willow

Yanagiya News

2021.7 vol.99
https://ube-yanagiya.co.jp

「鎮魂花火」（イラスト:いわさきしょうこ）

Menu

- 東日本大震災から10年、「復興への道(前編)」
- オートフライヤーの搬送方法について
- ちょっとお耳を!
  「靴底キャッチャー第2弾!」
- 料理評論家 山本益博氏の美味しい話!part 2
  「時すでにお鮨」
- FOOMA2021ご来場御礼
- 展示会へのご案内
  「2021下半期ヤナギヤ出展情報」
- なんでも掲示板
- 安心運転オプションのご案内
  「ボールカッター副資材自動計量供給装置」

・・・etc.

東日本大震災から10年、いつまでも寄り添う気持ちで。

復興への道 前編

大地震、大津波、原発事故、あの日から10年。
復興へ向けて各地で取り組みが進む中、ほんの一部にはなりますが、前編として「気仙沼」「南三陸」地区のお客様の今の様子と声を弊社東北支店次長、秋吉がお伝えいたします。
（次号では「女川」「名取」ほか、各地区の今の様子をお届けさせて頂く予定です）

▲震災後、間もない頃の「いちまる」さん

▲東北支店
次長 秋吉 実

▲ヤナギヤ東北支店

2017年完成の及善商店さん新工場

さんさん商店街と南三陸町震災復興祈念公園をつなぐ橋で、建築家の隈研吾氏のデザイン（令和2年10月開園、開通）

旧南三陸町防災対策庁舎。高さ12mの庁舎を上回る高さの津波が押し寄せ、屋上に避難していた職員や近隣住民も多数犠牲となる。

株式会社及善商店　及川専務のコメント

現在のコロナ禍は、震災からの復旧、 復興でやってきたことが通用しないことに直面しており、今までやってきた取り組みを改めざるを得ないと考えています。正直、商売をしづらい状況ではありますが、この時間を無駄にせず、この時期があったからこそ今があるという将来にもっていくために、本当に自分がやりたいことやみんなが必要としているものに対して、今、結果が出なくても取り組んでいくことが、後々生きてくると信じています。

コロナの状況が改善され良い方向になっていき、人々が動き出したときにどういったものが自分たちは提案できるのか。
それを考えることを楽しみに変えていきます。

＜秋吉レポート＞

『日本一魚肉タンパク質を愛する男』を自認されている及川専務から、コロナでへこんでいる暇はない、打つ手はまだまだあると言わんばかりに、魚も人も食べられる魚肉でつくった釣りエサ（ご自身が代表を務める三陸フッシュペースト㈱にて開発）を世に出されたりしています。ご自身の頭の中にある情報や知識と、今、人々が何を欲しているか、また何が面白いかを掛け合わせ柔軟なアイディアで新しいものをつくりあげる。これからも及川専務から目が離せません！

株式会社マルセン食品　三浦社長のコメント

10年間ここまで支えて下さった皆様に感謝、御礼申し上げます。

ヤナギヤさんには震災後の迅速な対応を行って頂いたことにより、その年の12月に蒲鉾をつくることが出来、復興へのスタートとなりました。

また、おかげさまで2017年に新工場が完成し、その際にも製造ラインの設備できめ細かい対応をして頂き、改めて感謝申し上げます。

現在を取り巻く、社会環境と自然環境の急激な変化に翻弄され、戸惑っている状況ではございますが、復興を支えて頂いたご恩返しと思い、さらに努力を重ね進化し続けて参ります。今後ともどうぞ宜しくお願いいたします。

＜秋吉レポート＞

震災復興の象徴的な存在である『さんさん商店街』の運営会社代表も務められ自社のことに留まらず地域の復興にも奔走し尽力されています。その商店街が来春には道の駅となることが決まり、現在その工事が始まっています。

▲復興祈念のシンボル「祈りの帆（セイル）」
今年３月１１日、「気仙沼市復興祈念公園」が開園

▲気仙沼市民の憩いの場所「安波山」から気仙沼を望む

震災時はこの場所に多くの市民が避難し、その中に「サンドイッチマン」の二人もいた。

写真撮影のため登山道中、「ニホンカモシカ」に遭遇し、”お互いに”大変驚いた。

気仙沼湾奥は気仙沼港と大島を結んでいたフェリーのターミナルがあった気仙沼市の内湾地区。フェリーは2019年４月、気仙沼大島大橋の開通にあわせ運航停止し、観光船として一部再開している。気仙沼内湾奥に４つの商業施設『迎（ムカエル）』『結（ユワエル）』『拓（ヒラケル）』『創（ウマレル）』が2020年７月にグランドオープン。飲食店、雑貨店、カフェ、鮮魚・惣菜店、クラフトビール醸造所、コミュニティーホールなどもあり、この中に、かねせんさんの揚物店舗『揚げとっと』も入っている。

気仙沼内湾商業施設（フェリー乗り場）には、かねせんさん店舗「揚げとっと」が入店

▲2019年に念願の新工場と店舗完成
仮設工場から９月に機械を移設し10月に稼働

▲2016年完成の公営住宅１階に工場と店舗を併設

株式会社かねせん　斎藤社長のコメント

10年前には想像もつかなかったのですが、あの東日本大災が無ければ、今、私の周りにいてくれている大切な方達とも今のような繋がりはありませんでした。㈱及善商店の及川専務とは、共に震災で大きな被害を受けた者どうしが、震災後からの復旧、復興に向けて共感、共有しあい、直面する危機に対応するため、三陸フッシュペースト㈱を一緒に立ち上げるなどを行ってきました。

