

葛城市中戸389番地

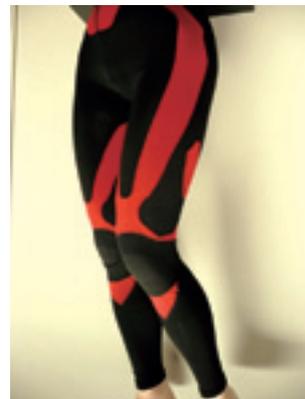
TEL:0745-69-2451 FAX:0745-69-2455 URL:http://www.ashitaka.co.jp

事業内容 靴下・タイツ・インナー製造業

当社は、企画・提案・編み立てから生産までを一貫して行う「靴下・タイツ・インナー製造メーカー」です。

昭和25年に奈良の葛城の地で小さな「靴下工場」として産声を上げ、以来60年間、従来の発想・概念にとらわれない“柔軟な発想”をモットーに「新しい技術の開発」に取り組んでまいりました。

今後も足高メリヤスが培ってきた技術に裏付けされたものづくりを実践し、“高付加価値商品”を輩出し社会貢献できる企業を目指しています。



「メリヤス編みから広がる世界」

奈良教育大学 教育学部 家庭科 今福 奈穂子
河野 まみ

奈良県葛城市中戸に位置する「足高メリヤス(株)」は、豊かな緑に囲まれた場所に製造会社を持つ会社です。敷地内に入ると、さっそくここで働いている方々から明るい笑顔で挨拶をしていただきました。事務所に入って最初に感じたことは、会社がとてもクリーンで清潔感があったということです。

今回は、専務の足高善彦さんと、総務の玉中博貴さんのお二人にお話を伺いました。昭和25年に創業され、現代で3代目となる足高メリヤスでは、現在婦人物のタイツや補正下着などを主に製造しています。また、伸縮を利用したスポーツタイツなどにも力を入れているそうです。

中小企業ということで、私たちはこれまで下請け工場というイメージを持っていたのですが、実際にこうしてお話を伺っている間にも、メーカーのバイヤーさんが次々と商談にこられていて、職場も活気にあふれており、そのイメージは一挙に吹っ飛んでしまいました。

日本は、アメリカやカナダなどに比べて、広大な土地がなく、綿花の生産には不適であるため、繊維産業は国の戦力にはなることができません。なので、綿花は外国からの輸入に頼ることがほとんどだそうです。ですから、日本では製造する際には、ただ作るだ



けではなくて、製造するこちら側からも商品に対するアイデアを出し、アパレル側に技術提案していくことが大事とのこと。そうして商品に付加価値をつけることが、これからの更なる成長に欠かせない、重要なファクターだそうです。

現在では、たとえば、日本人はアディダスやナイキといったアメリカのブランド名だけでその商品を買うことが多くて、逆に日本にきた中国人は、メイドインジャパンを買うそうです。これは、日本人はブランド名にその商品の価値を置いているようで、生産地などは見ていない、つまりブランドイメージが先行してしまっているとのこと。

実際には、ものの価値というのは、やはりブランド名だけではなく、その商品自体に、購入する価値があるかであり、そこに選択する眼をもつことがあるべき姿ではないか、と強くおっしゃっていました。

ひと言にメリヤス編みといっても、編む技術だけでなく、日本国内はもちろん、広く諸外国にも眼を向けて、お客様の要望に対応した他にない良い商品を世の中に提供できるよう、常に知恵を出し合いアイデアと優れた技術で、付加価値をつけていくことが、われわれの使命でありめざすところです。というお話に、短時間でしたが、「メリヤス編みから広がる世界」への熱い想いがひしひしと伝わってきて、元気をいただいた訪問になりました。



大和高田市根成柿493番地
TEL:0745-22-3515 FAX:0745-22-3516 URL:http://www.iidzka.co.jp

事業内容 精密冷間鍛造部品の開発及び製造販売

世界を視野に人、自然に優しいグリーンカンパニーをめざして、不可能をも可能にする若い情熱と力が結集しています。また、経験と実績にて蓄積された冷間鍛造技術により、設計、製作、加工までの一貫体制を構築し、高精度、低コストを実現。さらに、ISO/TS16949・ISO9001・ISO14001の認証取得により、徹底した品質管理・環境保全にも取り組んでいます。



「技術知力のグリーンカンパニー」

帝塚山大学 経営情報学科 木戸 竜
大杖 真由



「常に新しい着眼と創意をこらし、未知の技術開発に挑戦し続けています」そのようなメッセージを私たちに発信されている株式会社飯塚製作所様は、本社を大和高田市に構え、自動車用冷間圧造部品を生産されています。平成19年には「元気なモノづくり中小企業300社」(経済産業省)に選出され、革新的技術開発に挑戦し続けている会社です。

今回、私たちは、同社の針工場を訪問し、取締役社長の前田重雄様、針工場・総務グループサブリーダーの堀上吉長様にお話を伺いました。飯塚製作所さんは自動車用シートベルト部品やエアバック部品の生産をはじめ、今年からは直接海外への輸出をきっかけに、海外進出にも踏み切ろうとされています。現在、多くの製造業に打撃を与えている円高さえも、コア・コンピタンスによる、どこにもまねの出来ない商品の製造が可能のため、価格維持ができるそうです。

採用されている冷間圧造は、常温でプレス回数を重ねて最終製品に仕上げていく加工方法です。材料の1つであるステンレスは温間圧造で通常は加工されますが、飯塚製作所さんでは敢えて冷間圧造で加工されています。素材その物が圧造加工に向かないためプレス回数は多くなりますが、冷間圧造で加工する事によって誤差の少ない精密な製品に仕上げる事が出来るのです。この点で、特にご苦労された事をおたずねすると、「プロセス、作り方の設計に苦労しました。準備した金型で成形出来なければ、また新たに設計からやり直さなければならぬのでコストと時間が余分にかかってしまうのです。」とおっしゃっていました。その後、実際に製

品を見せていただいたのですが、その製品一つひとつ手にとって、丁寧に、かつうれしそうに説明される前田社長を拝見していると、本当に生産している製品に対して自信と愛着をもっておられる事がよくわかりました。初めは緊張していた私たちも、お話を伺っているうちにいつしか緊張がほぐれお話に引き込まれていました。

リポートをさせていただいた後は、前田社長直々のご説明で、1つの部品が完成するまでの工程や部品を加工する際に使用される金型、高価な製造機械等のある工場を見学させていただきました。製造機械は鉄が鉄を加工するので、それにはしっかりした機械が必要となります。その機械などのコストが想像していたよりも多くかかっている事に私たちはとても驚きました。また、工場でのスタッフの皆さんのおもてなしやご配慮等が、とても自然で素晴らしい、社風の温かさとともに仕事や会社に対する誇りを持たれている様子が強く感じられました。私たちは飯塚製作所さんに訪問させていただいて、弛みない研究開発や携わる皆さんのチームワークが困難なモノづくりを可能にしていく事を知りました。そして、この体験はこれからの就職活動に必要な企業選択基準の大きなヒントにもなりました。

当日は大変お忙しい中、前田社長様、サブリーダーの堀上様をはじめ、社員の皆様方には大変お世話になりました。また、このような貴重な機会を与えて下さいました奈良県中小企業支援センターの皆様にも感謝の気持ちでいっぱいです。本当にありがとうございました。



五條市西吉野町ハツ川458
TEL:0747-34-0518 FAX:0747-34-0508 URL:http://a-kaki.com/

事業内容 柿の加工食品製造・販売

当社は、自然豊かな西吉野特産の柿のみを使用したお菓子・スイーツを開発、製造、販売しています。本物の柿のヘタを乾燥して飾りとして使用した「柿けーき」など、オリジナル色豊かな新商品を数多く開発し、秋の果物である柿を一年を通じて味わうことができます。

地域に必要な企業であることを目的に、地域産業の発展に貢献出来る企業を目指しています。



水を一滴も使わず
柿と酵母だけでつくった
本物の柿酢



柿こーり

解凍具合でいろいろな食感が楽しめる柿と葛の和スイーツ
真っ白な葛が半透明になった頃がおすすめの食べ頃です

「地域の貢献度は全国一」

立命館大学 経営学部 国際経営学科 加藤 大樹
堂前 綾



私たちが訪問させていただきました石井物産(株)様は、柿を使った独創性あふれる商品を提供されておられる会社です。今回の訪問では、石井光洋社長と、そのご子息であり専務の和弘さんにお話を伺いました。

まず始めに、石井社長に会社の理念、なぜこの会社を立ち上げられたのかについて、熱く語っていただきました。会社の理念には熱意、創意というものが根幹にあり、社員にはただ命令に従うのではなく、自分で考えて仕事をすることを求めているとのこと。そして、なぜ起業するに至ったかについては、奈良の吉野は全国有数の柿の生産地ですが、市場での値崩れを防ぐために、大量の柿を廃棄しており、生産者も苦しい生活を送っている現状から、その柿をできるだけ高い値段で生産者から買い、その柿を使って、新しいビジネスを起こすことができないか、それが地域活性化につながるのではないかとこの考えのもとに創業されたとのこと。

次に、私たちがあらかじめ用意していた質問についても、丁寧に返答をいただきました。商品のターゲット層については、主に高齢者であり、昔懐かしい味を思い出してほしいとのことでした。私たち、若者はターゲット層にされないのかという質問に関しては、「今は、柿が嫌いであっても年をとったら味覚が変わり良さが分かるようになるかもしれない。特定のターゲット層向けの商品開発はしていないが、できるだけバラエティーに富んだ商品を生み出していくことで新しい顧客層を開拓していきたい」とのことでした。人気商品である『柿こーり』を試食させていただき、シャキシャキとした食感で、柿の甘みが凝縮されており、本当においしく頂きました。最近では、テレビでも多く取り上げられ、認知度も上がり、商品の生産が追いつかないようです。

さらに、石井物産様のこだわりとしては、柿を丸ごと使うということです。代表商品である、『柿もなか』の、中身の材料は他の店では、柿以外に、あんこなどを混ぜるが、石井物産様では柿本来の味を味わってもらうために、柿を100%使用されています。こうした信念を貫いておられるからこそ、他の企業に真似されても、顧客を獲得し続けられるのだと思いました。さらに、どうして、このようなバラエティーに富んだ商品を生み出せるのかということ社長にお伺いしたところ、「私は機械工学出身で、マーケティングの知識など乏しかったが、だからこそ常識にとられない商品を生み出すことができた。」というお話をいただきました。ちなみに和弘専務様が戻ってくるまでは、営業活動はほとんどされてなかったようです。私たちも概念にとられない考え方を持つことが社会に出たら必要になるのではないかと思います。

