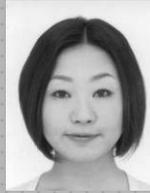


突撃インタビュー

編集部ハルちゃんが行く！

ハルちゃんって誰？



なぜか最近釣りに興味が湧いている、本誌の編集担当。行きたい行きたいと周囲に吹聴していたら、釣りに詳しい知人がアジ釣りに連れてってくれました。今まで2、3回行ったことはあるのですが、毎回10尾足らずだった私に向かって「言うとおりにやれば40尾は釣れる」と豪語する知人。絶対無理...と思っていたのに、4時間足らずで70尾近く釣れました。夢のよう！また行きたいなあ。どなたか釣りに詳しい人いませんか...

今回は、住友電工ハードメタル(株)グループのイゲタロイ基幹工場としてトップレベルの技術を誇る、北海道住電精密さんにインタビュー。さまざまなシーンでものづくりを支えている刃先交換チップについてお話を伺いました！

第76回目 北海道住電精密株式会社



〒079-0304 北海道空知郡奈井江町字奈井江776-1
TEL (0125)65-5501(代表)
<http://www.nnss.co.jp/hokkaido/>

お話を伺った方



代表取締役社長
中堂 益男 氏



取締役
製造部部长 兼
システム課長
金山 達也 氏

今回のお題：町と企業の関係

炭鉱の町からのスタート

ハル:御社は住友電工グループの超硬工具「イゲタロイ」の基幹工場だそうですね。

中堂:そうですね。当社は住友電気工業(株)の超硬合金工具である「イゲタロイ」刃先交換型チップの専門メーカーとして1980年に操業を開始し、その後、超硬工具の原料粉末である完成粉末を製造品目に加えながら生産規模を大きく拡大してまいりました。

ハル:御社の詳しいご沿革を伺う前に、まずはこの奈井江町についてお聞きしてもよいですか？ 住友電工さんという関西のイメージが強かったのですが、この奈井江町とはなにかゆかりがあったのでしょうか。

中堂:奈井江町の歴史は、1890年の奈井江村設置から始まります。農業と炭鉱の町として発展してきましたが、エネルギー革命による石炭産業の斜陽化から、新しい産業振興が求められるようになり、製造業をはじめとした企業誘致を進めてきました。住電グループとしても「イゲタロイ」の専門メーカーをつくりたいと思っていた背景があり、当社設立の運びとなったのです。イゲタロイは量産工具ですから、あちこちでつくるより、集中したところをつくったほうが効率がよいですからね。

ハル:町と企業、両者の願いが一致したんですね。御社のHPを拝見したとき、沿革の所々に「1986年 従業員100人を突破」...「2011年 従業員430人を突破」などと書いてあって珍しいなと思っていたのですが、奈井江町の歴史を伺ったあとではその意味もわかる気がします。町の活性化にも貢献なさっているんですね！

中堂:奈井江町の皆様をはじめ、さまざまな支援をいただいた結果と言えますね。現在500名を超える社員のほとんどが道内出身者です。1982年には当社の進出が契機となり、住友電工焼結合金の所在地である岡山県高梁市成羽町との間に友好都市提携も結ばれたんですよ。

ハル:それは素敵な展開ですね！

北海道の地の利を生かす

ハル:でも、北海道という地理は御社のものづくりに対して影響を及ぼさないんですか？ このあたりは冬の平均温度は高くても-2℃、低いときは-10℃にまでなるとか...。寒さともものづくりは関係ないのかな。

金山:それは空調設備で調整できますからね。それよりも、北海道だからこそその利点もあるんです。

ハル:そうなんですか!?

金山:先ほど中堂が申しましたように、当社ではイゲタロイのほかに

超硬合金の材料である造粒粉も手がけています。後ほど詳しくお話しますが、150種類くらいの原料をさまざまに組み合わせると均一に混ぜるには、湿気は大敵なのです。北海道の冷涼・乾燥な気候は、粉末冶金にとっては適しているのですよ。

ハル:なるほど。東京の夏の湿気といったらひどいからなあ。

金山:当社の造粒技術はトップレベルだと自負しております。だいたい15種類くらいの原料を混ぜるのですがさまざまな比重や性質をもつ原料を均一に混ぜるには、ノウハウがいりますからね。

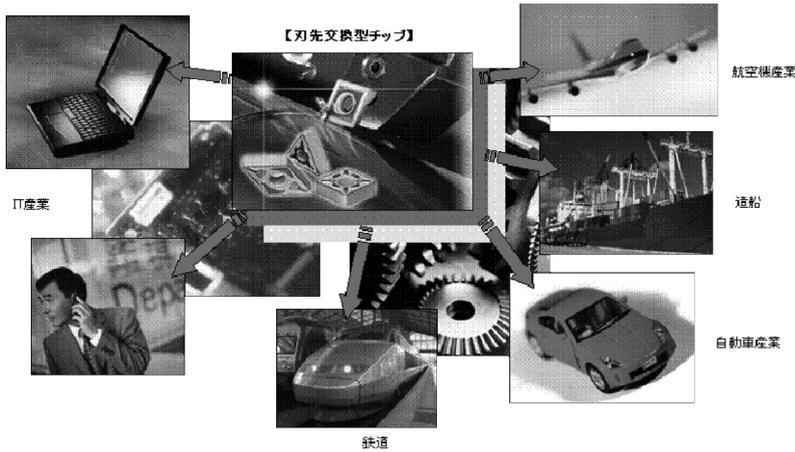
中堂:ここでつくられたものの3~4割はこの工場です。刃先交換型チップに使われますが、残りはその他の超硬製品用として住友電工グループ会社へ送られています。

