

増幸産業 上下砥石で技術最高峰

超微粒粉碎機 食の常識も覆す

キラリ!
わが社の商品・サービス

ダイヤモンド以外のあらゆる物質を細かく粉碎する技術が、食品からエレクトロニクス関連業界に至る幅広い分野で注目を集めている。その第一人者が、増幸産業だ。

同社が本社を置くのは、鋳物工業で有名な埼玉県川口市。創業は1922年だが、祖業は大砲の鋳造で、幕末期に名をはせた。

現在の同社の主力装置は超微粒粉碎機。石臼と同じ原理で、上下に設置された砥石が原料をすりつぶす。砥石は150種類にも及ぶ。ルーツは豆腐の原料となる大豆を粉碎する機械。気孔がない砥石を開発したことで細菌が繁殖しないといった実績が評判となり、販売台数の6~7割が食品業界向けだ。

食関連では、これまでの常識を覆す成果を残している。例えばコーンスープの生産工程。一般的な装置の場合、トウモロコシの実を粉碎した後、実を包んでいる皮の部分を裏ごしして除去し、捨てていた。歩留まり率は75~80%程度だ。

これに対し同社の装置はさらに細かく砕くため、裏ごしは不要。全量を製品として使用できるようになる。また、食物繊維を捨てずに済むのに加え、本当においしいといわれる「身と皮の間の部分」を無駄なく摂取できるなど、一石二鳥の効果が表れる。

あるレストランチェーンの料理人からは、アスパラガスの有効活用に関する依頼があった。「青臭くなる」といった理由で従来は根元から4分の1は切り捨てていたが、細かく粉碎することで、課題をクリア。コスト面から敬遠していた国産品も活



用できるようになった。「増幸にいけば何とかなるだろう。そんな風潮が強まっている」。増田幸也社長は、確かな手応え

をつかんでいる。

顕著な成果を残しているのは、食品関連だけではない。医薬品や化学会社など幅広いユー

超微粒粉碎機の主力商品「スーパーマスコロイダー」と増田社長

ザーを抱える。例えば電池メーカーからは、リチウムイオン電池に使用するニッケルやコバルトなど金属の粉碎依頼があった。細かければ蓄電の反応効率が向上するため、平均で13%（1%は100万分の1）の粒径を10%未満まで下げてほしいというリクエストに応えた。

今後はあらゆる業界で、サブミクロン化を追求する動きが強まるのは必至。増田社長は世界でトップクラスの技術を保有しているという自負心を抱きながら、「さらに強力な機械を持っていなければ競争に勝てない」との危機感を抱いている。このため今後も業界の先頭に立ち、高度な超微粒粉碎機を開発していく考えだ。（伊藤俊祐）