最後に今後の目標をお聞きしたところ、社長様は、柿渋には抗菌性がありこれを活用した商品開発を行い、これに人生をかけたいとおっしゃいました。

私たちは今回の訪問で、地域にこれだけ密着して貢献されている企業の存在を身近に感じ、ただ規模を大きくして利益を挙げる企業が必ずしも良い企業ではないことを痛感しました。今回このような機会をいただいたこと本当に感謝しています。ありがとうございました。



生駒郡斑鳩町竜田2丁目2-11

TEL:0745-74-1111 FAX:0745-74-0251 URL:http://www.ueshima-net.co.jp

事業内容 菓子全般の卸売販売・直営(菓子)店舗の展開、オリジナル商品開発

弊社は奈良県生駒郡斑鳩町にある「お菓子の商社」です。創業80余年、近年、菓子卸売専門から自社プライベートの開発、直営店(アンテナショップ)の出店と積極的に取り組んで参りました。

今年も県内の出店予定を控えており、奈良の歴史や文化を背景としたコンセプトを基に、より広く活動を行っていきます。



「伝統とトレンドの コラボレーションスイーツ」

奈良佐保短期大学 生活未来科 ビジネスキャリアコース 食物栄養コース 西村 友希
奥田 有希

私たちは、直営店として「奈良祥楽」を出されているお菓子の総合商社・株式会社植嶋さんを訪問しました。植嶋さんへの訪問を希望したのは、「お菓子を通して人に喜びと感動を与える」という経営理念が、私たちがこれから先、仕事を通して得たい「人を笑顔にする」とかと思いがぴったりだったからです。

慣れない企業訪問で、緊張する私たち二人を、植嶋修治社長と植嶋葉子専務が、終始やさしい笑顔でインタビューに答えていただきました。お菓子というのは、あれば団欒のきっかけになり、生活が豊かになるものです。植嶋さんでは、そんな生活の中に自然に溶けこんでいけるお菓子を理想の形とし、作っておられます。元々は、卸売りをされていた植嶋さんでしたが、直営店である『奈良祥楽』を作る際、自らもお菓子を製造することに取り組みられました。

現在、作られているお菓子は300~400アイテムあり、その中でも人気があるのは、みたらし団子。タレに使用されているのは、奈良・吉野で作られた梅谷醸造の醤油で、少し辛めでまろやかな味です。数々の奈良の特産品を使用されている植嶋さんですが、今後は大和芋や大豆を使ったお菓子を検討中とのこと、ますます充実した商品展開が期待出来ます。

売る事は得意でしたが、製造をすることになればとてもご苦労があったそうです。例えば、「オリーブあられ」という商品を作る時、オリーブオイルを使用する際に、劣化により風味が微妙に変化するなど、実際に作ってみないとわからないことがたくさんあり、何度も何度も試行錯誤を繰り返し、ようやく1つのお菓子が完成するとのことでした。



現在、社員の方の比率は、男性が49%、女性が47%とほぼ半分。パートさんを含め、会社全体では7割の方が女性です。このため福利厚生面では、

特に社員が仕事をしながら、育児や介護の両立がしやすい環境を作られています。

具体的には、産休中にはパソコンでやり取りを行う在宅勤務の制度があり、男性・女性ともに、育児休暇を取れるようになっていました。また、復帰後も通常8時半~17時半の勤務時間が9時~16時のシフトに変わるなど、随分女性が働きやすい制度になっています。

やはり育児に携わる機会が多い女性にとって、植嶋さんが取り組んでおられる制度はとても魅力的です。

また、社員がイキイキと働きやすい職場づくりをするために、自分たちの会社をこれからどうしたいのかを、全員から提案してもらい、「植嶋魂」として15項目にまとめられたそうです。以降「植嶋魂」は朝礼で復唱をし、社員の意志結集、団結を図っておられます。

加えて残業をなくすために、19時45分になると社内に音楽がなり、20時には完全消灯になるなどの工夫をされたそうです。その結果、業務改善にも繋がり、社員の自立にもなっているとのことでした。こうした書ききれないほどのたくさんの取り組みが、元気な株式会社植嶋さんを創っているのだと痛感しました。

植嶋さんが、これからの経営にかける思い、それは、現代のトレンドスイーツを取り入れつつ、昔ながらのお菓子の伝統を末永く伝えていきたいと、夢の実現への抱負を語っておられました。そして、私たちには、社会人になる前に大切なこととして、「これだけは、負けないというものをたくさん持つこと!」とアドバイスいただきました。このようにたくさんのことを教えていただき、植嶋さんに企業インタビューという貴重な体験が出来たことを本当に光栄に思います。

奈良市般若寺町168

TEL:0742-23-2125 FAX:0742-23-2126 URL:http://www.uemura-bokujyo.co.jp

事業内容 牛乳の処理販売、牛乳を使ったお菓子の製造、レストラン

植村牧場は、聖徳太子ゆかりのコスモスで有名な般若寺の真向いにある牧場です。明治16年創業以来一貫して新鮮な牛乳を皆様方にお届けする為努力して参りました。

現在は30頭の牛を飼育し、1日1200本の低温殺菌牛乳を奈良一円の一般家庭に届けるほか、奈良ホテルやレストランに宅配しています。

機械化が進む中、15名余りの知的障害者の人達とともに、すべて手作業で1本1本真心をこめて製品にしております。ある意味では日本一遅れた牧場かもしれません。

是非一度おいで下さりお声をかけて下さい。



「新鮮な牛乳に対する思いは『いちづ』」

奈良 佐保短期大学 生活未来科 食物栄養コース 加藤 江里
羽鹿 横祐
山本 未年

私たちが企業訪問させていただいたのは、植村牧場株式会社様です。

聖徳太子ゆかりの般若寺の向かいにある牧場で、創業明治16年、四代目の牧場主の黒瀬礼子社長様にお話を聞かせていただきました。



牧場といえば郊外にあるイメージがあったのですが、植村牧場は奈良市内にあると伺い、街中でどのように牧場を経営されているのか興味をもったため、ぜひ訪問しようと思いました。

私たちが着くと28頭の牛、ヤギ、ポニーなどたくさんの動物が元気に出迎えてくれました。黒瀬社長様が緊張している私たちに優しく接して下さいました。

植村牧場様では、手作業の原始的な方法で自然に健康な牛を育てることをモットーに、低温殺菌牛乳をお客さまにお届けされています。低温殺菌牛乳(75℃15分間)とは、普通の牛乳より余分に加熱していない分、たんぱく質やビタミン類の分解が防がれ、よりマイルドでおいしいといわれています。

また、配達や店頭販売などだけでなく、牛乳を利用したものづくりをというお考えから、ソフトクリームやカップアイス、アイスもなかなか様々な商品づくりに発展し、現在ではレストラン「いちづ」も経営されています。レストランでは牛乳を利用したメニューを元奈良ホテルのシェフが腕をかけて振舞ってられます。

アイスもなかに奈良の特産品の奈良漬けや、郷土野菜の大和まなが使われており驚きました。



機械を使わず手作業が多い植村牧場様では、やはり人手がたくさんいる、労働力、朝が早く夜が遅い、休みがないといった苦労があるそうです。また、衛生管理には特に気をつけてられるそ

うです。特に、おいしい牛乳を作るためには牛の健康管理がとても大事で与える餌もその日の牛の体調に合わせて調整されているとのこと。初めて聞くことばかりで大変驚きました。

15名余りの知的障害者の人たちも昼夜頑張って働いておられます。牛の世話や牛乳ピンの洗浄、配達などの牧場の仕事はもちろん、牧場の新鮮な牛乳を使ってのクッキーやプリンなどのお菓子づくりをされています。約10名の方が住み込みで働いておられると聞いて感嘆しました。

学生や若者に期待するものをお伺いすると、「近年酪農や農業などの一次産業が減りつつあります。作物や動物の世話などにより休みがほとんどなく、好まれない作業も多いため、若い人たちからはあまり好まれていません。しかし、私たちの生活に最も密接で、なくてはならない産業です。もっと一次産業に目を向け興味を持ってほしい」とおっしゃっていました。

お話の後、牧場の牛乳をふんだんに使ったお菓子をいただきましたがとてもおいしくて植村牧場様の牛乳にける情熱がまた伝わってきました。

今回牧場を見学させていただいたことで、私たちの知識や視野が広がり、経営するうえでの苦労や大変さなども学ぶことができ、貴重な経験になりました。

このような場を設けて下さった、植村牧場様、奈良県中小企業支援センター様に深く感謝しております。



奈良市藤ノ木台一丁目2番15号

TEL:0742-43-9191 FAX:0742-48-3722 URL:http://www.ohyamato.jp/shokusan

事業内容 総合建設業

設立が45年8月、今期で41年目を迎える総合建設業で、関連法人に社会福祉法人大倭安宿苑の4施設と大倭病院など医療や福祉に強い地元密着型の建設業です。過去40年の実績では、公立、私立問わず医療施設、社会福祉施設などに強みを持っています。また公共交通機関で30分、マイカーで20分で大阪のビジネス街に着く立地から昭和50年代以降大阪のベッドタウンとして発展した学園前に本社があるため、注文住宅も多数手がけています。当社の経営理念として顧客との心のふれあいを第一と考え、一過性でなく修繕や補修といったアフターサービスも重視し、きめ細かく行っているため地元顧客から大倭ファンが多いです。そんななか2世帯に亘り子ども世代からの建て替えなども最近増えてきています。



「相互扶助の精神」

天理大学 ヨーロッパ・アメリカ学科 刘安 健太郎
鷺谷 みちこ

私たちは今回、大倭殖産株式会社様に企業リポートにお伺いしました。お忙しいなか、一級建築士であり常務取締役の相本忠秀様と取締役総務部部長の竹内靖様にお話を聞かせていただきました。

大倭殖産さんは建設業として40有余年の実績を持たれ、ポリシーである相互扶助・環境創造の精神により、建設されたものは広く民間工事から公共工事まであります。特に、「相互扶助」という基本理念に則って、医療・福祉関連に重点がおかれており、現在日本で問題視されている少子高齢化に必要な個人住宅のリフォームなどにも取り組んでおられます。大倭殖産さんの強みは、やはり社会福祉への貢献です。ただ社会福祉だけに気を配るのではなく、環境へも配慮をした建設をしておられます。

こうした取り組みにより、今も独自の経営ノウハウが成長し続けている、雇用のニーズも幅広く堅実な会社です。建設業は各分野に分かれており、大倭殖産さんではお客様のニーズに合わせた大工・左官などの多くの職人さんや建設する行程すべてを管理されています。

お客様の要望を満たす企画力・提案力、信頼を得る技術、そして高い対応力を持つことによって、よりお客様に信頼いただける建設物とサービスの提供を目標とされています。さらにはこの建設事業により、地域社会への貢献を行い、社会とともに成長することを目指されている素晴らしい会社であると痛感しました。

