

根菜洗浄機を全国に

旭川の(株)エフ・イー(代表取締役社長・佐々木通彦さん)は、根菜類の洗浄・選別機を中心とする機械メーカーで、自ら開発・製造販売・設置を一貫して手がける。中でも葉付きダイコンを丸ごと洗える洗浄機は「ダイコンの洗浄革命」と呼ばれるほど高い評価を得ている。また、今年2月には「根菜類自動皮むき装置の開発」で経済産業省の「ものづくり日本大賞・優秀賞」を受賞した。「シンプルイズベスト」と語る佐々木さんにものづくりの心得を聞いた。

一年中産地がある ダイコンに着目

(株)エフ・イーの前身は1959年設立の佐々木鉄工所。家具の街・旭川でベニヤ板製造用のホットプレス機を主力としていた。だが、合板製造は大半が東南アジアなどに移転。佐々木通彦さんが同社に入社した1983年頃には、国内の合板工場は次々と倒産

していった。

「看板と借金しか残っていない会社でした」

佐々木さんはサラリーマン時代の農業機械設計の経験を生かして活路を見出そうとした。当時から富良野は日本最大のニンジン生産地。そこでニンジンの洗浄機の製造販売を始めた。次に手がけたのが

ダイコンは一年中、日本のどこかに産地がある。輸入しにくい野菜もある。重い上、腐敗しやすい。しかも販売価格は1本100円ほど。保冷などのコストをかけて輸送しても採算が合わないのだ。

「ダイコンの洗浄機を極めれば冬の仕事が取れる」

ダイコンは非常にキズが付

事がない。北海道の季節的条件が同社を苦しめた。佐々木さんは冬の仕事を探し始めた。そこで着目したのがダイコンだった。

「機械が産地を作ったんで

きやすい。ニンジンは薄皮をひと皮剥くような洗い方をする。ニンジン同士を互いにこすり合わせて洗うことができ。だが、ダイコンは繊細で、

キズを付けるとそこから傷ん

でくる。また、道内では、ダ

イコンの葉を刻んで味噌汁の

具にしたり、塩もみして一夜漬け、炒め物などで食するこ

とに親しんできるが、スープ

では葉を落とした形で販売されることが多い。そこで

佐々木さんは葉をつけたま

までは葉を落とした形で販売

されることがあります。そこで

佐々木さんは葉をつけたま

までは葉を落とした形で販売

されることがあります。そこで