

Life & Business

250 企業テク

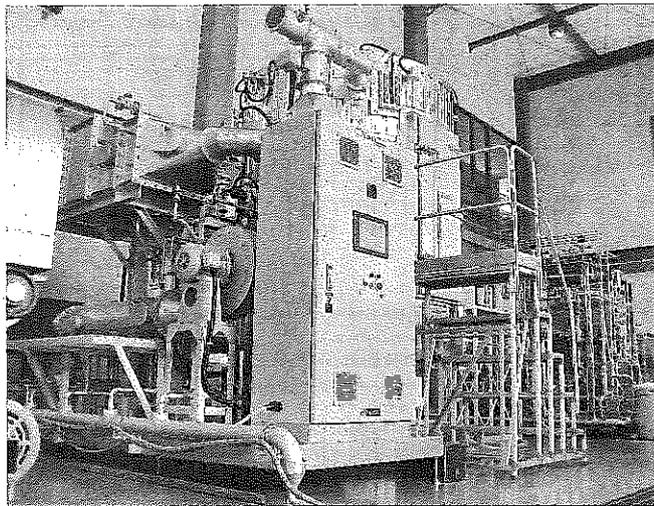


「顧客の細かな要望に応じて生産していきたい」と語る藤原社長(岡山市北区のフジワラテクノアートで)

全自動化「食の中心」自負

古くから日本の食文化に欠かせない、しょうゆ、みそ、清酒、焼酎。醸造・食品機械の設計・製造を手がけるフジワラテクノアート(岡山市北区)は、1980年にこれら発酵食品に欠かせない、麹づくりの全自動化に成功し、製麹機械の最大手に成長した。従来、職人の経験や勘に頼ってきた麹づくり。同社は親方から弟子へと伝承してきた技術を聞き取り、機械化に挑んできた。原料のコメや大豆を蒸し、適温で寝かせ

フジワラテクノアート 岡山市 製麹機械



麹づくりを全自動で行う製麹機械(岡山市北区のフジワラテクノアートで)

て麹菌を培養。一連の作業をコンピューターで制御できるようにした現在は、四季の気温変化にかかわらず雑菌の繁殖を防ぎ、衛生的

で高品質な麹の大量生産が可能になった。

国内産の約80%を占め、店頭に並ぶ調味料や酒類の多くに関わる。藤原恵子社長(65)は「日本の食文化の中心を担っているという自負、責任を感じている」と語る。祖父が創業し、2001年、経営

藤原研翁氏が1933年に藤原製作所を岡山市北区に創立し、醸造機械の製造を始める。93年に現社名に変更。95年に岡山空港近くに本社を移転した。醸造・食品機械、バイオ関連機器の設計、製造、据え付けなどを行うほか、岡山大などとの産学共同研究で飼料の品質を高める酵素の実用化などにも取り組んでいる。資本金3000万円、従業員126人。

者だった夫の急逝で5代目の社長となった。「経営は素人だった」といい、古くからの社員や顧客の支えで乗り越えてきたと振り返る。生産規模や作業環境の違いに合わせた調整が必要で、製麹機械を含めて製品は全て特注品。企画から稼働まで一貫したプラント建設も行い、杜氏不足で悩む酒造業界への貢献は大きい。13年には吟醸酒製造に特化したブランド「吟醸蔵商品群」も始めるなど、伝統の味を守る取り組みも進める。「和食」が国連教育・科学・文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録され、海外での日本食人気が高まるなか、世界延べ二十数か国にも販路を拡大。醸造技術で培った高度な殺菌技術などを活用し、中国の漢方薬市場など新分野の開拓も進めている。藤原社長は「人口減少で、国内市場は右肩上がりとはいかない。醸造技術を基に、海外市場や新分野を切り開いていきたい」と将来を見据える。(岡山支局 檜崎基弘)