

株式会社淡路島西海岸

高田 佐登美 社長

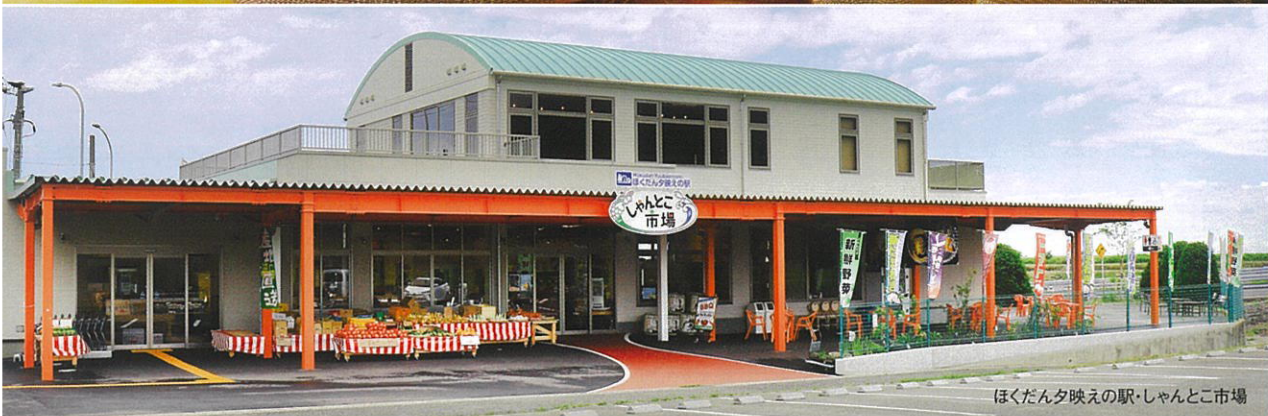
新たな発信拠点と名物で
淡路島に元気をもたらす

世界的な大変化のなかで
日本の伝統を守る

株式会社マスダック

代表取締役会長

増田 文治



ぼくだん夕映えの駅・さんとしこ市場

世界的な大変化のなかで 日本の伝統を守る

あさひかわ菓子博が開催された

5月29日は北海道旭川市で30℃を記録した。その日の東京の気温は17℃であった。私は早朝の便で羽田から旭川に到着。その日は「第28回全国菓子大博覧会・北海道 あさひかわ菓子博2025」の開幕前日であり午後から内覧会、夜は前夜祭が開催された。

今年初めて菓子博のシルバースポンスーになったため両行事に招待された。翌日の開会式にも出席させて頂き、名誉総裁の彬子女王殿下の御臨席のもと実行委員長の水上市崇・北海道菓子工業組合副理事長の開会の辞、大会長の長沼昭夫・全国菓子工業組合連合会理事長の式辞、副大会長の鈴木直道・北海道知事並びに今津寛介・旭川市長の開催地挨拶、来賓の笹川博義・農林水産副大臣、太田栄二郎・全日本菓子協会会長の祝辞があり彬子女王殿下は菓子博にまつわる父上の三笠宮寛仁親王との思い出などを話された。

全国菓子大博覧会はコロナ禍をはさんで8年ぶりの開催とのことだが、開催日数も従来の24日間から17日間に縮小し、事業費は従来の3分の1にして、旭川のような地方都市でも開催可能なコンパクトな菓子博覧会のテストケースでもあった。予算の圧縮を図るために従来依頼していたイベント会社を使わずに主催者であ

る北海道菓子工業組合や旭川市の手弁当での運営となった。開会式会場で帯広の柳月の田村昇会長が会場の案内係をされている姿を拝見して皆様のご努力に頭が下がる思いであった。最終的な来場者は目標の20万人には届かなかったようだが、地元の人を押しかけて、全国スイーツマーケットに4時間待ちの行列ができるなど大盛況であったようだ。これで今後の持続的な開催に目処がついたのではないかと長沼会長のリーダーシップと実行委員会の皆様のご努力に最大の敬意と感謝を致したい。

