

株式会社元重製陶所

- **事業**
おろし器セラミック刃の製造効率向上と、刃の鋭さ向上
- **対象類型**
ものづくり技術
- **導入機械装置**
エクセルジョークラッシャー／2002-EXN

経営理念

私たちがいなくなった時にめちゃくちゃに困る誰かがいる。
唯一無二の存在。
ものづくりを通じて、そんな存在であり続けます。

大正14年の創業以来石見焼の伝統を継承 ホームセンターでのすり鉢シェアは約90%

ごまや味噌、長芋などをすりおろすのに欠かせないすり鉢。1925(大正14)年の創業以来、石見焼の伝統を引き継いできた株式会社元重製陶所は約40年前からすり鉢の生産に注力、その数は現在年間約24万個にも上り、ホームセンターのシェアは約90%と全国トップを誇る。

型を抜いたり釉薬を掛けたりする工程などを機械化し、徹底的に生産効率を高めて低価格化を実現。一方でこだわり続けてきたのが、すり鉢の命とも言われる内側のギザギザ部分の「目」だ。型抜きではなく、一つ一つ手作業で適度な尖(とが)りを持った鋭い溝を作ることで、引っ掛かりのない絶妙なすり加減を生み出し、シェア拡大へと結びつけてきた。

しかし食生活の変化や核家族化などで、すり鉢の需要は全国的に徐々に減少。将来的なすり鉢市場の縮小が想定される中、新たなアイテムとして考えたのがおろし器だった。すり鉢の生産ラインを活用するため、大規模な投資が不要で、培ってきた技術を生かせる点も理にかなっていた。約6年かけて、おろし器の刃を並べる機械を独自開発し、2015(平成27)年から新商品「おろし器」の製造・販売をスタートした。

専門ブランドの立ち上げで「おろし器」の需要が増加 新たな粉碎機を導入し、刃の生産効率や鋭さが向上

おろし器の場合、食材をすりおろす刃の部分が必要。株式会社元重製陶所では、約10 $\frac{1}{2}$ 角のセラミックの塊を粗粉碎機で約3 $\frac{1}{2}$ 程度にまで平たく砕いたのち、押し潰(つぶ)しと磨り潰しを繰り返して行える粉碎機(スタンプミル)で、少しずつ破碎して尖った刃を生み出していた。しかし、スタンプミルの性能上、ゆっくりとしか機械を動かせない上、2工程を2つの機械で行うため、5~6 $\frac{1}{2}$ のセラミック刃を作り出すのに約8時間かかっていた。



専務取締役 元重 慎市



- 1.導入したエクセルジョークラッシャー
- 2.おろし器の製造風景。釉薬をかける作業に続いて、粉碎機で鋭くした刃を載せていく
- 3.すり鉢の目入れを手作業で行う元重彰治代表取締役
- 4.新設備の導入で人気商品「おろし器」の生産性が向上

一方、すり鉢・おろし器専門の窯元ブランド「もとしげ」を立ち上げて以降、雑貨店やネットショップなどに販路が広がり、おろし器の需要も急激に増加。従来の生産システムでは追い付かない状況になってきた。

そこで2023(令和5)年6月、補助金を活用して一つの機械で鋭い刃を生み出せる高性能粉碎機「エクセルジョークラッシャー」を導入した。餅つきのように杵と臼を使って原料を粉碎する「スタンプミル」に比べて作業スピードが格段に上がったことで、刃の製造効率が以前より約2倍に上昇。元重慎市専務取締役によると「刃の鋭さもより向上したように感じる」という。

「もとしげ」ブランドの取引先は全国400社以上 若年層へも浸透し、輸出にもさらに意欲を燃やす

「もとしげ」ブランドのおろし器は、強化セラミックを砕いた刃に釉薬をかけていないため、鋭い刃が表面に多く出しており、軽い力で素材をすりおろすことができるのが特徴。この品質の高さが全国的に評価され、現在商社を含めて約400社と取引している。地元の良質な粘土を原材料に、1,300度以上もの高温で硬く焼き締める石見焼の伝統を引き継いでいる点もアドバンテージとなっている。

元重専務取締役は「地域の資源や伝統を生かしつつ、新たな価値を発信していきたい」と意欲を見せる。すり鉢やおろし器の底にシリコンゴムを付けて滑りにくくし、カラーバリエーションの増加やレシピの発信なども推進することで、若年層のファンも増やしている。今後は、既に進めている海外への輸出も更に高めていく考えだ。

Company Data

株式会社元重製陶所



外観

代表者名 元重 彰治
設立年 1961(昭和36)年
資本金 9,800千円
従業員数 5名
主たる業種 窯業・土石製品製造業
本社 〒695-0016 江津市嘉久志町11762
電話 0855-52-2927
FAX 0855-52-2164
URL <https://www.suribachi.jp/>