

発行 |  株式会社
安藤アロバン

▶ 坂口作弥さん（会社玄関前）



6月6日、三条かわ
波に於て、石川県で漁
れた紅ズワイガニがテ
ブル上に並べられた
色つや、形、極上の力
ニだ。そこへ”カニ割
りスプーン“の発案者
(株)日本メタルワークス
社長の坂口作弥さん(63)
がカニ割りスプーンを
持つて登場!! 紅ズワ
イガニの足を「バキッ
と折り、リズム感のあ
る独特のアクセントの
燕井(西蒲井)でカニ割
りスプーンの使い方を
説明しながらカニの身
を取り出して食す。正
にテレビの「食レポ」
を生で観ているようで
面白い。あれよあれよ
とカニの甲羅のミノの

▶ カニ割リスプーンを使った食しホ



部 分まで行く。「ハ
サミも包丁も箸も要
らねんですこて。こ
れ一本で折るゝもぐ
押し出す、引き出す
ことがでるんです
こて!!」
カニ割りスプーン
は平成15年に開発し
発売された。平成16
年3月には「燕市物
産デザインコンク
ル」にて受賞。発案
のキッチンを伺うと
「料理屋さんとかの
お膳に出るカニ、普
通のカニフォークら
と取りにくいとい
つも思わんかね? 折
角うちでステンレス
加工してるんだけ
作ってしもたこてね
坂口さんはカニ割
りスプーンを使っ
てワイルドに豪快に大
きい紅ズワイガニを

▶力二雜炊



完全した。お見事。6月11日、坂口さんの経営する会社、株式会社日本メタルフュークスに伺った。創業は昭和34年、坂口さんの父親が創業し、坂口さんは二代目最初は「おたま」を作った。爾来ステンレス製品を主に製造し、アメリカの会社に輸出をしていた。子供の頃から父親から「将来は後を継ぐのだよ」と言い聞かされて育ったという。新潟市の明訓高校を卒業後は英語を学ぶために「東京三田外語学院」に入學するもアルバイトばかりしていて英語は身につけなかつたものの、東京三田外語学院が入学して1年半

※ カニ割リスプーンは燕三条地場産センター物産館で販売されている。1本1,400円(税込)

株式会社日本メタルワークス▶工場内



で遺産。何とか英語を学ばなければと、毎日新聞をみていたら「留学生募集」の記事に目が留まり、毎日新聞社の本社に赴き、アメリカ合衆国ワシントン州のゴンザガ大学ESLのハ入学。＊NB Aのバスケットボールで活躍し、上達しなかつたという。2年後に燕の父親の会社に戻つて来たが、円高のあおりを受け売上は激減。販路を求めて東京、大阪へ。しかし父親は名刺を作つてくれなかつた。大学ノートにボールペンで名前を書き、紙きれの名刺を自作し廻つた。その時の取引先とは今でも商売で繋がつてゐる。

日本メタルワークスは「トング」を世界で初めて製造した。今では各社が色んなトングを製造してい

▶株式会社日本メタルワークス 〒959-1233 新潟県燕市殿島2-10-19 TEL:0256-63-3611 FAX:0256-62-6805

▶ 丁凡燕三条馱之下物產



るが、今現在も主力商品の一部となっており、最盛期は10月10万本を製造していたほど。

燕市殿島の会社の工場を見学させて頂いた。巨大なプレス機が2台有る、地下3メートルまでベース部分が埋まっている。年間の維持経費が大きい。

現場では社員の皆さんがステンレス板で医療用具やストラン厨房用品を製造していた。

坂口作弥さんの名前の由来は「弥彦山を作るような男になれ！」から名付けられた。燕井で飾らずに幾多の苦労話も笑顔で楽しく語る坂口さんには気迫に満ちたオーラが出ている。

米国の体験で得たものは偉大な人間形成を作り上げたのだ。

 使い方は動画を



◆燕三条駅2階の燕三条物産コーナーではカニ割リスプーンとカニの模型が展示、販売されている。

あんしん
取材班が行く

〈燕市〉

カニ割リスプンを開発
株式会社日本メタルワークス
社長 坂口作弥 訪

ねんを
て



使い方は
動画を
チェック!

