あなたと大和製衡をむすぶ情報誌

Yamato

Yamato news

2022.JAN
No.425

Happy New Year 2022

CONTENTS

アフターコロナの世界に
大和製衡がご提案したいこと。

New standard of post-corona world

PICK UP CONTENTS

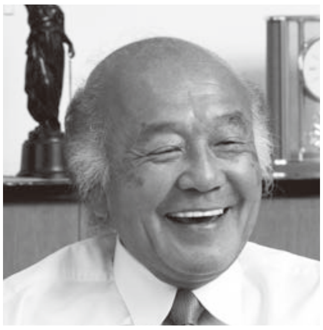
受賞しました
農林水産研究開発功績者表彰

製品紹介
防水型デジタルはかり
ベビースケールがリニューアル

ニュース
・「浦サワラ」キャンペーン
・バリアフリー体重計 SMOOZER™

展示会情報 / Yamato Official Blog

VOICE



　新年明けましておめでとうございます。
　大和製衡が100周年を迎えた一昨年2020年から世界中で猛威を振るったコロナ禍は、国内では少しずつ収束への光が差しているように見えますが、引き続き感染が広まっている国および地域もあり、まだまだ予断を許しません。また、直近では世界的な半導体不足も発生しており、これに加えて今後の国内の人口減少や環境問題といった市場に多大な影響を及ぼす切迫した問題が引き続き懸念されます。
　こういった困難な状況の中でこそ、事業継続のためには短期的な考え方ではなく、長期的な観点に立った計画を立てることが重要だと考えます。大和製衡は200周年へ向かってスタートを切るため「100年の計」をたてております。

■単位を守る

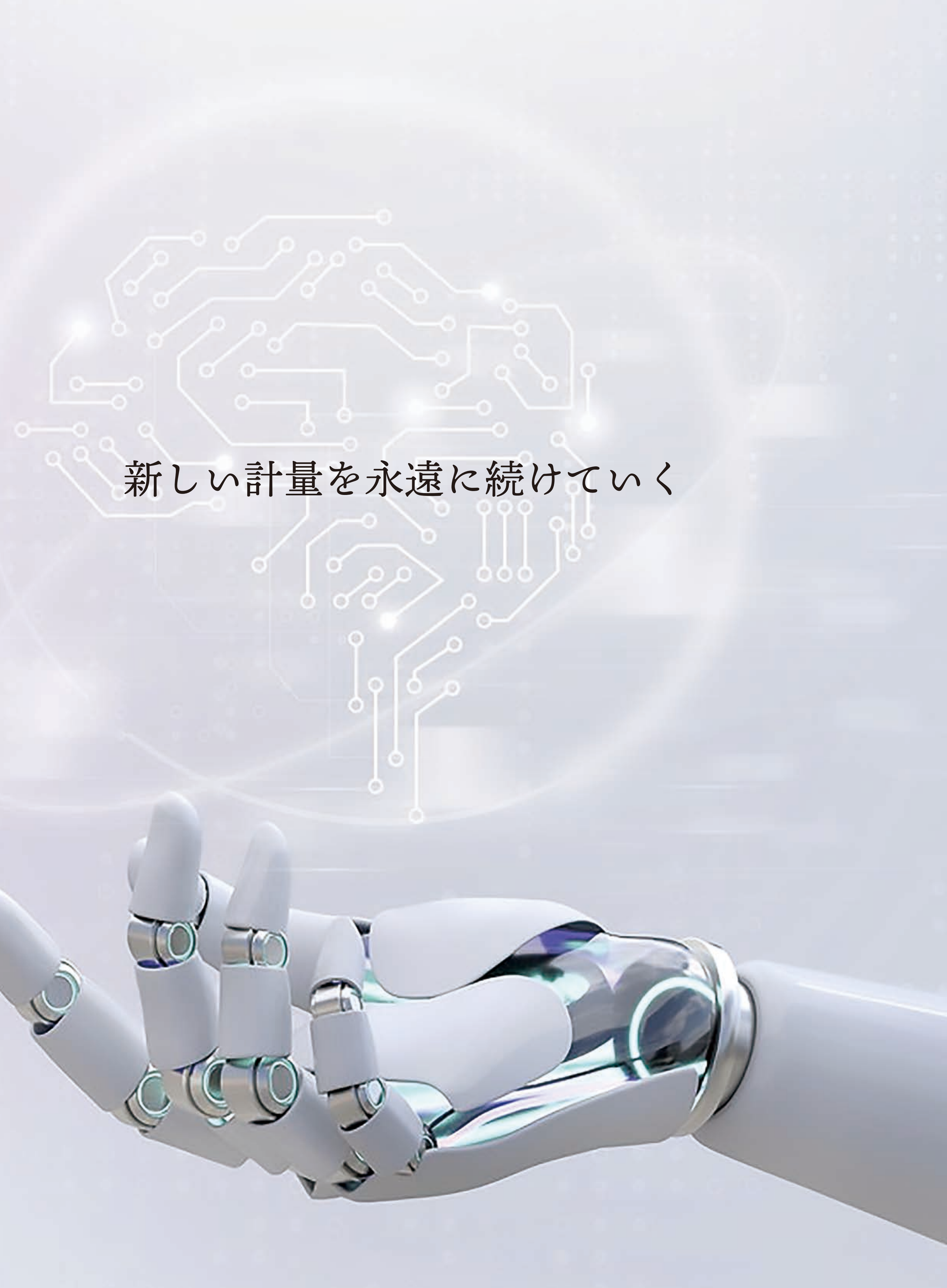
　創業100周年を超えて、弊社のルーツである航空機・自動車製造に関わる風洞天秤や高速道路向け軸重・輪重計などの高精度・高速・大秤量のセンサー技術をあらゆる産業に展開してまいりました。第一次産業から第三次産業まで全産業を対象にした計量機器の総合メーカーは世界で大和製衡だけです。今後も地球に引力が存在する限り、同じ重さが存在し、質量単位も変わらず存在し続けます。今後も永遠に質量計は必要とされ、この「単位を守る」という社会的使命は大きいと考えます。