しかし、お客さまからの注文のなかには、とてもコストがかかるものもあり、そこでのコストの削減や品質を維持していくためには、やはりお客さまの生の声を聞き、相談やきめ細かな話し合いが必要になってきます。その際、どこまでお客さまにご理解いただき、妥協をいただけるのかということに鍵があり、そこには実践経験を多くつんだ社員で交渉が行われています。

そして、「顧客第一」を基本に、どのようなお客さまにも対応できるよう、社員教育にも力を入れておられます。

企業としてやはり大事なものはどれだけ確かな信頼を得るかということに尽きますが、この業界は人が生活していく上で、必要な衣食住の住を取り扱っており、廃れることはないと話されました。

しかし反面、生活のベースとなるものですから、建築という市場には激しい競争があるのは必至であり大変な努力も必要であるとのことでした。

最後に、相本さんに、これから社会を担う若者に対する期待をお伺いすると、「たゆみないチャレンジ精神をもって、力強く行動をおこしてほしい」とおっしゃいました。このお言葉から大倭殖産さんのますますの発展と可能性をも、窺い知ることができました。



北葛城郡広陵町沢338

TEL:0745-56-6335 FAX:0745-56-3112 URL:http://www.ktrg.co.jp

事業内容 鋼板の板金加工品及び溶接加工品の製造



板金部品、プレス部品、機械加工部品の製造（加工）・組立てを行い、検査、梱包、発送までを一貫して承っています。設計段階からのご提案までをトータルにサポート致します。葛城工業は「ものづくり」を通じて、社会に貢献します。



「傍（はた）を楽（らく）にする葛城工業」

大阪商業大学 経済学部 経済学科 小山 卓也
濱家 毅

私たちは葛城工業株式会社様を訪問し、吉岡弘修社長から直々にお話をさせていただきました。葛城工業さんの事業内容は主に建築金物やユニットバスルーム・システムトイレ向けの組み立て用部材の製造販売です。また主な取引先としてTOTOやINAXのような大企業とも提携されています。

私たちは葛城工業さんを訪問させていただいたことで、これまでの中小企業へのイメージが随分と変わりました。訪問する前は中小企業とは一体どういうことをされているのかあまり知らず、また、初めての中小企業への訪問ということもあってとても緊張しました。しかし実際に訪れてみると、会社はとてもきれいで、ものづくり工場という雰囲気はほとんどありませんでした。そして吉岡社長とお会いして、訪問前の緊張がうそのように、優しい人で、器の大きさ、パワーというものを感じました。

たくさんのお話のなかで、社長になられた経緯や会社を運営していくうえで大切なこと、大変なことについて聞くことができました。経営するにあたって一番難しいのは人事の問題で、特に給料を、どう配分するか賃金体系を決定するのが難しいそうです。社員の方々は、経営が苦しいときは多少の痛みを伴うことに了承してくれますが、経営が上向きときには、なかなかそうはいかず配分に苦労されるそうです。また、組織が大きくなるにつれてシステムや規則を取り入れなければならず、それによって結束力が弱くなるといった点でも大変であるということでした。

社長ご自身は、父親の会社を引き継がれたあと、会社に勤務し



ながら研修会に参加するなど経営のノウハウを勉強されたそうです。学生である私たちもこういった姿勢は、見習っていききたいと思いました。

また、聞き上手になることが重要だと教えていただきました。それは、人の意見をただ聞くのではなく、その意見に対して自分も考え自分のものにしていくことが成長につながるということです。そしてまた、自分が不得意だと思うところは、できるだけ改善するよう努力し、真のたくましさをつけることが大事とお話いただきました。そして、最も印象に残った言葉が、「はたらくとは『傍を楽にすること』」でした。その言葉から、社長は自分の利益のために働いておられるのではなく、自分が働くことで他の誰かの役にたてることを喜びとしておられるのだと感じました。それは葛城工業さんが製造だけでなく、一種のサービス業としての一面を持っておられることにつながっているのだと思いました。

訪問の最後には社長自らの案内で工場見学をさせていただきましたが、工場内には様々な重機械や細かい部品が天井に届くくらいまで、配置されていることに驚きました。また工場で勤めておられるみなさん一人ひとりが、真剣に作業に取り組んでおられる姿にも感動しました。



大和郡山市池沢町321-5

TEL:0743-56-0651 FAX:0743-56-6666 URL:http://www.qualicaps.co.jp

事業内容 医療品・健康食品用カプセルならびに製剤関連機械の製造販売

1965年の設立以来、高品質の良品・健康食品用カプセルならびに製剤関連機器の開発・製造・販売を日米欧をメインとして5ヶ国を軸に展開しているグローバル企業であり、ハードカプセル業界におけるリーディングカンパニーです。

また、医療用カプセルは国内の主な製薬メーカーに、製剤関連機械は国内のみならず海外の製薬メーカーにも納入しており、優れた技術力での高品質により高い評価を頂いております。



「命をあずかるプロの仕事」

大阪商業大学 経済学部 経済学科 市原 岬
藤本 大貴

今回、私たちはクオリカプス株式会社様を訪問しました。前々から医薬品の製造販売のノウハウについて知りたいと考えていたので、実現して大変喜んでおります。インタビューでは、総務人事部の民西次長、主島さんから多くの貴重なお話を伺うことができました。

クオリカプス株式会社では、ハードゼラチンカプセル及びHPMCカプセルの製造販売と、カプセル充填機、シール機および製剤関連機器の製造販売を行っています。売上は70億円程度であり、カプセルと機械の比率は55%、45%になっているとのこと。また、医療用カプセルでは、国内では50%を超えるシェアを誇っています。

製剤関連機器に関しては、ほとんどが取引会社のニーズに合わせるカスタムメイドが多いです。カプセルの専門家が作るカプセル充填機には、高品質とサービスの徹底がなされています。

今後は更なる海外への進出を目指されており、現在、クオリカプス株式会社のようにグローバル展開をされているのは、ハードカプセル製造会社では2社だけとのこと。

また、会社を運営していくには様々なコストがかかります。河村隆幸社長は、リストラをしないことを公言されており、労務費のコストは原価低減などのコストダウンで対応し、万が一の場合にも、全員で痛みを分かち合うことを基本に努力されています。

コンプライアンスについても大変重視されています。たとえば主要な製薬会社さんを行き来するうえで、重要な内部情報を知る



ことも出てきますが、その情報が漏えいすればクオリカプスの信用が揺るぎますので、絶対に漏えいさせることがないよう、機会あるごとに全従業員へコンプライアンス遵守の徹底が行われています。

そして、また、医薬品は景気や流行にはあまり左右されませんが、逆に商品を絶やすことができない重要な使命があります。そうした事業使命から、社員のみなさんは、「命をあずかるプロの仕事」をしていることの責任とプライドを持って、日々取り組んでおられます。

さらに、お二人に、私たちのような現在の若者には何が一番必要なのかアドバイスをお尋ねしたところ、「まず、自分の意見・考え方をしっかりと持って、自分が何をしたいのかを深く考えてほしい」というお言葉をいただきました。これは私たちの心に突き刺さるものがあり、自分自身の意識や行動を、もう一度よく見直すよい機会となりました。

最後に、今回このような場を設けてくださった、クオリカプス株式会社様、奈良県中小企業支援センターさんに深く感謝しております。ありがとうございました。



大和郡山市池沢町90番8

TEL:0743-56-2207 FAX:0743-56-2217 URL:http://www.pack-kurihara.co.jp

事業内容 鶏卵パック製造・販売

当社は鶏卵パック専門のメーカーです。ペットボトルのリサイクル原料を使用する環境にやさしい企業です。常にお客様のニーズにお応えすべく

Q=クオリティ より良い商品

C=コスト より良い単価

D=デリバリー より早い出荷

V=バラエティ 多品種

QCDVをモットーに日本全国へ鶏卵パックを送り続けております。



「経営者の気持ちで」

奈良県立大学 地域総合学科 米澤 郁弥
山田 裕子



このたび、私たちが企業訪問させていただいたのは、株式会社栗原製作所様です。栗原製作所さんは「鶏卵パック」のみを製造・販売されている専門メーカーです。また、昭和38年に日本で初めてプラスチック素材の鶏卵パックを作られ、今日まで45年間にわたって鶏卵パックを作り続けてこられた歴史ある、今や業界トップの会社です。

業界としては馴染みがありませんが、鶏卵パックそのものは、生活に密着した必需品であり、お客様のニーズに応えるためのご苦労や経営のしかたなどについて、社長の栗原照次郎様にお話を聞かせていただきました。

インタビューをさせていただいて、何よりも感動したのは栗原社長さんがとてもお元気であるということです。社長さんらしい堂々とした、そしておしゃれな風貌はもちろんですが、終始、目を輝かせて生き活きとお話される姿に大変衝撃を受けました。おそらく、栗原製作所さんは製造業であるため、男性社員の方も多く、その方たちを1つにまとめていくためにも、社長さんご自身が先頭にたち元気に行動されているのだと思います。

栗原製作所さんは、下請け業者に頼らず鶏卵パック用シートから成型まで、鶏卵パック製造全工程を自社で一貫生産されているのが特徴です。これは経営方針である「Q・C・D・V」に基づいています。「Q・C・D・V」とはQ(quality)、C(cost)、D(delivery)、V(variety)のことで、「よりよい商品(Q)を、より安く(C)、より早く出荷(D)し、多くの種類を揃える(V)」を基本に、業界でいち早く鶏卵パック用のシートをつくる機械を導入されています。導入には多額の費用が必要とされましたが、導入を早く決断したことにより、他社との

競争に競り勝つことができたとのことでした。

また、栗原製作所さんでは、社員の皆さんに、常々「経営者の気持ちで仕事をする」と言われているそうです。その理由は、経営者であれば、すべて自分のこととして考え行動することになり、無駄なことができないからです。たとえば、前述の鶏卵パック製造全工程を自社で一貫生産されていることも関係があります。製造工程の途中で発生した廃棄物を、ただ捨てるのではなく、上手にリサイクル利用することにより、コストダウンにつながっているとのこと。お話を伺った応接室には、「人生には、勇気と努力と忍耐が必要」という言葉が掲示されていました。「人生には、大きな決断をしなければならないときが必ず来る。そのとき、“勇気”“努力”“忍耐”を持って行動しなければならない」と説明してくださいました。鶏卵パック用シートを製造する機械を導入する際も、経営者として非常に厳しい決断が問われるなか、この3つの言葉を大切にされたそうです。

現在でこそ業界のトップになられていますが、その過程では、随分と大変なご苦労や大きな決断を余儀なくされてきています。その一つひとつは、これから社会人になっていく私たちにとても役立つお話ばかりでした。特に、「経営者の気持ちで」というお言葉は、社長の生き方そのもので深い意味が感じられ、私たちの心に強烈に残りました。