イラン核開発施設3箇所に米国が空爆

日本時間の6月22日午前、アメリカのミズーリ州の空軍基地からB-2ステルス爆撃機が地中貫通爆弾「バンカーバスターGBU-57」14発を含む「精密誘導兵器」75個を積んでイランの核開発施設のあるフォルド、ナタンズ、イスファハンの3箇所に空中給油を受けながら18時間かけて直行して1万2000mの上空から爆弾を投下した。その後爆撃機はそのままアメリカに引き返し18時間かけて無事空軍基地に帰着したといわれる。

爆弾そのものにエンジンが搭載されていないが、高高度からの落下で加速し人工衛星からの誘導で尾翼を調整して正確に標的に



株式会社マสดック
代表取締役会長 増田 文治

落下する。1万3600kgの重量が衝突時に膨大なエネルギーを生み地下60mまでの岩盤を掘り崩す。最後に遅延信管が2400kgの爆薬を爆発させる。

米国のヘグセス国防長官は「私たちはイランの核開発計画に壊滅的な打撃を与えた」と述べたという。一方、イラン外務省のバガイ報道官は25日、「イスラエルとアメリカという侵略者の攻撃を繰り返し受けて、確かに核の装置はひどい被害を受けた」と述べ、戦闘により深刻な被害を受けたという認識を示した。そのうえで「重要なのは国際法やNPTⅡ核拡散防止条約の体制、それに国際社会のモラルへの致命的な打撃をわれわれは目撃したという事実だ」と述べ、イスラエルとアメリカを批判したが、「イランの平和的な核エネルギーの権利は無傷なままだ」と述べて今後も核開発を続ける姿勢を強調した。核開発をめぐるアメリカとの協議が再開する見通しについては慎重に対応していく考えを示した。

世界の混沌がどう経済に影響するか

トランプ大統領が4月2日に発表した日本の関税は一律10%の相互関税と14%の追加関税を課し、また自動車と鉄鋼には25%の追加関税を課すというものだ。赤澤経済再生担当大臣は相互関税の追加と自動車や鉄鋼の追加関税を何とか阻止し、代わりに液化天然ガス(LNG)やトウモロコシなどの輸入の増加、数十億ドル分の米国製半導体の購入といった複数の提案をまとめた「パッケージ案」を提示。さらに米国への投資や雇用創出を説明してアメリカ側の理解を得られると表明してきた。しかし、7回も訪米しカウンターパートナーであるベッセント財務長官と

交渉したにも関わらず進展が見られない。7月9日が交渉期限となっているが、国によつては9月1日まで延長して交渉するとの話もある。日本がどうなるか現時点では不明だ。日本の自動車関連産業に携わる方は気が抜けない。

FOOMA展で好評、スマートファクトリー

6月10日から13日まで東京ビッグサイトで行われたFOOMA展で弊社が提案したスマートファクトリーに大変多くの方に注目して頂いた。従来の単体機間の工程を自動化する場合にコンベヤを使わないでラックや協働ロボット、AGV・AMRを使ってスペースを占有することなく無人で運搬や引取、供給を行うことを提案した。充填機やオープンなどの単体機がデジタル化され信号が出せる状態になっていることが必要条件となる。弊社ではPLCなどを使って入力と出力を画面で可視化できるように機械制御システムを構築してきた。そのために単体機間で情報をやり取りして自らがその情報に基づいて作業をするように入出力の方式、各ロボットの接続、ロボットの行う作業を可能にするためのハンドルの設計・製作を一元化して弊社のチームが行える体制を整えた。

それらの状況をモニターで可視化して管理者が現場巡回しているように情報をチェックする。異常があった場合はアラートで管理者に知らせるとともに、現場の作業員や専門のエンジニアに自動または手動で連絡し短期間で異常を分析し対策を実施することが出来る。結果として品質の向上や生産性の向上に役に立つ。

