

うめナビ

2012.11
Vol.8

地震予知の決定版「逆ラジオ」を開発 電磁波ノイズを検出して 地震大国日本を救う

新興技術研究所

新興技術研究所(世田谷区砧、熊谷行裕社長、03・3417・1801)は、生産自動化設備の技術のコンサルテーションから設計、製作稼働までを本業とし、創造と開発を続けて50年になる。今まで培ってきた知識や技術を活かして、現在では地震予知の研究・開発にも力を注いでいる。

きっかけは1995年に発生した阪神大震災。「震災で多くの人の命が失われた。地震を予知することはできないのか？」という思いで、文献を調査した結果、地震の発生前には電磁波ノイズが出るということが判明した。

そこで、地震予知の電磁波ノイズ検出方法を研究し、地震予知装置「逆ラジオ」を開発。この装置は、地震前に大規模に発生する大気中の中波帯の電磁波ノイズを測定し、地震発生の予知を行うもので、



地震予知装置「逆ラジオ」

実際に多くの地震予知に成功している。

現在、全国の企業・団体の賛同協力を受けて、80箇所以上に観測点を設置、地震予知情報配信サービス「くるかも」を有料会員向けサービスとして実施している。東日本大震災では過去のデータの何百倍もの巨大データが検出され、会員に「警戒メール」を配信していた。

しかし、当時は東北地区での有効観測点は仙台のみであり、絶対の確信が持てなかった。「もっと多くの有効な観測点があつて、確信を持つて強調し発表していれば、まだ何人かの人を救えたかもしれない」と後悔している。予知精度を向上させるには観測点がまだまだ不足で、日本中に3000箇所は必要。引続き協力いただける企業や団体を募集している。

詳しくはホームページにて
(<http://www.saij24.net/~serc/>)

モノづくりの基本はお客様に喜んでもらうこと 分かりやすいモノづくりと 感動を与える商品を創造

大森精工

大森精工(大田区大森東、池田一三会長・池田一秀社長、03・3764・5591)は、家電製品から自動車関連部品まであらゆる金属部品のプレス加工を業としており、「曲げ加工」「深絞り加工」「抜き加工」のいずれの加工にも対応している。特に同社が得意とする「深絞り加工」は、機械の性能だけではなく、熟練された職人の経験や技術を要する難しい加工である。

プレス加工という下請け主体になりがちな業種だが、依頼先の製品設計段階から参加することにより、同社の技術を最大限に活かした外注利用を最小限にする提案など、コスト削減にも一緒に取り組み、お客様の希望に合った「モノづくり」をめざしている。そうした姿勢は発注先からの評価も高く、技術的な依頼や複数工程を要する発注の割合が高くなっている。

また、同社では照明器具やIH対応食器等独自の自社製品開発にも力を入れており、特にIH対応の加熱可能な金属製食器は、同社の絞り技術により製造しており、病院の給食等で、できたてさながらの温かい食事を提供できる。この食器は、IHでの加熱に対応するために「均一の厚み」と「平面な底」が求められ、深絞りの技術で薄く・軽く作った金属製の食器に耐熱性に優れた特殊な漆をコーティングしたもので、既に大学病院等で採用され好評を得ている。

詳しくは下記ホームページにて

(<http://www.omori-seiko.co.jp/>)
(試作品依頼・見積り依頼は03・3764・5591 担当者 池田、吉野まで)



IH再加熱用給食食器



同社が製作した商品の数々

うめナビ 送付先業種												合計 280先
	商社 11先	スーパー・小売・百貨店 22先	メーカー 17先	マスコミ 52先	教育(大学・専門学校) 28先	公共機関 11先	ホテル 14先	金融 23先	建設関連 18先	システム関連 11先	その他 73先	

※本誌は、城南信用金庫のお取引先に配布する他、商社、百貨店、スーパー、メーカー、マスコミ、大学等にもお届けしています。

携帯電話、ノートパソコン、カーナビ、ビデオカメラ… 最新デジタル機器を支える マグネシウム加工技術

シバタテクラム

シバタテクラム(町田市成瀬、柴田文夫社長、042・710・6090)は、ノートパソコンのバックカバーや携帯電話のフレーム等のマグネシウム素材の機械仕上げ加工を行っている。同社は、1973年6月の会社設立時に行っていた金属プレス加工業を、社長自身のものづくりに対する先見性により、軽くて丈夫なマグネシウムの加工業へと転換、今日まで事業を展開している。



