

「サーモテクノでベストソリューションを提供する」

## 株式会社サムソン

執行役員技術本部 副本部長 黒木 茂

E-mail : kuroki@sanson.co.jp



はじめに

著名な諸先輩・聡明な後輩各位が執筆されている「巨龍」に投稿させて頂ける機会を頂戴しありがとうございます。

観一高からすぐ近くに本社・工場をおく、株式会社サムソンを紹介させて頂きます。

### 自己紹介

私は高瀬町出身で村山英一先生が指揮される観一高の

吹奏楽部に憧れて観一を目指しました。高校時代は部活だけ頑張ったという生徒でしたが、全国大会に二回出場させて頂けたことは今でも誇りと励みになっております。

部活の先輩・後輩各位ならびに、現在観一高で教鞭を執っておられる松繁哲朗先生や土井由喜先生などは級友で、今でも深く永くお付き合いさせて頂けていることは私の大きな宝物です。彼らは迷惑かも知れませんが(笑)

高校を卒業し岡山で学生生活を送っていた大学四年の時、親父から「地元の香川に帰って来い」という話があり「サムソン」の入社試験を受けることにしました。

子供の頃からモノいじりが好きで怖い物知らずだった私は、入社面接の時「商品開発がやりたいです」と一生懸命アピールしたところ、運良く内定を頂くとともに希望の開発職に就くことができました。が、高校・大学時代勉強を疎かにしていたツケが廻ってきて、入社後は毎日勉強!という状況でした。学生の時より会社に入ってからの方がずっと勉強していたと思います。(笑)

開発担当者の頃は、他社に負けないオリジナルの商品を創りたいと仕事に没頭しておりました。

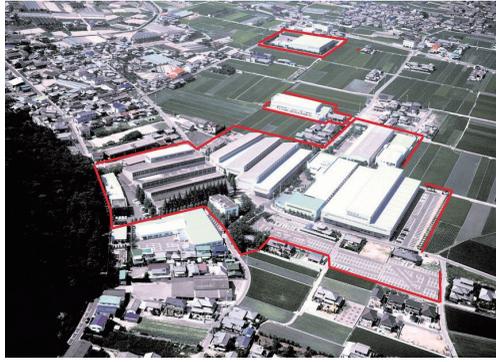
振り返ってみますと、特許等の出願件数（共同出願含む）は百数十件になり、登録件数も五十件を越えております。

開発部長や設計部長そして品質保証部長などを経て、現在は技術本部の副本部長をやらせて頂いています。

入社以来ずっと技術畑ですが、高校時代に先輩達から厳しく優しくご指



サムソン東京ビル



本社・工場全景

導頂いたお陰で、頭が固い頑固な技術屋ではなく、素直で明るくコミュニケーションがとれる柔軟な技術屋であろうと思っております。が、優柔不断な人間と言う人の方が多いかも知れません（笑）  
自己紹介や冗談はさておき、株式会社サムソンについて紹介させていただきます。

### サムソン

株式会社サムソン（社長・吉岡龍示）は、昭和二十（一九四五）年創業以来、ボイラ・食品加工機械・水処理機器などの開発、製造、販売ならびにメンテナンスを生業としております。

サムソン本社は観一高から財田川を渡った八幡町（直線距離なら七〇〇m位のところ）にあり、北海道の札幌から九州の鹿児島まで全国に支店・営業所を配置（二十カ所）し、事業を営んでおります。



SE-3000EPG × 5台

前頁右側の写真は本  
社工場の全景で左側の  
写真は二〇一二年三月  
に竣工した東京の自社  
ビル（サムソン東京ビ  
ル）です。

当社の根幹技術は  
「熱」ですが、半世紀  
以上にわたって「サー  
モテクノ（熱技術）」を  
核とした事業活動に取  
り組んでおります。

本稿では当社の主力製品であるボイラと食品加工機械  
について紹介させていただきます。

## ボイラ

当社の得意分野は蒸発量が六十キログラム〜三トン毎

時の比較的小容量の業務用・産業用の蒸気ボイラです。  
今回は業界で初めて製品化に成功した三トン毎時ボイ  
ラについて紹介させていただきます。

この三トン毎時のボイラは「小型ボイラ」という法規  
制に基づくボイラで取扱いにボイラ技士の免許が不要な  
ど大きなメリットがあります。

ただし小型ボイラは、伝熱面積が十平方メートル以下  
という制約（自動車の排気量制限のようなもの）がある  
ため、蒸発量をアップ（従来は二トン毎時）するためには、  
伝熱効率を高める必要があるなど、技術的な課題が多  
く、五年余りの開発期間を費やして二〇一〇年四月に  
開発を終え発売できたものです。写真は三トンボイラを  
五台連結したものです。（総蒸発量は毎時十五トン）

この三トンボイラの開発の成功は、業界では画期的な  
もので、販売実績や産業の振興への寄与なども認められ、  
公益財団法人かがわ産業支援財団が主催する「芦原科学  
賞」の大賞を受賞することができました。



吉岡社長とプロジェクトチーム



## 食品加工機械

次に食品加工機械について紹介させていただきます。

当社の食品加工機械は主に学校給食センターやお総菜などの食品加工業者様などでご使用頂いております。

観音寺の本社工場内とサムソン東京ビルの二階には「テイストルーム」と称している展示・調理テスト室を完備しております。

次頁の写真は東京ビル二階のテイストルームで「蒸気釜」や「真空冷却機」「レトルト」（カレーのレトルトパウ

またこの三トンボイラーの開発に当たっては、一般社団法人日本ガス協会の「技術賞」や公益社団法人発明協会の「特別賞」も頂いております。

チなどを蒸気の熱を利用して殺菌する装置）を常設しております。

前述させて頂きましたようにこのテイストルームでは食品加工機械を見て頂くだけでなく、お客様に実際にご

使用頂ける（調理テストなどを行って頂ける）ようになっております。

### 今後について

現在、市場環境、経済環境、地球環境などさまざまな環境が激しく変化しておりますが当社の使命は『お客様それぞれの持つ熱に関する固有の課題に対し、当社の製品・サービスをもって、よりよい解決策を提案し実行することにより、お客様の豊かな未来の創造をお手伝いすること』です。



テイストルーム〔東京ビル2階〕

「サーモテクノでベストソリューションを提供する」

この使命を今後も着実に深化させていくことで、お客様、取引先の皆様、そして地域社会の皆様、さらには当社の社員全員にとって、かけがえのない会社であり続けるため、これからも社員一同努力して参ります。

ご指導ご支援をお願い申し上げます。

この機会に是非一度、当社のホームページをご覧ください。  
URL <http://www.sanson.co.jp>

### あとがき

観一高同窓会京阪神支部の皆様のご健康ご多幸ならびにご活躍を心からお祈り申し上げます。

観一・30回（昭和54年卒）