性能優位で市場開拓へ

ドーワテック 急速凍結、バナナ熟成を双頭に

鈴木　基良社長

急速凍結装置、バナナ熟成加工設備を双頭に事業展開するドーワテック（社長＝鈴木基良氏、本部・静岡県三島市平成台二一）は、顧客志向に基づく品質優位性を追及しつつ市場を拡大させている。急速凍結装置では差圧冷風、ブライン冷却を組み合わせた早い・安心・確実なステンレスフリーザー、バナナ熟成加工では独自のシートレス差圧式と熟成工程のコンピュータ管理を中核に全国に販路を広げる。直近には低温技術を展開しつつ卸売市場の大規模空間での青果定温管理などを標的に事業領域の拡大にも注力する構えだ。

同社は昭和四十七年に創業（当時は同和機器工業）、今年で四十周年を迎える老舗（しにせ）企業。設立当初のユニットクーラー、エバコンなどを主力にした製作から昭和五十～六十年代に完成品へと事業シフト、冷風除湿乾機などを逸早く商品化する一方、海外製品が主役であった急速凍結装置の内製化に標的を当てつつ開発して市場投入。当初から志向した性能優位性の追及は、この分野で大手プラントメーカーなどに互し、全国をエリアにした事業を通じて市場評価の高さを実証する。

同社が急速凍結装置の主力とするステンレスフリーザーは、ベルト下面をマイナス四三度Cのブライン（塩化カルシウム）、上面を差圧マイナス四五度Cでブラスト冷却するサンドイッチ構造の独自方式。十五時間の連続運転を行っても庫内のエアクーラーへの着霜が無く、凍結能力を損なうことなく初期能力を発揮するもの。凍結工場にとって最大の利点となる計画生産を可能にしたオンリー・ワン商品とし、市場評価を高めている。

装置製作では工場完成度を高めて出荷、輸送効率を考慮した設計を行っているため、小型・コンパクトでありながら初期能力を発揮するというユーザー志向に基づく利点もある。ステンレスベルト方式を主力に展開しているのも冷却効率の高さに留意したためという。

急速凍結装置では連続式ステンレスフリーザーのほか、スパイラルフリーザー、少量生産向けのワゴンフリーザーなど用途・規模に合わせたラインアップを用意。北海道から九州まで全国を対象にした展開を行っており、産地凍結を主力にこれまで数百台のストックを積み重ねている。直近でも連続式のみで年間十数台を設置するなど市場評価を実績に反映させている。

この急速凍結装置とともに同社が主力フィールドとしているのがバナナ熟成加工設備。熟成加工は、輸入バナナの商品化技術として一般的。温調はプラス一三度Cから二～二三度Cまでの領域とされるが、パレチゼーションの浸透で箱詰め入荷が一般的になった現在、強制通風方式では温度ムラが避けられないため、差圧システムが導入されている。この差圧システム構築のためのシートを不要としたのが同社のオリジナリティ。バナナ熟成で二十年に及ぶノウハウ蓄積を経て開発したシステム。シートレスとしたことで、作業の省力化と省エネ化を実現。同社ではバナナ種に合わせた熟成ソフトを盛り込んだコンピュータ管理システムを顧客と共同で開発（共同特許を取得）しており、シートレス差圧熟成設備とともに総合供給を行っている。

顧客志向に基づくオリジナル性の追及。鈴木基良社長は「誰もが製作できる商品ではなく、独自性のある付加価値商品を目指してきた。顧客要望を踏まえた開発が行えることが中小企業の利点」とし、同社の基本姿勢を強調する。また同社では自社製作を原則としており、これも顧客志向のオリジナル製品づくりを貫くための基盤となっているともいう。

急速凍結装置、バナナ熟成加工設備は同社の中核事業であり、売上面ではほぼ同等。ただ、新規分野の事業化にも留意。この一貫としては、卸売市場など大規模空間に搬入される青果物などの鮮度管理を目的にした定温・外気遮断設備、割安な夜間電力を利用した冷水供給ユニットなどを開発している。このうち大規模空間用定温・外気遮断設備は、移動式空調機の吹出ノズル調整を行いながら青果物など生鮮食品の定温管理を行うもの。非温調空間で長時間置かれる生鮮食材を局所冷却することで鮮度管理を行おうという発想。同社では最適設備を構築すべく一昨年から商品化に取り組んでいる。

鈴木社長は「急速凍結装置、バナナ熟成加工に加え、事業の柱を増やしたい」として狙いを説明。バナナ熟成加工の要素技術である差圧システムでは青果管理などに横展開しているが、新分野の開拓も事業領域拡大の条件とする。

またストック市場への対応にも留意、製品技術の高度化による生産性や使い勝手の向上などのハードメリットを訴求していく考え。鈴木社長は「顧客要求に答えながら製品の高度化には努めている。この機能強化を顧客に還元することで（顧客の）設備近代化、合理化に応えたい」とし、リニューアル需要に臨む姿勢を示唆している。