

インタビュー

安全、おいしいお菓子を世界に笑顔と幸せを 和洋菓子業界をリードする製菓機械メーカー

増田 文治 株式会社マスダック代表取締役社長



ますだ ふみはる
増田 文治 氏

- 1954年 東京都出身
- 77年 埼玉大学理工学部機械工学科卒業
- 同年 株式会社不二家入社
- 81年 新日本機械工業株式会社入社
- 89年 同社取締役就任
- 99年 同社代表取締役就任
- 2004年 マスダックヨーロッパ設立
- 07年 株式会社マスダックに社名変更

所沢市に本社、工場をおくマスダックは、製菓機械メーカーである。また、本社敷地内にフードセーフティシステムを取り入れた食品工場を持ち、菓子の製造事業も行なう。

1957年、父の増田文彦氏が新日本機械工業株式会社を設立。「全自動どら焼機」など次々に独自の製菓機械を開発し、日本の和洋菓子業界の発展に寄与する。一方、1974年に実験工場としてスタートした食品事業部は、OEM生産を開始し「東京ばな奈『見つけたっ』」が大ブレイク。2004年に最高の安全基準を満たす食品工場を竣工する。海外戦略では、オランダにマスダックヨーロッパを設立。世界の製菓機械メーカーとして、欧州、北米、中

国や東南アジアなどに販路の拡大を狙う。

「戦後、父が上野公園で見たお菓子を食べる幸せそうな顔。そんなおいしい笑顔の世界中に広げていきたい」と増田社長は語る。

お菓子を食べる幸せそうな顔が創業の原点 主力製品「自動どら焼機」の経緯

——「自動どら焼機」は、半世紀前の1959年に誕生したそうですが、どんな経緯で開発されたのですか。

父の文彦は九州大学機械工学科を卒業後、日刊工業新聞社創立者の叔父を頼って上京。関連会社の印刷工場で機械修理の仕事をしていました。そんなある日、九州でまんじゅう屋をしている同窓生に出会い、まんじゅうを製造する機械づくりを手伝うことになったらしいんです。面白そうだからと機械づくりに取り組み、いよいよ上野公園の西郷さんの前で実演が始まりました。戦後間もなくですから、自動でまんじゅうを焼く機械は珍しかったのでしょ。うちまち人だからできて、その人々の顔を見るとみんな目が輝いており、その笑顔を見て「お菓子って、こんなにも人を幸せにするものなのか」と感動したようです。

早速、菓子の機械について調べると、食パン、ビスケット、キャンディ、チョコレートなどの機械は、既に欧米から輸入されてパン・菓子メーカーは合理化された生産を行っていました。ところが、和菓子は職人さんが手づくりをしていて、機械が少ないことがわかったのです。「一番ポピュラーなあんパンの機械からつくったらどうか」とアドバイスを受けて、「自動あんパン製造機」を開発しました。

手づくりの作業を忠実に機械に置き換えていった結果、複雑で掃除がしづらいとか調整が難しいという理由であまり普及はしませんでした。

「自動あんパン製造機」をつくったことでちょっと評判になり、「ひな祭りに合わせ、大量に生産できる桜もちを製造する機械はできないか」と相談を受け、苦心の末出来上がったのが上から補助的に赤外線を当てて焼く方法でした。これによって、焼き時間が三分の二に短縮され、機械の長さも短くなりました。

銀座の和菓子屋さんから「自動どら焼機」の依頼がくると、桜もちと同じように上から赤外線を当てて焼くどら焼機を提案。ふっくらと膨らんだ新しいタイプのどら焼ができました。「ボリュームがあってソフトでうまい」と大評判になり、銀座有名店にも「自動どら焼機」が導入されることになりました。

「自動どら焼機」は全自動となり、国内でどら焼を製造している会社の相当数が当社の機械を使っています。

時代に合わせて様々な製菓機械を開発 求められる機械から新しい製造方法提案へ

どら焼機の次がロールパンに切り込みを入れてクリームをサンドする「自動サンド機」です。あるパン屋さんからの要望に応じて開



自動どら焼機の焼印・合わせ工程

発した機械です。

会社創立から5年間ぐらいは仕事量を補うために工作機械メーカーの下請けをしながら機械加工技術を磨き、依頼を受けた製菓機械の開発を一つずつしていました。

状況が一変したのは、1964年の東京オリンピックからです。高速道路ができてスーパーマーケットが林立し、全国にパン工場の建設ラッシュです。高田馬場にあった工場に連続で菓子が焼成できる「トンネルオープンライン」を見にきた大手製パン会社の創立者様はその場で多くの数量を発注。その工場では対応しきれず急きょ工場用地を探して所沢に工場を建設しました。

