

日用品工業団体協議会 工場見学会 2016 報告書
 ～「自然と産業が調和するまち」新潟地区見学ツアー～

1. 日程

平成 28 年 11 月 18 日(金)～19 日(土)

2. 見学場所

～1 日目～

- ・北越紀州製紙株式会社 長岡工場
- ・朝日酒造株式会社

～2 日目～

- ・三条鍛冶道場
- ・庖丁工房タダフサ
- ・燕三条地場産業振興センター
- ・株式会社諏訪田製作所
- ・燕市産業史料館



会議室にて

3. 参加者

氏名	所属など
中村 俊彦	日用品工業団体協議会 会長
西部 弘司	日用品工業団体協議会 顧問 [協同組合ハウネット 顧問]
佐藤 信幸	(一社)軽金属製品協会 専務理事
橋口 陽一	(一社)日本硝子製品工業会 専務理事
大沼 章浩	(一社)全日本文具協会 専務理事
井上 昌治	(一財)生活用品振興センター 専務理事
春原 政則	日用品工業団体協議会 事務局 [(一財)生活用品振興センター 次長]

主力商品であるパスコ(特殊繊維ボード)の製造ラインは、長岡工場を含め世界でも 2 つしかないとのことで、このことから、非常に特色ある製品を製造している工場であることがうかがえる。



工場見学の様子

4. 見学場所詳細

～1 日目～

【北越紀州製紙株式会社 長岡工場】

訪問日時	平成 28 年 11 月 18 日 10 : 00～11 : 50	
応対者	工場長	谷口喜三雄氏
	工務部長	小林 康夫氏
	総務担当課長	佐藤 隆樹氏

長岡で誕生した北越紀州製紙は、稲わらでの板紙づくりを始めて 109 年(明治 40 年創業)。今回訪問した長岡工場は、特殊紙をメインとするオーダーメイド製紙の工場であり、「紙だからできること、紙にしかできないこと」をスローガンに、3 千種類以上のレシピで、約 3 千 5 百 t/月の生産量を誇る。マスプロ用製紙がメインである新潟工場(約 10 万 t/月)などとは特性が異なる。

工場内は虫対策で薄暗く、更に照明カバーや前室を設けるなどの工夫がされていたものの、100%防ぐことはできないとのこと。しかしながら、センサーなどでの品質管理を徹底しており、品質には万全を期しているとのことであった。

なお、不良が見つかった場合は基本的には不良個所を切り取るのみであるが、製品によってはロット毎不良になる場合もあるとのこと、虫対策は非常に重要な要素であることが想像できる。



ギャラリーにて

長岡工場で製造される製品は、チップキャリアテープや空気清浄機用濾紙などの「工業用紙」やパスコなどに代表される「特殊紙」とバラエティーに富んでいるが、工業用紙は増加傾向、特殊紙は減少傾向とのことで、トータルとして生産量は横這いとのことであった。

なお、数あるヒット商品も、丈夫であるが故に買い替え需要が起きないのが悩みの種とのことで、今後は、パスコなどの他にはない特殊紙の特性を生かした新たな分野への展開を目指しているとのことであった。



工場前で記念撮影



入口にご用意いただいた歓迎の看板

【朝日酒造株式会社】

訪問日時 平成 28 年 11 月 18 日 13 : 30 ~ 15 : 15
 応対者 営業推進部 広報課 高橋氏

1830 年に久保田屋の屋号で創業した朝日酒造は、朝日山や久保田の銘柄で有名な酒造メーカーであり、「酒の品質は酒米の品質を越えられない」というかつての杜氏の言葉を大切にし、「酒造りは米作りから」を合言葉に、酒米にこだわった酒を醸している。

その工場は中越地震を機に「21 世紀に残る建物を」とのコンセプトのもと、近代的な工場に生まれ変わり、一見酒蔵とは思えないコンクリート打ちっぴなしの建物は、温度管理がし易いとのことであった。



事務棟前にて

糶を混ぜる糶部屋などもステンレスで覆われた近代的な設備となっており、昔ながらの木造設備をイメージする人には味気ないものの、温度・湿度管理に優れており、結果として高品質な商品を安定的に提供できるようになったとのことであった。

なお、朝日酒造は、出荷量としては国内で 14 番目の酒蔵メーカーではあるが、自醸酒メーカー（自社で醸した酒のみを扱い、所謂「桶買い」はしていないメーカー）としては国内 No. 1 とのことであった。



工場見学のパンフレットより

午後の見学であったことから、実際の作業現場を見ることはできなかったが、各工程の設備やタンクの中の醸造状況などをゆっくりと見ることができ、更には出来たての「久保田・百寿」の生酒の試飲もさせていただいた。