現在のコロナ禍においても、メイン商材であったお土産品が打撃を受ける中ではありますが、コロナがあったからこそ今があると思えるよう知恵を絞り、実践して参ります。

＜秋吉レポート＞

あらゆる危機を自分が強くなるチャンスと捉えるポジティブな思考に、いつもながら驚かされます。前述のコロナ禍でお土産品が厳しい現実の最中においても、笑顔で粛々と対応されている姿が印象的でした。

有限会社いちまる　尾形社長のコメント

『まず、感謝に尽きます』

お客様をはじめ、今こうして蒲鉾をつくることができ、このことに携わって頂いたすべての皆様に感謝いたします。

ヤナギヤさんには震災直後の工場周辺に瓦礫と化したものが散乱している状況の時に工場の中から機械を引っ張り出して外で修理を行ってもらいました。10年が経過して、そしてコロナ禍であっても、蒲鉾がつくれて地域の人たちに買ってもらい、喜んで頂けています。これからも、力まず身の丈にあった量の蒲鉾を、丁寧につくっていきます。

＜秋吉レポート＞

昭和４年創業、あと８年で100周年を迎える老舗で、まずそこに向けて頑張りますと語られました。コロナ禍での影響はあるものの、蒲鉾を製造できていることに感謝し、地域に支えられ地域のために最善を尽くす。肩の力を抜いて流れに身を任せながらも、お客様に喜ばれる蒲鉾づくりを淡々と続けられているように感じました。

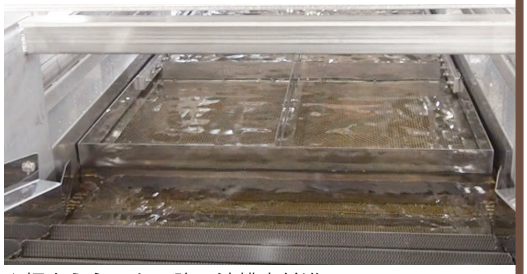
▲「いちまる」看板娘は尾形社長の奥様！
注文に応じたオリジナル細工蒲鉾が好評

オートフライヤーの搬送方法について

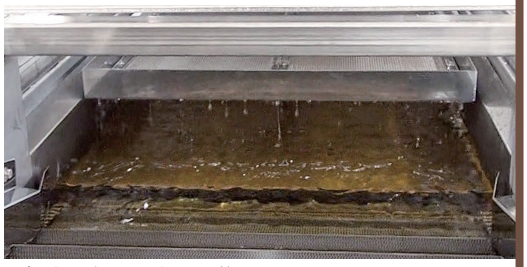
設計部 課長 三浦邦紀

フライヤーの搬送方法につきましては製品形状や素材の特性に合わせて、様々な搬送方法が選択できます。お客様の製品の良し悪しや歩留まりの向上には搬送方法が重要なポイントとなります。

ここでは、従来の方法では難しかった小さな素材を歩留まり良く均一的に揚げることを可能にした、機関車のような「ロコモーション動作」による搬送技術と、一般的な搬送方法についてご紹介いたします。



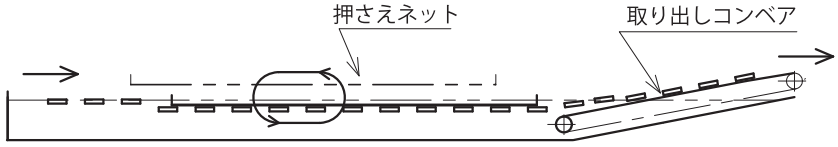
▲押さえネット下降→油槽内前進



▲押さえネット上昇→後退

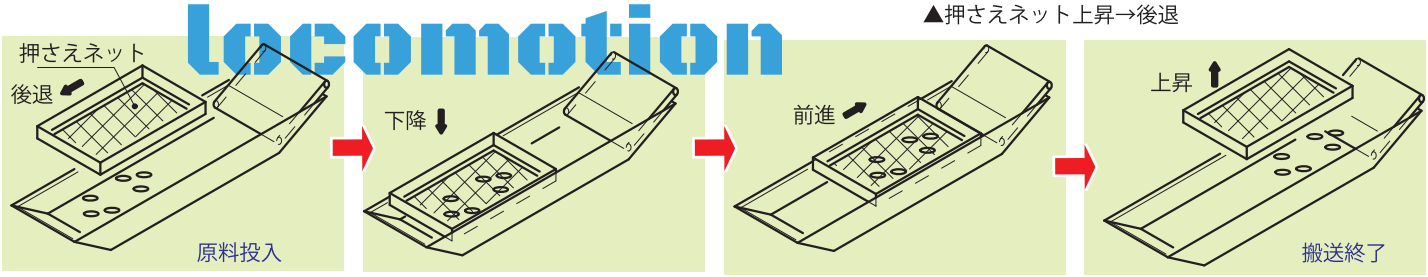
機関車の動きで原料を搖動搬送

※押さえネット全体が下降、前進、上昇、後退を繰り返します。



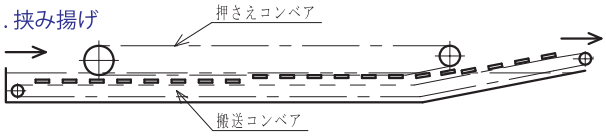
押さえネット搬送

押さえる、浮かせるという動作を繰り返しながら搬送することで、小さな揚げ菓子などをムラなく揚げることができます。
引っ掛かりがないため、槽内に残って焦げてしまうということを防止できます。



