



①デザインの洗練性が際立つ「NakedPan(ネイキッド・パン)」シリーズ

## 鑄物の革新技术「上等焼」を武器に 新規市場を開拓

今回申請した経営革新の内容は、

**及川秀春取締役製造部長(以下、及川製造部長)**:当社が開発に成功した技術「上等焼」を使った鑄物製品の販売戦略の確立です。長年にわたりここ水沢市で南部鉄器の製造ならび販売を行ってきた当社では、鉄瓶や風鈴、鍋など時代とともに主力商品を変化させ、近年は「タミさんのパン焼器」はじめ「南部ごはん釜」「焼き焼きグリル」など数多くのヒット商品を世に送り出してきました。「上等焼」はさらなる試行錯誤を重ねて生み出した画期的な鑄鉄技術で

あり、平成15年には特許出願を果たしました。現在はこの技術を使った「上等鍋」や「上等フライパン」をプロのシェフなどに商品モニター依頼するといった市場調査を進めている最中ですが、その評判は想像以上に高く手応えを感じています。

現在、鉄は素材としての見直しが始まっており、中でも調理器具としての素晴らしさが指摘されています。当社では鑄鉄の特長を生かし、アルミやテフロンが主流の調理器具業界に新しいリートを開拓していこうと考えているのです。

**革新に取り組むことにした理由は、**

**及川製造部長**:根底にあるのは、やはり廉価な中国製品の台頭による販売不振ですね。従来の2~3万円台の鉄瓶は売れず、当社では10年ほど前からユーザーの裾野を広げるため1万円台の商品を製造していました。ところが、お客様から「鉄瓶がさびた」という苦情が寄せられました。調べてみると製造工程最後の「釜焼き」で表面に形成される酸化皮膜が厚すぎ、加熱によってはがれて錆の原因になる事がわかったの



②南部鉄瓶伝統の技法「釜焼き」。800~900度で約1時間かけて加熱。これにより酸化皮膜が形成され、着色加工を施さなくてもサビ止めの効果が得られるという。

③型に湯を流し入れた鉄を流し込む「注湯」。伝統の手作りにこだわる一方で、及源鑄造では生産率向上を図るためにオートメーション化にも積極的に取り組んできた。



④試行錯誤の末に「上等焼」を開発した及川秀春取締役製造部長。「水沢の鑄物文化は庶民のための鍋や釜作りからスタートした地域。「上等焼」はそんな鉄器造りを進化発展させることで誕生した、自分達の「宝」と思っています」。

⑤及川久仁子常務取締役。「食を通じたコミュニケーションに役買う調理器具として「上等焼」を販売していきたい。これからの器物の流れ、ひいては新しい生活を作っていきたいと思っています」。



す。安定した酸化皮膜を作るにはどうしたらいいか...5年以上試行錯誤を繰り返す、ムラが無くタワシでこすってもはがれない酸化皮膜を形成することに成功したのが平成14年。翌年には岩手大学と共同で製造方法「上等焼」と製品の特許出願をし、16年からは東北大学と共同で「上等鍋」の機能調査研究を進めています。テフロンやホーローなどの各種着色加工を一切行わずに酸化皮膜を作るという発想は南部鉄瓶伝統で、世界的にもここ岩手にしか見られない特有のさび止め技法です。それをさらに進化発展させた「上等焼」シリーズは、900年の歴史を持つ水沢の鑄物文化の中で初めて出来た革新的商品といえます。その商品力の高さゆえ、新しい販売戦略を確立する必要があったのです。

**及川久仁子常務取締役(以下、及川常務)**:ちょうど上等鍋が完成した頃、県のブランド推進室を介して知り合った料理研究家の冬木れいさんに商品モニターをお願いしたところ、「焼く力と沸かす力がズバ抜けていい」と非常に高い評価を頂いたんです。また以前から交流のあった商品プロデューサーの中村宏さんからは「素材の時代が来ているので方向性は良い。しかし、ライフスタイルに合わせたデザインが必要」といわれ、これはもう、当社だけの考えや戦略ではまとめられるものじゃないと思ったということも革新に取り組んだ理由のひとつです。