工場見学終了後は、併設の「酒楽の里あさひ山」(売店)にて、久保田シリーズや地元限定酒の試飲で楽しんだ。因みに、久保田シリーズは百寿・千寿と言った数字以外にも紅・碧と言った色の名の付いたものもあり、製造方法が異なる下表の全6種類が販売されている。

名称	醸造方法	価格
万寿	純米大吟醸	最高峰
翠寿	大吟醸生酒	↓
碧寿	山廃純米大吟醸	↓
紅寿	純米吟醸	↓
千寿	吟醸酒	↓
百寿	特別本醸造	↓

久保田シリーズの全6種類

また、広報課の高橋氏によると万寿のラベルは和紙で作られており、しかも二枚重ねであるため、剥がすと1枚はメモ用紙として使えるとのこと。万寿ご購入の際はお試しあれ。



工場前にて

～2日目～

【三条鍛冶道場】

訪問日時 平成28年11月19日9:30～10:40
 対応者 管理人 高橋 隆氏 他

古くから「金物のまち」として、現在では国内有数の金属産業都市として全国に知られる三条市において、伝統技術とものづくり精神を次世代に継承することを目的に平成17年度に設立した「三条鍛冶道

場」。ここでは、5寸釘を打ち延ばして作る「ペーパーナイフづくり講座」を受講した。



1. コークス炉で熱し、ハンマーでたたいて延ばす。
2. ねじって持ち手となる部分を作る。
3. 再びコークス炉で熱し、ハンマーでたたいて形状を作る。



4. ベルトグラインダーを使って形を整える(研磨)。



5. サンドブラストをかけ不純物を除去(表面加工)。
6. 再びベルトグラインダーにて刃作り(研磨)。
7. 仕上げにニスを塗って焼き付け(乾燥)。



8. 最後に刻印を打って完成。

以上の8つの工程を経て、完成までの所要時間は1人あたりおおよそ30分程度。経験豊富な職人さんたちの指導により、本格的な鍛冶体験を堪能した。



道場の前にて

【庖丁工房タダフサ】

訪問日時 平成28年11月19日 10:50~11:50

応対者 番頭 大澤 真輝氏

昭和23年創業の「鮭切庖丁」を主とする漁業用の刃物がルーツのタダフサは、時代のニーズに合わせた家庭用庖丁・本職用庖丁などにも取り組んでいる。最盛期では800~900種類もの庖丁を製造していたが、現在では200~300種類に絞り込んでおり、「まず揃えたい7本の家庭用庖丁」シリーズの中の「基本の3本」は、The Wonder 500(クールジャパン政策のもと“世界にまだ知られていない、日本が誇るべきすぐれた地方産品”を発掘し海外に広く伝えていくプロジェクト)にも選ばれ、納品までに1年以上もかかる商品があるほどの人気シリーズとなっている。

事実、ファクトリーショップで運良く購入できた庖丁は、燕三条地場産業振興センターでは売り切れとなっており、人気の高さがうかがえた。



基本の3本

ファクトリーショップは、昨年(平成27年)の「燕三条 工場の祭典」にあわせてオープンし、海外各国の名だたる建築・デザイン関連メディアでも紹介されるデザイン性に優れたショップとなっている。



ファクトリーショップでの説明風景

工場は、材料の切断~包装・出荷までの21の工程を15名の職人(社員は20名)が各人2~3か所の工程を担当しながら製造しているとのことで、その製造工程から工業品の工場というよりは、工芸品の工房の雰囲気を感じた。実際、二代目の現会長は伝統工芸士に認定されているとのことであった。



工場内での説明風景

【燕三条地場産業振興センター】

訪問日時 平成 28 年 11 月 19 日 12 : 00 ~ 13 : 15

今回、産業と観光の拠点となっている燕三条地場産業振興センターには、レストラン「メッセ・ピア」での昼食と物産館でのショッピングで訪問した。

この施設は、全国 41 の地場産センターの中でも随一といわれる設備を誇り、物産館では約 10,000 点の洋食器・刃物他キッチン用品・鍋などを産地価格で販売しており、当日は週末ということもあり観光客で賑わっていた。



施設内の燕三条物産館

また、レストラン「メッセ・ピア」においては、メイン料理で使用するナイフ・フォーク・スプーンを燕三条が世界に誇る高級カトラリーから選んで食事ができるサービスを実施しており、1991 年からノーベル賞の晩餐会でも使われている豪華なカトラリーをセレクトし、地元の農産物を使った美味しい料理に華を添えた。



