



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。



宇美町にはどんな工場があり、どんなものをつくっているのか調べてみましょう。



(2) 宇美町の工業製品や工場のようす

宇美町には約180の工場があり、2,500人以上の人気が働いています。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。

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	180事業所
働く人の数	2,598人
生産額	573億7,100万円

宇美町の主な工業

産業中分類	工場数	人數
金 属	9	112
家 具	26	147
食 料 品	11	373
電 気 機 械	12	475
はん用機械	12	153

資料：令和3年経済センサス・活動調査
(働く人が4人以上の事業所が対象)

宇美町にはどんな工場があり、そこで働いている人たちはどんな工夫や努力をしているのでしょうか。





▲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鋳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。



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。



まさやさん

大きな車が製品を運べるように工夫もされているよ。



せいこさん

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



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、苦労の連続ですが、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



子安新橋 (高欄工事)



正法橋 (高欄工事)

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、未来のことにも考え、環境にも配りよした持続可能な社会をめざ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。

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)



福岡大名ガーデンシティ (熱源空調工事)



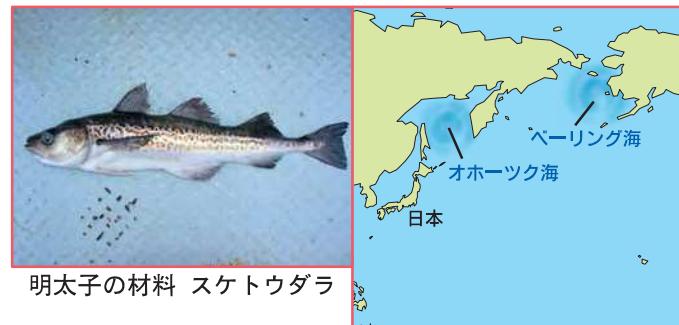
天神地下街 (建築金物工事)



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)



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物で、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。



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込んで熟成し、風味の良い昆布漬辛子明太子を作っています。

明太子の製造過程



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。