パン屋さんだけではありません、同時期に洋菓子のFCチェーンもどんどんできました。そうした時代を背景に父は「シュークリームライン」「クッキーライン」などの自動生産ラインを次々に開発。パン、菓子業界から頼りにされる存在になりました。

1975年になって低成長時代に入ると、個性化の時代になります。今までにない新製品がほしいという声が出てきました。そこで、開発したのが「アルミフーズ」です。焼いてから包装するのではなくアルミホイルで包装してから焼くので衛生的。しっとりしているけれども日持ちがすると、主に土産用菓子として普及しました。「アルミフーズ」は機械だけでなく、菓子そのものを当社で開発した点がポイントです。



アルミフーズとタイトアップマシンのお菓子

次の独自開発機械は、和菓子屋さんからの「和紙にゼリーを入れたお菓子を機械化したい」というご要望に応じて開発した「タイトアップマシン」。ゼリーを入れると同時に包装もしてしまうという機械です。ゼリーが染み出ないこと、パッと折り目がつくこと、閉じるのにシール性も必要ということで包材を大手印刷会社と共同で開発しました。人手をかけずに和菓子らしさが表現できると好評で、非常に売れた機械です。

また、当社が開発した「ソフトムーンケーキライン」は、当時、地方の銘菓の量産化ブームがあり、おいに貢献をしました。銘菓の量産化で大切なのはいかに味を落とさずに大量生産するか、品質第一で手づくり以上においしくなければ銘菓でなくなってしまうのです。

数年前、新聞に掲載されたお土産ランキングでは、ベストテンのうち6品が当社の機械で製造されたお菓子でした。

——1984年に開発された万能製菓機「システム・ワン」は、日経年間優秀製品賞などを受賞されていますが、どんな機械ですか。

「アルミフーズ」の機械が売れすぎたために、お菓子の名前は違っても中身が同じということがおきました。そこで、当社にとっては量産品であってもお客様にとっては独自の機械になるようなものはできないかと考えて誕生したのが万能製菓機「システム・ワン」です。

本体に3つの加工ヘッドを持ち、目的に応じてヘッドを選べるようにしました。また、天板はA4サイズでコンパクトにし、ヘッドと作業パターンのプログラムを変えることで、様々な和洋菓子に使えます。



多彩な用途に対応する万能製菓機「システム・ワン」

実験工場から食品事業部、そして食品製造へ安全モデル工場で生産される「東京ばな奈『見つけたっ』」

——東京土産ナンバーワン「東京ばな奈『見つけたっ』」の製造をしているそうですが。

「アルミフーズ」の営業で「どうやってつくるのか見たい」という声が多く、工場にショールームを設けてお客さんに実演して見せていました。毎日、見学のお客様が大量にいらっしゃるのでお菓子が多量にできてしまい、機械を買うことを決めたお客様に、「機械でなく、できたお菓子を買っていただけませんか」とOEM方式を提案。

新しいお菓子が売れるかどうか不安だというお客様には「食品事業部から製品をお納めしますから、まず販売して採算が合えば機械を買ってください」ということで、そこから食品事業部が発足しました。そして、お菓子の実験工場としての機能も備えました。

食品事業部の取引量がある程度になると、機械を購入していただきましたが、その結果、食品事業部はお菓子の包材などのデッドストックも多くなり、利益が出にくくなっていき

そんなとき、「東京土産」をコンセプトに

菓子をつくりたいという話が持ち込まれました。日本にバナナの産地はないけれども、みんな好きで昔は高級品としてあこがれがありました。バナナの形をしたスポンジケーキにたっぷりバナナクリームの入ったお菓子「東京ばな奈『見つけたっ』」は、市場と機械の観点から販売者様とお互いに何度も話し合い、強い情熱からつくり上げられました。そして、当社の食品工場をリニューアルして生産をすることになりました。

1992年のゴールデンウィークに羽田空港で販売を始めると、初日にそれまでの売上記録をはるかに上回る新記録を樹立。年末には1日で1,000万を超える売上げを上げました。そのような経緯で、食品事業部も順調に伸びることができました。

「東京ばな奈『見つけたっ』」のヒットで工場が狭くなり、食品工場を新築しました。丁度、食品の安全安心ということがいわれ始めた頃で、和洋菓子業界の参考になるような食の安全を最高に満たす AIB（アメリカン・インスティテュート・オブ・ベーキング）の食品安全統合基準に準拠した工場にしました。