ものづくりにかける思いを熱く語る柴田社長

を実施、常に高品質な加工を行う技術力で信頼を得てきた。

マグネシウム素材は、ノートパソコンや携帯電話、カーナビゲーション、ビデオカメラ等、進化の著しいデジタル機器のフレーム部分に使用されており、無くてはならないものとなっている。オートマシニングセンターや回転バレル研

磨機の導入など積極的な設備投資は、柴田社長のモットーでもあり、20年以上の経験と知識、設備からくる技術力では他社に負けないと自負している。社名のテクラムとは、ラテン語のテクナフューチャラムを略した呼称であり、技術を磨き未来に邁進したいという意味が込められていることからも、その一貫した職人気質が垣間見える。会社理念は、「未来と技術、物と地球を思いやり、未来にたゆまぬ努力を惜しまず前進すること」。柴田社長はものづくりの原点について、「ものづくり手が誇りを持つこと、そしてその感動を人から人へ伝えること、果てしなく広がる未来に向かって夢を大切にこなげていくこと」と語る。ものづくりにかける思いは果てしなく。



同社所有のオートマシニングセンター

モンブラン発祥の老舗洋菓子店 スイーツの街で 永年愛され続ける名峰

モンブラン

「MONT-BLANC」(モンブラン)(目黒区自由が丘、迫田一億(かずお)店主、03・3723・1181)は、東急東横線・大井町線自由が丘駅・女神像のある駅前ロータリーから1分のところにある。誰もが一度は目にすることがあるケーキ「モンブラン」。



日本における発祥は、1933年(昭和8年)創業の当店である。初代店主の迫田千万億(ちまお)が山好きで、ヨーロッパ旅行でスイスの名峰モンブランに出会い、感銘した体験をもとにつくりあげたものであり、現地スイスに許可を得て店名にもなった。

「モンブラン」の表面のマロンクリームは山の岩肌をイメージし、メレンゲで散らした白い粉糖は頂上の万年雪を表現している。「美味しさが笑顔をつくり、笑顔が夢を育む」をモットーに、3代目の現在も、創業当時のままの形・レシピ

の1つ。ショーケースを彩り続けるケーキやデザートは、バリエーションを変えつつも旬の食材や製法にこだわりを持ってつくっている。

自由が丘の街と共に約80年。親子三代に亘り、通い続けている方や、同店の味を求めて、遠方よりはるばる訪れる方も多し。レトロ感を漂わせつつも、季節ごとにディスプレイを変える店内、通りに面した大きなウィンドウには季節・催し物ごとに変わるお菓子のメニューメントがあり、楽しい夢の気分が味わえる。

常時150種が揃う生菓子や焼き菓子は、いつの時代もワクワクさせてくれる。販売しているお菓子を、親交の厚かった東郷青児画伯の貴重な壁画、絵画が掛かるティールームでじっくり味わうこともできるので、自由が丘の街を散策したり、買い物をした後は是非堪能いただきたい。



創業当時のままの形・レシピの「モンブラン」

詳しくはホームページにて
(<http://www.mont-blanc.jp/>)

創業約300年!! 母から娘に伝えたい 婦人薬

キタニ

喜谷實母散本舗、キタニ(目黒区目黒本町、喜谷和夫社長、03・3716・2161)は、1713年(正徳3年)、徳川家7代将軍家継が征夷大将軍となった年に創業、約300年の歴史を誇る。実母散とは日本古来より伝わる婦人薬で、戦前は200種類以上存在していたが、現在は10種類程度、その中でも喜谷實母散は最も古い歴史を持つ薬である。