**具体的にはどんな戦略ですか。**

**及川常務**:まずは「理念」の確立が必要と考えました。現代は、食の安全を

はじめ「孤食」の増加が原因とも考えられる青少年事件が頻発しています。そこで塗装処理を行わない「上等鍋」の安心感・安全性のPRに加え、家族が食卓を囲む「共食」に役買う調理器具というコンセプトで訴えていくことにし、私やクラフトデザイナー廣瀬慎さんに加え、冬木さんや中村さんといった外部有識者を迎えた企画プロジェクトチーム「笑えるたまご委員会」を組織しました。平成16年9月には中小企業経営革新支援対策費補助金の交付が決定し、さらなるデザイン開発を進めてNakedPan(ネイキッド・パン)シリーズを発表。現在は海外展開を見据えた資料づくりと、従来の家庭用調理器具用品以外の市場へのPR活動、そしてレストランや料理研究家といったプロへの働きかけをスタートさせています。



### 反響はいかがですか。

**及川製造部長:**これまで鉄器を扱っていない業界からオファーが舞い込んでいます。すでに提携が決まった通信販売会社があるのですが、以前に営業提案した際は「鉄器が着色されている」と却下されたところでした。またエコロジー雑誌や女性誌など、食への意識が高いマスコミへも掲載されました。こういった新規業界の担当者は総じて「上等焼」シリーズへの期待が高く、彼らの熱意で我々も動いているといった感じです。購入したお客様からは「感動しました」とのコメントを頂くことが多く、従来の調理器具とはまったく違う商品と受け止めて頂いているようです。知名度はまだ高くはありませんが、本当にいいものであれば絶対売れると確信しています。

### これからのビジョンは。

**及川製造部長:**上等鍋は安価な中国製品に対抗する切り札であり、我々の「地域の宝」と思っています。特許申請をしたのは模倣品を出されないようにするため、既存の南部鉄器ではない新しいブランドを確立するため。「上等鍋」の革新性を保つためにも、あえて従来の南部鉄器市場とは区別しながら販売していこうと考えています。当然売り方

や宣伝の仕方は難しいのですが、現段階は通信販売の他は当社ショールームでの販売だけにしてあります。今はまさに新市場を作っている段階ですから乱売をして潰したくないんです。しかし将来的には水沢の他工場、さらに県内全域で作ってあげればというのが当社のビジョン。そして「上等鍋といえば岩手」といわれるような独自の地位を築き、日本の新しい鋳物ブランドとして、脈々と生き続ける商品になって欲しいですね。

### 経営革新を成功させる秘訣は。

**及川製造部長:**外部からの情報を取り入れることじゃないでしょうか。問題解決の手段は自分一人ではなかなかわからないものです。でも10人の人から話を聞いてみると、処理できないほどたくさんの方が情報を得ることができます。単なる雑談であっても、何か心にひっかかる言葉がある。それを掘り下げていく中で開発や革新のヒントを得ることがあるんです。当社では大学や公的機関との会合や業界の研究会に積極的に参加していますが、私たちに限らず社内全体に「外部の人と話す」というオープンな雰囲気があると感じます。

人の知識もまた「宝」である。そういうことなのだと思います。



## 及源鋳造株式会社

所在地 水沢市羽田町字堀ノ内45番地  
(2月20日より水沢市は「奥州市水沢区」となります)

電話 0197-24-2411

代表者 及川源悦郎

設立 昭和22年

従業員 60名

業種 鉄鋼業

URL <http://www.joutou.com/>

### 沿革

嘉永5年(1852) 創業  
 昭和22年 5月 会社登記  
 昭和48年 10月 デンマークより高速造  
 型機導入(県内第一  
 号)生産工程一新  
 昭和50年 9月 関連販売会社(株)東  
 京盛栄堂設立  
 昭和56年 11月 盛岡駅前再開業事業参  
 画、街路灯等納品  
 平成15年 1月 岩手大学と共同で製造  
 方法と製品の特許出願  
 平成16年 1月 東北大学と上等鍋の機  
 能調査共同研究開始  
 平成16年 9月 中小企業経営革新支援  
 対策費補助金交付決定



⑤ 「調理器と食器の中間に位置するPan」とのコンセプトで開発された「NakedPan」。そのまま食卓に出せる存在感が魅力だ。価格は10,000円台からだ。全国から注文が舞い込む。

⑥ 鋳物工場と併設した及源鋳造ショールーム。産地問屋として羽田地区の工場で作られた鉄瓶なども販売している。東京にも営業事務所を置き、水沢鋳物の普及に努めている。

