

まちの 解体 新書

埼玉県
川口市

川口商工会議所会頭
細野 壽雄氏



▲伊藤鉄工株式会社
伊藤光男社代表取締役社長



▶川口鋳物職人の技の証し
KAWAGUCHI i-mono
薄肉の鋳物にほうろうをかけるのも大変な技術がいる。取っ手の赤は炎を表す。詳しくは <http://www.ferramica.com> を参照



◀溶けた金属の温度はおよそ1500℃。火山から流れ出る溶岩よりも熱い

の間でこそこぶる評価が高い。白米を炊いても、炊飯器とは比較にならないおいしさだという。ただ非常に重く扱いづらいという欠点があった。

軽くするために「強度を保ったまま金属の厚みを薄くするのが一番大変でした」。画期的な鋳物鍋の開発という難問に立ち向かったのは伊藤鉄工。その伊藤光男社長から苦労話を伺った。

実は同社の専門は、建築金物やマントホールの蓋。主力商品の一つ、排水用の継ぎ手に用いる薄肉鋳造技術を鍋の軽量化につぎ込んだ。目標は2mmを切る鍋厚。従来の技術では越えられないこのハーデルをクリアするため、研究は材料からの根本的な見直しを必要とした。

多少専門的になるが、鍋の材質は一般にねずみ鋳鉄。これだと2mm厚では十分な強度は得られない。倍以上の強度のダクタイル鋳鉄を使うと、今度はその性質上、薄くすることは極めて難しい。また2mmという狭いすき間の鋳型に溶かした鉄を毎回バラツキなく流し込むのも至難の技。試行錯誤の上、納得のいく製品が出来上がるまでには約3年を費やした。

そうしてついに今年1月、フランスの国際展示会「メゾン・エ・オブジェ」で KAWAGUCHI i-mono の鍋が世界を感嘆させる日がくる。モダンなデザインはもちろん、常識をくつがえす薄さと軽さの

の間でこそこぶる評価が高い。白米を炊いても、炊飯器とは比較にならないおいしさだという。ただ非常に重く扱いづらいという欠点があった。

軽くするために「強度を保ったまま金属の厚みを薄くするのが一番大変でした」。画期的な鋳物鍋の開発という難問に立ち向かったのは伊藤鉄工。その伊藤光男社長から苦労話を伺った。

実は同社の専門は、建築金物やマントホールの蓋。主力商品の一つ、排水用の継ぎ手に用いる薄肉鋳造技術を鍋の軽量化につぎ込んだ。目標は2mmを切る鍋厚。従来の技術では越えられないこのハーデルをクリアするため、研究は材料からの根本的な見直しを必要とした。

多少専門的になるが、鍋の材質は一般にねずみ鋳鉄。これだと2mm厚では十分な強度は得られない。倍以上の強度のダクタイル鋳鉄を使うと、今度はその性質上、薄くすることは極めて難しい。また2mmという狭いすき間の鋳型に溶かした鉄を毎回バラツキなく流し込むのも至難の技。試行錯誤の上、納得のいく製品が出来上がるまでには約3年を費やした。

細野壽雄川口商工会議所会頭が当時を懐かしく。そのころは、鋳物工場に直接かかるだけでもざっと1万6000人。その家族も合わせた市民の約半数が鋳物で生計をたてていた。さらに材料加工、機械、木型など関連業種を含めるなら市の大多数が鋳物にかかわっていたといえる。これぞまさに「鋳物のまち」。日本の高度経済成長を支えた生粹のものづくりのまちだ。

けれども、バラ色の時代は長くは続かなかつた。下請け業者の多いこの業界は不況の波とともにくらう。1970年代の石油ショック。円高による受注減。90年代のバブル景気の崩壊。加えて近年は深刻な後継者不足や厳しい公害規制にも追い