喜谷實母散は、トウキ・センキュウ・センコツ・モッコウ・ケイヒ・ビンロウジ・ビヤクジュツ・オウゴン・チョウジ・オウレン・カンゾウの11種類の生薬を配合、このうち、トウキ・センキュウは婦人病剤として、センコツ・モッコウ・ビンロウジ・ビヤクジュツ・チョウジ・オウレン・カンゾウは健康利尿剤として、ケイヒ・オウゴンは鎮痛解熱剤として知られている。こうした婦人病剤を中心に、11種類の生薬によって相乗効果を上げていく。その効能・効果は、更年期障害・血の道症・月経不順・冷え症とこれらに付随して起こる頭痛・のぼせ・肩こり・めまい・動悸・息切れ・手足のしびれ・こしけ・血色不良・便秘・むくみ等である。

喜谷實母散は婦人薬だが、男性が飲んでも差し支えなく、血行を良くするので、男性の「更年期障害」ともいわれる40代・50代のストレス病・肩こり・腰痛等の症状を軽減・解消する効果が期待できる。また、風邪のひき始めには、寝る前に温かい「振出し液」を飲むと体が温まるので、風邪の症状を追い出しやすくなる。

喜谷實母散は、生薬が渾然一体となり、思わぬ薬効を示すことがあり、それが伝承薬の面白味であり、伝統の重みである。同社では、「喜谷實母散」と携帯用の「ジツボグスタア」にて販売している。

詳しくはホームページにて
(<http://www.kkitani.co.jp/>)



歴史の重みを感じられる喜谷實母散の看板



「喜谷實母散」と「ジツボンス」

お客様のいかなるニーズにも 対応いたします 2mを超えるガラス部品から微細形状まで



福島工場内の様子

横浜石英(横浜市旭区都岡町、新川 一郎社長、045・952・5439)は、当初石英ガラスの研削加工を業としていたが、現在では飛躍的な技術の向上により、パイレックス、青板ガラス、諸光学用硝子材、アルミナ、ジルコニア及び単結晶シリコン、多結晶シリコンなど、幅広い加工を可能とし、研磨加工やウオータージェット加工も自社内に設備を設置している。

同社では、横浜だけでなく福島にも大規模な工場があり、横浜本社工場では、比較的小型製品の加工を中心に、立地の良さを活かして関東近郊の取引先への短期出荷を可能としている。福島工場は、2000年の開設当初から、主に大型製品の加工を行っており、大型加工のノウハウと実績は、お客様だけでなく同業者からも定評がある。

2つの工場と経験豊かな技術者を最大限に活かし、ガラス素材の研削加工は、2mを超える加工サイズの製品から、微細加工を要求



製品を手取る新川社長

横浜石英

されるものまで、幅広い加工技術でお客様のニーズにあった製品も他社と比較して、短期で納入できる。加工実績のない素材でも、サンプル素材を頂ければ、テスト加工もできる。様々な用途に使用されるガラス部品は、多品種小ロットでの注文がほとんどで、お客様の希望に合わせた素材・形状で一個から製作している。

「特定のメーカーに属しているわけではないので、待つていれば受注が増えるわけではなく、手をこまねいていると瞬間に取引を切られてしまう。そういう環境だからこそ、洗練された技術と高精度、低コスト、高付加価値という確かな信念ができた。ただ、苛められた分ひねくれもしたけど」と新川社長は笑いながら話す。

新川社長と奥様が、それぞれ「横浜石英 技術専門ブログ」「根性の会社・横浜石英」社長の奥さんのブログの「タイトルの随時ブログを更新中。より一層親しみを持って同社に触れることができる。是非アクセスしていただきたい。」

町田市名産品等推奨委員会認定商品取扱店 今も昔も100年先も… 老若男女に愛される和菓子店



人気商品の「学園ぼと」



店主イチオシの「百年焼き」

「とらとら焼き」は、沖縄黒糖をふんだんに使用した風味豊かな生地と餅入りの餡。どちらもしっかりソフトな口あたりの皮、こだわりの甘さの餡は絶妙なバランスで、地元のみならず、遠方からも足しげく通う客がいるのも納得だ。

さらに、もう一つの人気商品が「学園ぼと」で、町田市では市民が帰郷する際に、お土産としてももらえるような品質・郷土性に優れた商品の認定を行っているが、この「学園ぼと」が今年、町田市名産品として認定された。現在、本店以外では金井店、町田市役所内「生活彩家」、小田急町田駅前にある「名産品の店まちだ」、「まちだ名産品ショールーム」(町田ツトリリストギャラリー内)で購入することができる。

