

# 宇美町の工業



## 3 宇美町の工業

### (1) 宇美町の工業の移り変わり

宇美町は、かつては炭坑の町として栄えていました。石炭関係の仕事や工場もたくさんあり、とてもにぎわっていました。しかし、炭坑の閉山（昭和38年）後は、一気に人や仕事が減ってしまいました。そこで宇美町は、ボタ山の跡地などを広い工業団地につくりかえ、企業を迎えることに力を入れました。その結果、昭和50年ごろ



から次々に新しい工場が進出してきて、工業団地と呼ばれる場所ができました。現在宇美町には早見工業団地・若草工業団地・ゆりが丘工業団地をはじめとする数カ所の工業団地があります。



博多アルミニウム工業



小林食品



宇美の織の里もりおーる



マルト醤油



スエオカ福岡工場



昭和鉄工

### (2) 宇美町の工業製品や工場のように

宇美町には約150の工場があり、2,200人以上の人が働いています。産業の種類では金属、機械、家具、食料品加工などの工業が中心です。

宇美町には、自然の条件を生かしたり、昔からの伝統を守り続けたりしている工場や炭坑閉山後にできた新しい工場があります。

働く人の数が300人をこえる大きな工場はありませんが、どの工場でも、私たちの生活を支え、より便利で快適にしてくれる製品をつくっています。

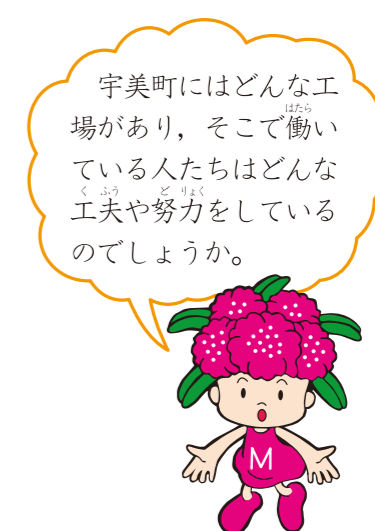
#### 宇美町の工業

工場数	91事業所
働く人の数	2,183人
生産額	499億7,371万円

#### 宇美町の主な工業

産業中分類	工場数	人数	生産額(万円)
金属	26	530	1,198,328
家具	10	216	225,544
食料品	6	204	323,488
電気機械	8	472	860,416
はん用機械	9	167	852,873

資料：工業統計調査 平成29年  
(働く人が4人以上の事業所が対象)



## 宇美町の工業



▲お召し列車御料車のラジエーター

▲外気処理機「ラデック」

▲温水ヒーター「エルゴン」

▲業務用エコキュート

### (3) 宇美町の工業生産のようす

#### ① 昭和鉄工

宇美町の工業団地には昭和鉄工という会社があります。この会社が生まれたのは明治時代です。外国製の暖房装置しかなかった時代に鑄物製のボイラーやラジエーターの開発に挑戦し、日本で初めて実用化に成功した会社のひとつです。

明治天皇お召し列車の暖房器具を始め、戦前から大きな病院や公共施設に多くの昭和鉄工の製品が採用されてきました。現在でも台所やお風呂で使うお湯をつくるボイラーや、ビルの温度・湿度を快適にする空調機を中心としたさまざまな製品を展開しています。

まさやさんとせいこさんは昭和鉄工の工場の中を見学したところ、工場にはいろいろな工夫がしてあることに気づきました。



まさやさん

この工場では、製作の工程に工夫が見られるよ。例えば、製品が組み立てしやすいように順番に並べられているよ。



せいこさん

大きな車が製品を運べるように工夫もされているよ。

その他いろいろな面で工夫していることに注目してみましょう。

安全面では、作業者にケガや事故が起きないようにするためのセンサーや正確に速く作れるロボットを使ったりしています。工程面では、忙しい時に他の職場への応援が頼めるように、いろいろな作業ができる人を教育しています。

環境面では、できるだけごみ（廃棄物）を出さない設計と製造法を採用しています。出たゴミは再利用できるように分別廃棄しています。

昭和鉄工



宇美橋 (高欄工事)



宇美町地域交流センターうみ・みらい館 (建築金物工事)

昭和鉄工 下田さんの話

人々の願いに合わせた開発

時代とともに変化する人々の生活は、たゆまない技術開発が支えています。新しい技術を生み出すことは課題も多く、苦勞の連続ですが、お客様の要望や社会の動きにあわせて開発することは重要なことです。特に安全面と環境面については注意をはらっています。



下田さん

日本では台風や豪雨による大きな災害が次々に起こり、地球温暖化が原因の一つと指摘されています。今のことだけではなく、未来のことも考え、環境にも配りよした持続可能な社会を目指すことは個人にとっても企業にとっても大切なことです。



