

## Life&Business

### きらり\*企業テク

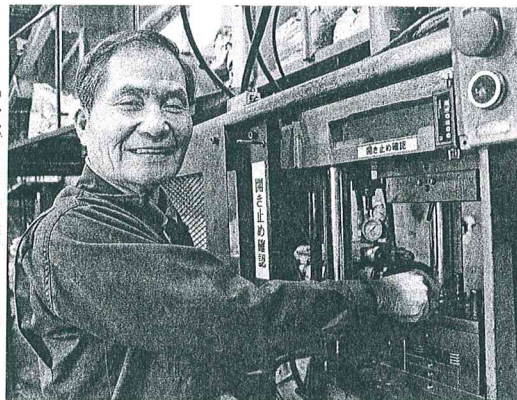
160本の軟らかいプラスチック樹脂・エラストマー製のブラシで耳あかをかきだす新しい耳かき「みみごち」を開発し、5年間で累計200万本を売り上げた。しなる素材で耳が痛くならないことが売りの。松本金型(広島県東広島市)の松本文治社長(68)は、色んなハードルを乗り越えてこそ、技術が磨かれる」と力を込める。

同社は、自動車の内装や洗濯機の部品などあらゆるプラスチック部品を作るための金型の設計、製作を一筋に長年やってきたが、2008年のリーマンショックで受注が半分近くまで減った。

「金型を作れない時間で何かできないだろうか」。松本社長が金型を仕上げる際に使うダイヤモンド製の丸いヤスリで、耳をかいていた時、ひらめいた。これまでもパブル崩壊や円高などで金型の受注が減る度に、自社製品の開発の

松本金型 広島県東広島市 みみごち

「みみごち」の生産ラインに立つ松本社長(広島県東広島市)



## 軟らかくブラシ耳すっきり

新商品の開発は、生産過剰による主食用米価の下落に悩むJA下関が、酒米の「山田錦」の栽培を検討していたことがきっかけ。下関産の原料を求めていた同社がJA下関の山田錦を買い取ることにになり、昨春、下関地酒プロジェクト

た水を使用。2月下旬に仕込みを始め、1154日醸造した。辛口で、フルーティーな香りと米のうま味が特徴という。アルコール度数は15度。720ミリ、炒入り、1650円。問い合わせは同社(0833・252・1877)。

島根の会社新商品 島根県出雲市のアルファ化米製造大手「アルファ食品」が、10分間ゆでるだけで出来る上がる玄米の新商品「サラダ用ブラウンライス」を発売した。

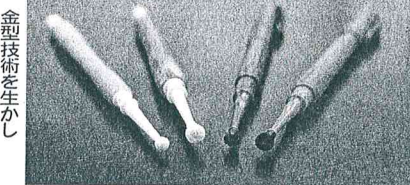
近年、首都圏のサラダ専門ア化技術を生かし、調理の手間や玄米特有の匂いを軽減させたサラダ用商品を開発した。

ゆでて水気を切り、野菜と混ぜてドレッシングをかけた後、スープやリゾットに入れたいして楽しめる。

必要性を痛感していた。転機と捉え、09年3月から開発を始めた。当初、内側に折れた8本の爪でつかみ取る仕組みの「変形型」を軸に開発を進めていたが、竹製耳

かきについている羽毛「ぼんてん」をまねて作ったブラシでも、耳あかがよくとれることがわかり、ブラシの先端をかき形に改良し、柄の両先端に付けた。今ではシリコン5種(各500円、税抜き)のすべてにかき付きブラシを付けている。

「プラスチックの金型は、型からどのように取り出すか、抜き取り方法が技術の全て」と言い切る松本社長。たい焼きの型のように上下に開けは取り出せるものはほとんどないとい、複雑な設計が求められる。だが、通常、5小程度にもなる大型の金型を作ることもあるが、耳かきの金型は小さく、使う金属も少ないため、試作を繰り返すことができた。



販路開拓に1年間かかり、さらに改良を続け、11年に販売にこぎ着けると、ヒット商品に。現在では耳かきの金型技術を応用し、舌ブラシや爪削りなども発売している。松本社長は「まだまだ成長途中」と語り、中国など海外進出も目指す。

金型技術を生かした「みみごち」

(広島総局 岸下紅子)

#### 【概要】

1976年、広島県東広島市西条町で松本社長が創業し、プラスチックの金型の設計・製作が主な業務。78年に株式会社となり、89年に現在の同市志和町に移転した。資本金1000万円。従業員25人。2016年1月期の売上は3億8000万円。