■受け継がれる家訓

　私が大和製衡に入社したのは今からおよそ50年前のことです。当時から今日まで変わらないのは、川西家に代々受け継がれている家訓「余計なことはするな！時代に応じた高度技術により本業を進化させろ」を実践しているということです。この時代に応じた高度技術をもって弊社で取り組む「革新的原材料削減」は今や世界の130カ国以上に展開されており、国際化比率は約6割となり、世界中の省資源・省エネ・CO2削減に大きな貢献をしていると自負しております。
　次の200周年のさらに先の1000年企業へ向かうという信念で社員一丸となり、永遠に継続する世界唯一の計量機の総合メーカーとして世界への貢献を継続してまいります。今後におきましても、みなさま方と社員一同とで手を取り合って「世界中の省資源・省エネ・CO2削減」を実現する企業でありつづけることを目指してまいりたいと思います。

　みなさま方のより一層のご活躍、ご発展を祈念いたしまして、新年のご挨拶とさせていただきます。

大和製衡株式会社
代表取締役社長　**川西　勝三**


新しい計量を永遠に続けていく

PRODUCTS LINE UP

NEW!

防水型デジタル上皿はかり UDS-211W

防水性に優れたデジタル上皿はかりがリニューアルしました。
IP65準拠の防水性、3000時間の長寿命（アルカリ電池使用時）、
安定サイン点灯までの計量スピードは1秒以下を実現し、
計量結果が見やすく、快適な計量体験をお届けします。

NEW!

デジタルベビースケール UDS-211Be-K

安心と使いやすさを両立させたベビースケールが
リニューアルしました。カゴに大きく緩やかなカーブがついている
ので赤ちゃんに負担をかけることなく測定が可能です。

NEW!