メッセ・ピアでの食事風景

【株式会社諏訪田製作所】

訪問日時 平成 28 年 11 月 19 日 13 : 50 ~ 14 : 20

1926 年(大正 15 年)にニッパーの前身「喰切(くいきり)」の鍛冶屋として創業した諏訪田製作所は、現在、世界最高峰の切れ味と世界的にも認知されており、国内外を問わずハイエンドの愛好家が使用しているブランドとなっている。2015 年には「庖丁工房タダフサ」同様、同社の「SUWADA つめ切り」が、The Wonder 500 に選定されている。



SUWADA つめ切り MIRROR (L)

同社の工場は 2011 年より OPEN FACTORY (モノをつくりだしていく現場を公開し来場者に体験してもらう取り組み) となっており、ガラス越しに安全に職人の仕事ぶりを見ることができた。工場の中では、灼熱させた材料を強大な力で打ち込む鍛造工程、勢い良く火花が飛び散る研削工程、触れると危ない程のダイヤモンドヤスリを使う仕上げ工程など、普段近寄れない作業現場を見ることができた。残念だったのは、団体予約の関係で、説明員が手配できず、独自の見学となってしまった点である。説明員の解説を聞きながらの見学であれば、より一層有意義な見学になったであろう。



OPEN FACTORY 内での作業風景

工場見学終了後は、道を挟んだファクトリーショップにて、ファクトリーショップでしか手に入らない限定商品や、お値打ちのアウトレット商品などのショッピングを楽しんだ。



OPEN FACTORY 前にて

【燕市産業史料館】

訪問日時 平成 28 年 11 月 19 日 14 : 50 ~ 15 : 30

江戸時代から続く燕の金属加工技術の歴史を学ぶことができる燕市産業史料館には、和釘・キセル・鋤起銅器・スプーンなど様々な金属製品が展示されていた。

特に印象に残ったのが、名古屋出身の医師・伊藤豊成氏が生涯をかけて世界中から集めた 5000 点にも及ぶスプーンコレクション。古代エジプトの象牙や骨で作られたスプーン、アフリカで儀礼用に使われた木の柄杓、中世ヨーロッパの戴冠式で使われたものなど、古今東西の様々なスプーンが展示されており、また、映像での解説もあり興味深く見学した。



資料館見学風景

日用品工業団体協議会 工場見学会 2016 報告書

2016 年 11 月 30 日制作

制作 日用品工業団体協議会 事務局

〒103-0013

東京都中央区日本橋人形町二丁目 15 番 2 号 4F

一般財団法人生活用品振興センター内

TEL 03-3639-8881 FAX 03-3639-8880

E-mail nikkokyo@gmc.or.jp

以上

(参考資料) 平成 28 年度 日用品工業団体協議会・工場見学会

～“自然と産業が調和するまち” 新潟地区見学ツアー～

【日程】平成 28 年 11 月 18 日 (金) ～19 日 (土)

【訪問地区】新潟地区

【見学先】(長岡地区) 北越紀州製紙、朝日酒造

(燕三条地区) 三条鍛冶道場、庖丁工房タダフサ、燕三条地場産業振興センター、諏訪田製作所、燕市産業史料館

～1 日目～



～2 日目～

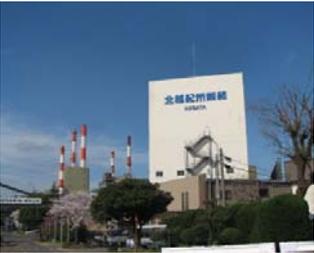


【行程概要】

日程	目安時間	内容	移動手段	備考
1日目 11月18日 (金)	参考	Maxとき305号 新潟行 7:48 東京発 ⇒ 9:34 長岡着	電車	
	09:45	上越新幹線「長岡駅・長岡駅交番前(西口)」集合 長岡駅出発	ジャンボ タクシー	
	10:00	北越紀州製紙株式会社 長岡工場 工場見学	↓	
	12:00	昼食 「そば処 長岡小嶋屋 本店」	↓	
	13:30	朝日酒造株式会社 工場見学・試飲・ショッピング等	↓	
	15:45	ホテルニューオータニ長岡 チェックイン	↓	
	18:00	夕食 「越後の蔵 和心づくし あさひ山」	徒歩 ↓	
		1日目終了	↓	
2日目 11月19日 (土)	08:30	ホテルチェックアウト 燕三条へ出発	ジャンボ タクシー	
	09:30	三条鍛冶道場 ペーパーナイフ作り体験	↓	
	10:50	株式会社タダフサ (包丁) 工場見学・ショッピング	↓	
	12:00	昼食 「レストラン メッセピア」 ～燕三条地場産業振興センター内にあるため、 ショッピングをしながら時間調整～	↓	
	13:50	株式会社諏訪田製作所 (雑貨) 工場見学・ギャラリー見学・ショッピング	↓	
	14:50	燕市産業史料館 施設見学	↓	
	15:45	JR 上越新幹線「燕三条駅」解散 ～燕三条駅観光物産センターが構内にあるため、 ショッピングをしながら時間調整～	↓	
	参考	とき328号 東京行 15:16 燕三条発 ⇒ 東京着 17:00 Maxとき332号 東京行 16:22 燕三条発 ⇒ 東京着 18:00	電車	