大和郡山市額田部寺町68番地

TEL:0743-56-6878 FAX:0743-56-5033 URL:http://www.kojima-metal.co.jp

事業内容 金属製品加工業(プレス・溶接・組立)、主に家電関係や自動車の駆動系部品や骨格系部品の製造

創業以来力強い躍進を続け、現在に至ってはグローバル企業としてアメリカサンディエゴ、中国上海に工場を進出しております。

また精巧な技術開発に努め品質向上を図り、ISO9001認証取得、さらに地球環境を考えISO14001認証取得を致しました。

今後も産業界の発展の為に全力を注いでまいります。



「業界トップクラスの技術を支えているもの」

近畿大学 農学部 農業生産科学科 片上 直紀
田中 修平



今回、私たちは、小島金属工業株式会社を訪問させていただき、齋藤 玄常務取締役にお話を伺いました。初めは緊張していましたが、とても話しやすく優しい方でしたので、スムーズにインタビューをさせていただけました。また、お話以外にも、念願の「自動ロボットシステムライン」を見学させていただくことができました。業界トップクラスのプレス技術を目の前で見ることができ、その迫りに圧倒されながらもすごく印象に残っています。私たちは、このインタビューでものづくりに対する姿勢や、人間的な部分まで勉強させられることがたくさんありました。

ここで生産されるものは、車の部品になるものもあり、人の命にも関わってきますので、一つひとつを正確に造ることがとても重要になってきます。正しいものを確実に造る正確性が必要ですから、担当するには、純粋さや素直さが大切とのことでした。それは挨拶であったり礼儀であったり、当たり前のことが当たり前できないといけないのです。小島金属さんでは実践されているようで、訪問の際にも、社内の通路で従業員の方とすれ違くと、どなたも丁寧な挨拶をしていただきました。このことは、車の部品づくりなどに携わっているからということだけでなく、社会に出ていく私たちにも言えることだと思います。教えていただいた当たり前のことというのは、信頼や人間関係を築くうえで一番大切なことではないかと思ったからです。

私たちは、小島金属さんの他分野への事業拡大について、そのお考えを伺いました。答えは「一生一芸」だということでした。「ものを造っていて、これで終わりと納得することなどあり得ない。

さらにより良いものを造ろうとするものだ。また、他の分野に事業拡大しなくとも、海外にも工場を持つなど、世界に目を向けてまだまだたくさんすることがある」とのお話でした。そして、これからは、日本国内に留まるのではなく、今成長過程にあるアジアの波に乗っていくことが急務であるとのことでした。

小島金属さんは、やはり、得意分野に集中して取り組んでおられるからこそ、業界トップクラスのプレス技術があるのではないかと思います。

齋藤常務さんは、私たちが質問した以外にも、たくさんのお話を教えてくださいました。そのなかで特に印象に残ったのが、「感謝の気持ちを忘れない」という言葉です。人は多くの皆さんに支えられて生きているもので、親はもちろんのこと、同僚や上司、取引相手など、また、その中で、気が合わない人であっても感謝の気持ちを持つことが必要であるということです。そういう気持ちでいると、顔の表情や行動にも表れ、相手も自然と対応が柔軟になるので人間関係も上手く行きやすいというのです。

さらに、学生時代は、好奇心をもって幅広いことにチャレンジすること。社会に出てからの様々な環境にも対応できるように、多くの経験をして対応力を養っておくと良いなど、これからの人生における貴重なアドバイスもいただきました。齋藤常務さんから豊富なお話と、社内では有意義な体験をさせていただいたこと大変感謝しています。



奈良市西木辻町88番地

TEL:0742-22-4324 FAX:0742-22-4340 URL:http://www.koyama-kk.co.jp

事業内容

一般用・医療福祉用寝具類のリース、白衣・カーテン・ユニホーム等のリース、介護用具の販売・レンタル、バリアフリー住宅改修寝具類の洗濯再製加工、寝装寝具類販売

創業から118年、時代と共に変化する社会のニーズに対応し、常に選ばれる企業を目指し、業界のリーディングカンパニーとして歩んでまいりました。

全国に広がるネットワークを活かし、様々な分野にて寝具リースなどのトータルサービスを展開しています。常により良いサービスを追求め、リース・レンタル事業を通じて、人々へ清潔と安心をお届けし、快適なやすらぎの生活環境をサポートしております。

お客様に最も信頼していただけるパートナー、地域社会に愛される企業を目指し、全社一丸となって取り組んでおります。



「縁の下の力持ち 寝具リースで社会貢献」

畿央大学 健康科学部 人間環境デザイン学科 蓮見 彩衣
谷内口 由里江

会社に入ってます目に入ったのは、朝日にきらめくきれいに色づいたイチョウ並木です。並木の下では、働いている方々がとても生き生きとされていました。

そんな、すがすがしい環境のなかで、人事部の執行役員部長、吉村昭秀さんと池田卓史さんが迎えてくださいました。

小山(株)さんは、寝具を中心としたリース事業をされている会社です。元々は、明治26年に先代が生家の京都市で創業し火鉢や生活用品を貸していたそうです。そこから、永きにわたって事業展開に努力を重ねてこられました。関東大震災や関西風水害の際には、国に罹災者用の布団を納入して援助をするなど、国の発展にも縁の下で支えてこられました。

そして、日本の産業発展とともに、病院やホテルなどの施設も多く建設され、布団や毛布、シーツなどの寝具類をリースで貸すようになったとのこと。生活に不可欠の寝具、ゼネコンさんや警察、消防の宿舎、研修施設などにも寝具リースの輪を広げられています。

リースと言っても、ただ寝具を貸すだけではなく、寝具に関わるメンテナンスまでされています。例えば、一つのベッドに対してシーツは7枚必要になり、手間や費用がかかります。寝具をリースすることで、借りる方はメンテナンスする手間が省け、費用も必要最低限にすることができます。企業とユーザー、双方の利点をバランスをうまく保つことができます。また、リースは一回貸して終わりではなく何年間かの契約をしています。日頃から全社挙げて信頼関係が築けるよう



う取り組んでおられるので、長く付き合っていくことができるのです。信頼という堅い絆で結びついたお得意様をもつ、とても安定した会社だと思います。

小山さんではリース

のメンテナンスの際にシーツをクリーニングしています。水は地下水と水道水を使用し、その水を循環させています。できるだけ地下水をたくさん使わないようにということです。また、消毒液も環境に害のないオゾンを使っています。こういったことから、環境にも随分と配慮されている会社ということが分かります。また、リースで布団などが何回も利用できることになり、物を大切にする観点からも、社会に貢献されている会社です。

人材育成にも力を入れているのが特徴です。新入社員が入社した際には、先輩の指導員に2年間マンツーマンで仕事を教えてもらうことができます。また、仕事の目標管理と面接制度を結合したシステム「チャレンジふりかえり制度」を導入されています。初期に上司と仕事の目標を共有化し、半年後に目標達成できているか評価をいただくのですが、必ず2名が評価することで公平な評価を徹底した制度になっています。働いている一人ひとりが目標をもってチャレンジし、その達成感を味わいながら能力向上を図るというものです。そこには組織と社員の一体感が生まれ、企業としての組織力を強くすることもねらいとされています。118年もの永きにわたって存続する歴史ある会社ですが、常に現状に満足することなく、創造に挑戦し澆刺とした元気企業だと思いました。その活動のベースには「人にやさしく、人間性を尊重する」という企業姿勢、「清潔で心地よい寝具をお届けするという仕事に、誇りをもって取り組む」社員、そして、「全員の総和を結集し、衛生的な寝具の提供を通じて社会貢献する」という素晴らしい企業目標をもった会社であることを知り、感動の多い訪問となりました。



取材No.12

フルックスグループ 株式会社三晃

大和郡山市馬司町536番地2

TEL:0743-56-5520 FAX:0743-56-4319 URL:http://www.frux.jp/

事業内容 HMR事業(カット野菜、惣菜キットの製造販売)、ディストリビュータ事業(青果物の小分け納品)

当社は、青果物を通じて産地・流通・加工から消費者まで一貫した体制で商品をお届けしています。そのため、消費者のお声を生産者にフィードバックする事が出来るのです。

しかし、今の時代は青果の販売だけでは限界があり、野菜等の加工からその先のメニュー提案までを行う、“大根一本からおせちまで”をキーワードに掲げ事業展開をしています。

四季折々に旬の食材を使用したメニューを提供できる「八百屋のプロ」「惣菜のプロ」「仕出し屋のプロ」集団として、社会貢献が出来る企業を目指しています。



私たちは、
「自然の恵み」に感謝し、
「四季の心」を大切に、
お客様の健康な
食生活に貢献します。



「三事業のもたらす相乗効果」

大阪商業大学 経済学部 経済学科 内部 亮平
総合経営学部 経営学科 豊田 峻輔

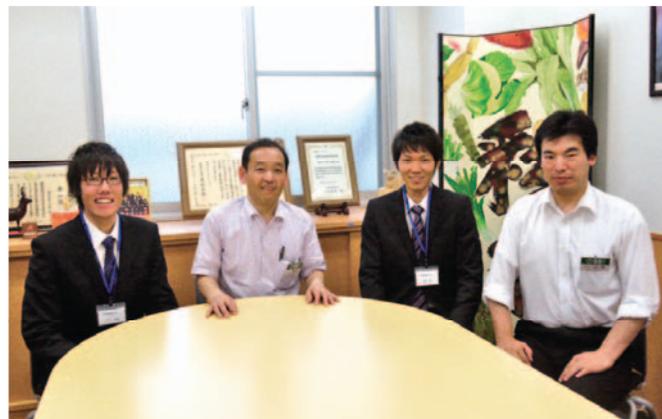
私たちは、奈良県大和郡山市に位置するフルックスグループの株式会社三晃様を訪問し、人事部の山本禎則課長からお話を伺いました。

創業当時、青果物の仲卸業、いわゆる内食産業に限定した事業を展開されていましたが、現在では自社で独自に開発した惣菜の販売や宅配弁当、定食屋などの中食・外食産業も手掛けておられます。

内食だけでなく、中食・外食にも進出された理由は、「食の外食化」です。働く女性や高齢者の増加に伴って、主婦が台所に立つ時間が相対的に減少したため、青果物に占める内食の需要が減少し、中食・外食の需要が増加したためです。

こうした食文化の変化をいち早くキャッチし、内食を手掛ける青果販売事業、中食を手掛ける青果加工事業、そして外食を手掛けるフードサービス事業を関西の物流の要となる大和郡山市に移されました。関西圏で新鮮な食品をいち早く消費者に届けることができるようになったことはもとより、事業間での情報共有がよりスムーズに行われるようになり、また三事業での合同会議が可能なのも、奈良県に全事業を集約した大きなメリットだということです。

