べ工法、ユータックS仕上げ/230㎡
元請/㈱小林建設、㈱H&Y
施工/㈱駿河コーポレーション

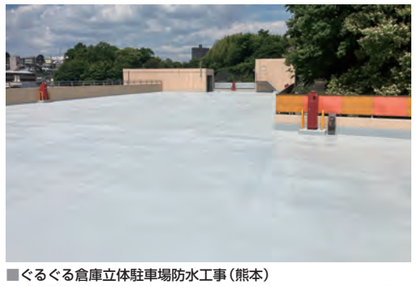


■小倉駐屯地厚生センター厨房床改修工事（福岡）
水性硬質ウレタン系塗り床材「ユータックコンプリート」CPS-3F工法/60㎡
元請/㈱エイケン
施工/㈱豊和

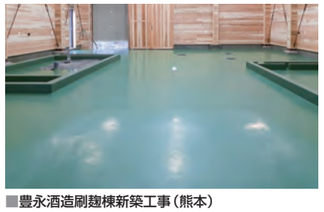
■生田川通商倉庫屋根改修工事（福岡）
屋根用塗料「リリーフNADシリコン」/3,000㎡
施工/㈱エイケン

■大塚製薬佐賀栄養製品研究所（佐賀）
建築外装用塗料「シルビアセラティーN」/2,745㎡
施工/長家塗装㈱

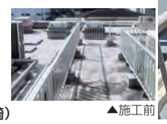
■塩田幼稚園改修工事（佐賀）
屋根：屋根用塗料「リリーフNADフッ素」/600㎡
外壁：屋根用塗料「リリーフNADフッ素」/300㎡
施工/大和塗装㈱



■ぐるぐる倉庫立体駐車場防水工事（熊本）
超速硬化ウレア・ウレタンゴム系塗膜防水材スプレーシステム「NTスプレー　タイプH」NC-SH30UTR工法/2,700㎡
施工/㈱オフィス・エスピーケー

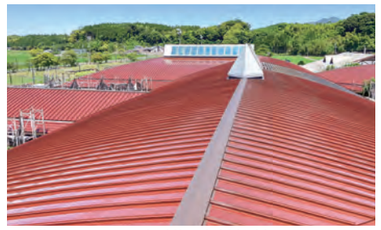


■豊永酒造刷麹棟新築工事（熊本）
水性硬質ウレタン系塗り床材「コンプリート」CPS-3F工法/151㎡
元請/米田塗装店
施工/㈱駿河コーポレーション

◀施工後 ▲施工前

▲施工前

▲施工後

■宮崎第一ホテル3階屋上防水改修工事（宮崎）
建築用塗膜防水材「ブルーフロンバリュー」X-2工法/約400㎡
施工/㈲エイエフ工業



■湯遊ランドあいら屋根改修工事（鹿児島）
屋根用遮熱塗料「パラサーモフッ素」/2,782㎡
建築用塗膜防水材「ブルーフロンエコHG」PX工法（建設技術審査証明工法）/156㎡
施工/㈲アリドメ

■某駐車場新築工事（鹿児島）
超速硬化ウレア・ウレタンゴム系塗膜防水材スプレーシステム「NTスプレー　タイプH」NC-SH30UTR工法/2,000㎡
施工/鹿児島ビルド㈲

■某リゾート施設新築工事（鹿児島）
超速硬化ウレア・ウレタンゴム系塗膜防水材スプレーシステム「NTスプレー　タイプS」X-1工法、長尺シート複合工法（通気緩衝シート：NTタックシートA）/900㎡
施工/㈲有村防水

■某飼育研究施設新築工事（鹿児島）
超速硬化ウレア・ウレタンゴム系塗膜防水材スプレーシステム「NTスプレー　タイプS」X-1工法（通気緩衝シート：NTタックシートA）/1,000㎡
施工/㈲有村防水

改修工事予定の方をご紹介ください。

ご紹介いただきました工事予定の方には、最寄りの安心できる「ニットク・アメニティシステム連合会」の施工業者様をご紹介いたします。お気軽に最寄りの営業所へお声掛けください。
対象は、戸建て住宅、工場などの「内外装工事」「屋根塗装工事」「防水工事」「塗り床工事」などです。