＜その他、フライヤーの搬送方法＞

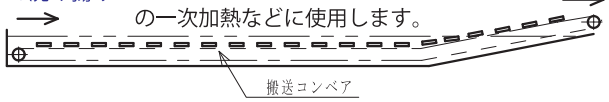
1. 挟み揚げ



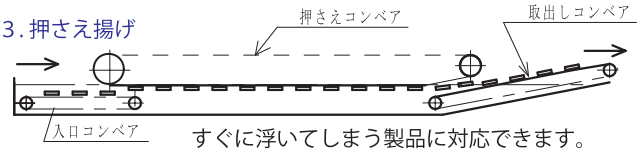
上下のネットで製品を挟んで運ぶので、反転が不要になります。衣付きの製品など、油中で動いて衣が剥がれることを防ぎます。中間で浮遊する製品の列の乱れを軽減し、揚げ時間を均一に保ちます。昇降リフトにより、隙間の調節が可能です。

2. 沈み揚げ

浮かない製品に対応できます。揚げかまぼこの一次加熱などに使用します。

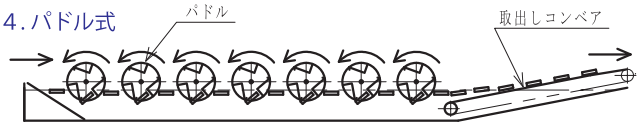


3. 押さえ揚げ



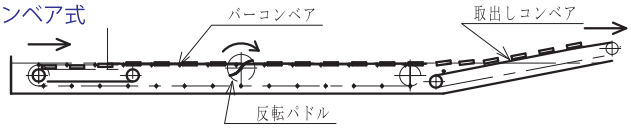
すぐに浮いてしまう製品に対応できます。
揚げ菓子などの搬送に使用します。

4. パドル式

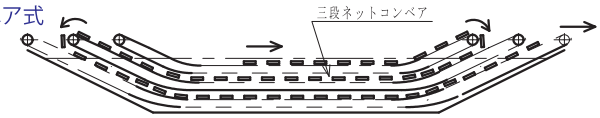


常に製品を回転させながら搬送できます。
・ネット式（効率よく回転）・ドラム式（適度な回転）

5. バーコンベア式



6. 三段コンベア式



機長を短くできるため、スペースが狭い場所に設置できます。

コンベアの種類による用途

①バランスネットコンベア
抗張力が高く丈夫なため、高負荷運転や距離の長い搬送に向いています。

②S 型ネットコンベア
構造がシンプルで開口率が大きいため熱効率が良い反面、高負荷運転や距離の長い搬送には向きません。主に製品の押さえに使用します。

③プレートコンベア
製品を投入したときにネット目痕がついてしまうような柔らかい製品に使用します。

④チョコネットコンベア
開口率が最も大きいため熱効率が良く、衛生的で洗浄が容易ですが、高速・高負荷運転には向きません。衣付きの揚げ物や菓子などの搬送に使用します。

⑤バーコンベア
ドーナツなどの油面に浮かせながら揚げる製品の搬送に使用します。反転パドルで両面を揚げることができます。

ちょっとお耳を！

導入先で大好評！

労働災害・危険防止対策に。

お客様のご希望の場所に取付可能です。

くつ底キャッチャー®

クレーター状の突起が優れた効果を発揮！

「モノづくりの現場から」と題して、Willow94（2019.10）号にて山口県光市の株式会社伊藤さんの「くつ底キャッチャー」を紹介させて頂きましたが、今、業種を問わず様々な現場で話題沸騰中です。

「くつ底キャッチャー」は、練製品業界でも既に採用されており、水や油などですべりやすくなっている場所において、クレーターの突起が高いすべり止め効果を発揮する優れた製品です。

労働災害や危険防止対策に各社採用されており、導入された各所での評価が大変高く、再度皆様へ「すべりそうな危険な場所」への施工をお勧めするために、靴底キャッチャーの「すべらない話、第２弾」をお届けいたします。

食品工場から潜水艦、 神社まで採用多数！

＜伊藤社長のコメント＞

昨年、当社が“日本一滑らない”と自負する「靴底キャッチャー」を、ささやかではありますが受験生の皆様への合格祈願になればという思いを込めて、学問の神様である「防府天満宮」様に奉納させて頂きました。

近年、採用実績においても、改良によって効果が大幅にアップした３年前あたりから伸びています。多様な分野でご採用いただき、昨年末までで 350 社以上（うち一部上場企業 100 社以上）の工場などで導入されています。

