

**特別寄稿** 『ものづくりは Simple is Best  
～野菜洗浄機を全国に』

株式会社エフ・イー  
代表取締役社長 佐々木 通彦 (ささき・みちひこ)



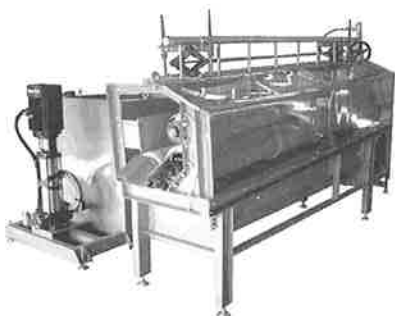
略歴：1955年生まれ。旭川市出身。  
78年金沢大学機械工学科卒業、同年機械商社入社、(株)佐々木鉄工、情報通信システム(株)専務理事などを  
経て、01年(株)エフ・イー設立 代表取締役社長就任。  
05年(株)ベストウォーター設立 代表取締役社長就任、同年会長就任、現在に至る。

スーパーの生鮮品の売り場に並ぶ大根や人参などの根菜類。土物であるにもかかわらず綺麗に洗浄されている。わたしが子供の頃は、土が付いたまま店頭並び、家の台所で母が洗っている姿を見たものである。ところが、今から35年ほど前から、洗った大根や人参が店頭並び始めたのをみなさんは記憶しているだろうか。「いつの日か気が付いたら、洗ったものが店頭並びでいた。そしてそれが当たり前のことになっている。」これが現状ではないだろうか。実は大根や人参などの根菜類が洗って店頭並びしているには訳がある。夏場、北海道の畑で収穫された大根や人参は全国の消費地に向け出荷される。特に人口の多い東京が大消費地であるため、大量に出荷される。この大根や人参に、土が付いたままだったら？。東京のスーパーで購入した北海道の畑の土が付いた大根や人参、マンションの台所で洗って調理される。このとき洗い流された土は下水道を通過して東京の河川に集まる。つまり東京の河川が北海道の土で埋まってしまい環境の負荷が問題となる。そこで活躍するのが弊社の洗浄機である。「産地の土は消費地へ持ち込まない。」さらには、大根は白く新鮮に傷を付けずに洗い上げ、人参は表面の薄皮を綺麗に剥くことによって、朱色が鮮やかになり人参本来の姿で店頭並び。

このように、それぞれの野菜本来の特徴を活かした洗浄方法があり、その数だけ洗浄機も存在する。また、処理量やそれぞれの産地の土質なども考慮した機械開発が必要である。弊社のような小さい会社が国内外にメーカーとして機械販売をするとき一番大切なことは「メンテナンスをどうするか？」ということである。理想は壊れない機械をつくる事であるが、これは不可能に近い。それではどうすれば壊れにくくなるか？という事であるが、掃除や給油など日々の管理（整備）を簡単に行えるようにすれば、機械の壊れるリスクは激減する。また、万一壊れても簡単に直す事が出来る構造にしておけば良い。機械は構造が難しくなればなるほど高価になり、壊れても専門家でなければ直せない。このような機械を作ると弊社のような小さい会社は中々外に向けての展開が難しい。

私は「弊社の洗浄機は方程式や理論では作れない。」と説明する。つまり、「弊社の作る洗浄機は経験を形にしたもの。」である。

弊社の目指す“ものづくり”は「Simple is Best」。“簡単な構造でお客様が満足するものづくり”である。



大根洗浄機



下図のようにブラシの束一つ一つに水の玉が出来、その上を大根が回転し進むことにより、高圧水で葉付きのまま傷を付けずに洗浄する。(特許 PAT. 3786673)



洗浄された大根