【見学施設概要】

～1日目（長岡地区）～

	<p>北越紀州製紙株式会社（長岡工場）</p> <p>日本第6位の製紙会社。製品は洋紙（コート紙・印刷用紙など）、白板紙、特殊紙など。製紙業界の中でも生産効率の高い会社といわれている。</p> <p>設立年月日：1907年4月27日</p> <p>従業員：（連結）4,801名（単体）1,489名</p> <p>事業内容：（紙パルプ事業）紙・パルプ製品の製造販売、（パッケージング・紙加工事業）紙器・液体容器等の製造販売、ビジネスフォーム等の各種印刷製品の製造販売、DPS事業等、（その他）木材事業、建設業、諸資材の販売、不動産売買、運送・倉庫業等</p>
	<p>朝日酒造株式会社</p> <p>新潟県内屈指の日本酒の蔵元。「久保田」「朝日山」といった全国的にも著名な銘柄を製造販売する一方、社業を通じての文化の発信や地元の自然保護にも力を注いでいる業界のリーダー。</p> <p>設立年：天保元年(1830年) 長岡の地に屋号の「久保田屋」で酒造りを始める。</p> <p>従業員：183名</p> <p>事業内容：日本酒の製造・販売</p> <p>事業所：本社（長岡市）および関東支店（東京都豊島区）</p>

～2日目（燕三条地区）～

	<p>三条鍛冶道場</p> <p>伝統技術とモノづくり精神を継承し発展させるための研修施設。</p> <p>2005年に三条市の伝統技術やモノづくり精神を次世代に継承する研修施設として開設。鍛冶技術の人々に知ってもらふこととともに、技術の継承と産地の活性化を図ることを目的とした鍛冶体験のできる施設。</p>
	<p>株式会社タダフサ</p> <p>家庭用・業務用包丁類の手作りによる一貫製造</p> <p>1948年の創業以来、「本当の良いもの」を提供すべく全ての工程を一丁一丁、心を込めて手作業で行っている。「波刃のない”パン切をはじめとする「庖丁工房タダフサ」シリーズを筆頭に、家庭用包丁・本職用包丁・蕎麦切りなど、国内外に愛用者が多い。</p>
	<p>燕三条地場産業振興センター</p> <p>「モノづくりのまち」燕三条の製品が購入できる物産館</p> <p>世界有数の金属加工産地である燕三条地域における地場産業の新品・新技術開発の中核機能及び産業と観光の情報発信拠点。物産館では伝統的な職人技から最先端のテクノロジーを駆使した製品まで約1万点の「燕三条」製品を展示即売している。</p>
	<p>株式会社諏訪田製作所</p> <p>1926年（大正15年）、鍛冶の町 三条でニッパーの前身「喰切（くいぎり）」の鍛冶屋として創業。以来、モノをはさんで切る道具に特化。2011年11月、OPEN FACTORY 開業。</p> <p>事業内容：ニッパー式つめ切り、キューティクルニッパー、盆栽用特殊鋏、栗の皮むき鋏などを製造。OPEN FACTORYでは、職人の手仕事やこだわりをガラス越しで見ることが出来る。刃物本来の持つ機能「切る」ことを追い求めたその「機能美」は、デザインとしても高く評価されている。</p>
	<p>燕市産業史料館</p> <p>江戸時代初期の和釘造りの技術に端を発する、燕の伝統産業発展の歴史を伝える史料館。和釘造り、鋳起銅器、ヤスリ、キセル、洋食器など、燕を支えてきた金属加工の変遷が、実物とともにわかりやすく説明されている。2008年には新館がオープンし、戦前～現在における産業の変遷が詳しく紹介され、400年の歴史が一目でわかる。また、日本・世界においても珍しい、スプーン、キセルのコレクションの展示も行っている。</p>