【採用企業例】

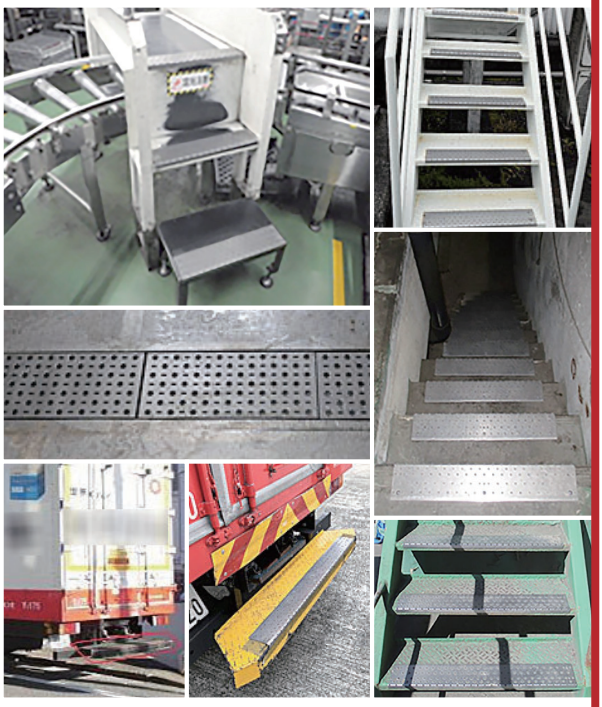
全国 350 社が導入

アサヒビール／日本製鐵／ JFE スチール／王子製紙宇部興産／ブリヂストン／住友ゴム工業／NEXCO西日本／九州電力／マツダ ／他多数

海上自衛隊の潜水艦 7 隻に導入

迅速な行動が求められる潜水艦内での転倒リスクを減らせると乗組員の皆さんに支持され、現在「しょうりゅう・とうりゅう・おうりゅう・なるしお・うずしお・みちしお・いそしお」の 7 隻の階段・はしご・床の滑り止めに採用されています。

▼導入先工場での施工例



▲車両ステップにも採用

防府天満宮

宮司 鈴木宏明 様

「くつ底キャッチャー」に 新しい ラインナップが加わりました。階段用の滑り止めに図柄を入れられるもので、離れた場所から一枚の絵に見え、階段を景観のイメージアップに活用 できます。

最初の施工は、ここ山口県防府市に所在する「防府天満宮」の雨などの際に滑りやすいという客殿階段の一部に設置されています。ここ防府天満宮は学問の神様、菅原道真公をお祀りした天神さまとして日本で最初に創建されており、毎年多くの受験生がお参りに訪れています。

地域未来牽引企業

ITOH 株式会社 伊藤

施工事例、納入実績、その他詳しい内容は、HP をご参照ください。

お問い合わせサイト 「くつ底キャッチャー®」で検索

くつ底キャッチャー® 商品サイト http://www.itoh-anzen.com (株)伊藤 くつ底キャッチャー 検索

【本社】山口県光市浅江 6 丁目 18-19 TEL / 0833-74-2770 FAX / 0833-74-2778

料理評論家 山本益博氏の美味しい話 part2

「時すでにお鮨」

ガイドブック発行もお楽しみに！

2021年新年号から新企画として、料理評論家、山本益博氏の「美味しい話（3 回シリーズ）」がスタートしました。第 2 弾は、山本益博氏の最新の執筆活動のご案内も含め、「時すでにお鮨」をお届けいたします。

※文・写真：山本益博氏

(株)マスヒロジャパン
Mail : info@masuhiro.jp
https://www.masuhiroyamamoto.com

このところハイペースで、東京と北は札幌から南は福岡まで全国の有名どころの「江戸前鮨」を食べ歩いている。今年の年末にガイドブックを上梓しようと考えているためだ。ここでいう「江戸前鮨」は、酢めしとすし種でにぎりを食べさせてくれる鮨のことである。したがって、東京に限らない。たとえ、まぐろ、こはだ、あなごといった「江戸前鮨」の常連の鮨種が握られなかったとしても、その土地の魚貝を酢めしと一緒に握るのであれば、これは立派な「江戸前鮨」なのである。

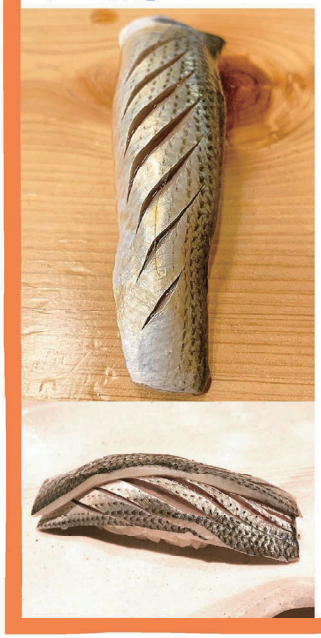
いまからほぼ200年前、文政年間に華屋與兵衛がこはだの握り鮨を生み出し、その小粋なにぎりが江戸っ子に支持され、あっという間に江戸の鮨として定着していった。

半年ほど食べ歩いての感想を一言でいうと、「江戸前鮨」は、今、美味しい革命が起こっているにもかかわらず、危機に瀕しているともいえようか。それを一つ一つ検証していってみたい。

1， 酢めし。

鮨は御飯を美味しく食べる料理のひとつである。ところが、この酢めしがどこも美味しくない。酢を吟味しているにもかかわらず、心地よい酸味に乏しく、そこはかとなく甘い酢飯だから、4，5 貫いただくと飽きてきてしまう。50 年ほど前の鮨屋の酢飯は酢が良く利いていて、食べ終わると喉が渇いたものである。それほどとは言わないまでも、酸味は食欲を掻き立ててくれる大切な要素である。

▼「こはだ」



2， 鮨種の魚貝に庖丁が入りすぎている。

庖丁には「隠し庖丁」と「飾り庖丁」があり、「隠し庖丁」は魚をよりおいしくするための手立てだが、「飾り庖丁」は見栄えをよくするためで、一向に味わいが良くならない。昨今の流行は見栄えのためと食べやすく柔らかくするための庖丁にしか思えない。結果、白身も貝も何もかも、頬ばるとすぐに口の中で甘く溶けだす。あわびやたこは言うに及ばず、ひらめも北寄貝も噛む楽しみがない。「甘い」「柔らかい」「とろける」の若者受けにしか思えない。