「人は子供のころから食べ慣れたものを美味しいと思うもの。若い世代にも目を向けて洋菓子の要素も取り込んでいきたい」と庭野店主は語る。日々進歩の努力を怠らない向上心が美味しさのスパイスとなり、今日もまた一人、二人とファンを増やしていくに違いない。

(写真提供) 株式会社 Vision Design

玉川虎屋(町田市玉川学園、庭野利浩店主、042・728・6340)は、昭和56年創業、約30年続く和菓子屋である。創業者が杉並区阿佐ヶ谷にある椿山虎屋にて修行し、暖簾分けした店としてオープン。常時30種類以上のお菓子が並ぶ店内は、とても清潔感があり、見ているだけでも楽しめる癒しの空間だ。

店主イチオシは、先代が次世代にも残るお菓子を、と名付けた2種類のどらやき「百年焼き」だ。その1つ「玉川焼き」は阿波和三盆糖、レンゲ蜜、米飴など、高価な素材を贅沢に使用したプレーンタイプ。一方、皮が虎模様になっている

玉川虎屋

元気の源は「本物のくろず」 食と健康を通じて 日本を元気にする

食創科学(横浜市青葉区あざみ野、山浦計介社長、045・902・5511)は、東急田園都市線・横浜市営地下鉄あざみ野駅より徒歩2分にある「横浜【漢方】サント薬局」を営業している。

平成24年5月にリニューアルオープンした店内には「食を基本にした予防医療を目指す」という山浦社長の思いから、様々な機能性食品が並ぶ。中でも1番人気なのは「一年醗酵熟成 坂元のくろず」だ。鹿児島島の地が育んだ国産の米と麴、そして良質のカルデラの地下水だけを原料として、豊かな南国の太陽の力で一年もの時間をかけて醗酵熟成させたもので、血液サラサラ効果抜群、さらにまるやかなコクのある風味で味にも定評がある。ホンモノの米黒酢である。

山浦社長は、「単に『薬を売る処』



店頭には「一年醗酵熟成 坂元のくろず」がズラリと並ぶ



山浦社長(左側)。右側は社長の息子で、顧客の健康指導、アドバイスを行っている薬剤師の山浦卓生

食創科学(横浜市青葉区あざみ野、山浦計介社長、045・902・5511)は、東急田園都市線・横浜市営地下鉄あざみ野駅より徒歩2分にある「横浜【漢方】サント薬局」を営業している。

平成24年5月にリニューアルオープンした店内には「食を基本にした予防医療を目指す」という山浦社長の思いから、様々な機能性食品が並ぶ。中でも1番人気なのは「一年醗酵熟成 坂元のくろず」だ。鹿児島島の地が育んだ国産の米と麴、そして良質のカルデラの地下水だけを原料として、豊かな南国の太陽の力で一年もの時間をかけて醗酵熟成させたもので、血液サラサラ効果抜群、さらにまるやかなコクのある風味で味にも定評がある。ホンモノの米黒酢である。

山浦社長は、「単に『薬を売る処』

でなく『健康を売る処』でありたい。食の世界にある健康に関わる情報を提供していくことが会社の使命である」と語る。そんな同社の姿勢には「ここまで詳しく説明をしてくれる薬局はこれまでなかった」「もっと早くこのお店に出会いたかった」等の喜びの声が多数届いている。現在は今後の予防医療の主役になるであろう減量指導に力を入れており、くろずを使ったダイエット指導を取り入れている。

同社は「わかりやすくやさしい言葉で」「明るく迎えて 優しく帰す 優しい笑顔で 明るい声で」をモットーとしており、これからも「食と健康の伝道師」としてお客様に語りかける。

詳しくはホームページにて (<http://045310.com/>)