防水型デジタル台はかり DP-6701series

ユーザーメリットに貢献する機能が満載のオールステンレス
の防水型デジタル台はかりです。防塵・防水等級はIP65に
準拠し、あらゆる業界でご利用いただけます。
食品工場や給食センターで活躍するキャスター付き、
コンパクトな卓上型タイプも揃えております。

PICK UP CONTENTS

受賞しました

令和3年度(第22回)

民間部門 農林水産研究開発功績者表彰

公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会会長賞

2021年11月25日、東京ビッグサイトにおいて、農林水産研究開発功績者表彰が開催されました。
大和製衡は「公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会会長賞」を弊社岡部執行役員、長尾顧問、三田尾副事業部長が受賞しました。

いただいた表彰状とトロフィーは現在大和製衡の展示ルーム内の書籍コーナーに飾ってあります。

受賞の経緯

■背景

従来、水産物の品質評価測定法は専門技術や大型設備が必要で、水産流通現場での測定は困難であるため、消費者がもっとも知りたい脂の乗りや鮮度などは専門家の経験値(目利き)で主観的に評価されてきました。また、当時もハンディタイプの測定機器は存在していましたが、かなりの高額であったため、生産者、流通業者、小売店が入手して使用するには困難な状況でした。

■研究内容・成果

インピーダンス法(電気の流れやすさ)を原理とした小型プロトタイプを製作し、瞬時に脂肪率測定、鮮度判定、解凍品判別が行えるプログラムを開発しました。以前より、脂乗りとインピーダンスの関係は知られていましたが、多周波数でインピーダンスを測定することで、活かり身、硬直、軟化(熟成)といった水産物の身質に関する情報も把握できることが明らかになりました。また、冷凍して解凍した水産物は周波数ごとの差がなく、解凍品も容易に判別できるので「冷凍していないことの証明」という新たな指標も確立しました。

■普及状況

本業績は「フィッシュアナライザ」として商品化され、販売価格を既存の1/10程度(最上位機種で15万円)に抑えたことで900台以上の販売実績をあげることができました。また、答志島トロサワラ(三重県)や浦サワラ(兵庫県)など、地域の優れた水産物のブランド化に貢献しました。全国の大学や各県の水産研究施設ではフィッシュアナライザを利用した研究が行われており、新たな技術開発が期待されています。

評価のポイント

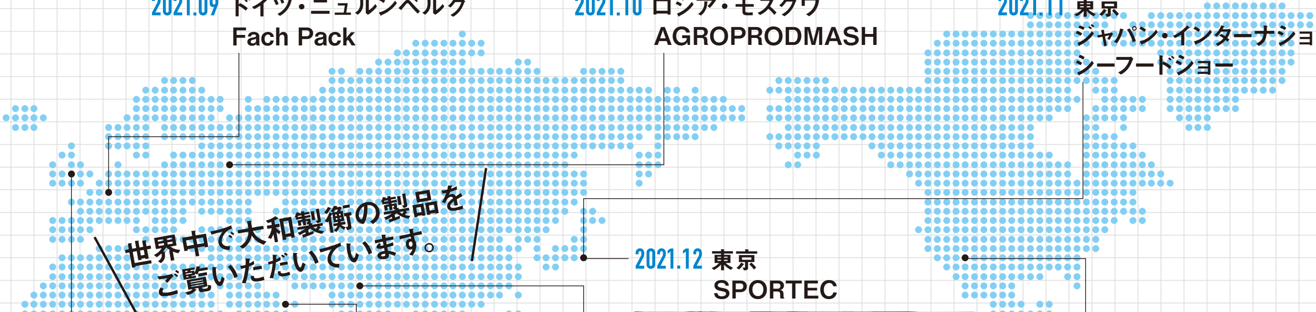
＜農林水産省受賞者の業績概要より抜粋＞
本業績では、専門家の目利きにより評価されていた水産物の評価(脂乗りや鮮度)について、魚の電気伝導率を利用して、鮮度判定や脂肪率測定などを可能とする技術で従来より小型かつ安価な測定機器を開発した。流通現場での品質判定の迅速化により、品質の安定化と価格の安定化が期待される。