▲理想的な「こはだ」

3， いま、鮨種の一番人気は「おおとろ」と「うに」である。

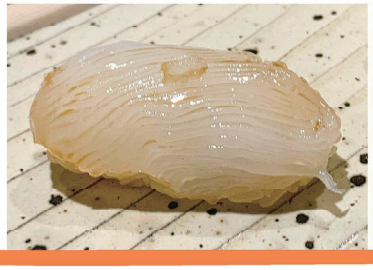
「甘い」「柔らかい」「とろける」の代表だからである。「香りが高い」より「脂がのっている」に価値があるのだ。「香りの高い」まぐろを知らない若者は可愛そうとしか言えないが、「うに」も 30 年前の 3 等品のものが、いま特等品として並んでいる。30 年前までの特等品は、今と違って、香り高く、甘みとコクが違っていた。

「脂がのっている」のどぐろ、金目鯛も、近年人気が急上昇。好みは勝手だが、「江戸前鮨」本来のまぐろのあかみとこはだが脇役になってしまっているのが誠に残念である。

▼「あじ」

▼「北寄貝」

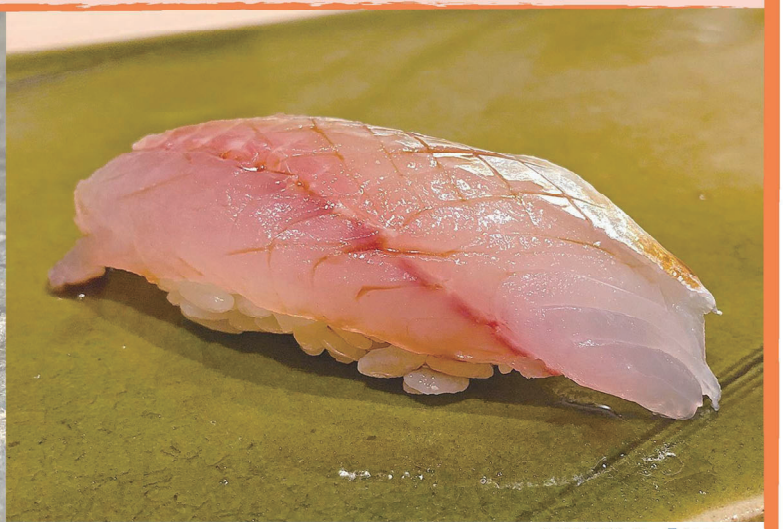
▼「いか」



プロフィール
1948年、東京の下町、浅草・永住町に生まれる。早稲田大学第二文学部卒業。卒論「桂文楽の世界」がそのまま出版され、評論家としての仕事をスタート。ＴＶ「花王名人劇場」（関西テレビ系列）のプロデューサーを務めた後、料理中心の評論活動に入る。1982年、『東京・味のグランプリ 200』を講談社より出版。料理を作る研究家としてではなく、“毎日、外で食べていれば食っていけるという不思議な職業「料理評論家」”を確立。2001年には長年にわたるフランス料理を紹介する仕事が評価され、フランス政府より「農事功労勲章 シュヴァリエ」を、2014年には「農事功労章オフィシエ」を受勲。
“美味しいものを食べるより、ものを美味しく食べる”をモットーに、食卓を共にする時間を楽しむ“食時会”や、生産者を講師に招いての食材塾を開催。社会活動のひとつとして、2007年２月「料理ボランティアの会」を立ち上げ、広島県、青森県、宮崎県、広島県などでの食文化向上や人材育成のためのプロジェクトにも参加。

【著書】
『至福のすし 「すきやばし次郎」の職人芸術』（新潮新書）
『イチローに学ぶ　失敗と挑戦』（講談社）
『そんな食べ方ではもったいない！』（青春新書）
『マスヒロの東京ずばり百軒』（実業之日本社）
『「３つ星ガイド」をガイドする』（青春出版社）
『山本益博の厳選！　取り寄せごはん』（青春出版社）
『マスヒロの東京番付』（実業之日本社）
『大人の作法』（KK ベストセラーズ）
『＜美・職・技＞シリーズ第 1 弾「鮨」』（小野二郎 著・山本益博 監修 / グラフィック社）、他多数

▲理想的な「中とろ」


▲理想的な「あじ」

▼「大とろ」

4，　鮨職人が握りの名手、名人を目指さず、ほとんどが「魚博士」か「魚屋」になろうとしている。

職人仕事というものは、毎日同じ仕事を繰り返しながら、同じことを繰り返さない。繰り返しの中で、動きや手順の無駄を省き、仕事のゴールまで最短距離を目指す。

それがいつしか頭でなく、身体が覚えて、所作が簡潔になり、「きれい」な仕事を生み出してゆく。

頭で考えたことを手で表現することが「職人仕事」であるならば、毎日、考えながら「にぎり」を繰り返すことで、理想の「にぎり」に到達する。これを、私たちは「にぎりの名人」「にぎりの神様」と呼ぶ。

今の若い鮨職人たちは、「にぎり」より、鮨種の魚貝のほうに興味があり、産地、漁法に詳しい。客たちの質問に答えたいためだ。一昔前までは、まぐろのにぎりを客の前に置くとき、「勝浦の 180 キロ」とか「下田で獲れた 150 キロです」とか、一切言わなかった。

5，　鮨屋は「鮨」のスペシャリストであればよいので、米は「米屋」の、魚は「漁師」や「仲卸」のスペシャリストに任せるべきである。

若い鮨職人たちは、「鮨」のスペシャリストである矜持をすっかり忘れてしまっている。鮨屋は、漁師、仲卸、それに米屋があって成り立っている商売ではなかろうか。それを、「魚」の蘊蓄を受け売りして、お客の前に立つのは、彼らに対する尊敬の念が足らないのではなかろうか。

