

わ

が

街

わ

が

故

郷

トックベアリング(株)山梨工場と甲斐市

トックベアリング株式会社山梨工場が所在する甲斐の国・甲斐市を紹介します。

1. 会社の紹介

【所在地】

〒407 - 0105

山梨県甲斐市下今井字下河原809

TEL. 0551 - 28 - 4581 (代表)

<http://www.tok-bearing.co.jp>

【山梨工場の沿革】

当工場は東京・板橋に本社を置く、トックベアリング(株)の生産拠点です。

トックベアリング山梨工場の前身は、山梨県明野村に昭和50年9月に設立したトック精工(株)が始まりで、精密小径ベアリングの生産を開始しました。次いで昭和58年9月に甲府市内にトック精工(株)貢川工場を作り、デルリンベアリングの増産体制を築きました。

その後、山梨県北巨摩郡双葉町の県が造成した双葉工業団地に、昭和61年6月にトックベアリング山梨工場として2工場を統合し現在に至っております。

【工場の製造品目】

創業当時は「プラスチックベアリング」「スチールベアリング」の生産をしておりましたが、その後、フランジ付小径の「プレスベアリング」、

小型・軽量の「トルクリミッター」、OA機器・住宅関連アイテムの「ワンウェイクラッチ」、「トックダンパー」、さらには「プラリニア」など当社のカタログに載っているほとんどの製品を生産しています。

2. 甲斐市の紹介

【甲斐市の誕生】

甲斐市は甲府盆地の中西部に位置し、3町(双葉町・敷島町・竜王町)の合併により、平成16年9月に山梨県下第2位の都市として誕生しました。

当工場のある旧双葉町は、昭和39年に塩崎村と登美村が合併して誕生した町で、茅ヶ岳の南麓に広がる地域で桑畑がたくさん点在している養蚕農家の多い町でした。

甲斐市は北部と南部で異なった二つの顔を持っており、北部は森林・中山間地域であるのに対し、南部は産業地域や住宅地としてばかりでなく、甲府盆地の北西部を流れる釜無川のたび重なる氾濫と、氾濫を治める人たちの知恵と努力により肥沃な土壤が生まれ、豊かな農作物を育んでいる地域です。

【信玄堤と釜無川】

四百数十年の歴史を経て今なお雄々しい姿をとどめる信玄堤は、甲府盆地の一角を水難の直

撃から避けるため、御勅使川（みだいがわ）の下流に「石積出」「将棋頭」を設け、水流を二分にし本流と衝突させ、さらに勢いを弱めるため堤防の一番堤から五番堤の各堤を設けました。その形体が鷹の飛ぶようであることから「鷹行堤」と呼ばれています。

現在の堤は、明治20年代の「修復堤」で、その一部に当時の面影をとどめています。

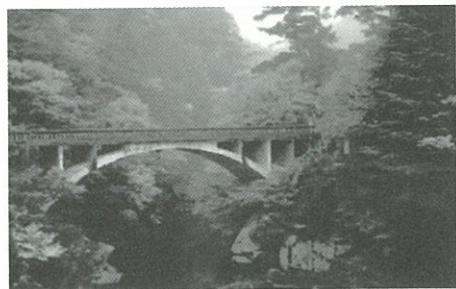
釜無川は、鮎釣りが一番先に解禁される河川で、県内外からの愛好家が訪れますし、川の左岸3kmは森林公園となっており、週末ともなれば大勢の人々で賑わっております。



信玄堤

【昇仙峡】

甲斐市の北部には日本一の渓谷美を誇る御岳昇仙峡があり、秩父多摩甲斐国立公園の金峰山と国師ヶ岳から流れを発する荒川の清流がつくりだした渓谷で、天神森から仙娥滝までの約4.1kmの谷間あい両岸には、いろいろな名前がついた奇岩石が続いており、四季を通じて絶景をみ



長潭橋

せる国指定特別名勝地です。

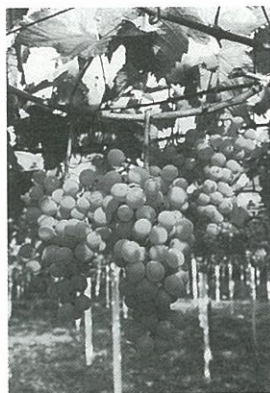
見所としては、奥昇仙峡の谷間に広がる雄大な「荒川ダム」や昇仙峡の玄関口「長潭橋」（ながとろばし）、昇仙峡の主峰「覚円峰」（かくえんぼう）、高さ30mの壮麗な滝「仙娥滝」（せんがたき）などがあります。

【甲斐市のワイナリー】

日本のワインは、19世紀の後半に主に山梨地方の甲州ぶどうで造られた辛口国産ワインが最初とされています。

甲斐市には数社のワイナリーがあり、当工場から車で10～15分の所にあることから、当工場を訪れる人達にも紹介しております。

ワイナリーでは、バーベキューをしながらワインを味わえる野外レストランや、生ワインの量り売り、ケーキ工房、チーズ工房もあり、作りたてを美味しくいただけます。

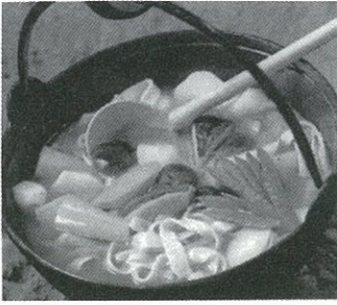


甲州ぶどう

【郷土料理・ほうとう】

山国の甲州は水田が少なくお米は貴重な食べ物で、米飯がほとんど食べられなかった庶民に、日常食としてよく食べられたのが「ほうとう」です。カボチャ、ネギ、ジャガイモ、ハクサイなど多くの野菜と肉などを入れ、幅の広い麺を生のまま味噌で煮込んだ、山梨独自の郷土料理です。

武田信玄が陣中食としたという話もあり、山梨県内のほとんどの家庭で食べられています。



ほうとう

【やはたいも】

甲斐市には「やはたいも」という、秋の味覚のひとつでもある、美味しい里いもがあります。

釜無川が何度も氾濫した結果、肥沃な砂質土の土壤が堆積し多くの農産物を育んできました。その代表的な作物が里いもで、地肌が白く他の産地にないきめ細かい繊維質と粘り気があり、高い人気を得ています。



やはたいも

生産する地域の名をさして「やはたいも」の名で親しまれています。

(トックベアリング(株)山梨工場 中込 武)