弊社は食品製造現場において変化に対して迅速に、スピードをもつて、創造的に対応することを支援する。

新たな発信拠点と名物で 淡路島に元気をもたらす

株式会社淡路島西海岸・高田 佐登美 社長

兵庫県の淡路島は東京23区ほどの広さがあり、南北に長く3市からなる瀬戸内海最大の島だ。食材の宝庫として知られ、農畜水産物の特産品が豊富に揃う。また、この十数年はパソナグループによる観光施設が増え、特に神戸市と明石海峡大橋で結ばれた淡路市北部の西海岸30km余りには近年、播磨灘の夕景や島の食材を売りに他の島外企業も次々とリゾート施設を建て、注目を集めている。

高田佐登美社長はその西海岸の中ほど、室津漁港の神社前で約120年続いていた高田酒店（株式会社高田屋）の四代目だ。2015年に地元の農漁業者や商店主と「西海岸の玄関口を考える会」を立ち上げ、高齢化が進む地域の活性化に努めてきた。

「以前は夜になると西浦（島の西海岸）の道は真っ暗だったので、西海岸を銀座通りに」を合言葉に若手を中心となり勉強会を始め、3年目からは青空市を開いて北淡（市内北西部）全体の交流を図りながら研修等を重ねて、地域で支え合う仕組みづくりを考えてきました」

中心メンバーは10人ほどだが、総会には1000人近く島民を集めて活動の輪を広げてきたという。「リゾートのお陰で海沿いはキラキラになり、一

つの目標は達成しましたが、島外資本のやり方は地域と密着してないとの不満も聞かれます。しかし、人の批判をするより、自分たちで地域に貢献できる事をしようと話し合っていたところ、運よく農協の支店が閉店することになり、ここに地元の力で地元で役立つ拠点をつくろうと物産館の開設に動き出しました」

そこで高田酒店が代表してメンバーからも出資を募り、運営会社・株式会社淡路島西海岸を設立。プロボラザルで取得した建物を増改築し、陳列台は有志が手づくりして今年3月、物産館「ほくだん夕映えの駅・しゃんとこ市場」を開業させた。

場所は、神戸淡路鳴門自動車道・北淡インターチェンジのすぐ隣。港にも近いまさに「西海岸の玄関口」で、地域の生産者が持ち寄った新鮮な農畜水産物や、島の食材を使った様々な食品を販売している。

訪ねた6月は店先に、淡路島を代表する特産品の甘味が強い玉ねぎと旬のビワが並んでいた。

「野菜は農家が20数軒で種類が多く、安いこともあり、平日は半分が地元客です。北淡は果樹栽培が盛んなほか、淡路ビーフや松阪牛の素牛の名産地。

海の幸は特にタコやイカナゴが有名です」

奥には、産直の淡路牛や淡路どりを扱う精肉店、海鮮丼も提供する漁師兼船宿の鮮魚店、そして港町から移転した高田酒店のコーナーもある。

「島の酒店の多くが量販店に押され潰れましたが、当店は約35年前から地酒に特化し、また、酒文化を育てる活動をしてきたことで、島中から買いに来てくれていたので、移転後も売上は伸びています」

看板商品は、淡路島の震災復興のシンボルとなった「千夢酔」。毎年、高田社長率いる「淡路酒探偵団」が島在来の稲から育て、収穫した酒米を、50軒余りあった島の酒蔵で今も残る2軒の一つ、千年一酒造に無濾過生原酒として仕上げてもらっているオリジナルの地酒だ。

高田社長はこれまで、

島の人々と絆を育み、さらに特産を活かした名物を生み出し、淡路島に活気をもたらしってきた。

1982年33歳の頃に義父母の高齢化を案じて故郷の愛知県常滑市から家



淡路島名物となった地酒「千夢酔」と「たこ姿焼」



族4人で島へ移り、まず、児童福祉の公務員時代に集めた数百冊の絵本を店の納屋に並べ、読み聞かせの活動「たんぽぼ文庫」を始めた。

「その際、長く町会議員を務めた義父の紹介で、島の様々な文化人から本の寄贈を受けて交流を深められたことが、後々大きな支えになりました」

それから数年後に、教師の夫に代わり店を継ぐと、将来を見据えて地酒専門店へと転換を図った。

「お酒も商売も素人同然でしたが、全国の酒蔵を訪ね、日本名門酒会や久保田会（86年発足の朝日酒造「久保田」の特約店会）等に加盟して学び、各地の蔵元や酒屋のみなさんに育てていただきました」