鮨職人は、「にぎり」をはじめとして、もっと「鮨」の仕事を磨くべきである。自分の酢飯を作り上げる、こはだを酢締めにする、まぐろを漬けにする、そのために米を知る、季節で変わる魚を勉強する。鮨の世界で、「職人さん」と呼ばれるまでには、今でも最低10年はかかるはずである。

6，　現代の鮨屋が「資源枯渇」の危機に際して、「にぎり」に新しい鮨種を探し求めたり、「つまみ」に工夫をほどこしたり、「美味しい革命」が進行中である。

200 年前に江戸で生まれた「握り鮨」が、時代を超えて、人々に愛され、もはや、ブームはすっかり定着して、江戸の料理が今や世界で人気の料理になっている。つまり「時すでにお鮨」の時代到来である。

50 年後の人々に振り返られて、令和の時代に「江戸前鮨」がバブルになって衰退したと指摘されないためにも、「時すでに遅し」にならず「時すでにお鮨」となるよう、私は率直な批評活動を展開してゆきたい。

FOOMA2021 開催結果報告

アジア最大級「食の技術」の総合トレードショー

FOOMA JAPAN 2021 INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION 国際食品工業展

ご来場御礼

主催:一般社団法人 日本食品機械工業会
後援:経済産業省／農林水産省／厚生労働省／日本貿易振興機構(順不同、予定)

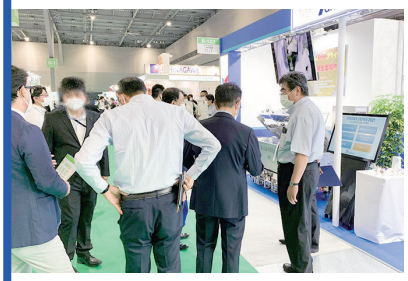
愛知スカイエキスポ Aichi Sky Expo（愛知県国際展示場）

6月1日～4日までの4日間、「発想力が食の未来を変えていく。」をテーマに、FOOMA JAPAN 2021 が開催されました。
今回は、コロナ禍による 5,000 人の入場制限付での開催となりましたが、全国より 661 社が出展し、日本最新・最大級の展示面積を有する「愛知スカイエキスポ」会場を埋め尽くしました。

今回は従来会場である東京ビッグサイトが都合上使用不可能ということから、場所を変更して愛知県での初開催となり、開催 2 日目には大村県知事も会場に足を運ばれ視察が行われました。

この度使用された「愛知スカイエキスポ」は日本初の国際空港直結型のエキシビションセンターであり、中部国際空港（セントレア）から徒歩 5 分とアクセスも良好ではあったものの、4 日間の総来場者数は 22,420 人（うち海外 19 人）であり、前回 2019（来場者数 100,680 人）の約 22%の来場者数となりました。

次回 FOOMA JAPAN 2022 は 2022 年 6 月 7 日（火）～ 10 日（金）の会期で、東京ビッグサイト 東 1 ～ 8 ホールで開催の予定です。



▼隣接小間は空きブースに

▼新導入！「BIG PAD」

▼花木工業さん、長沼製作所さんとの 3 社共同ブース

▼大村県知事

2021 全国主要見本市・展示会情報（下半期７月～１２月）

※ヤナギヤ出展予定展示会

—お知らせ—

全国主要見本市展示会情報（下半期）は、新型コロナウイルス感染症の影響により開催予定情報が不明確なため、当社が出展を予定している下半期の４展示会情報のみご紹介させて頂きます。

また、開催予定時期の状況により急遽開催が中止となる場合もありますので、お出かけの際には今一度ご確認の上、ご来場賜りますようご案内申し上げます。

（※掲載の出展機種は予定であり、変更する場合があります）

<第１回フードテックジャパン東京>

ヤナギヤ展示会史上初！幕張メッセ・インテックス大阪同時開催

第2回 フードテックジャパン 東京

食品工場・飲食店の自動化・省人化 展

会期: 2021年10月13日[水]～15日[金]

会場: 幕張メッセ　同時開催：ドリンク ジャパン - 飲料・液状食品 [開発] [製造] 展

切る・混ぜる

◆加熱・冷却式高速真空撹拌混合機
ボールカッター BC40C

焼く・蒸す

◆連続式スチームオーブン

泡立てる

◆発泡機 BM90

搾る

◆搾汁機ツインマイスター

揚げる

◆FPH フライヤー

<スタンプ式粉砕機>

2021年10月13日(水)～15日(金)

10:00～17:00 [最終日15日(金)は16:30まで]

インテックス大阪(南港)4・5号館

POWTEX OSAKA 2021

The 14th International Powder Technology Exhibition Osaka

粉づくり・ものづくり・夢づくり
—粉の技術—

国際粉体工業展 大阪 2021は、リアルとオンラインで開催します！

国際粉体工業展 大阪 2021

<マイクロミックス>

<乳鉢式マイクロミックス>

<BC１>

フードインダストリー

惣菜・デリカJAPAN
SOUZAI・DELICA JAPAN

10月27日(水)》29日(金)

東京ビッグサイト 青海展示棟

揚げる

◆FPH フライヤー

フードメッセ in にいがた2021

2021年11月10日(水)～12日(金)

朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター「展示ホール」

初出展

高温度で小製品をロスなく搬送

新発表

Power フライヤー

その他出展！

なんでも掲示板

by Yanagiya

2021年2月～6月情報

記憶を風化させない 東日本大震災から10年

宇部日報で「記憶風化させない　東日本大震災から10年」をテーマに特集が組まれ、当社を再取材され、紹介されました。

宇部日報掲載記事より
柳屋社長談

備えあれば憂いなしの前には、「安きに居りて危うきを思う　思えばそれすなわち備えあり」という言葉がある。東日本大震災で最悪のことを考えた上で最善の手を打ち、必要なものを提供することの大切さを改めて学び、教訓となっている。

メディア情報　しんきん経営情報3月号で紹介されました

『月刊誌　しんきん経営情報』3月号に連載「飛び立て、世界へ！中小企業の海外進出奮闘記」で「"カニカマ"を世界に広げた『おいしい』をつくる食品機械メーカー」をテーマにした記事が掲載されました。

市制記念事業に寄付 創業105年「市と共に」

宇部市は11月1日に市制100周年を迎えます。様々な記念事業に活用して頂けるよう、205万円を寄付させて頂きました。ちなみに、この金額は当社は105周年を迎える事から、100+105で205万円とさせて頂きました。

宇部日報掲載記事より　柳屋副社長談

ヤナギヤの歴史は市と共にある。山口大学医学部・工学部とも共同開発に取り組んでおり、今後も引き続き宇部市に貢献していきたい。

宇部市篠崎圭二市長と柳屋副社長

危険物優良事業所表彰

6月10日、山口県危険物安全協会連合会より表彰を受けました。これは、当社の危険物施設等の安全管理と災害防止に関する長年の取組みが評価された結果です。今後も危険物の安全管理と災害防止に取り組んで参ります。

工場見学　宇部蒲鉾新入社員御一行様

4月19日、宇部蒲鉾様の新入社員7名と引率者2名が新入社員教育の一環として当社を訪問されました。

オンライン就職説明会

若旅 オンライン in やまぐち2020

西京銀行様が毎年夏に開催されていた若旅inやまぐちは、2月にオンラインで開催され、東西コースそれぞれ30名が参加、回線の負荷等を考慮され、1,2年生43名はYoutubeで視聴となりました。

経営戦略室　水野室長

若手社員代表　関東支店星出さん

山口東京理科大学 学内企業研究合同セミナー

山口東京理科大学の学内企業研究合同セミナーはZOOMによるオンラインで開催され、参加しました。アフターコロナでは、リアルとオンラインをかけあわせた就活がスタンダードになると思われますので、対応できる体制を整えて参ります。

卒業生の経営戦略室 金重 & 設計部 橋本さん

新入社員紹介

4月1日、4名の新入社員が入社しました。皆様よろしくお願いします。

入社式　柳屋社長より

皆さんはこれから機械づくりに携わることになると思いますが、当社から出荷する機械は80%、90%の出来ではなく、100%、120%の状態にすることが大事です。これが企業の「信頼」につながります。一日も早くヤナギヤの仲間になって頂きたいと思います。

林兼産業様、村田蒲鉾店様を工場見学させて頂きました。ご協力ありがとうございました。

製造現場での研修が始まりました。
（熱心に指導中の藤永課長と新入社員）

昨年は外部研修がなかった為、昨年の新入社員とともに参加しました。

輝け！ニューフェイス
宇部の社会人1年生
▶▶4
今春、小野田工高を卒業し、食品加工機械メーカーのヤナギヤに入社した金子真也（まさや）さん（18）。配属された製造部で先輩の
ヤナギヤ 金子 真也さん

輝け！ニューフェイス

製造部 金子真也

宇部日報には宇部市の社会人一年生を紹介するコーナー「輝け！ニューフェイス」があります。この度、当社へ4月に入社した金子真也さんが紹介されました。

宇部日報掲載記事より金子さん談

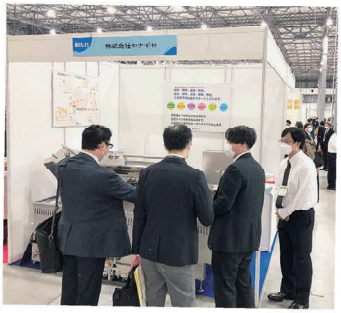
いとも簡単に作業する先輩の姿はかっこよく、憧れる。早く先輩たちに近づきたい。早く仕事を覚えて会社に貢献できる人間になりたい。

↑取材を受ける金子さん
←紹介記事の一部

展示会情報　ご来場ありがとうございました

第24回 惣菜デリ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展
ファベックス2021 The World Food And Beverage Great EXpo 2021

4月21日～23日、東京ビッグサイト青海展示棟でファベックス2021が開催され、ＦＰＨフライヤーを出展しました。



新たなる食ビジネスを構築する
第31回 西日本 食品産業創造展'21 PROFESSIONAL FOODSERVICE, INDUSTRY & CREATION

5月19日～21日の3日間、マリンメッセ福岡で西日本食品産業創造展が開催され、ＦＰＨフライヤーとエコノマイスターを出展しました。

ボールカッターBC250・BC150をご使用中のお客様へ

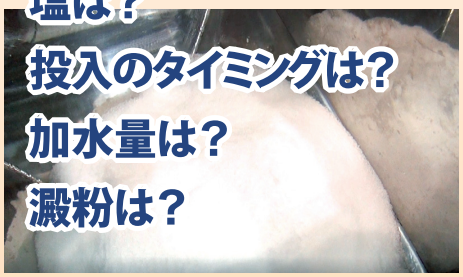
うっかりミスを軽減！

BALL CUTTER 副資材自動計量供給装置

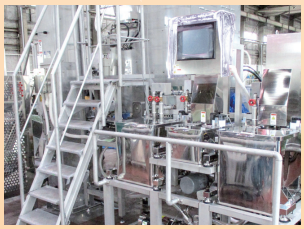
ヒューマンエラーを無くすための安心運転オプションのご案内です。

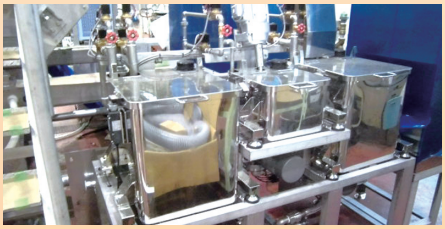
本装置は副資材をタイミングに合わせて、必要量を適正確実に自動投入するシステムです。

