

混ぜる方程式 2

「^{まぜる}浜松餃子」×「オートバイ造りの技術」＝

国内シェアNo.1の 餃子製造機メーカー

～東亜工業～



餃子製造機No.1の東亜工業。
かつてはオートバイ部品のメーカーだった

**世界へも輸出！
勢いは止まらない**

浜松市は、古くから楽器、繊維物、オートバイといった、ものづくりの盛んな地域。その卓越した技術を生かして、国内シェア第1位（60%）の餃子製造機を造っているのが東亜工業だ。もともとオートバイの部品メーカーだった東亜工業が餃子製造機を開発したのは1976年のこと。今や、国内だけでなく、アメリカ、中国、ロシア、オーストラリアなどへ輸出している。

ところで、日本全国に餃子製造機メーカーは何社あるかご存じだろうか？
答えは3社。ポピュラーな食べ物の割に意外と少ないのだ。「弊社は35年間、改良を続けて蓄積したノウハウがあるからこそ新製品の開発ができます。後発企業が簡単に参入できるほど甘くはありません。餃子はそれほど奥の深い食品なんです」と請井正社長は語る。

D A T A

会社名／東亜工業
住 所／浜松市北区三方原町
260-1
問い合わせ／
TEL.053-436-2101
<http://www.toa-industry.co.jp>

浜松餃子

餃子文化はこうして育った

浜松市の1世帯あたりの餃子に対する支出額は、宇都宮市に次いで第2位（2009年総務省調べ）。常にトップの座を競っている。餃子を扱う店舗も約300店と全国屈指だ。これほど浜松に餃子文化が浸透したのはなぜだろう？

「戦後、浜松駅周辺にあった屋台餃子が人気を呼んで、郊外へ店舗が普及していききました。餃子の素材となる玉ねぎや豚肉の産地だったことも大きいですね。また、浜松には工場従事者が多く、手軽な餃子をおつまみやおかず

として食べる機会が多い。さらに、国内シェアトップの餃子製造メーカーが地元にあることも関係が深いでしょうね」。そう教えてくれたのは「浜松餃子学会」の齋藤公誉会長だ。

浜松では、普段の食卓はもちろん、赤ちゃんの離乳食や学校給食でも餃子がごく普通に食べられている。子どもたちは、ハンバーグや海老フライより餃子が好き。齋藤さんの言葉を借りれば、お店で、家庭で、さまざまなかたちで餃子が楽しめる浜松は、天然の餃子ミュージアムなのだ。

旨み1 キャベツ中心の素材



宇都宮餃子がニラと白菜を使うのに対し、浜松餃子はキャベツと豚肉がメイン。甘みの強いキャベツは、近郊の産地で豊富に作られるため手に入りやすく、もともと養豚業が盛んなため、高品質の豚肉を仕入れやすい。キャベツ中心のあっさり味でありながら、豚肉のコクを併せ持つ浜松餃子は“別腹”で、何個でも食べられるのだ。

旨み2 付け合わせのもやし



屋台の時代、餃子をフライパンの上に丸く並べて焼き、そのまま皿の上にひっくり返して円形に盛って出していた。これだと真ん中が空いてしまうため、キャベツ、ほうれん草、パセリなどを盛って試行錯誤した結果、ゆでもやしに辿り着いた。もやしのサッパリ感が餃子の脂をきれいにしてくれるので、さらに食が進むというわけ。

旨み3 自家製のラー油



浜松の餃子店には、甘め、酸っぱめなど、その店の餃子に合った自家製のタレがある。ラー油も激辛、中辛、辛口などオリジナルを用意している店が多い。店で食べるときだけでなく、持ち帰りの際も、こだわりのタレとラー油を必ず付ける。ボトルの容器に入った市販のラー油とは異なり、一味唐辛子の粒がたっぷり入っているのが特徴。

旨み4 歴史背景

日本における焼き餃子のルーツは、全国各地の地域もほぼ同じ。浜松でも、戦後、中国からの復員兵が市内で手に入りやすい野菜や豚肉で餃子を作り、駅前の露店で売ったのが始まりといわれている。駅周辺には一大屋台村のようなものが形成され、連日長い行列ができた。

また、浜松は戦前から多くの中国人が住んでおり、中国料理店では、全国に先駆けて焼き餃子を出していた事実が判明している。とはいえ、まだまだ誰もが気軽に食べるものではなく、浸透してきたのは、フライパンで円形に焼き戦後の屋台餃子からだったようだ。その伝統は今に受け継がれ、現在、浜松市内には餃子専門店が約80店。餃子を取り扱う飲食店数を含めると約300店にも上る。

旨み5 お持ち帰り文化



昭和40年代までの浜松は、あまり飲食業が盛んではなく、出前や家で食べる人が多かった。こと餃子に関しては、屋台餃子の時代から、自らお店に行って持ち帰るのが主流。これは今もすっかり残されている浜松独特の文化で、どこの町内でも、子どもが歩いてお使いにいける範囲内にテイクアウト可能な餃子店が2、3店はある。