子安新橋 (高欄工事)



正法橋 (高欄工事)

ここで製造されているものは、家のまわりでは気づきにくいかもしれません。

でも、わたしたちの知っている建物や街のいたるところで活用されているのですよ。



ふれあい橋 (高欄工事)



九州大学病院 (熱源空調工事)



天神地下街 (建築金物工事)



東京ビッグサイト (熱源空調工事)

広島平和記念資料館 (熱源空調工事)





明太子の材料 スケトウダラ

ちくぜん ふくおか  
②筑前福岡

筑前福岡では、昆布漬辛子明太子をつくっています。辛子明太子の材料はスケトウダラの卵です。卵はスケトウダラの親魚1匹から70gくらいしかとれない貴重なもので、とれる量も国内産は少なく、ロシアのオホーツク海やアメリカのアラスカ沖のベーリング海域と限られています。その貴重な卵を唐辛子等を使った調味液に漬け込み、味付けした物が辛子明太子です。

筑前福岡では、利尻昆布のだしを味の中心とした調味液に、選別されたスケトウダラの卵を漬けて熟成し、風味の良い昆布漬辛子明太子を作っています。



筑前福岡で作られる製品

明太子ができるまでにどんな工夫や努力があるか調べてみましょう。



せいそうかてい  
明太子の製造過程



①調味液につける



じゅくせい  
②熟成させる



③品質を見きわめる。  
目利きをし、重さをはかる。



④明太子のできあがり

明太子作りはすべて手作業になります。ここで働く人は衛生面に気を遣い、虫や異物はもとより、雑菌を防ぐために常に手や器具の消毒を行っています。しかし、9時から4時まで立ったままの作業のうえ、明太子の品質を保つために常に「目利き」をし、選別を繰り返さないといけないので、肩や首が痛くなるという苦労があります。これは、合成着色料を使わずに無着色の品質の良い明太子を作るための努力です。