副資材の投入忘れや投入量を間違えてしまった、あるいは、投入のタイミングがズレてしまったなどという、生産工程における「うっかりミス」を軽減し、生産記録データとのリンクで安心して原料工程を自動化することが可能です。



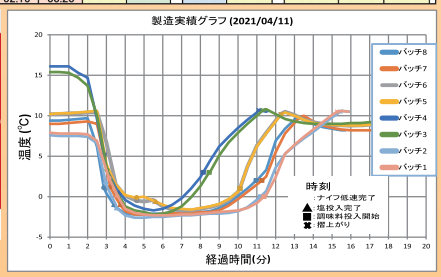
運転記録管理で安心・安全！４か国言語で誰でも簡単に画面操作が行えます。





摺りデータ一帳票

バッチ	開始時間 月・日	開始時間 時・分	製品No.		低速 分・秒/℃	空摺 分・秒/℃	塩摺 分・秒/℃	戻し 分・秒/℃	摺上り 時・分	所要 分・秒	取出 ℃	取出 時・分	初期加水 kg	塩水 kg	澱粉水 kg
8	04.11	10.00	04	設定	00.40	00.40	02.15	00.30	10.13	13.05	08.2	10.15	09.0	14.0	12.0
				実績	00.40	01.12	09.03	00.30							
				温度	01.1	−01.0	02.0	09.8							
7	04.11	09.30	04	設定	00.40	00.40	02.15	00.30	09.43	13.17	08.4	09.49	09.0	14.0	12.0
				実績	00.40	01.13	09.02	00.30							
				温度	01.2	−01.0	02.0	09.8							
6	04.11	09.00	03	設定	02.00	02.00	02.15	00.10	09.12	12.16	08.9	09.17	08.0	12.0	10.0
				実績	02.00	02.58	04.31	00.10							
				温度	−00.5	−00.6	01.0	10.2							
5	04.11	08.30	03	設定	02.00	02.00	02.15	00.10	08.42	12.18	09.1	08.49	08.0	12.0	10.0
				実績	02.00	03.01	04.34	00.10							
				温度	−00.1	−00.6	01.0	10.2							
				設定	00.30	00.50	02.15	00.20							



▲タッチパネル画面のサポート表示の順番に設定量をタンクに投入し、蓋を閉めればロックが掛かります。
自動スタート後は適切なタイミングで各副資材タンクよりボールカッターへ自動投入されます。

- ●調味液など副資材自動投入システムは、複数の電子秤を搭載し、水と各種調味料を常に重量管理します。適切なタイミングでボールカッターに自動投入することでオペレーターの支援を行います。
  (※電子秤の分解能は100ｇ単位です。)
- ●外国人労働者やアルバイトの方にも安心して使えるシステムです。標準対応言語は４か国（日本語・英語・中国語・スペイン語）対応可能です。
  (※カタカナやローマ字表記、また2か国語切り替えなどの言語対応に関しましては別途ご相談下さい)
- ●各バッチの生産データは帳票としてタッチパネルやパソコン上で確認できます。
  (※記憶及び帳票可能データは１日50バッチまで記載可能です。)
- ●グラフ展開可能で、イレギュラーなバッチを確認する事も簡単です。
  (※必要なバッチデータのみのグラフ化も可能です)
- ●各計量タンクの基本型は３タンク仕様（初期加水用／塩水用／調味液用）ですが、４タンク仕様など、お客様の個別仕様にも対応可能です。

【今月の表紙】「鎮魂花火」

今回の表紙は「鎮魂花火」です。日本では、毎年、真夏の風物詩として各地で多くの花火大会が開催されますが、昨年はコロナ禍によりほぼ中止となり、今年の夏も同様に中止となることが予想されます。

この花火大会がお盆に合わせて開催されることが多いのは、「鎮魂」の意味があり、死者の霊を送るという目的もあるからだそうです。

今年は東日本大震災から節目の10年であり、本来なら各地で上がる鎮魂花火に、多くの方々が手を合わせられたことでしょう。しかし、今はコロナ禍、人が多く集まる花火大会の開催は難しいので、心の中で花火を打ち上げ、祈りを捧げたいと思います。

Innovation & Communication Yanagiya
株式会社ヤナギヤ https://ube-yanagiya.co.jp
本社／工場 山口県宇部市善和189-18 〒759-0134
TEL(0836)62-1661(代) FAX(0836)62-1611
東京営業本部 東京都中央区日本橋浜町2-29-1 〒103-0007
NSK日本橋浜町ビル8F
TEL(03)5623-3466(代) FAX(03)5695-9511
関東支店 神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 〒230-0051
TEL(045)511-1492(代) FAX(045)502-1248
関西支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043
TEL(06)6908-4475(代) FAX(06)6909-4880
東北支店 宮城県宮城郡利府町森郷字新太子堂159-1 〒981-0103
TEL(022)745-9907(代) FAX(022)745-9908