お陰で仕入れは順調だったが、売り方が分からない。そこで、地酒ファンを増やす試飲会を開こうと島の文化人たちに相談したことが1990年に「淡路酒探偵団」を発足することへと繋がった。

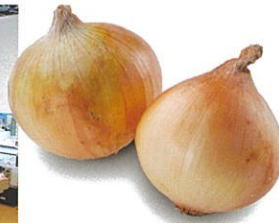


「しゃんとこ市場」。北淡の特産品が揃う店内には高田酒店の売り場や「チボラ」の厨房もある



4年目には、自分たちで淡路の酒をつくろうと米を育て、初の仕込みを5日後に控えた1995年1月17日、阪神・淡路大震災が発生。千年一酒造は大被害を受けた。しかし、渦中に駆け付けてくれた高田社長たちの酒づくりへの想いに応え、全壊を免れた小さな吟醸蔵で仕込みを行い翌月、「千夢酔」が誕生した。その出来事が島中に希望を与え、廃業を考えていた千年一酒造も復活を遂げた。

「以来30年、毎年「千夢酔」の田植え・稲刈り・初絞りと、全国から蔵元十数社を迎えての大試飲会『日本酒再発見の夕べ』を続け、会員は島外にも増えて現在、約680名です。地元小学校では『お米とお酒の学校』と題して田植え体験や酒造見学なども行ってきました」



さらに高田社長は震災の翌年、北淡震災記念公園の施設に土産店「やま高」を開き、おいしい酒にはおいしいアテをと、知多半島の「イカ姿焼」を参考に、特産のマダコを丸ごとプレス焼きにする「たこ姿焼」の実演販売も開始。たちまち話題を集め、その後、東浦ターミナルパークに移転して、ネット投票の「道の駅名産品総選挙」で県内1位を獲得

するほどの淡路島名物に育て上げた。

そして「しゃんとこ市場」では、子どもが喜ぶ名物をと娘婿の店長とともに玉ねぎ型のワッフル焼菓子「チボラ」を開発し、実演販売している。

「生地には地元の希少な純国産鶏卵を使っています。玉ねぎエキスを入るも試したのですが、諦め、ピワヤイチジクなど地元の果物をジャムにして挟んで種類を増やす予定です。ジャムの製造は地元の障害者施設に依頼して改良を重ねています」

「チボラ」はイタリア語の玉ねぎ「cipolla」から、「しゃんとこ市場」は地元の祭りのだんじりの掛け声「しゃんとこい」から名付けたそう。

「破裂音は子どもに、方言は地元の人に愛されると思い、提案して採用されました。若者にも来てほしいですが、まずはファミリー層やシニア層が集える場にするを目指しています」

スイーツ系では、島の老舗洋菓子店の製法を受け継いだジェラートも販売しており、2階には来年、カフェカレストランを開く予定だ。夏に向けて庭にビオトープを造成するなど、開業後も「西海岸の玄関口を考える会」のメンバーと話し合いながら少しずつ魅力を増やしている。

「酒探偵団でも考える会でも、地域のリーダー的な人たちと話し合い、地元を巻き込み様々な催しをする中、想いや熱意を根気よく伝え続けてきたことで、活動が広がっていきました。ここは底（ひぞ）が広く、向かいに100台駐車できるスペースを確保しており、夏祭りの企画も出ていますが、小さな集まりも大切に、丁寧に繋がりを育んで、地域みんなの憩いの場にしていきたいと思っています」

ご活用事例

株式会社淡路島西海岸様

どら焼機 (SDR-SGA)

「ほくだんタ映えの駅・しゃんとこ市場」のオリジナル商品「チボラ」の発売に合わせ、淡路島特産の玉ねぎを模した型を製作して2025年3月、どら焼機を導入した。生産の様子が店の外からも中からも見えるように、ガラス張りの厨房内に設置されている。