こうやってできた明太子は、今では冷凍技術が発達して、全国にも宅配できるようになりました。



小林酒造で作られる製品



### ③ 小林酒造

お酒ができるまでには、  
どのような工夫や努力が  
あるのかな？

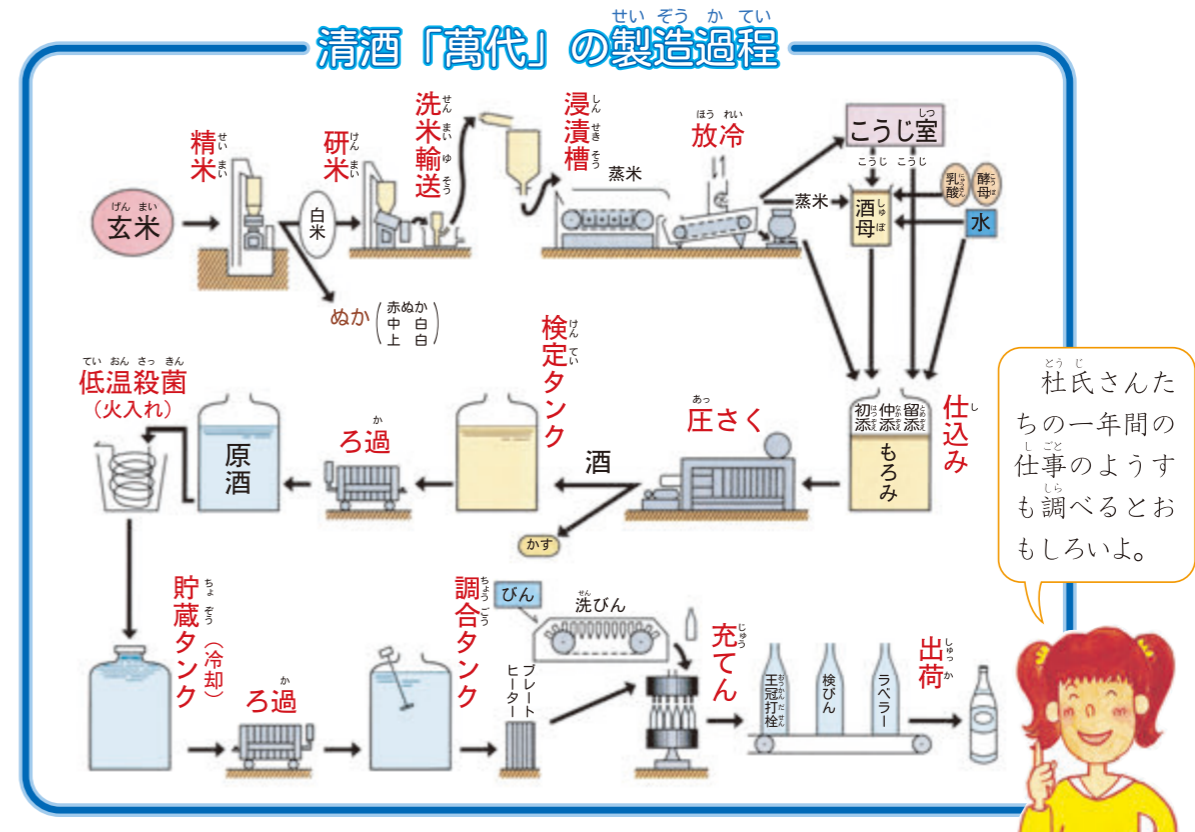


小林酒造本店は、1792年創業より、福岡の酒蔵として、全国的に有名な「萬代」というお酒を昔の手法で造っています。

原料の米には、福岡県糸島産山田錦という酒造りに適した米が使われており、また、酒造りに必要な良質の水は宇美町の障子岳からパイプを引いて取り寄せています。

酒造りには、熟練した技術が必要です。そのために「杜氏」と呼ばれる人をリーダーとして、長年の経験を生かして造っています。

杜氏さんたちに話を聞いて、酒造りの秘密について調べてみましょう。



杜氏さんたちの一年間の仕事の様子も調べておもしろいよ。



酒造りの時期は、10月頃から4月頃までで、この間に1年分の出荷ができるお酒を造っているのです。  
近年では、焼酎、リキュールも製造しています。



こうじ室



米洗い



袋搾り



糴入れ



米を蒸す



あらばしり



④ マルト醤油

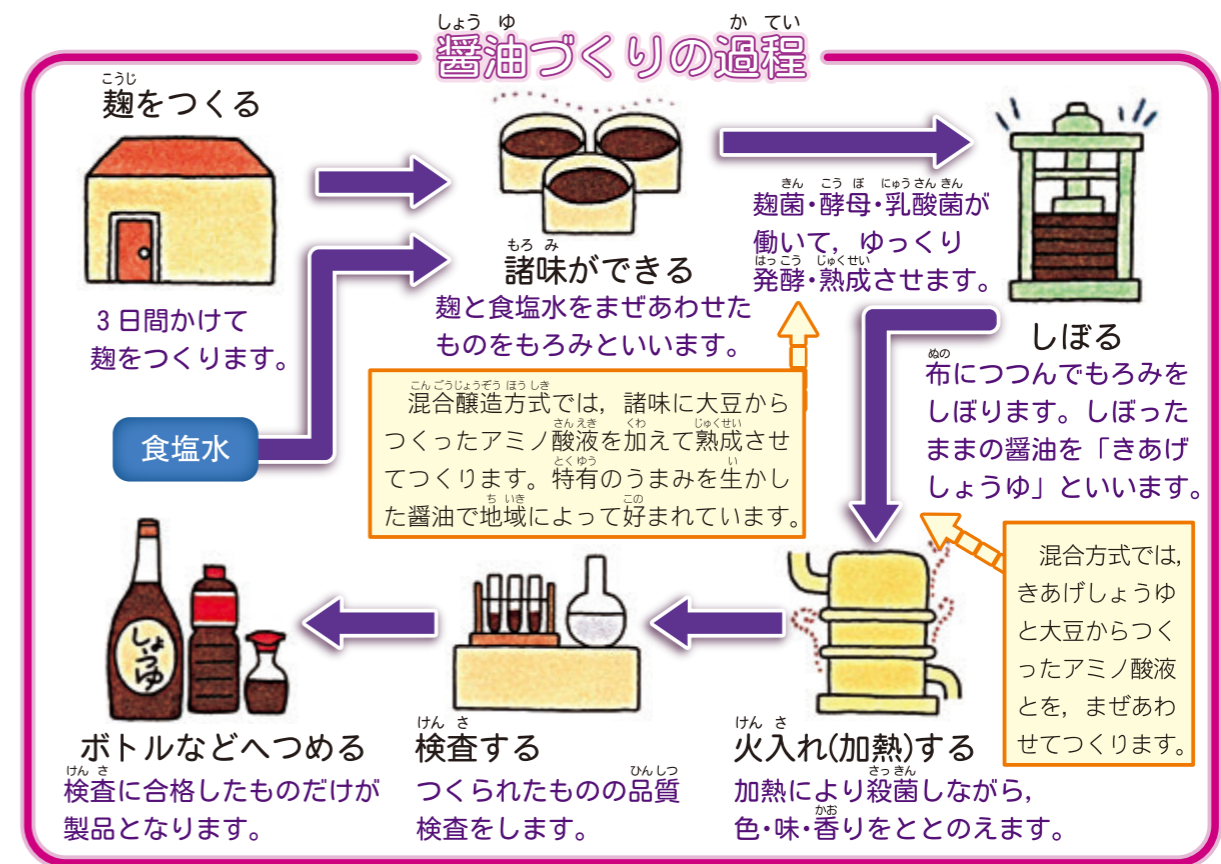
マルト醤油では、調理する際に使用する「醤油」や「ポン酢」などを作っています。醤油の原料は、大豆や小麦です。



