



ふくおか
ものづくり補助金
成果事例集

海苔の品質および歩留まりを飛躍的に向上させる 海苔裁断用刃物の生産性を増加させる設備の導入

生海苔を切断する際、切断方法によって品質低下を招く恐れがあります。他社とは違う独自構造の刃物を開発するためマシニングセンタ（以下、「MC」という）を導入。社内の加工体制を確立して製品化し、採れたて海苔の品質を維持することが可能になりました。



海苔裁断用刃物の製品化の決め手となったMC

PICKUP STORY

木工用刃物から海苔裁断用刃物への広がり

家具の街、大川市で木工用刃物の製造を手がけてきました。自社の強みを他分野の製品で生かせないかと考えていた際、着目したのが海苔の養殖が盛んな地元有明海。海苔を裁断する加工機向けの刃物に自社の技術を応用することにしました。

切り刃とプレートによる独自構造で繊細な裁断を

裁断用刃物は切り刃とプレートで構成され、海苔はプレートの穴を通るときに切れます。すでに回っていた他社の刃物は、海苔が押し切り状態となり思い通りの切れ味が出ずに切断面が粗くなることが課題でした。切れ味を向上させるために考えたのが、押し切りにならないように、

切り刃に角度を持たせてプレートの穴を楕円形にする構造でした。アイデアとしてうまくいくと感じていましたが、自社で保有する設



独自構造が自慢の海苔裁断用刃物

家具の街で息づく木工用刃物の技術を海苔裁断用刃物に活用

備では斜めの穴をあけるのは至難の業です。そこでMCを導入して精度を高めることにしました。

製品化の実現で口コミで有明海から全国に

MC導入による効果は思い通りの結果を生み出しました。材料の鋼材は角度を付けてセットできるようになり、傾斜穴を作ることが可能に。製品は切り刃とプレートがハサミのように交差して海苔の細胞をつぶさずに裁断できるようになりました。

従来品と比較して切れ味が増し、ツヤがよくなって海苔の等級や単価が上がる効果も口コミで評判となりました。近年は有明海沿岸にとどまらず、同じく海苔の養殖が盛んな瀬戸内海や東京湾にも納入



「切れ味の良さと短納期対応が自慢」と語る森田さん



材料を斜めにセットしての切削が可能に

先を広げています。木工用刃物と海苔裁断用刃物の2つを柱に存在感を高めています。

POINT

● 補助金活用 ここがポイント ●

大川の加工技術が生み出した海外への扉

大川の木工技術から派生した独自製品は、他社と比べやや割高な一方で高い性能を売りとしています。納入先の広がりも、これまでにない性能が支持されたことが要因の一つです。刃物の納入先は日本国内にとどまらず、海苔の生産が盛んな韓国からも引き合いの声が出ています。今後は海外向けに納められるように体制を整えています。

COLUMN

海外ビジネスのノウハウも知る

Q1 どのような形で補助金制度を知りましたか

地元金融機関からの紹介をきっかけに制度を活用することになりました。申請書類は刃物の特殊さをわかりやすく表現するためビジュアルで補ったことが、採択につながったと思います。

Q2 海外に向けた動きも進めたようですね

福岡県中小企業団体中央会のコーディネーターからは韓国で製品を納めるための国際特許の取得に関して助言を受けました。結果的に取得までには至りませんでしたが、海外ビジネスのノウハウを知ったことは今でもプラスになっています。

DATA

大川精工 株式会社



代表者 代表取締役 森田 健司

所在地 〒831-0026
福岡県大川市大字
三丸1115-1

TEL 0944-87-5510

FAX 0944-86-5837

URL <https://www.okawaseiko.com/>

事業内容 木工用、海苔裁断用刃物製造

資本金 1000万円

創業 1972年（昭47）

従業員数 10人