また、より良い商品の開発にも余念がありません。同社は奇数月に開催される「惣菜のわかる八百屋塾」を通して、惣菜の研究や事業内容をPRされています。この塾には納入業者から学生まで、さまざまな人が参加され社員と直接、意見交換をされているとのこと。同社の強みは、これらの各事業から集めた情報を消費者やお取引先様へフィードバックして内容をグループで共有し、全体としてより良い商品の開発・提供に結び付けられておられる点にあるようです。



現在、同社が求めている人材について伺ったところ、「失敗を恐れずに何事にもトライできる人、バイタリティーのある人」と話してくださいました。新しい青果・惣菜事業を描き新規事業開拓を目指して取り組むチャレンジ精神豊富な人材を求められています。

同社は今後、日本全国への市場の拡大を目標とされており、現在は東海地方を中心とした市場への参入に向けて、営業陣が日々奮闘中です。若手社員も営業を積極的に行い、生産者の人たちとうまく共存されており、このような積極的な取り組みが今後日本全国へ拡大していくことになるのだと思います。

最後に、社長の黒田久一様から会社を経営していく上で、重要なことは何かについて伺いました。経営者にとって最も大事なことは、「決断すること」と「世の中の動きにどのように対応していくか」とあると教えてくださいました。経営者にとって世の中のニーズを敏感に察知し、時には大胆な決断をすることは、一番重要なことだと知りましたが、そこで働く、社員一人ひとりもこのような志を持ち会社の発展に貢献していくことが求められていると痛感しました。

奈良市西九条町5-4-9
TEL:0742-50-2222 FAX:0742-62-9707 URL:http://www.daiichikako.com

事業内容 プラスチック容器・キャップ・日用品の設計・開発、製造・加工住宅用パネルの組立

当社はブロー成形、インジェクション成形、延伸ブロー成形、印刷、シュリンク加工、ホットスタンプ加工などの充実した設備と技術を持つプラスチック容器の総合メーカーです。身近な化粧品、食品、トイレタリー用品用などのプラスチックボトル、キャップを成形から仕上げ加工まで一貫生産できるのが大きな特徴です。2009年には安全・環境対応商品、雨傘しずく取り器「アメデス-Q」を発売し、50年を超えるプラスチック製品製造技術を生かして新しい分野に挑戦しています。



「基本にそった豊かな企業経営」

大阪樟蔭女子大学 人間科学部 児童学科 中村 遙香
益永 由貴



プラスチック容器の総合メーカーとして、優れた技術力をもつ第一化工株式会社様を訪問させていただきました。私たちは、日ごろ家でよく使っているプラスチック容器が、どのように開発されているのかが知りたくて訪問に臨みました。話題の「アメデス-Q」などでとてもご多忙のなか、三木茂生社長と総務部の大塚課長がインタビューに答えてくださいました。

第一化工さんは、プラスチック容器事業を中心に、その他住宅用パネルの製造、環境対応商品の開発、製造販売を行っておられます。プラスチック容器は、いろいろな工程があり、それぞれ技術が異なっていますが、ブロー成形(シャンプー、リンス、家庭用洗剤などのボトルの製造)やインジェクション成形(主に、食品用キャップを製造)、ボトル加飾(シャンプー、リンスなどのボトルへの印刷・仕上げ加工)の3つの工程をすべて自社で行われています。一貫生産ができるのは、中小企業ではめずらしく、これが第一化工の強みであると、力強くおっしゃいました。

第一化工さんの自社ブランドである「アメデス-Q」は、雨の日、ぬれた傘をアメデス-Qに差し込むことによって、雨滴が吸水されます。非常に吸水性や排水性の優れたハイテク素材の特殊吸水フィルターが使用されており、約20万回も効果が持続する商品とのことです。この商品を作るうえで、一番ご苦労されたのは、「初めて手がけた自社商品でしたので、20万回の実証試験や認知度を向上させることが難しかったですね。」とその頃を思い出しながら語ってくださいました。今は、奈良県内で、主に官公庁や大型ショッピングセンター、平城遷都1300年祭の会場などに設置さ

れているそうです。使い捨てのビニール袋を使用しないことにより、CO2を削減し、地球環境を守ることができるので、今後は、もっと多くの施設や大学などに設置して広めていきたいとのことでした。ぜひ私たちの大学にも置いてほしいと思いました。

このようなさまざまな商品を開発されている第一化工さんでは、品質を向上させ、一定の良品を作り続けるためにISO14001(環境)と9001(品質)を認証取得されています。「ISOは、定期的に審査があり、認証をいただくことは大変ですが、ものづくりをするうえで大変重要なことだと思っています。マニュアルを社員全員で作成し、常時修正をしながら仕事の基準にしています。」とその必要性を話してくださいました。

また、失敗の対処方法をお伺いしたところ、三木社長は、「経営者には、失敗をする前に道を変えるか、続けるかの判断が求められる」、また大塚課長は、「失敗しても改善し続けるものであり、失敗で終わることはできない」と答えていただきました。お二人のお話から、失敗を、逆に次に活かすという考え方は、企業を経営していくことはもとより、人生を歩んでいくためには、とても大事なことだと教えていただきました。

当初、プラスチックの開発に関心があった訪問でしたが、自然な形で基本にそった豊かな企業経営をされている第一化工さんの貴重なお話から、奈良県内企業の魅力や活躍ぶりがかうかがい知れ、大変うれしい気持ちになりました。

このような良い機会をいただき誠にありがとうございました。



大阪市西区本田4-7-13
TEL:06-6581-1601 FAX:06-6581-6518 URL:http://www.daigo.co.jp

事業内容 ダイアリー、一般手帳、スケジュール手帳など紙製品の製造販売

近年ますます高まる個性化・高付加価値化という市場ニーズに対応するために、よりユーザーの皆様に近づいた製品・サービスの開発を続ける、手帳を中心とした紙製品メーカー。

一冊からでも作ることができるオリジナル手帳や、つくり手のこだわりを生かした高級手帳の開発等、常にお客様のお役に立つ「モノづくり」を企業の命題としています。

自社工場における一貫生産ラインを持つメーカーとして、66年の歴史と伝統の中で蓄積された技術やノウハウを活用し、これからもユーザーの皆様に密着した「モノづくり」を心がけて参ります。



「品質は、会社の品格」

大阪経済大学 経営学部 経営学科 西川 章裕
保呂 剛司

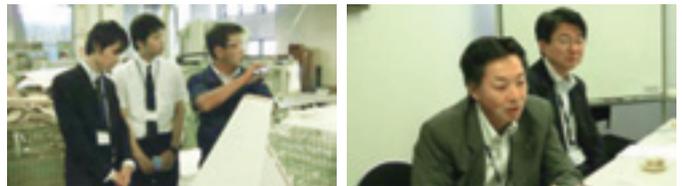
私たちはダイゴ株式会社を訪問させていただきました。工場見学も、とのご配慮から、奈良の法隆寺工場を伺うことになりました。ちょうど大阪の本社から志方社長が来られており、時實工場長、加藤管理部長、植木課長の皆さんにインタビューさせていただくことになりました。

ダイゴ株式会社さんは手帳にこだわる品質と、そこから得られる社会での信頼、そして生産から販売までを一貫して自社で行うという事業展開で、日本一のシェアを誇る手帳会社です。

創業1945年の歴史と伝統を持つ手帳を中心とした紙製品メーカーで、奈良に生産工場があるため、そこで自社ブランドの手帳を一貫生産することができます。それにより納期やコスト対応の強化が図れるのももちろんですが、何よりも力を入れておられるのが、手帳の品質の確保と向上です。

手帳は最低でも一年使うものです。大切な思い出として保管することになると、その使用期間は何年にも何十年にもなり、その間手帳を開く回数は数え切れないほどになります。そのため手帳をつくるうえで一番大切なことは、頑丈につくることです。それは紙の一枚から、使用する糊、糸での繋ぎ方まで、様々なところにその思いを感じることができました。

丈夫に作るだけでなく、心を込めた製品を人々に届けるという思いも感じることができました。例えば、本や雑誌なら、途中で落丁乱丁が見つかって、新しいものと換えれば済むかもしれませんが、手



帳は単に新しいものに換えれば済むものではありません。

手帳自体は新しいものに変えることはできますが、それまで書き込んでこられた多くの思い出や記録はその人の宝であり、生き様ともいえる大切なものです。二つと換えることはできないものですから、絶対に正規品を届けるという気持ちは、何よりも強いように感じました。

また、工場をご案内いただいた時實工場長からは、「紙は生きています。水分に弱いので、温度と湿度は、常に一定になるよう慎重に管理しています。また、機械で判別するところと、人の目で判別するところをきっちり分けて行っています。」と教えていただきました。

こういった細部にわたり目配り心配りされておられるところから、人々に認められる高品質の手帳が出来上がるのだと、感銘を受けました。

近年、スマートフォンなどが登場し、手帳という存在が一見遠ざかっているイメージがありますが、今回の訪問で、そういったことはなく、人の話を聞いてすぐに書き込める手帳の便利さには敵わないということを知りました。世の中がいくら便利になっても、コミュニケーションや記憶整理の大事な手段として、人から字を書くことはなくならないものです。

だからといって、現状に留まるのではなく、今後の紙製品の世界はどのように変化していき、どのように対応していけばいいのかということを常に自問自答され、既存事業を堅持すると同時に、新しい事業領域の創造にチャレンジし続けられている素晴らしい会社であることを実感しました。



奈良市杏町203番地の1

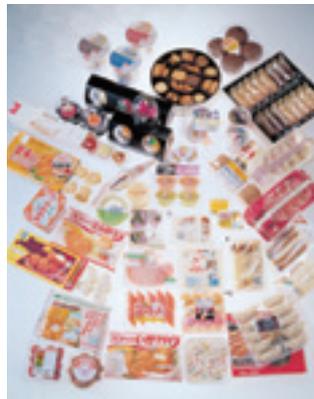
TEL:0742-62-7956 FAX:0742-62-5351 URL:http://www.daishinkk.co.jp

事業内容 主に食品を中心に、弱電、医療、日用品等の包装プラスチック容器の製造販売をしています。

企画設計から生産販売までの一貫体制により、食品用プラスチック業界を中心に弱電、医療、日用品などの業界で30年以上貢献してきました。

コンビニやスーパーなどで日常見かけるものに弊社の製品はたくさん使用されています。「真ごころを込めたパッケージづくり」をモットーに、今後も環境に配慮した新製品の開発を進めるなど、未知なるものへの挑戦を続けていきます。