く、金属の厚みを薄くするのが一番大変でした」。画期的な鋳物鍋の開発という難問に立ち向かったのは伊藤鉄工。その伊藤光男社長から苦労話を伺った。

実は同社の専門は、建築金物やマントホールの蓋。主力商品の一つ、排水用の継ぎ手に用いる薄肉鋳造技術を鍋の軽量化につぎ込んだ。目標は2mmを切る鍋厚。従来の技術では越えられないこのハーデルをクリアするため、研究は材料からの根本的な見直しを必要とした。

多少専門的になるが、鍋の材質は一般にねずみ鋳鉄。これだと2mm厚では十分な強度は得られない。倍以上の強度のダクタイル鋳鉄を使うと、今度はその性質上、薄くすることは極めて難しい。また2mmという狭いすき間の鋳型に溶かした鉄を毎回バラツキなく流し込むのも至難の技。試行錯誤の上、納得のいく製品が出来上がるまでには約3年を費やした。

そうしてついに今年1月、フランスの国際展示会「メゾン・エ・オブジェ」で KAWAGUCHI i-mono の鍋が世界を感嘆させる日がくる。モダンなデザインはもちろん、常識をくつがえす薄さと軽さの

の間でこそこぶる評価が高い。白米を炊いても、炊飯器とは比較にならないおいしさだという。ただ非常に重く扱いづらいという欠点があった。

軽くするために「強度を保ったまま金属の厚みを薄くするのが一番大変でした」。画期的な鋳物鍋の開発という難問に立ち向かったのは伊藤鉄工。その伊藤光男社長から苦労話を伺った。

実は同社の専門は、建築金物やマントホールの蓋。主力商品の一つ、排水用の継ぎ手に用いる薄肉鋳造技術を鍋の軽量化につぎ込んだ。目標は2mmを切る鍋厚。従来の技術では越えられないこのハーデルをクリアするため、研究は材料からの根本的な見直しを必要とした。

細野壽雄川口商工会議所会頭が当時を懐かしく。そのころは、鋳物工場に直接かかるだけでもざっと1万6000人。その家族も合わせた市民の約半数が鋳物で生計をたてていた。さらに材料加工、機械、木型など関連業種を含めるなら市の大多数が鋳物にかかわっていたといえる。これぞまさに「鋳物のまち」。日本の高度経済成長を支えた生粹のものづくりのまちだ。

けれども、バラ色の時代は長くは続かなかつた。下請け業者の多いこの業界は不況の波とともにくらう。1970年代の石油ショック。円高による受注減。90年代のバブル景気の崩壊。加えて近年は深刻な後継者不足や厳しい公害規制にも追い

く、金属の厚みを薄くするのが一番大変でした」。画期的な鋳物鍋の開発という難問に立ち向かったのは伊藤鉄工。その伊藤光男社長から苦労話を伺った。

実は同社の専門は、建築金物やマントホールの蓋。主力商品の一つ、排水用の継ぎ手に用いる薄肉鋳造技術を鍋の軽量化につぎ込んだ。目標は2mmを切る鍋厚。従来の技術では越えられないこのハーデルをクリアするため、研究は材料からの根本的な見直しを必要とした。

多少専門的になるが、鍋の材質は一般にねずみ鋳鉄。これだと2mm厚では十分な強度は得られない。倍以上の強度のダクタイル鋳鉄を使うと、今度はその性質上、薄くすることは極めて難しい。また2mmという狭いすき間の鋳型に溶かした鉄を毎回バラツキなく流し込むのも至難の技。試行錯誤の上、納得のいく製品が出来上がるまでには約3年を費やした。

そうしてついに今年1月、フランスの国際展示会「メゾン・エ・オブジェ」で KAWAGUCHI i-mono の鍋が世界を感嘆させる日がくる。モダンなデザインはもちろん、常識をくつがえす薄さと軽さの

打ちをかけられて、市内の鋳物工場は現在その数わずか100前後にまで減少してしまった。

鍋で消費者にも身近に