EXHIBITIONS

2021.09 ドイツ・ニュルンベルク
Fach Pack

2021.10 ロシア・モスクワ
AGROPRODMASH

2021.11 東京
ジャパン・インターナショナル・シーフードショー



世界中で大和製衡の製品を
ご覧いただいています。

2021.12 東京
SPORTEC

2021.09 イギリス・バーミンガム
PPMA

2021.11 UAE・ドバイ
Gulfood Manufacturing

2021.12 インド・ニューデリー
PackEx India

2021.09 アメリカ・ラスベガス
PACK EXPO

EXHIBITION REPORTS

SPORTEC 2021

2021.12.01-03　東京ビッグサイト

日本最大のスポーツ・フィットネス・健康産業総合展「SPORTEC」に初出展いたしました。
アフターコロナに向けて免疫力向上や生活習慣病予防といった健康づくりが注目されていることを受け、高精度型体組成計「ボディプランナー™DF870K」を展示し、その場で来場者に計測体験していただけるコーナーを設けました。測定スピードの速さと、細かな計測項目に驚かれる方が多く、スポーツジムやエステサロンなどでの導入をご検討いただいています。計測データは専用アプリで管理できるので、健康管理の指標としてお役立ていただけます。

Body Planner

高精度型体組成計　ボディプランナー™ DF870K

展示会最新情報は、大和製衡公式ホームページの新着情報をご確認ください。 www.yamato-scale.co.jp/news

NEWS

2021.10

Fish Analyzer™ Type S により脂乗りと鮮度を保証
「浦サワラ」のフェアが開催されました

明石浦漁業協同組合（兵庫県明石市）では、明石沖から一本釣りで水揚げされたサワラを「浦サワラ」と呼称し、ブランド化を推進しています。
競りにかける浦サワラの脂肪率を Yamato のFish Analyzer™（フィッシュアナライザ™）で測定し、5%以上には黄色の「上旨」タグ、10%以上には赤色の「特上」タグを装着することで、脂の乗りと鮮度を保証する良質な食材として提供しています。

サワラは春の魚というイメージが強いですが、秋が深まるにつれ身が肥え、脂の乗りが最も良くなります。この旬の時期の美味しさを多くの人に楽しんでもらうため、全国約200店で一斉にフェアが開催されました。兵庫県内を中心に関東地方や北海道の飲食店・小売店にて取り扱われ、貴重な浦サワラを味わえると話題を集めました。

サワラは身が柔らかく鮮度落ちが早い魚なので、調理法は塩焼きや味噌漬けが一般的ですが、取れたてで鮮度の良い明石の浦サワラは刺身やたたきでも食べられます。この新鮮な状態を楽しんでもらうため、握りや丼を提供するフェア参加店もありました。もちろん煮付けなど火を通す料理でもより旨味を感じられるので、あらゆる調理法で楽しめるのが浦サワラの魅力です。

潮流が速くエサが豊富な明石海峡で育った魚は明石の「まえもん」と呼ばれ、引き締まった身と上質な脂の旨味が味わえると全国的に有名です。浦サワラもタイやタコに続く明石の名物として期待されています。

▲提供された浦サワラ料理
協力／浦正　明石本店（兵庫県明石市）　写真左
協力／小料理　五半（兵庫県明石市）　写真右

2021.10

自動捕捉式はかりの〈指定検定機関〉として、経済産業省より指定を受けました

1.指定の区分
自動捕捉式はかり（検定対象は、ひょう量が5kg以下のはかりになります）

2.検定エリア
日本全国

3.事業所の名称及び所在地
大和製衡株式会社　大和グループ検定機関　近畿事業所
〒673-8688　兵庫県明石市茶園場町5番22号

2021.10

商品説明会を実施しました

コロナ禍で巣ごもり需要による内食の生産増加が起きるなか、労働者不足により中小企業でも設備投資が加速しています。弊社にも省力化に関するご相談が増加しており、新たに製品の導入をご検討されているお客様に向け、省力化に特化した商品の説明会を全国の5会場で開催しました。営業担当者が実機を用いて商品説明を行い、導入イメージがわきやすいとご好評をいただきました。