売上高はプラスチック製品製造業で県内10位となっています。



「真面目に未知なるものへの挑戦」

大阪産業大学 経営学科 奥村 祐哉
満田 良祐



私たちが訪問させていただいたダイシン化工株式会社様は、昭和54年創業の昨年30年の節目を迎えられた食品容器やパッケージを製造されている会社です。合成樹脂やプラスチック素材の商品を企画・提案していく、やりがいと苦労をお聞きしたいとの思いで訪問をお願いしました。インタビューを受けていただいた金杉役員は、縁があつてか私たちの大学の先輩とのことで、緊張感もときほぐれお兄さんのように親しみやすくお話をいただくことができました。

ダイシン化工さんは、食品容器をはじめ電化製品、日用品、医薬部外品など多岐の分野にわたる商品パッケージを作られています。私たちが普段何気なく触ったり使っているものばかりで、その数は計り知れず、24時間体制で製造されています。営業面は、2つのスタイルがあり、1つは受注営業、2つ目は提案営業です。これは「常識を非常識」「非常識を常識」として考え、今までにないより価値の高い商品をお客様にプロデュースする仕事です。

「地球上のすべてのモノを包み込む」を長期目標に掲げられ、携帯電話にも使用されているICチップのような精密なモノでも包めるよう日々研究・開発に取り組んでおられます。また、すでに中国に進出されていますが、海外進出でも企業ビジョンの目標達成に挑戦されています。一方、国内では新たに第2事業部を設け、これまで仕入れに頼っていた原材料を自社生産することで、品質の向上にも努められています。つまり、企画から生産に至る一貫シス

テムでより良い商品の開発に、たゆみない挑戦がしつづけられています。職場や社員のみなさんの雰囲気をお伺いしますと、全社員が一丸となって取り組んでいくチームワークの良い会社ですが、とにかく真面目とのことでした。

これから入社される方に求めることは3つ、それは、「心身ともに明るい」「夢や目標を持っている」「豊かな人間性」とのことでした。ダイシン化工さんでは、仕事に関する成長だけでなく、仕事を通じて人間形成にも力を入れておられます。採用の際には、できるだけ人間力のある人をと考えられているようです。

さすがに、理想の上司NO.1に選ばれそうな人間力ある金杉役員のお話は、とても迫力があり圧倒されっぱなしでしたが、今、ダイシン化工さんはすごく勢いのある会社であることを、しっかりと肌で感じとることができました。



大和郡山市額田部北町1021

TEL:0743-56-1201 FAX:0743-56-1204 URL:http://www.daido-chemical.co.jp

事業内容 金属加工用油剤(切削・研削油剤、圧延油剤。塑性加工油剤、熱処理油剤、防錆油剤、洗浄油剤等)の開発及び製造販売

弊社は、旧八幡製鐵(現在の新日本製鐵)様に対し「国産第1号の圧延油」を開発し、以来、鋼鉄業、自動車、機械製造業などの日本の中心産業に「金属加工油剤」を提供するメーカーとして、日本の産業の発展と共に70有余年の歴史を重ねてまいりました。

近年は、地球温暖化の抑制、低炭素社会の実現、資源の有効活用を目指し、地球環境などによる「エコ製品」の開発、販売を推進しています。

また、そのノウハウを太陽光発電システムの分野や家庭用の潤滑防錆剤などにも生かして販売しております。

今後も「私たちには、何ができるんだろう?」を合言葉に、お客様目線での製品の開発を進めてまいります。



「地球環境問題に積極的に取り組む大同化学」

奈良佐保短期大学 生活未来学科 山本 亜衣
寺岡 沙織

私たちは大同化学工業に企業レポートに行きました。この企業は、地球温暖化を防ぐ低炭素社会の実現に向けて廃棄物を制御する「eco製品」の開発を通して、世界の鉄鋼、自動車、機械などの産業分野や地球環境に大きく貢献する研究・開発型企業を目指している企業です。

所長の瀬本さんと管理課の幸長さんは、ものすごく気さくで、話しやすい方々でした。印象に残ったことは、私たちが話を聞かせていただいた応接室にたくさんの賞状が飾られていて、改めてすごい企業だと思いました。戦後、アメリカ製の油や機械を使い日本人が低賃金で働いていた状況を見て、このままではダメだと思い、日本で作った油や機械で世界一になるようにと、八幡製鉄所と手を組んだという話も印象に残っています。行く前まで、あまり馴染みがなくてわからない業種でしたが、私たち学生にもわかりやすいように作られたビデオを見せていただき、事業や企業のことがよく理解できました。

また、機械や薬品を多く使う企業なので、安全面と衛生面は特に厳しく指導されているそうです。操業してから大きな事故はなく、それでも年に一回程度に薬品が目に入った等はあるようです。目に薬品が入った時には、最低10分間目をキレイに洗浄するように徹底されており、対策も万全のようです。火災が一番怖いので、火はボイラーを使い、安全対策もバッチリ!

この企業で取り扱っている製品の一部を紹介していただきました。圧延油剤というのは、圧力をかけて板を延ばすための油です。塑性加工油剤というのは、材料をプレスして焼きつかないように



加工して変形させるための油です。金属加工油剤というのは、鉄を固める際に間に油を入れて固めるとキレイになる油で、主に車に使われています。他の企業に負け

ないために、今後力をいれていくところは何かと伺ったところ、圧延油剤を最初に開発されたのが瀬本所長さんで「この経験を生かして、さらに研究を頑張りたい。挑戦は永遠に続きます」と大変力強い言葉をいただきました。

また、この仕事にやりがいを感じるときを尋ねると、研究中に新しい発見があった時や、お客さまから高い評価を受けたときだそうです。また、仕事で嫌なことがあったりしたときも、社内のみなさんで、飲み会に行き、ストレスを解消して、次の日は元気に出勤されるそうです。

私たちはこの企業レポートに行き、仕事の厳しさや難しさを知りましたが、その分やりがいがある仕事になることを教えていただきました。この経験を今後の学生生活や将来の職業生活に役立てていきたいと思っております。たくさんの方を教えてくださいました大同化学工業の皆さま、企業訪問をして会社のトップの方とお話ができる機会を与えていただきました奈良県中小企業支援センターの皆さま、本当にありがとうございました。



大和郡山市西町123-6

TEL:0743-56-2911 FAX:0743-56-4805 URL:http://www.daitoku-kk.co.jp

事業内容 麺類製造業

弊社は明治40年大和郡山市塩町にて、米穀・燃料販売業として創業しました。昭和30年頃から社業拡大の製麺業に軸足を移し、多店舗展開を始めた大手スーパーと取組を開始しました。この時期に、主婦代行業と言われる「麺・だし・具材」をセットとした調理麺を次々と開発し、消費者ニーズにマッチした商品として、広く市場に流通しました。

昭和63年大和郡山市西町に本社工場を建設し現在に至っております。

その後、平成の初期に台頭したコンビニエンスストアと取組み、全国的な店舗展開に対応し、宇都宮、札幌、四日市、富士宮に工場を建設し、冷蔵流通食品に特化し、商品を製造しております。今後、地産地消、健康をキーワードとして、積極的に商品開発をおこなってまいります。



「もてなす心を大切に」

同志社女子大学 日本語日本文学科 森 普子
森岡 はるか



私たちは大徳食品(株)さんに訪問させていただきました。公害を出さない工場づくりや福祉施設への長年にわたる麺の提供など、環境と人に配慮される企業理念に関心をもったため、ぜひ今回レポートしたいとお願いしました。会社に入るなり、社員の皆様かにこやかな笑顔で迎えてくださるなか、総務部の岩淵力三部長がインタビューに教えてくださいました。

大徳食品さんはスーパーで見かける袋に入ったゆで麺のイメージが強いのですが、最近はコンビニでも買える、パックに入った少し手を加えるだけでおいしく食べられる調理麺の製造もされています。まさに、主婦代行業として「手軽にすぐ、美味しく食べられる」という時代のニーズに応えた製品にも、力を入れておられます。また、近年話題となっているカロリーオフにも注目され、うどんでは難しいカロリーオフを実現した従来のうどん商品よりも30%カロリーをカットした新商品「うどん生活」や、材料から“最高級”にこだわった「スーパーうどん」など新しい次世代のうどんも作っておられます。

一方「地域に育まれた企業である」という思いから、老人施設に麺を提供したり、奈良県や大和郡山市と緊急時の食品提供協定を結ぶなど社会貢献にも取り組んでおられます。さらには、“地産地消”を意識した奈良県産の小麦「きぬいろは」を使用した「奈良うどん」をつくり、それによって地域産産を盛り上げようといったこともされています。昨年は、斑鳩町・中宮寺と連携し、国産そば粉を使用した「中宮寺門前そば」を開発し、着実に販路を拡大しています。

それだけでなく、私たちが理想とする環境に配慮した公害を出さない工場づくりも、予想通り徹底して行われていました。

将来の事業ビジョンは、子供の食への関心を高める食育の対応や、子供やお年寄りが食べやすい麺類の開発、ローカロリーや減塩といった高齢化社会に対応した商品開発、地産地消商品のさらなる開発など、日本の未来を見据えた大きなビジョンを多く持っておられました。

最後に大徳食品さんが求められる人材についてお聞きすると、ホスピタリティ(=もてなす心)を持った人材だとおっしゃいました。先を読み、何をすべきか考え行動することがホスピタリティであり、それは人とのつき合いでも、仕事をするにもすべての原点であると教えてくださいました。

また、これから社会に出ていく学生の私たちに「今のうちに勉強に励み、知識をつけることが大事。それが将来の知恵となり、必ず何かの時に役に立つ。」とアドバイスしてくださいました。

訪問したのが、お盆の時期でお忙しいなかでしたが、岩淵部長は慣れないレポートがスムーズにいくよう随分心配りをしてくださいました。

そして、社内は清掃が隅々まで行き届いており、大徳食品さんは、ホスピタリティにあふれた素晴らしい会社でした。



大阪市中央区道修町2-1-10
TEL:06-6203-4881 FAX:06-6203-4875 URL:http://www.tamura-p.co.jp

事業内容 医薬品・医療部外品の製造並びに販売

私たち田村薬品工業(株)は1934年の創業以来、「未来にチャレンジする健康開発企業」を事業目的とし、「医療を基本に健康を創造し、健康を提供する企業を目指す」をモットーに取り組んで参りました。

これからも、私たちは常にチャレンジ精神を忘れず「Young Eternal Sprits=若い心よ、永遠に」を旗印に、いつまでも若さを失わない、若い心を持った企業でありつづけたいと願っております。

「若い心」を持った人が集まる田村薬品工業(株)に、これからも益々ご期待下さい。



「創業70年!健康を贈り続ける」

大阪樟蔭女子大学 人間科学部 児童学科 福山 千晶
外立 直子



今回、田村薬品工業株式会社へ訪問させていただき、西本管理本部副本部長と宮田総務課長に多くの貴重なお話を伺うことができました。製薬会社と聞いてもどのような仕事内容で、どういった人たちが働いておられるのか、分からない私たちに丁寧に説明をしていただきました。

◆田村薬品工業の主要な事業とは?

