**わがまち企業訪問　市内の優れた企業を紹介します**

**Vol.大研工業**

社　名　大研工業株式会社

所在地　大崎市古川保柳字北田38-1

代表者　代表取締役社長 今野 崇輝

創　業　昭和48年4月2日

古川保柳地区に事業所をかまえる「大研工業株式会社」は、金型製作や精密部品の加工、各種自動機の設計製作を行う企業です。「工具・設備・仲間を大切に」を基本理念に、昭和48年の創業以来、長年培った技術で事業を展開してきました。

　切削や研削、研磨などの精密加工は、扱う製品の材質、環境によって加工条件が異なります。扱う工具とその角度や、加工時の温度の違いを見極め、経験と工夫を凝らした繊細な作業により精度の高い良品の製造を目指し、製造技術を高めてきました。

　大崎地域のものづくりを中心とした企業が、産業の活性化を図るため、製品技術の展示と、企業間交流を狙って開催されている「おおさき産業フェア」では、その製造技術が功を奏し、出展企業の中で特に優れた新技術・新製品に授与される「Dr.ホッキー賞」に、平成27・28年と2年連続で輝いています。

　大研工業に入社して1年になる鈴木聖也さん（大崎市古川地域）は、金属製品を加工するためのプログラミング作業を担当。古川工業高等学校出身で、在学時に機械加工やものづくりに興味を持ち、地元の企業として親しみがあったことから大研工業に入社しました。

　入社当時は、設計図を読み解きプログラムを完成させるまでとても時間がかかり、機械を使って一つの穴を空ける作業に1日を費やしたこともあったそうです。「製品を製造加工する際には、目に見えないサイズでズレが生じる可能性もあります。難しい作業もありますが、その分、完成品の精度があがったときは、ひと際やりがいを感じます」と鈴木さんはものづくりへの手応えを話してくれました。

　「仲間を大切に」という大研工業では、個人の技術を高めることももちろんですが、社員同士のコミュニケーションも大切にしています。ものづくりを行ううえで、社員同士が話しやすく明るい職場環境は、技術の継承や製造の効率化にもつながっているようです。

　40年以上にわたって「仲間」と良品を追及し続ける、大崎、東北でも随一のものづくり技術が輝いています。

写真①ものづくりへの思いを語ってくれた鈴木 聖也さん

写真②作業行う鈴木さん

写真③気密性の確保が評価され「おおさき産業フェア2016」Dr.ホッキ－賞に輝いた機械加工用の材料固定治具。真空吸着により固定と回転させることができる。

**おおさきの　とっておきコレクション**

名所、名物、伝統、文化、人物

きらり輝き誇りある、おおさきの宝を紹介

第1回　　「大地の恵みと発酵文化」

発酵とは

おいしいご飯によく合うみそ汁に納豆、しそ巻、漬け物といったおかず、そして楽しみの時間を与えてくれる地酒、全国でも有数の米どころ大崎市には、古くから発酵文化が根付いています。

　特に発酵食品は、食糧確保が厳しい冬の時期に備えた保存食として、また栄養価が高く、風味豊かな食材として、わたしたちの食卓を豊かにしてきました。

　「発酵」とは、微生物が食べ物などを分解して人に有益な物質をつくることをいいます。食べ物を腐らせてしまう「腐敗」とは違い、発酵は、それにより食べ物のうまみが増したり、保存性が高まるなどして、暮らしに密着しています。

身近な発酵食品

　食生活に欠かせない、みそ、しょうゆ、酒の醸造業者が本市には数多くあります。これらの発酵食品は他の食材と掛け合わせた加工の相性も良く、二次製品の販売も盛んです。

　「みやぎ大崎ふつふつ共和国」でお馴染みの「パタ崎さん」がパッケージとマドレーヌ型になっている「パタ崎さんマドレーヌ」は、市内の12店舗で製造販売されています。大崎産の米粉と酒粕を使うことは共通に、それ以外のレシピは12店舗それぞれで異なり、食べ比べも話題となっています。さらに、市内の商店や飲食店では、老若男女問わず人気の「しそ巻」の販売や、甘酒や麹などさまざまな発酵食品を使ったメニューを増やすなど、種類が豊富な「ふつふつ」グルメも魅力です。

意外な発酵の効果

　大崎市では、冬の間、通常は乾いた状態の田んぼに水を入れることで、渡り鳥などの多様な生物が集う「ふゆみずたんぼ農法（冬期湛水水田）」などの、化学肥料や農薬を使用しない稲作栽培が行われています。この栽培方法は、これら発酵作用によって作られた、有機肥料が支えています。微生物が分解した有機肥料は、稲などの植物が吸収しやすい栄養になり、肥沃な土を作ります。多様な生物の力を活かした稲作栽培は、無農薬栽培などにもつながり、発酵技術を用いた自然と共生する農業として注目されています。

　保存食や健康食、農業など、さまざまな分野に根づいている発酵文化。発酵を味わい、体験し、ふつふつと湧いてくる好奇心や感動を、探してみませんか。