マルト醤油で作られる製品

これらの原料をもとに「麴」を作ります。この「麴」に「食塩」を混ぜ合わせた「もろみ」をしぼるところまでを福岡県全体の大きな工場で行っています。マルト醤油では、火入れ、加熱する過程からボトルなどに詰めて販売するところまでを行っています。

マルト醤油では、6人の人たちが働いており、家庭用や業務用の醤油を生産しています。作られた醤油は、町内の小学校などの給食でも使われています。



醤油を作るときは、熟練した手作業の技術が必要です。マルト醤油では、1日に約500本以上の醤油が生産されています。また、作られた醤油は、第三者の目で厳しく検査をしてから出荷されます。これは、より品質のよいものをお客さんに使っていただくためです。



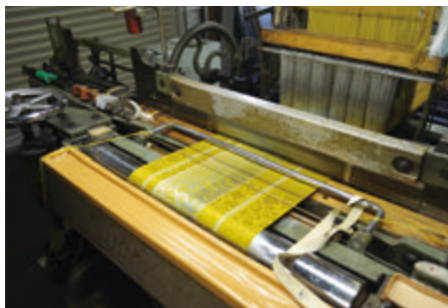
マルト醤油 山元さんの話

醤油は、大きく味を変えてはいけけないので、昔からの伝統を守りつつ、新しい商品を生み出しています。遠方の方でも買ってくださるお客さんがいて、宇美町のふるさとの味としてこれからも守り続けたいです。





染色された糸



整織された帯

⑤宇美の織の里もりおーる

宇美の織の里もりおーるは、桜原にある博多織の工場です。ここでは、博多織の帯や小物などを作っています。創業は1896年（明治29年）で、創業120年を超えて、絹と向き合ってきた会社です。桜原にある工場では博多織の帯や小物も作っていて直売所もあります。ここでは博多織を実際に織る体験や工場見学もできます。

博多織とは、鎌倉時代、博多商人が僧侶とともに宋の時代の中国に渡り、織物技術を持ち帰ったのが始まり。江戸時代になると筑前国（今の福岡県の大部分）の領主であった黒田長政が博多織を毎年幕府に献上したことから「献上博多」と呼ばれていました。博多織は、経済産業大臣指定伝統工芸品に指定されています。

博多織ができるまで



もりおーるには博多織の伝統工芸士の方がいて、それぞれの工程を分担して作っています。博多織ができるまでは、染色(糸を染める人)、糸繰り(上糸と下糸を作る人)、整経(たて糸を巻き付ける人)、意匠(模様を作る人)、織り手(織る人)と、それぞれ専門の技術をもった人が担当して作っています。

お客さんが博多織の帯を着けていたり、工場見学に来た人が博多織に興味を持ったりすることがとてもうれしいそうです。工場横の直売所では、商品を購入することができます。



博多織の小物



博多織の着物など



これからもこの素晴らしい伝統を受け継いでいきたいですね。

宇美町の工業



⑥株式会社トワード

井野小学校のとなりにあるトワードは、主に飲食店で使用する食品やお菓子、飲料などを扱う物流センターで、センターには大きな倉庫があり、冷凍、冷蔵、常温、超冷凍の4つの温度帯で食品を保管しています。

冷凍保存された肉や魚、米、工場で作られた飲料や調味料など様々な食品がセンターに搬入されます。

センターでは、食品の種類毎に賞味期限管理を行い、専用の在庫管理システムでデータ化し、パレットという台に載せて、それぞれの食品に適した温度帯の倉庫で保管します。



天井まで積み上げた食品



フォークリフトとパレット



箱詰め作業



配送の準備

倉庫内の保管在庫数は全部で約58万ケースあります。保管されている食品を賞味期限の日付順に仕分け作業を行い、冷凍品・冷蔵品・常温品をまとめて運べる専用トラックで九州一円や中国地方の焼肉店や寿司屋、お菓子屋、飲食店などに配送します。

センターは24時間365日稼働しており、倉庫に食品を運び入れたり、取り出したりする人、店舗毎に仕分けをする人、配送する人、データを管理する人など、たくさんの方が働いています。トワードは、福岡県のほか、佐賀県、神奈川県にも物流センターがあります。