主に、ドリンク剤の製造を行っておりOEM(受託生産)という形態で他社に商品を提供されています。提供されている企業は40社にもなります。しかし、元々は配置薬(家庭用置き薬)からスタートした会社でもあり、顆粒・錠剤・カプセル等の製造もされています。製薬会社ですので、厳しいGMP基準(医薬品の製造及び品質管理に関する基準)に従い、常に「より安心・より安全な商品」の提供におき進んでいます。

◆自慢できることは何ですか?

同社の製薬工場は葛城山系の山々に囲まれた土地にあり、葛城山からのきれいな水を使用していることが自慢だそうです。また、自前の薬草園を所有し550種類もの薬草・薬木を栽培されています。

さらに、ドリンク剤を1分間に約800本も作ることができる最新鋭の機械があり、日本有数の製造能力を誇っています。田村薬品工業では、古き良きものを生かしながら、かつ最新技術を取り入れた新たな研究・開発に取り組んでおられます。

◆求める人材とは?

製薬会社は、やはり開発が命となるので理系の薬剤師等を主に必要とされています。しかし、開発するだけが仕事ではありません。そ

の商品を売るための営業やサービス、会社を動かす総務等も必要ですので、そういった仕事には、薬品の知識のない文系の方も必要な人材とされています。理系であっても文系であっても、絶えず従業員に求めているものは、「新しい感性と大いにチャレンジする情熱である」とのことでした。

◆創業70年の永き間、大切にされていることは?

創始者である田村信一の「正・温・強」、つねに正しく、温かく、そして強くということと、「世の人々が、病気になる健康で強い身体をつくらう」という考えを、いつも念頭においてとされていました。そしてまた「その考えは、後世へといつまでも引き継いでいかなければいけない。これがわれわれの使命です」と力強くおっしゃっていました。

◆これから挑戦されたいことは?

今は、一般医薬品を製造する会社ですが、将来は、さらに厳しい基準とされる医家向け医薬品の製造にもチャレンジし、健康を願う世界の人々に、貢献できるさらなる良薬づくりを目指していきたいとのこと。

田村薬品工業は、徹底して安心・安全にこだわり、だからこそ多くの会社から信頼を得て成長を続けています。そして、常に日々研究を重ね、新しい効果的な商品の開発を追求されていますが、その基本には、どんなときも創始者の考えを信念に、社員一丸となって医薬品の開発に挑戦する姿勢があります。



奈良市法蓮町197-1

TEL:0742-36-3051 FAX:0742-36-3052 URL:http://www.tecnos-net.co.jp

事業内容

- FPD検査装置、評価装置及びシステムの開発・製造
- 画像処理技術を核とする「画像処理ボード」「応用商品」の開発・製造
- 携帯電話機の検査装置の開発・製造
- データベース、Webアプリケーションの開発



当社は創業以来、画像処理と計測制御技術をベースに、ソフト、電機・電子回路およびメカの技術者がシステマチックに共同で取組み、各種検査・測定機器を開発してきた技術開発型の会社です。

現在は液晶テレビのガラス基板の超高速全面膜厚測定装置をはじめ、液晶関連製品の製造・開発ラインにおける検査・測定機器の開発をメインとしています。



「世界で一つを目指す」

龍谷大学 社会学科 竹村 千尋
国際文化学科 井上 育文



今回企業訪問として、技術開発をされているテクノス株式会社様に行かせていただきました。

はじめテクノス様の紹介文を拝見した時は、普段自分たちがいる環境からは全く想像できない未知の世界であり少々無理かなと思いました。しかし、だからこそ、なかなかないこの機会に自分たちの視野を広げてみようという勇気をもって訪問を希望しました。

でも、訪問が終わり振り返ってみると、八重津社長様と木地総務グループリーダー様が、豊富な内容をとても分かりやすくお話しくださり、はじめに考えていた数倍にも上る素晴らしい貴重な体験をさせていただくことになりました。お話のなかで、特に私たちが印象に残ったのは、テクノスさんが掲げておられる経営理念についてです。「豊かな心と豊かな創造」というスローガンを掲げられ、その経営理念をもう少し具体化した経営ポリシーが5項目定まっています。そのなかに『キラリと光る世界一の独創的なメーカーを目指します』というのがあり、世界一となるといくつもの大規模な企業と競争していかなければならない、難しい話だと私たちは思いました。

しかしそうではありませんでした。テクノスさんは、世界で他にないたった一つの商品を作り、それを役立ててもらうことで世界一を目指そうとされているのです。社長はナンバーワンよりもオンリーワンを目指しているとおっしゃっていました。

そして、こうも話されました。「誰にも負けない強みを持ち、そのためには努力を惜しんではいけない」と。他の人と同じことなら誰にでもできますが、そうではなく自分だけの強みを持つことの大切さをこの言葉から感じ取ることができました。それは、今の就職氷河期と

言われ不景気の時代を生き残っていく一つの術として、私たちの心に強く響きました。

時代のキーワードをつかむことの大切さについてもお話をしてくださいました。時代はどんどん進化を遂げています。だからこそ、3年から5年で新たに商品を開発していかなければ、時代の波に乗っていくのは厳しいようです。もちろん何でも良いというわけではありません。いかにお客様に満足していただけるか、いかに機能・デザインに工夫をこらしているかなどを、常に考えていかなければならないそうです。

その時に厄介になってくるのが思い込みだそうです。自分たちの概念にとらわれるのではなく、客観的に物事をとらえることが大切だそうです。これを聞いて非常に深い話だと思いました。

社長は、企業経営のことについてだけでなく、私たちが大学生活を送る上でのアドバイスも下さいました。「自分をしっかりと知り、自分のブランドをもてるように自分を磨いていってください」という素敵なメッセージを贈って下さいました。

私たちは、この言葉を胸にしっかりと刻みこんで、これからの大学生活はもとより人生を歩んで行こうと強く思いました。そして、テクノスさんに訪問させていただいたおかげで、今後の大学生活が素敵に変わりそうな予感がして、ワクワクしています。本当に貴重なお話をありがとうございました。



生駒市北田原町1059番地

TEL:0743-79-1467 FAX:0743-79-1468 URL:http://www.denken-t.co.jp

事業内容 電子部品用リードピン(ヘッダー加工・カッティング加工)、金属薄板材3次元プレス精密加工、NC施盤による精密切削加工、バレル研磨加工

当社は電子部品に不可欠なリードピンや金属薄板材のプレス加工、NC施盤による精密切削加工、バレル研磨加工等でエレクトロニクス社会に永年貢献してまいりました。

IC、各種センサー、水晶発振子、安全ヒューズ、コネクターなどの製品部品を幅広く上記加工方法で提供しています。

使用材料は、直径0.1mmから16mmの特殊合金や薄板材です。極細ワイヤー加工・薄板材加工のことでしたらお任せ下さい。



「グローバル化にむけた人づくり」

立命館大学 経営学部 経営学科 園田 碧
情報理工学部 情報理工学科 松本 峻

私たちが訪問させていただいた(株)電研端子製作所さんは、電子部品用リードピンの製造や線材・薄板材の極微細加工、金型設計施工を行ってられる会社です。電子部品は現代の日常生活のあちこちに使用されています。まさに社会の基盤を作る会社なのです。

今回の訪問では、増田修司社長自ら、私たちが事前にお願した質問を、一つひとつ丁寧に回答していただきました。他ではこのようなことは滅多にないとのことなので、そのお心配りが大変うれしかったです。現在、電子部品等の仕事は、中国にその市場の大半を奪われており、そのようななかどう生き残るかということを熱く語っていただきました。

増田社長は、電研端子製作所の強みは、血縁でつながらない株主を自社で持っていること。と強く話されました。今、日本の中小企業は、ほとんど同族経営であるなか、電研さんは、他人が経営を引き継いでいるとのこと。つまり、次期代表取締役を、現、代表取締役の血縁から選ぶのではなく、社内で最も優秀な人材を立てることによって、より優秀な、より若い力が社内を動かすことになります。また、株式の大半を自社で保有することによって、社員が株主のために働くのではなく、自社のために、すなわち自分自身のために働くことになりモチベーションの向上につながるそうです。そして社員のモチベーションの向上は、会社全体の向上につながると話されました。

また、求める人材像をお聞きすると、ご本人自身も日々努力されているとのことですが、それは私たち学生に必要なのは、「常に感性を磨く」ということでした。情報社会のなか、多くの情報からいかに必要かつ有用な情報を読み取れるか、そしてそれを選択する能力が非常に重要であり、最終的にその選択をするには、感性が必要だと力説



されました。

そして、私たちが最も驚いたのが、海外への視野が非常に広いことです。現在タイに工場を持つ電研端子製作所さんですが、社員をタイ以外に様々な国へ派遣して研修させているとのことでした。増田社長ご自身はもとより、一緒にインタビューを受けていただいた総務の豊田監査役や岡崎工場長も、海外経験が非常に豊富です。このように実際に海外研修を行うことで、まさに必要とされる感性、特にグローバル社会のなかでの感性を磨くことに努力されています。

今後の発展に向けては、ベトナムに工場を持つことや、新技術を開発していくことを目標に掲げておられました。そして、何より社員が働きやすい会社にすることが、企業の成長につながり、それが企業の半永久的な存続につながるのだと、話してくださいました。

お話をお伺いしながら、電研端子製作所さんの最大の魅力は、何と言ってもすべてに余裕が感じられ、優しさに満ちあふれていたことです。増田社長はじめお会いした皆さんが、未熟な私たちに丁寧に対応していただきました。残念ながら、今は求人がありませんが、ぜひこのような会社で働きたいと思いました。

貴重なお時間を割いてくださったうえ、昼食懇談や社長直々の運転で送っていただいたことなど、感謝の言葉をいくら申しあげても足りないほどお世話をおかけいたしました。本当にありがとうございました。

大和郡山市今国府町6-2

TEL:0743-59-2361 FAX:0743-59-2350 URL:http://www/toho-kasei.co.jp

事業内容 フッ素樹脂成型加工品及び半導体製造装置の製造・販売

東邦化成は、フッ素樹脂を扱うスペシャリストとして、設計・開発から加工まで、すべて自社で行い、培った技術・ノウハウを、樹脂加工事業、電子機器事業さらにはそれらから派生した新規事業へと拡充させております。

世の中のニーズ、お客様の潜在的に埋もれたニーズにお応えするため、一歩先を見据え、驚きを与えるような最先端技術を提供。時には自社開発だけに留まらず、お客様との共同開発も積極的に行い、包括的な技術躍進を推進しております。



