



恵みの山々に囲まれたトア木材の材木置き場。すべて県産材



チップの投入から、乾燥、袋詰めまで行う、新事業のスモークチップの最終工程

山の恵み、広葉樹を有効活用 スモークチップを新事業に

岩泉町／トア木材株式会社

✓ 社長メッセージ



代表取締役社長 田鎖昇

主力商品の製紙用ウッドチップ、バイオマス用チップに加え、昨年の12月に新しいスモークチップの乾燥機を導入し、今年から本稼働しています。市場を広げるために、岩泉周辺の60種にも及ぶ広葉樹のスモーク材の研究を始めました。需要を伸ばし、地元の木材を活かすことで山を守っていきたく考えています。



動画でキラリ
会社訪問

地元の木材を使い、カラマツの製材品とともに製紙用ウッドチップ、樹皮からつくるバーク堆肥なども提供してきたトア木材。燻製用ウッドチップの生産設備も造設した。新しい事業展開についての展望を伺った。

岩泉町の地元の広葉樹を活かす

緑豊かな岩手県のなかでも、町内面積の93%が森林という岩泉町に、昭和33年、トア木材が創業した。「山ある限り、人いる限り、トア木材ここにあらねばならぬ」という経営理念のもと事業を展開している。この地域には、60種類近い広葉樹があ

り、その原料となる山林に熟知していることも同社の強みになっている。「当社が扱うのは、県産材100%。主に岩泉周辺地域の木材を使っています」と、田鎖昇社長は語る。同社は山の恵みを根元から枝葉条枝に至るまで、無駄なく使い切るカスケード利用にこだわっている。

主力はウッドチップ

同社の主力商品はウッドチップで、売り上げ構成比の45%を占める。当初は製紙用チップがほとんどだったが、エコエネルギーの時代になり、バイオマス発電用のチップの需要も増えている。そしていま新たに、スモークチップの生産に取り組み始めた。

ウッドチップは、取引先企業によって、樹種の指定があるので、種類が多く、山林面積が広い岩泉周辺市町村

は、原料供給の面でも理想的な環境にある。曲がった木でも細い間伐材でも、ウッドチップなら活かすことができる。

「広葉樹は萌芽更新といって、切った株からまた新たに萌芽します。植林の必要がないんです。いま原料として利用しているのは30~40年前に切られたものが、再生成長した木です」と、田鎖社長。まさに広葉樹は山の恵みなのだ。同社は基本的には伐採業者から、木を仕入れて製造している



パレット製造工程。自動的に釘止める設備はあるが、小さいタイプは手動で製作することになる。だれもがいろいろな仕事をできる多能工で臨機応変に対応している

が、直接山林所有者からの仕入れも20%あり、将来的にはこれを、安定供給のために伸ばしていきたいと考えている。

カスケードを極めるバーク堆肥

商品はほかに、パレットなどの製材が35%、きのこの菌床栽培用のおが粉や、バーク堆肥などが20%となっている。同社のカスケード利用の究極は、バーク堆肥だ。バークとは樹皮のことで、チップの加工工程で、剥離した樹皮を地元の酪農家に牛舎などの敷料として売り、家畜に踏まれ、糞尿を吸った状態のものを買い取り、発酵させバーク堆肥に変えている。



チップに使用する木材の樹皮を、自動で剥離する



出荷するバーク堆肥の9割は植物の種子を混ぜ、道路ののり面の緑化用に使われる。堆肥としてはわいりんごの農家がいち取っているという。

新事業・スモークチップへの挑戦

現在の主力事業の一つである「スモークチップ」への取り組みは、2011年の東日本大震災がきっかけとなっている。大手ハムメーカー等からスモークチップ生産を受託していた沿岸の企業が被災。生産に協力するよう依頼された。未知の事業であったが、既存の「おが粉」生産設備が応用できた。「現有設備で、スモークチップが作れる認識は当社にはありませんでした」と、田鎖社長は語る。

