



企業の  
国際貢献

インドの納入先

## 食品加工・成形装置のレオン自動機 新興国に安全・安心な食文化を

### ナイジェリアやコンゴ民など攻勢

食品加工・成形装置メーカーのレオン自動機(株)(宇都宮市)は、ナイジェリアやコンゴ民主共和国などアフリカ各国・地域や、インドといった新興国・途上国への攻勢を強めている。田代康憲社長は「少子高齢化によって今後大きな需要増の見込めない国内に比べ、人口増に伴い食物需要の増加が期待できる新興国への展開を強化したい。顧客である日本企業の海外展開が活発化していることも背景にあります」と話す。同社の海外売上比率は食品成形装置に限れば現在約30%。今後も海外展開に力を入れ、この比率を引き上げたい考えだ。

同社の原点は1963年に開発したまんじゅうの自動

加工装置「包あん機」。まんじゅうはそれまで手のひらの繊細な感覚や微妙な動きによって手作りで作られていた。当時、機械での加工が難しかった液体でも固体でもない粘弾性のある生地の性質を「流動学」(レオロジー)に基づき分析・数値化することで、独自の回転円板「包着板」を使って自動的にあんを生地で包み込み、高速・正確に丸いまんじゅうを自動成形することに成功。それまで6つあった工程を世界で初めて1つの工程に短縮できたという。この“レオロジー”が社名の由来でもある。現在はまんじゅうや中華まん向けなど国内の包あん機シェア9割を占めている。

装置を開発したのは創業者で現名誉会長の林虎彦氏。同氏の哲学は、食卓を囲む家族や知人の団ら

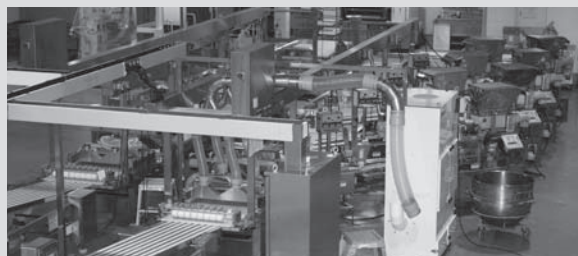
ん、人の和を大切にすること。自動成型機の開発により、食品加工時に必要な時間を短縮することで、文化や芸術に費やすための時間を増やす必要があるという思いも持っていた。一方、自動化・機械化によって食にまつわる伝統文化が損なわれることがないように配慮することも心掛けたという。そうした創業の精神は現在も同社の底流に流れている。

具を生地で包み込むまんじゅうと同じような構造を持つ食品は、世界中の国や地域にある。そのため設立7年目にあたる1970年にはすでに欧州拠点を設置するなど、創業当初から海外に目を向けていた。その際、「当社は装置メーカーではあっても、決して売りっ放しということはしません。原材料の配合法や製造法から、新商品の提案、関連商品の国際トレンドまで、情報やノウハウなどソフト面のサービスも併せて提供しています」と田代社長。“食文化への貢献”がキーワードだ。

## 「地域密着型」がカギ

海外に対しては、ドイツ、米国、台湾にそれぞれ拠点を置く海外子会社と、本社にあるアジア部の4極体制で展開している。このうち、アフリカに関しては、欧州から中東までカバーするドイツの現地法人が担当する。同法人には日本人駐在員10人と現地スタッフ合わせた計50人が駐在。主に展示会や現地の提携代理店を通じて寄せられた引き合いに応じて同社製品を納入するケースが多い。

そのうち、ナイジェリアやコンゴ民主共和国ではそれぞれ、包あん機をはじめ成形機やコンベアなど計2億5,000万円の製造ラインを受注した。両国での



コンゴ民主共和国には大型ラインを納入



田代社長



包あん機

受注をきっかけに、この5年でアルジェリアやエジプト、リビア、モロッコなど主に北アフリカ・マグレブ地域への納入が相次いでいるという。海外担当取締役の中尾明功氏は「従来アフリカでは、クッキーなど比較的小規模の生産工場向けに成形機単体での受注が中心でしたが、資源開発や穀物生産の増加に伴い各国の財政にも余裕が出始め、ビジネス環境も好転。国内の食料事情の改善にも目が向けられつつあるようです。現地政府の取り組みとともに、中東産油国の資本参加も目立っています」と話す。コンゴ民主共和国の製造ラインは9月中にも本格稼働する。アフリカへの出荷実績は計12カ国に達する。

インドでの受注も活発だ。同国では現地の伝統菓子の製造工程の近代化とともに、クッキーなど欧米の食文化の普及に伴い自動化装置への需要が拡大しているためだ。同国にはすでに約100台を納入。このほか、トルコやサウジアラビア、イランなどでも現地の菓子メーカーから1台当たり5,000万円前後の成形機の受注が増えている。

中尾氏は「現地の販売代理店と情報を十分に共有し、いかに地域密着型の展開を図るかが海外に進出するうえでの鍵。今後も各国で、安全・安心でおいしい食べ物を手に入れることのできる環境を提供していきたい」と語った。

### 食への姿勢示す“まんじゅう塚”

レオン自動機の宇都宮本社工場正門を入るとすぐ、「まんじゅう塚」と呼ばれる石碑が目に入る。創業者である林虎彦氏が、包あん機の開発・研究の際に使われたまんじゅうを弔うため建てたものであるという。その下にはまんじゅうが安らかに眠っている。食や文化を大切にしている創業の精神が受け継がれている様子が見て取れる。