型には玉ねぎの皮を表現する筋を入れており、その凹みがあることで繊細な焼成が求められたが、火加減や焼成時間を調整してパート1人でも全工程を担えるようになった。

今後は地元産の果物のジャムを挟んでバリエーションを増やし、1日2回の生産(実演)を目標に、地域の名物にすることを目指している。



ふっくらと焼きあげた生地に小豆餡を挟んだ「チボラ」



「チボラ」生産の様子



玉ねぎに見立てたワッフル型



焼印の様子

Point

オリジナルデザインのワッフルが出来ます！

オーダーメイドのワッフル型を製作できます。
お好きなデザインや形状で特別なワッフルをつくれます。



ロゴマークや
キャラクターに

季節商品に

イベントに



ワッフル型に関するお問合せ Email : info@masdac.co.jp

あさひかわ菓子博2025で どら焼の実演に活躍

卓上パンケーキクッカー

5月30日～6月15日に「第28回全国菓子大博覧会・北海道 あさひかわ菓子博2025」が「SMILE SWEETS HOKKAIDO」をテーマに、道北アークス大雪アリーナにて開催されました。

主な催しである工芸菓子の展示をはじめ、各種受賞菓子の展示、菓子の実演や各菓子メーカーの体験型パビリオンなど様々な展示があり、実演コーナーではどら焼の実演に「卓上パンケーキクッカー」をご使用いただきました。

目の前で皮を焼きあげる様子をご覧いただき、焼いた皮はあさひかわ菓子博の公式キャラクター「シマエ大福」の焼印を押してグルメコーナーで販売されました。

- ・店舗でライブ感のある演出に
- ・できたて提供
- ・コンパクトな店舗用什器

SDR-SE-TT



会場の様子



実演の様子

シマエ大福の
苺の生どら

webサイト↓



☎ 卓上パンケーキクッカーに関するお問合せ Email : info@masdac.co.jp Tel : 04-2948-0162

企業情報

役員人事のお知らせ

6月25日付けで下記の役員体制となりました。今後ともよろしくお願い申し上げます。

【役員体制】

代表取締役会長	増田 文治	
代表取締役社長	奥田 信夫	マネジメント統括本部 本部長
常務取締役	川瀬 輝雄（昇任）	食品機械事業本部 本部長 兼 海外本部長
取締役	小賀坂 無我（新任）	食品製造事業本部 本部長
社外取締役	金田 欧奈	
社外取締役	大須賀 生守	
社外監査役	杉本 沢	
社外監査役	檀野 英次	
執行役員	宮坂 健太郎	食品機械事業本部 営業本部長
執行役員	黒崎 宣克	食品機械事業本部 生産本部長
執行役員	山下 裕司	食品機械事業本部 海外副本部長

【海外拠点の役員人事】

マスダック機械販売（上海）有限公司	総経理	山下 裕司
マスダック東南アジア株式会社	社長	水上 克俊

お菓子づくりが広がる マสดックのデポジッター。



シュー/ブッセ



エクレア/シャルロット



ロールケーキ/ショートケーキ



カップケーキ



タルトレット

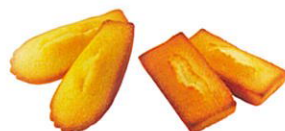
デコ台/チーズケーキ



仕上げ



充填機構の動きを動画でご覧いただけます↓



マドレーヌ/フィナンシェ



シフォンケーキ(半球型)



ワイヤーカットクッキー



絞りクッキー



充填まんじゅう/重ね絞り

ユニット式充填成型機

1800回転/時

システムデポリー 《SD3》



《本誌に関するお問合せ先》 マสดックニュース 編集室
[Tel] 04-2948-0162 [Fax] 04-2948-3212 [E-mail] info@masdac.co.jp

《機械の故障や改良・改造に関するお問合せ先》 お客様相談センター
東日本相談センター ☎ 0120-102083 西日本相談センター ☎ 0120-200794

Food Manufacturing Service Company

MASDAC

HPはこちら