浜松餃子学会会長 齋藤公誉さん

プロフィール
コスモ・ファンシー代表取締役。
2005年に発足した「浜松餃子学会」の2代目会長。メンバーは全員餃子とは無関係。「全国餃子サミット」を浜松で開催するのが夢。

Web Page

詳しくは…

浜松餃子学会

検索

浜松餃子学会ホームページ
<http://www.hamamatsugyouza.com/>



オートバイと餃子の意外な関係

全国のスーパーなどで売られている餃子の約90%は機械で作られたもの。その餃子製造機の約60%を造っている会社が浜松市にある。国内シェアNo.1を支える技術は、オートバイ造りにヒントがあった。

マフラーのプレス技術を餃子の包み込みに応用

浜松市郊外にある東亜工業は、オートバイの部品を造る金型メーカーとして、1963年に創業した。餃子製造機に乗り出したのは、先代の請井由夫社長がたまたま入った食堂で、女性が二つ手で餃子を作っている姿を見て、気の毒に思ったのがきっかけ。

枚のアルミを合わせ筒状にしてオートバイのマフラーを加工する仕組みを、餃子の皮で包み込む技術に応用したもの。「2枚の金型で挟んでプレスする基本原理は、ステンレスも餃子の皮も同じ。弊社はマフラーをプレスする技術を持っていましたから、先代はそれを食品に転用したんですね」と2代目の請井正社長は語る。



餃子に合わせてカスタマイズ

開発の初期は試行錯誤の連続だった。「マフラーの素材となるステンレスは、厚さや固さが数字でわかるので、データに合わせて金型を造り、必要な圧力をかければ製品になります。ところが、餃子の皮は天候に左右されるほどデリケートで破れやすく、数値に置き換えられない部分があるんですよ」。

「手作りの食感に近い、オンリーワンの餃子製造機を造って、トップの企業になろう」と未知の領域に挑んだ東亜工業。ものづくりに世界にチャレンジする姿勢は、浜松人の「やらまいか」（やつてみよう）氣質を象徴している。



東亜工業社長 請井 正さん

プロフィール
1967年、浜松市生まれ。飲食店を経営したいと、和食レストランで修業するも断念。26歳のときに東亜工業へ入社。自分ほど餃子を食べた日本人はいないと豪語するほど、全国各地の餃子を食べ歩いて研究した。スキーは1級の腕前。

機を完成させると、機械が売れるにつれて、「ウチだけの餃子を作れる機械が欲しい」という声が増えてきた。餃子は、大きさ、形、皮の厚さ、具の身身など、店によって特徴が違うた

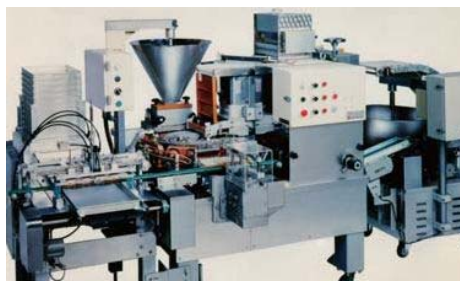


開発初期の餃子製造機。具が飛び散ったり、皮と具の間に空気が入り込むなど、課題が山積みだった

知れば知るほど奥が深い フルオーダーの自動餃子製造機たち

東亜工業の全自動餃子製造機は、餃子の味や形を決める重要な部品のすべてを、店の要望に合わせて設計。オリジナルの味と食感を忠実に再現し、製造効率を飛躍的にアップさせる驚異のマシンだ。

T-16 工場向け量産モデル全自動餃子製造機



**1時間に1万個を製造する
スタンダード製造機**

麺シートから皮を作り、具を充填して成形するまでの一連の流れを自動化。餃子のサイズ、形状、具の量、皮の厚さなど、希望に合わせて設計する。

T-24

全自動餃子製造機ハイスペックモデル



**さらに進化した、1時間に
1万5000個のハイスピード製造**

さらに高効率を実現した全自動餃子製造機。1時間に1万5000個を製造するハイスペックモデル。トレーやネットコンベアへの自走整列機もオプションで用意。

餃子革命

店舗向け小型餃子製造機

**コンパクトサイズで、
1時間に1500個の
製造能力**



店舗にぴったりの、場所をとらない小型電子レンジ並みのサイズ。慣れない人でも安定品質の餃子を簡単に作れる。もちろんオーダーメイド設計。

仕様決定から納品まで最長2カ月!

打ち合わせ後、デモ機を店に持参し、実際に店で使っている具と皮を使って餃子を作る。味や食感、機械の性能や使い勝手を確認してもらう。その後、皮の厚さや具の重量など、店の要望に基づいて設計、製作開始。1~2カ月で納品する。

Web Page

請井さんインタビューの詳細は…

浜松の元気

検索

浜松市シティプロモーション情報
WEBサイト「浜松の元気」
<http://www.hamamatsu-genki.jp/>

餃子製造機の動画

東亜工業ホームページ
<http://www.toa-industry.co.jp/>