その後起こった食品の安全安心を揺るがす事件で、AIB の安全統合基準がフードセーフティの問題に対して効果的であるとの評価を受け、その基準に準拠した工場を持つ当社が注目を浴びることになりました。また、この頃は和洋菓子業界が高度経済成長期に建設した工場や設備の更新需要もあり、当社も業績を伸ばすことができました。

世界最大の機械展 iba に出品し好評を博す グローバル企業として中国に売り込み

— 今後の事業展開についてお伺いします。
社長に就任したのとほぼ同時期にバブルが



世界最大の製パン製菓機械展「iba2006」会場風景

崩壊し、売上が大きく落ち込みました。そこで、それまで行なってきた、「特殊機械」をお客様や営業部門に求められるままに次々と開発していくという方針を転換して、「全自動どら焼機」と「トンネルオーブン」、そして「充填成型機」の3つの機種群に力を集中していくことにしました。また、絞り込んだ機種については海外にマーケットを広げ、世界一の専門メーカーになることを目標に掲げました。

「2002年ユーロパン」（パリ）に、日本製パン製菓機械工業会として出展。1時間に800個生産するコンパクトな「全自動どら焼機」を「サンドイッチパンケーキマシン」として展示、実演したところ好評で、すぐに翌年ドイツで開催される世界最大の製パン製菓機械展「iba2003」の申し込みをしました。ヨーロッパ向けの1時間6,000個生産できる大型機をつくって出品。これも人気を博して、オランダにマスダックヨーロッパを設立しました。

「iba2009」で3回の出展になりますが、世界中のいろいろな国に当社の機械が入り始めています。「サンドイッチパンケーキマシン」を納めたメキシコの子会社は、世界一の製パン、製菓の企業です。全世界に工場をもっています。現在、そういったグローバル企業

にマสดックヨーロッパを通じて営業活動を行っています。

製造では、MASDAC Manufacturing B.V. (アムステルダム) を設立。目的はグローバルスタンダードな機械をつくることです。世界で優秀といわれるのは、作業が安全にできて掃除がしやすく、止まらない機械です。「iba 2009」に出展した能力の大きな「サンドイッチパンケーキマシン」は日本の図面を基にヨーロッパで製作した機械です。今、それをゼロリセットして、ヨーロッパの技術者とともにコストダウン化を図りながら、ヨーロッパ流のデザインにしたらどうなるかなど改良設計を試みています。グローバルな競争力をつけてから、巨大マーケットの中国を始め各国に販売する戦略です。

中国では日本の売れているお菓子里に大変興味をもたれています。当然のことながら製菓技術を学びたいと多くの方が思っています。しかし、今のところ機械は、ヨーロッパへの憧れのせいか、ヨーロッパのメーカーのものを使用しています。だから、ヨーロッパに会社を開設し、技術を学び「iba」に出展して世界のMASDACとしてブランド力をつけているのです。

当社の原点は、父が上野で見た菓子里を食べるときの人々の笑顔です。その笑顔を中国や東南アジアの少しでも多くの方々に広げたい。世界中の人に美味しいお菓子里を食べただくことが、世界中を幸せにすることです。その目標を実践するために、ただ愚直にやっているだけです。

過去と他人は変えられないから自ら行なう工夫をしながら料理してストレス発散

——最後の質問ですが、好きな言葉や趣味は

ありますか。

社是に「水五訓」があります。水にたとえて自分たちの行動規範を示しているものです。自分の中で子供のころから持っているのは、「過去と他人は変えられない」という簡単な言葉です。過去にこだわったり後悔したりする人が多いし、他人を変えられると真剣に思っている人もいます。しかし、「過去と他人は変えられない」のだから自分で将来を切り拓いていくしかない。「水五訓」の始めの「自ら活動して他を動かすは水なり」はそれをよく表していると思います。今、一番重要なのは当事者意識だと思います。

ストレス解消は家庭でする料理です。レシピ通りに道具を揃えたり、足りない材料を買ったりするのは嫌いで、ないものを工夫しながらつくるのが好きです。そうして、できた料理がおいしければ最高じゃないですか。後片付けも天下一品、ピシッとやります。

——おいしいお菓子、新しいお菓子里を食べるときはいつもワクワクします。それは、マสดックの技術開発力のおかげだったのですね。ぜひ、おいしい笑顔を世界中に広めていただきたいと思います。

本日は、ありがとうございました。

株式会社マสดックの企業概要

設立	1957年
資本金	2億1,000万円
売上高	100億2,000万円(2009年3月期)
従業員	236名(パート・アルバイトを除く)
本社	〒359-1147 所沢市小手指元町1-27-20
電話	04-2948-0161(代)
ホームページ	http://www.masdac.co.jp
取引店	所沢支店