

# 重ねた努力

東京で6月に開かれたアジア最大級の食品機械展示会。マトヤ技研工業の「鶏(トリ)マー君」は、全国ニュースや情報番組でも紹介され注目を集めた。焼き鳥に使う「ほんじり」(尾骨周辺の鶏肉)の骨を自動で抜き取る新商品。処理速度は手作業と比べて4、5倍速い。食品会社の要望で開発した。益留福一社長(67)は「10社以上が見学に訪れた」と手心えを語る。

見渡す限り畑が広がる一角に工場はある。これまで50種類を超える省力化機器を開発。23の特許を持つ。37種類は畜産県鹿児島にふさわしい食肉関連だ。

## マトヤ技研工業

(曾於市)



モニターを見ながら基板の厚みを測定する女性従業員(左)  
=都城市のマトヤ技研工業宮崎工場



技術を発信している。「鶏マー君」のように「オーダー」型の開発もあれば、提案型もある。豚の枝肉から、ろっ骨を剥がす「ミスターテンドー」は、地元の九州畜産興業が、ろっ骨にてぐすを引っかけ、力ずくで肉から剥

内臓など副生物の食肉処理機器では国内トップの実績があり、世界へ

がしているのを見て開発を提案した。法人化1年後の1999年に商品化。豊増敏夫専務

が食肉処理場を1軒1軒回り、初年度120台売れるヒット商

## 食肉用の省力機器開発

2016年6月期の売上高は過去最高の6億9770万円。一昨年と今年、タイ大手の食肉2社から豚の内蔵処理ラインを受注し

●マトヤ技研工業 大阪の電気機械メーカーに勤めていた益留福一社長が、両親の面倒を見るため1979年に帰郷。当初から会社設立を目指し、85年に豊増敏夫専務ら3人で創

業、90年法人化した。都城市と接しており2015年に敷地内に宮崎工場を新設。資本金2000万円。従業員47人。曾於市末吉町南之郷3050の6、0986(76)0018。

「内臓処理は日本の技術が最も進んでいる。世界が技術を持つている」。益留社長は売上高換算で1割強の輸出を3割に伸ばしたい考えだ。(小野智弘)

### 選考の過程

第11回南日本経済賞を評価ポイントとし、7月20日、鹿児島市の南日本新聞社で選考委員が選考委員に全会一致で決めた。5人が6企業について審議した。

候補は、南日本新聞社が鹿児島県と43市町村、約60の経済団体に推薦を依頼。南日本新聞社分と合わせて10企業・団体の推薦を受けた中から、選考対象を絞り込んだ。

選考会では、地域振興、先進性、将来性を

新商品開発やカフェ運営などを通じた地域の魅力と文化の発信も評価を受けた。

「さかうえ」は、情報技術で生産効率化を図る「農業工程支援システム」を独自開発。耕作放棄地活用や人材育成にも力を入れ、農業活性化に貢献していると認められた。

茶卸・小売の下宮園は、鹿児島茶の市場として海外にいち早く目を向けて茶葉を輸出した。



地域振興に貢献している企業について議論する南日本経済賞選考委員=7月20日、鹿児島市の南日本新聞社

- みやまことしみつ 宮廻甫允氏 (鹿児島大学名誉教授) =委員長
- 有山まり子氏 (消費生活アドバイザー)
- 大野芳雄氏 (鹿児島銀行相談役)
- 本田勝彦氏 (日本たばこ産業顧問)
- 本坊修氏 (鹿児島県経営者協会会長)
- 選考委員

### 過去の受賞企業・団体

- ▼第1回(2006年) 東町漁業協同組合(長島町)
- ▼第2回(07年) 一里原園芸組合IIアグリタウン小山(鹿児島市)
- ▼第3回(08年) 鹿児島県製茶(志布志市)
- ▼第4回(09年) カミチク(鹿児島市)
- ▼第5回(10年) フェスティバロ(鹿屋市)
- ▼第6回(11年) 松栄軒(出水市)
- ▼第7回(12年) マイクロカット(霧島市)
- ▼第8回(13年) NPO法人鹿児島グルメ都市企画(鹿児島市)
- ▼第9回(14年) 枕崎水産加工業協同組合(枕崎市)
- ▼第10回(15年) オキス(鹿屋市)
- ▼第11回(16年) キリシマ精工(霧島市)
- ▼第12回(17年) JAそお鹿児島ヒーマン部会(曾於市)