●感謝の気持ちをお贈りします。
ご紹介いただきました工事が成約した場合、謝礼金として成約金額に応じて紹介料を施工業者様からお贈りします。

日本特殊塗料株式会社紹介

当社は1929（昭和4）年6月に航空機用塗料の生産・販売を目的に設立されました。
戦後、セメント瓦屋根用塗料を初め、建築用塗料分野等に進出し、自動車用防音・防錆塗料開発で大きく成長しました。
現在は各種分野用の塗料と、自動車用防音材、防錆材を手がけています。

塗料事業

遮熱塗料など、各種機能性塗料をラインアップしています。
航空機、ロケット用塗料、建築用塗料（内外装、屋根、床、屋上防水、プール用など）、防食被覆材（上下水道、農業廃水用など）、DIY製品（建築用、ホビー用など）、防音製品（建築用、鉄道用など）など。

風力発電ブレード用塗料
「ウインドハロートップコートF」

塗り床材「ユータックR」（東京ドームローラースケートアリーナ）

屋根用遮熱塗料「水性パラサーモ」（某介護老人保健施設）

ウレタン塗膜防水材
「プルーフロンエコDX」（某学校）

建築用防音材「防音くん 吸音デコ」が
採用された放送施設（東京）

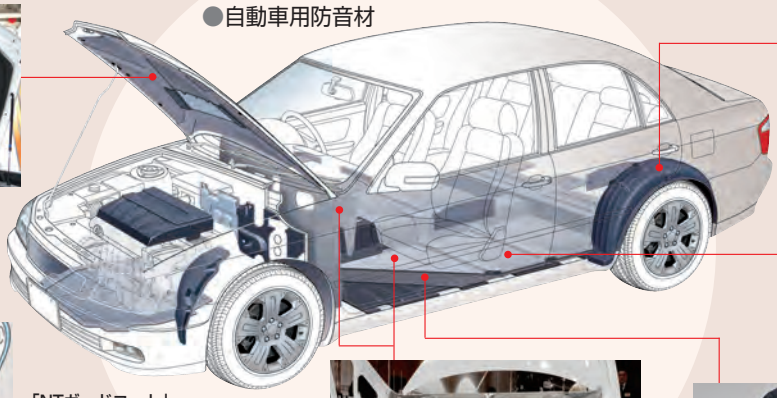
鉄道用防音材が採用された
九州新幹線N700系「さくら」

自動車製品事業

自動車のさまざまな部位の防音材、防錆材を製品化し、国内すべてのカーメーカーにご採用いただいています。
振動を原因としたノイズを減少させる制振材、反響音を弱める吸音材、音の波動を減少させる遮音材をもとに、快適なカーライフを演出しています。

自動車用吸音材
「フードインシュレーター」

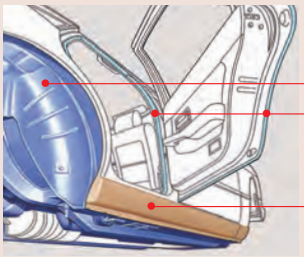
●自動車用防音材



自動車用吸音材
「吸音ホイールハウスライナー」

自動車用塗布型制振材
「NTダンピングコート」

●自動車用防錆材・シーラント



「NTガードコート」
「シールトップ」

「NTガードコート」

超軽量防音システム部品
「RIETER ULTRA LIGHT™」

自動車用
「フロアカーペット」

日本特殊塗料株式会社

〒114-8584 東京都北区王子3-23-2

■本社 ■開発センター
■**塗料事業**／塗料事業本部、東京営業所、神奈川営業所、中部営業所、大阪営業所、中四国営業所、九州営業所、DIY販売部
■**自動車製品事業**／営業統括部、東日本第1営業所、東日本第2営業所、中日本営業所、西日本第1営業所、西日本第2営業所
■**工場**／平塚工場、静岡工場、愛知工場、広島工場、九州工場、東九州工場

●日本特殊塗料ホームページ https://www.nttoryo.co.jp/

この線に沿って折っていただきますと背表紙がつくれ、棚に立てることができます。