機械乾燥が特徴の商品であるため、チップはトア木材が生産し、乾燥作業をこの発注元が行うことと

なった。スモークチップ製造会社は全国に2社しかなく、市場は小さいが需要が多い。特に同社の機械乾燥品は管理も楽で、使用もしやすく評価が高い。

売れ行き好調で、チップの生産が追いつかなくなった。増産のため、乾燥まで請け負えるよう設備増設。スモークチップ生産が本格的に新事業となった。

スモークチップ乾燥棟完成

計画の矢先の2016年、台風10号により、用意していた土地が川に削られる被害もあったが、2017年12月に乾燥棟が完成した。ロータリードライヤーで、切削したばかりの35%の含水率チップを、ニーズに合わせて9~12%に乾燥させる設備で、2018年1月に試作品が完成。取引再開に向け、

1 スモークチップ用の乾燥機の内部。この中でチップが乾燥して出てくる。このなかで含水率は12%以下となる。顧客のニーズに合わせて含水率も変更可能だ。2 乾燥させたチップの水分量を確認。利用者によって要望が異なる。3 製造されたおが粉が積もるようすは、まるで「天然のピラミッド」。4 轟音響くなか、丸太の皮が剥離され、大型切削機で、チップングされていく。5 剥離した樹皮をもとにしたバーク堆肥。のり面用のものはさらにピートとブレンドしてつくられる。

調整を図っている最中だ。

「最近、スモークチップの香りの成分などの研究も始めました」と、田鎖社長。次のステップとして20種類の木材を岩手県工業技術センターに送った。木、それぞれの色づきや香りの違いなど、データを集め、幅広いメーカーのニーズに応えていきたいと語る。広葉樹を活かす、スモークチップの可能性に、期待を寄せている。

表紙の答え：ナラのスモークチップ



木には個性がある。ナラは色づきがよい。香りが強いヤマザクラは羊や豚に。オニグルミとブナは香りは異なるが肉魚向き。リンゴは鶏肉や白身魚に。

[キラリ★成長物語]

- 01 昭和50年からセンターの設備貸与制度の利用を始める。
- 02 皮むき機(パーカー)、粉碎機、釘打ち機、搬送装置、自動横切り機など、作業の機械化を図る。
- 03 事業多様化のため設備増強。荷役ロボット、袋詰め装置、おが粉製造機、ショベルローダなど購入。
- 04 平成29年、スモークチップ本格生産へ。スモークチップ製造ライン(燻製)設備貸与制度活用。

会社からひとこと
時代に合わせた事業展開で新しい設備が必要になる都度、いわて産業振興センターに相談し、設備貸与制度を活用してきました。作業を効率よく機械化することで、多能工が実現できました。各人がさまざまな機械に触れることで、木材機械に精通して、必要に応じて、労働力を集中させたり、平準化することができます。

支援担当の声
当社変革のタイミングで設備貸与制度をご利用いただき、業績向上・事業の発展の一助となれたことをうれしく思っております。今後ともハード面・ソフト面での支援を継続させていただきます。

>> 技術ポイント



人工乾燥で含水率を安定
スモークチップの品質に関わる含水率を、最新のロータリードライヤーで人工乾燥。求められる含水率で提供できる。



多能工で品質・納期管理
だれもが機械に慣れる多能工で、品質を標準化し、労働力も効率よく活用。納期に合わせた体制を組める。



仕入れの安定
山林所有者との友好関係で、仕入れが安定。急な要望や、樹種指定にも応えられる。

企業DATA	会社名 トア木材株式会社	沿革 昭和33年/岩泉町で創業(昭和36年設立)	従業員 19名(内役員5名)
	代表者 田鎖昇	昭和46年/第二工場(現所在地)建設	資本金 10,000千円
	業種 木材・木製品製造業	昭和50年/センター設備貸与利用開始	URL なし
	工場 岩手県下閉伊郡岩泉町浅内字川崎9-1	平成元年/社名改称「東亜木材株式会社」→「トア木材株式会社」	
	電話 0194-22-3164	平成30年/スモークチップ製造開始	