

次代を拓く

「西光エンジニアリング株式会社」

国内はもちろん、世界にも通じる静岡県の「ものづくり」。
新技術や新分野への挑戦によって、世界での活躍が期待される県内企業は後を絶たない。
今号は食品の乾燥技術などを通じて日本中の企業と連携する
藤枝市の「西光エンジニアリング株式会社」を紹介する。



マイクロ波減圧乾燥技術を用いた5段型減圧乾燥機。
従来の乾燥機に比べると乾燥時間は27分の1、
消費電力は50分の1に削減できる。



海外向けの政府広報誌が 「日本が世界に誇る技術」と紹介。

成分そのままの食品乾燥技術

食品の機能性に対する注目が集まる中、ドライフルーツなどの乾燥食品がヘルシー志向と相まって人気だ。しかし、従来の乾燥技術では果実の細胞を壊してしまいうため、食品の機能性を十分に活かせない。ところが、藤枝市の西光エンジニアリング(株)が開発したマイクロ波減圧乾燥技術を用いると、色彩、風味、成分を損なうことなく、酵素が活性のまま乾燥するので、真にヘルシーな食品が生まれる。

同社の創業は昭和62年。自動車のアルミニウムエンジンに焼き入れをする機器を設計・製造する企業として誕生した。熱処理の技術はやがて茶類の焙煎に活かされ、大手メーカー数社のプラントに機器一式を納品。その後、九州工業大学や関連会社と連携してシステムの自動化を図り、真空中で水分を飛ばすマイクロ波

乾燥トマトを製品化した「スゴカントマト」。販売は同社が立ち上げた(株)沖友が行う。



工業用大型乾燥装置の開発でトヨタグループの(株)キャタラー「グローバル貢献賞」を受賞。同社の技術力が世界で評価された証。



西光エンジニアリング(株)の代表取締役・岡村邦康さん。「現在は薬用植物の乾燥にも取り組んでいます」

減圧乾燥技術を平成22年に確立した。翌年、同社は新技術の実用化と大型化を目指して、静岡県が推進する「フーズ・サイエンスヒルズプロジェクト」に参画。産学官の連携によって大量生産が可能な「マイクロ波減圧乾燥機」を完成させた。同社の代表取締役・岡村邦康さんは「創業前、茶関連の会社に勤めていたことが茶類の焙煎へつながり、それが乾燥技術の道を開いたと思います」と経緯を振り返る。

交流網から生まれる新しい絆

現在、同社は全国各地の一次産業と連携し、沖縄県の乾燥モズク、北海道の帆立スナック、静岡県の皮ごとミカンなどの乾燥食品を商品化し、そのネットワークを用いて各商品の販路拡大にも努めている。こうした交流が契機となり静岡県藤枝市と沖縄県宮古島のよう

ケースもある。また、災害時の業務中断リスクを抑えるBCP契約を北海道や沖縄の企業と結ぶなど、同社のネットワークは、さまざまな分野で活用されている。

世界への扉が開く

そんな先進的な技術と姿勢が評価され、同社は政府広報誌「We Are Tomodachi」2016年新年号に「日本が世界に誇る技術」として掲載された。同誌は日本の政策、文化、技術などの国外への発信を目的に、首相が訪問国などで配布することから、同社の存在は世界レベルで広がっていく可能性がある。

新技術が開く世界への扉。「私たちの地域貢献が富士山静岡空港の活性化にも役立てば嬉しいですね」と語る岡村社長の目は世界を見据えている。

Company Data

西光エンジニアリング株式会社
静岡県藤枝市高柳3-30-23
電話: 054-636-0311
<http://www.seikoeng.jp/>