ハル:御社でつくられた造粒粉から、さまざまな製品が生み出されているわけですね。

金山:そうですね。原料からつくっていると、素材メーカーに対していろいろ自分達の意見が言えるという強みもあるんですよ。素材メーカー任せだと、カギとなる部分がないこともありますからね。

ハル:対等な立場から要望や意見が伝えられるわけですね。

中堂:加えて、高度な粉末冶金技術と



住友電工グループの一員として、切削加工分野で重要な「超硬工具イグタロイ・刃先交換型チップ」や「超硬合金用粉末」を製造している北海道住電精密さん。
刃先交換型チップは、自動車、鉄鋼、機械・装置、金型からIT産業に至るまで、あらゆる工業分野における必需品。原料から製品まで一貫した高効率生産ラインで、国内外問わず「世界のものづくり」の発展を支えているんですね！

ファクトリーインフォメーションを融合させて、原料から製品まで一貫した高効率生産ラインを持っているのも当社の強みと言えますね。

ハル: 具体的にはどんな工程があるんですか？

金山: まずは「混合」です。高純度のミクロンサイズの原料粉末を、溶媒を用いて均一に粉碎混合します。そして「乾燥造粒」。高音のガス雰囲気中に混合液をノズルから噴出させて乾燥させ、造粒します。ここにも多くのノウハウがあるんですよ。その後「プレス」→「焼結」→「研削」→「プレホーニング」→「コーティング」→「検査・包装」という工程を踏みます。

ハル: コーティングって、ものすごいノウハウのかたまりだって聞いたことがあります！

金山: 当社ではガスを使って化学反応させてコーティングする「CVD法」と、物理的にコーティングする「PVD法」を手がけています。CVD方はワークが回転する旋削加工にPVDは工具自体が回転し、工具に衝撃がかかる転削加工に向いていますね。

ハル: 御社では、どのくらいの種類のものを手がけているんですか？

中堂: 何千種類もの製品を手がけていますよ。条件が変わるとコーティングなども変わりますからね。

ハル: ひええ、数千種類！

金山: 工場では全保有設備の80%が

オリジナル技術、約30%が内製です。
ハル: 御社は新工場も稼働されたそうですね。

中堂: ええ、ラインを一直線に配置することで、同期化・整流化を実現しました。以前は増築を重ねていたこともあって流れが悪かったのですが、新工場ですべて流れ作業を実現したところ、リードタイムはほぼ半減、生産性も約2倍になったんですよ。

ハル: それは画期的ですね！

金山: 新工場ではシステムやプログラミングを工夫し、一人あたり2工程が多いですね。これによってスピードアップ、効率アップを実現できたと思います。また加工機をカスタマイズすることで、コストダウンや情報漏洩の防止にも努めています。

環境・人材育成への取り組み

ハル: 住友電工グループではチップのリサイクルも積極的に手がけているそうですね。

中堂: はい、日本のユーザーと提携してイグタロイを回収し、国内でリサイクルできるようにしています。今後は海外に出たものもリサイクルしていきたいですね。

ハル: ユーザーや若手人材育成については、なにか取り組みはありますか？

金山: ユーザーへの支援としては、加工実演やPR抜きの講習、お客様向け

問題解決対応やテストカットなどを開催しています。北海道という場所柄、工場見学に来られるかたも多いですよ(笑)。でもそれが町の活性化にもつながるのであれば、嬉しいことではないかと。

ハル: なるほど、それも北海道の地の利ですね！ 御社が毎年開催している芝桜祭りには2800人も参加者が訪れた年もあるというし、今後ますます活気ある町になられていきそうですね。若手育成についてはいかがですか？

中堂: 年に3~4人、伊丹の住友電工ハードメタルに若い社員を派遣しています。また、週1回、社内で英会話教室を開いています。設備や営業業務では、海外の人とやりとりすることも多いですからね。北海道にばかりいては、どうしても視野が狭くなってしまいう危険性がある。若い社員たちには広い世界を見てもらえるよう、今後も尽力していきたいですね。

ハル: 最後に、今後の展望についてお聞かせいただけますでしょうか。

中堂: 住友電工グループは、おかげさまで超硬工具業界全体で4年連続で国内トップシェアを達成しました。今後は国内のみならず、海外のシェアもさらに拡大していきたいと考えています。材料開発も含め、今後も新たな躍進を続けていきたいですね。

取材のあとのお楽しみ♪

北海道といったらそれはもう、美味しいものだらけでとても絞きれません！ まずはお寿司♪「八角(はっかく)」という魚を初めて食べました。体が凸凹していて、断面が八角形になる(スターフルーツを切った時みたいに)になるからこの名で呼ばれているとか。自身魚の上品な味わいの中にもコクがあり、すこしコロリした食感で美味しかったです！そしてシシャモのお刺身。子持ちシシャモのイメージが強かったけど、雄のシシャモの身ってこんなに脂がのってて美味しいものだったのか…。うーん、一日じゃ足りないっ！

こんなモノ★見つけました★

驚きのトマトジュース！

工場見学をさせていただいたあと、なぜか出てきたトマトジュース。一口飲んでみてびっくり！こんなに美味しいトマトジュース、飲んだことありません。なんでも社員さんのご両親がご夫婦で作られているとか。濃厚な甘味(もちろんトマト本来のもの)がありつつ爽やかで、とてもこれだけの文字数ではあの美味しさは説明しきれませんー！