

# ここにあり

## ひき臼の原理 極限まで磨く

ひき臼(おす)を使って木の実などを細かく砕くのは最も原始的な調理法。しかし、この素材はひき臼の原理を極限まで突き詰め、先端技術に磨き上げたのが増幸産業(埼玉県川口市、増田幸也社長)だ。食材をマイクロン単位にすりつぶせば、牛も豚の骨からペースト状の赤身の肉をつくり出す魔法も可能になる。

### 無気孔化に成功

同社の超微粒摩砕機「スーパーマスコロイター」は上部の固定砥石と下部の回転砥石でひき臼式に粉碎する。セラミックス製の砥石がこの装置の心臓部だ。

## 超微粒摩砕機の増幸産業



増田幸也社長

一般の砥石の気孔率は約四〇%。原料が生もの場合は肉汁などのたんぱく質が気孔内に入り、細菌の温床になる。気孔が原因で割れてしまうこともしばしばだ。これに対し、同社の砥石はセラミックスのすき間をポリマーで埋め、無気孔化した。

開発に成功したのは六五年。アスファルトの改良に取組んでいた東大生産技術研究所が、石炭を超微粒化するため、豆腐販売店で

## 食品加工の歩留まり2割向上

▼増幸産業 1922年(大正十一年)川口市を拠点として創業。先代(増田幸次)の増幸産業は、超微粒摩砕機の開発に成功し、現在は超微粒摩砕機の生産に専念している。超微粒摩砕機の開発に成功したのは六五年。アスファルトの改良に取組んでいた東大生産技術研究所が、石炭を超微粒化するため、豆腐販売店で

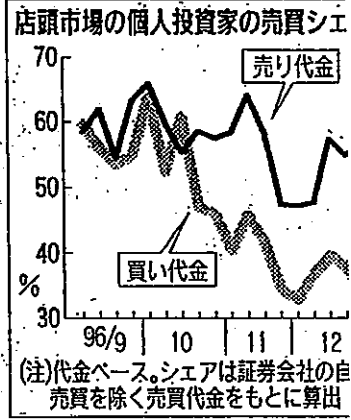


食材をマイクロン単位にすりつぶす 増幸産業の摩砕機

などの原料に使 食品メーカーの度肝を抜くことができる。ひき臼式の粉砕機と違って宿命的な発熱をほとんどなくし、コーヒード豆などを食材本来の風味を損なわずに粉にできるようになった。

スーパーマスコロイターは、発熱の転換から誕生。新型機は、発熱量の増加を無視して粉砕速度を高速化、その結果、二枚の砥石の間に起る気流で逆に発熱を抑えるという「発熱の転換」から生まれた。気流の発生によって、油脂分、糖分、水分などを多く含む難粉砕性物質の超微粒化も可能にした。

使われていた増幸産業の大豆粉砕機に目をつけたのが、超微粒化に成功したが、すでにアスファルトの生産技術が進歩し、機械は二台しか



アが高い。昨年十月まで、は売り付け、買い付け代金とも月間のシエが五割を超えていた。しかし、昨年十一月から

超えたのは、ドン・キホーテ一社。昨年の入札倍率の年間平均値(四・七倍)をほとんどが下回り、中央商事など三社は応札株数が公開株式数(公募増資と売りの合計)以下だった。

市場への個人投資家の資金流入が回復しないと、企

シエ・エフ・シー  
テレマーケティングのジ  
1・エフ・シー(東京、仲吉昭治社長、03・5978・2261)は今春に第二店舗市場に株式を公開する計画だ。昨年十月決算では五千七百万円の経常黒

進学  
進ス  
合計90に、大学受験強化

神奈川県で高校受験の進学塾を展開しているステツプは、今後十年で教室数を倍増させる。神奈川県内のシエアを高めることで、少子化時代に対応。大学受

塾数を九十にす。同社は教師を専任にしており、学生アルバイトは使っていない。最近、新卒採用が容易になり、新卒採用人数を九四年からそれまでの二十人前後から四十一、四十五人に増やした。一昨年の店頭公開で知名度も向上