2021.11

「きらケア きらッコノート」にSMOOZER™が掲載されました

「きらッコノート」は、介護求人支援サービスの「きらケア」が運営している、介護関連の職業についている方、または介護関連の仕事を志す方のための情報サイトです。
介護施設への導入に最適な製品として、バリアフリー体重計「SMOOZER™（スムーザー） DP-7500PWシリーズ」が紹介されました。計量本体部と表示部が無線通信式のため、断線による故障の心配がなく、患者様の転倒リスクを排除する、車いす用の体重計です。

【きらッコノート】https://job.kiracare.jp/note/

Yamato Official Blog

～ 大和製衡 公式ブログ ～

Yamato Official Blog へはこちらから!

http://yamato-scale.blog.jp

SNSも更新中!!

大和製衡では、週に１度のペースで公式ブログを更新しています。
内容は製品のことから展示会情報、社員インタビューなどさまざま。
あらゆる角度からYamatoの魅力をお伝えしています。
ここでは、ブログ上から3つの記事をピックアップして簡単にご紹介します。
パンフレットやホームページでは知りえない情報が盛りだくさんなので、続きが気になる方は是非ブログをチェックしてみてくださいね！
また、SNSも随時更新しているので、フォローをよろしくお願いします。

2021.09.14

あなたに必要な 1日のエネルギー量は?

私たちは日々、食べ物や飲み物からエネルギーを取り入れ、運動などの活動によって消費しています。摂取量が消費量よりも多いと、余った分は体脂肪として蓄積され、生活習慣病の要因となります。反対に摂取量が少ないと、体力が落ちたり体調を崩したりしてしまいます。では、一日に食事から摂取するエネルギー量はどのくらいが適切なのでしょうか。推定エネルギー必要量の計算式をご紹介しているので、皆さんもご自身の数値を確かめてみてください。

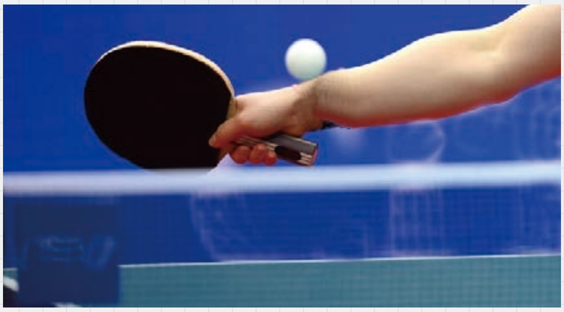
2021.11.22

こんなところに大和のはかり⑦ ～「解きたくなる数学」は 本当に解きたくなるのか?～

岩波書店から出版されている「解きたくなる数学」という書籍に、みどりのハカリが登場しています。あの「ピタゴラスイッチ」制作メンバーがおくる数学問題集で、魅力的な写真とグラフィックで構成された問題は、数学が苦手な人もきっと夢中になるでしょう。ぜひお手に取ってみてくださいね。

2021.08.02

【豆知識】 オリンピック競技の いろいろな「重さ」



57年ぶりの東京開催となり、大きく盛り上がった今年のオリンピック。連日さまざまな競技が行われましたが、その中で使用されるアイテムには規定の質量が定められているものが多くあります。オリンピック競技にまつわる「重さ」について特集しています。

信頼・技術・創造

大和製衡株式会社

URL：www.yamato-scale.co.jp

本 社 営 業	〒673-8688	兵庫県明石市茶園場町5番22号		TEL.078-918-5555
東日本支店	〒105-0013	東京都港区浜松町1丁目22番5号	KDX浜松町センタービル4階	TEL.03-5776-3121
中日本支店	〒460-0008	名古屋市中区栄5丁目27番14号	朝日生命名古屋栄ビル5階	TEL.052-238-5730
北関東オフィス	〒350-0822	埼玉県川越市大字山田1888番地1		TEL.049-215-3122
千葉営業所	〒264-0025	千葉市若葉区都賀4丁目8番18号	ショー・エム都賀1階	TEL.043-214-3920
九州営業所	〒810-0044	福岡市中央区六本松2丁目12番25号	ベルヴィ六本松6階	TEL.092-577-1591

2021年 12月発行 21121311Li