

# 今日も「丁あがり」



第44話

同じように見えても全く異なる  
使い心地に仕上げるべし!の巻

皆さんこんにちは! 台所に現れる蟻をドライヤーで吹き飛ばしていたら、HOTの風なら飛んでいくけどCOLDでは飛ばないことを発見したロブストス高垣でございます。

さて、リーデルというオーストリアのワイングラスメーカーを皆さんはご存知でしょうか? 同じワインでもグラスの形状が異なると香りや味わいに変化することに注目し、世界で初めてブドウの品種ごとにワイングラスを開発した企業です。ワインごとの個性を引き出すだけでなく、造り手の想いまでも再現するグ



写真1:リーデルの純米酒グラス(左)と吟醸酒グラス(右)。日本酒の造り方に合わせて、グラスの形状にこれほどまでの違いを持たせている

## 現物を超える使用感を求めて

日本を代表するブロッコリー産地

ラスを生産者とともに何度もテイストテイキングして作り込み、ワイン業界で絶大な評価を得ているそうです。最近、毎晩6種ほどの日本酒を利き酒しているのですが、そのリーデルが開発した日本酒専用グラス(吟醸酒用と純米酒用)を購入してみました! 独自のボウル形状が演出する吟醸香の立たせ方、酒が口にたどり着くまでのタメ、口に流れ込む時の角度まで、味わったことのない感覚に唖りました。お猪口やぐい呑で飲む酒も旨いのですが、器による味わいの変化を認識でき、自分が飲んでいる液体は一体何なのかよくわからなくなりました。友達のワインソムリエに聞けば「リーデルのグラスは水の味さえも変える」とのこと。繊細な気づきと工夫が大きな違いを生むということで、今月はブロッコリー茎切機の話をしませう!



写真2:廃業した鉄工所が製作していた既存のブロッコリー茎切機

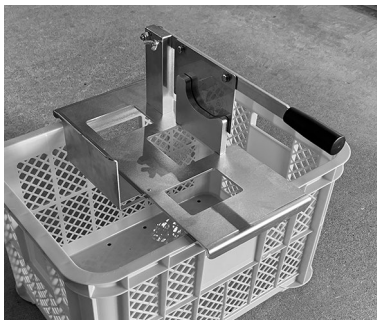


写真3:ロブストスがリメイクしたブロッコリー茎切機。ミニコンテナの上に置きやすく、切断時の負荷を軽くし、騒音を減らした。たくさん切っても板面の上はきれいな状態が保たれる。さらに、トウモロコシにも対応できるように目下、改良を加えている

の埼玉県深谷市岡部の旧JA榛沢さんから、ブロッコリー茎切機を製作していた鉄工所が廃業して困っているのを、同程度の価格で同じものを作って欲しいと相談を受けました。コンテナの上に置いて使うもので、地域の農家は全員が持っているとのこと。その鉄工所にリスペクトを込めて、僕が手掛けるなら現物以上の製品に仕上げたい。そこで何軒も農家を訪問して切る様子をチェックしてみると、農家さんは長年の慣習で不満を感じていなくても大いに改善の余地アリでした。基本構造は踏襲



高垣達郎(たかがき・たつろう)  
1984年アメリカ生まれ、東京都大田区の町工場街で育つ。2011年に株式会社ロブストスを創業し、農林水産業機械のワンオフ対応を軸に、独自のサービスの構築。A-1グランプリ2011グランプリを受賞。群馬県を拠点に、機械メーカー・ディーラー・農協・農業生産法人など、全国的に取引を拡大している。株式会社ロブストス代表取締役社長。

して欠点を改良しましょう。  
【今回の改良ポイント】  
・腕への負荷を減らすために刃を止めるポイントを変え、同時に騒音も減らす  
・切った茎が板面に溜まらないように穴を空け、突起物をなくす  
・ミニコンテナの上からズレても落ちないように端を伸ばして曲げる  
・刃を錆びない材質に変える  
作っては農家さんに試してもらって、一緒に自分も試し切りを繰り返して完成〜〜 試作に協力してくれた農家さんが完成品を使った時の最初の一声は「え? 全然違う...」。即日でも5台、先日は一軒の農家さんから4台も注文をいただきました! 「たったそれだけの工夫」で、作業は確実に楽に。リーデルのように現場の声なき声を形にしていきたいと思います。ということ、今月も一丁あがり〜〜