食創科学

環境に配慮した「エコ箸」が大人気 高性能品質と短納期の 両立を可能とする企業

志村精機製作所

志村精機製作所(大田区東馬込、志村政彦社長、03・3771・6794)は、昭和39年に設立。アルミ、マグネシウム、ステンレス等加工が難しい金属加工に加え、合成樹脂加工も手掛け、幅広い受注に対応している。品目は、コピー機等の精密機器、電子部品、事務機器、カメラ部品、光学部品、航空機部品、宇宙機器部品等精密部品の加工など多岐に亘り、高性能品質と24時間操業体制による短納期の両立を可能としている企業だ。



環境に配慮した世界で一つだけのエコ箸

千葉県長生郡にある工場

同社は、大田区東馬込、品川区西大井、千葉県長生郡に工場があり、随時新規設備を導入、常に顧客の要望に応えるために高品質な加工を効率よく行っている。「高精度品質で不良品率を上げずに納期短縮を図る」を合言葉に、仕上げ、組立て、検査、測定、品質管理をすべて自社で行い、機械加工では最短2日、試作金型では最短3日の超短納期を可能としている。

設備は、高速MC(数値制御工作機械)を30台以上所有し、部品加工はもちろんのこと試作パーツの発注も多く、顧客の「作ってほしい」という要望には高いレベルで応えることが可能。他社に先駆けて導入した3D CAD/CAMシステムを活用し、長年培ってきた経験と最新の技術を結集させることにより、大手総合電子メーカー、大手非鉄メーカー等から高い評価を受けている。最近、同社の新規事業として、環境に配慮した「エコ箸」は、「空気清浄機」「プラズマ除草機」といった新商品の開発販売を行なっており、特に「エコ箸」は、間伐材と帆立の貝殻の粉末を利用、食器洗浄機にも強く、何度も繰り返し使える環境に優しい商品だ。しかも、名前を彫って販売できるため、飲食店が店の名前を彫って割り箸替わりに導入することで、環境に対する取り組みをアピールできるメリットがある。



同社のデザインスタジオ

ご家族やご友人への贈答用として利用される方も多く、結婚式で招待客の名前を彫った箸を利用していただき、そのまま持ち帰りいただくという、環境に配慮した演出としても利用され、好評を博している。皆様も環境に配慮した、世界でたった一つの自分専用の箸を作ってみてはいかが? 詳しくはホームページにて(<http://www.shimuraseiki-3s.com/>)

「ここ」にあれば必ず斬新な企画がある 「感性」と「工学知識」を兼ね備えた 創造性豊かなデザインプロ集団

ランドマック

ランドマック(渋谷区代官山町、村上誠司社長、03・3464・0543)は、商品開発、工業デザインを業としており、取引先は生活用品、玩具メーカー等、普段の生活に身近なところから、POS端末、医療機器等の専門メーカーと幅広い。



社員の感性が新たなアイデアを生み出す

同社は、専門分野別に次の5つのスタジオに分かれて活動をしている。①女性デザイナーの視点で、消費者の思いと時代が求める生活文化を提案。②弱電、生活用品、情報機器、専門機器、民生機器等のデザイン。③玩具、アミューズメント機器等、遊をテーマとした商品の企画・デザイン。④デザイン開発の立体検証を目的とした立体提示物(テストメカニズム、3Dモデル、モックアップモデル、プロトタイプモデル)の製作。⑤デザイン開発の量産の適合性を考慮した立体提示物(テストメカニズム、モックアップモデル、プロトタイプモデル)の製作。



新多機能水は、問い合わせが殺到している

「生活環境は快適になる一方で、限りある資源エネルギーを決められた範囲内で安全かつ無害に循環させる方法を考え、リスクのない新しい環境技術を開発していくことが、我々人類の最大の課題である」と熱く語る細田社長の新しい挑戦は続く。

環境に優しい未来をつくる 新多機能水に 問い合わせが殺到

細田電機

細田電機(大田区南六郷、細田勇蔵社長、03・3735・8817)は、大田ブランドを担う町工場が集積する六郷地区において、昭和43年に変圧器巻線業として独立、昭和48年には、各種変圧器、各種リアクトル、分電盤、制御盤の専門メーカーとして一貫製造工場を設立する。現在は熟練工とハイテク設備の融合による技術が評価され、大手電機メーカーへの直接納入の実績を持つまでに至っている。



「新しい環境技術を開発することが人類最大の課題」と、細田社長