「大切なのは、人とのつながり」

近畿大学 農学部 環境管理学科 中村 高也
福居 尚人



私たちが訪問させていただいた東邦化成(株)は、主にフッ素樹脂と半導体の製造装置を取り扱っている会社です。炊飯器の内側にフッ素加工を施した最初の会社であり、その他にもレーザープリンターの定着ベルトや携帯電話のマイクロフォンにも東邦化成の技術が使われています。

東邦化成がいま最も力を入れていること、それはフッ素樹脂のコーティングやライニングなどの技術を組み合わせることができる複合技術です。フッ素樹脂という特殊素材を扱うメーカーとして、どのようにして事業を展開していくかについて、総務・人事チームリーダーの山田剛秀さんにお聞きしました。

「フッ素樹脂という素材は、非常に魅力的な素材で、今はその多くが半導体分野向けで使用されていますが、その秘められた性質をいかすことができれば、他にも用途が広がっていくと考えています。東邦化成は、フッ素樹脂についての技術を幅広く持っています。このことをいかして、今まで培われてきた技術・ノウハウを組み合わせることによって、フッ素樹脂の新しい可能性を見出し、世の中に広めていきたいと考えています。」

実は、東邦化成も昔はフッ素コーティングを中心に経営してこられたのだとか。しかし、時がたつにつれ、フッ素コーティングされることが当たり前となり、商品としての付加価値が下がってしまった。これでは会社が将来、生き残って行けないと、新しい商品を生み出す複合技術に活路を見出されたのだそうです。「付加価値」という言葉はとても大事で、同じことをやっているとダメ、この会社だけが持つ特有なもの、特徴あるものを付加することが必要なのだと言っていました。

インタビューを通して、東邦化成は社員間のつながりをとても大

切にしている会社だと感じました。例えば新入社員研修です。研修制度は入社3～5年の若手社員でカリキュラムを作ります。なぜ若手に任すのか、それには2つの理由がありました。

1つはカリキュラムを作成する際に「自分が新入社員だったときには、どんなことに不安を感じていたのか、どんなことを教えて欲しかったのか」といった思いや素直な気持ちを反映できるからです。新入社員と最も近い距離にいる若手社員は、彼らの考えを理解しやすい兄貴的存在だからです。

もう1つの理由は、年齢の近い先輩が教えることによって、そこに絆が生まれ、これから仕事や会社生活をしていくにあたって、相談やアドバイスができる良い人間関係が築けることです。

さらに、話しやすい先輩が間に存在していることで、その先輩を通じて、他の年の離れた先輩方との距離が近くなり、コミュニケーションが取れやすくなります。

また部署ごとに1年の課題を決め、その結果報告を従業員全員の前で発表する場を設けています。お互いの仕事内容を情報交換し把握することで、理解が深まり、部署が違っても協力しあえるような、理想的な関係を築けるのだそうです。

私たちは、この度の企業訪問を通じて、「働くということへの考え方」が変わりました。「仕事は与えられるものではなく、自分でやりたいことを見つけ出し、具体的に提案してそれを実現させるものだ」と教わりました。

この時に教わった、たくさんのお話を聞ききれないことが残念ですが、今後の活動に活かしていきたいと考えています。このような貴重な機会を設けていただき、大変感謝しています。



取材No.22 株式会社徳田銘木

吉野郡黒滝村御吉野12番地
TEL:0747-62-2004 FAX:0747-62-2318 URL:http://www.tokudameiboku.jp/

事業内容 自然木・天然木を製造・販売している木材専門メーカー

当社は、日本の林業発祥の地とも言われる奈良県吉野の山中、黒滝村に江戸時代後期の文化年間に創業し、現在まで林業に携わっています。

銘木の製品作りは、木材の個性・特徴をよりよい形で出せるよう、それぞれの木材にあわせて、「磨く、木取り、仕上げ」といった作業を行います。

個性を活かし、ユーザーに「喜んでいただく製品」として、生まれ変わる木材を創っていくをモットーに取り組んでいます。

吉野林業は、人の手をたゆまずかけ続けた人工林の歴史でもあり、その吉野の名に恥じない製品を作るため、当社は造林・育林にも精力的に取り組んでいます。



「仕事のやりがいは、 自分で見つけるもの」

天理大学 国際文化学部 ヨーロッパ・アメリカ学科 尾崎 ひろ
後藤 善正



私たちは、吉野杉など自然木を扱っておられる徳田銘木様に企業レポートにお伺いしました。お忙しい中、徳田社長様から直々にお話を聞かせていただきました。

徳田銘木様は、日本の林業の発祥地とも言われる奈良県吉野の山中、黒滝村にある会社で、森林育成から製造・販売まで、吉野杉をはじめとする多彩な自然木・天然木を取り扱っておられました。私たちは訪問させていただくことで、林業だけでなくこれまでの中小企業へのイメージが随分と変わりました。訪問する前は、林業とは一体どういうことをされているのかあまり知らず、また慣れない訪問でとても緊張しました。しかし実際訪れてみると木を造林・育木し・販売するだけでなく、古い考え方なら使えなかった木材を新しいアイデアやノウハウで事業展開をしておられました。それらの商品のなかにはデザイン性に富んだ商品も数多くあり、工場内を見学させていただいているうちに木の魅力に引き込まれてしまいました。

銘木は従来、床の間の柱や大黒柱・飾り柱として伝統的な和風建築・茶屋・数寄屋建築・社寺仏閣などの用材として数多く使用されてきました。しかし近年に入り、住宅や商業施設の建築様式の変化に伴い、需要が激減しました。こうした厳しい状況下の中、徳田銘木様では従来の伝統的な使用方法に加えて、和風モダンを演出するマテリアルとして、自然木の高付加価値化による商品化を図ることで、新たに販路拡大や材木業者との原材料供給のネットワークづくりを進められました。「時代が変われば自分も変わらなければいけない」と話される姿に、社員を引っ張っていかれる決断力や器の大きさ、パワーを感じました。

また私たちはこのインタビューで、会社を動かしていく姿勢だけ

でなく、人間的な部分まで勉強させられることが沢山ありました。中でも印象に残ったのが「やりがいは見つけるものだ」という言葉です。「就職して世間に出れば、ほとんどの人が想像していたことと違い納得できないことばかりだと感じる。しかし待っていても誰も自分に合った環境を与えてくれる訳ではない。どんなことにも本気でやることによってやりがいが見つかるものだ」ということです。他にもこれからの自分の意識や行動を見直す貴重なアドバイスもいろいろといただきました。この企業レポートで仕事の厳しさや難しさを知ると同時に、仕事に対する熱い意欲と向上心も持つことができました。

最後に今回このような機会を設けてくださった、徳田銘木様、奈良県中小企業支援センター様に深く感謝しております。ありがとうございました。



和歌山県和歌山市白土町606

TEL:0743-85-5387 FAX:0743-85-5389 URL:http://www.toguchi-farm.com/

事業内容 フルーツトマトや新鮮な野菜の栽培・販売

当社は、糖度の高いフルーツトマトやミニトマトを中心に、きゅうりなどの野菜、米を作っています。

自然の素材だけで作った肥料、土壌にふれると普通の水に戻る強電解水や農薬の使用量を大幅に減らす散布法にこだわって、農作物の生命力を最大限に活かせるような栽培を、当社では「天然栽培」と呼んでいます。

「天然栽培」により、「大和」の地で、わが子「撫子」のようにしっかりと育てた野菜を、オリジナルブランド『大和撫子野菜』として販売しています。『大和撫子野菜』は味が濃く、おいしいとお客様から好評をいただいております。



「人にも自然にもやさしいトマトを」

奈良県立大学 地域創造学部 地域総合学科 中西 愛
観光学科 井上 美智

この度、私達はとぐちファーム様を訪問させて頂き、専務の東口晴一様にお話を伺いました。水耕栽培により美味しく安全な上質のトマトを生産されています。実際に、作っておられる所を見せていただいたのですが、本当に土ではなく水が流れており、そのクリーンな栽培方法に驚きました。水耕栽培は、管理しやすく自然にストレスを与えないという点で非常に有用ですが、その設備の導入に非常に費用が掛かるため、なかなか普及しないとのことでした。また、全国初の内圧式のハウスの建設により、夏場でもトマトの栽培が可能になるため、年中栽培が可能です。ビニールハウスといえば、中はとても暑いイメージがありますが、とぐちファーム様のビニールハウスは、想像以上に涼しかったのが印象的でした。

私達が地域創造学部という、地域づくりや観光について学ぶ学部にいるということもあり、地産地消についてどうお考えかお尋ねしたところ、「地を日本という大きい枠で捉えるべきではないか」とおっしゃっていました。今まで採れたものを、その地域の人が食べることが、地産地消の在り方だと思ってましたので、地を日本と捉える考えに衝撃を受けました。確かに、地域の人に味わって貰うことも大事ですが、食の安全が問われている現代、安全で美味しい日本産のものを全国に届けるということも、とても重要なのだということに気付きました。お話の随所から、広い視野で農業について考えていらっしゃるということが伝わってきました。

日本における農業従事者の平均年齢は、現在65歳前後とされています。次を担う若手は50代で兼業農業をするのがやっとで専業には程遠く、現状維持が精一杯というのが実状です。なぜ若い世代が農業をしたがらないのかというと、親の世代が農業をする姿を見て、魅力を感じないからだそうです。他の職業もそうですが、実際に自分でやってみないとその魅力が分らず、収入が不安定であったり大変そうだったり、と辛い面ばかりが際立つのでしょう。



そのため、収入も安定しているサラリーマンの方に魅力を感じる人は多く、また、もし後継者ができたとしても嫁問題等の課題も生じます。近年では、女性の就農者も増え、婿問題まで発生しているとのことでした。そんな後継者問題について意見を伺うと、「快適な環境での農業」が課題解決の策だとおっしゃっていました。具体的に言うならば、きれいなビニールハウスでカジュアルな服を着て農業ができる環境づくりというようなものです。そうして、農業を魅力ある仕事として若い世代にアピールし、子供のなりたい仕事トップ10にランクインするよう「農業」を押し上げることが夢だということでした。そのためにも、新しい就農者の受け皿を地域全体でつくっていくことが必要と考えておられ、とぐちファーム様でも実際に就農希望者の受け入れを行っていらっしゃいます。

地域に密着した第一次産業に分類される「農業」。私達の学問分野としても非常に興味深いものであるにも関わらず、その知識は殆どゼロと言って良いほどありませんでした。しかし、東口様からたくさんの貴重なお話を伺ったことで、数時間という短い間ではありま



たが非常に自己を高められたのではないかと思います。このような素晴らしい機会をいただき、本当にありがとうございました。

大和郡山市今国府町129-3

TEL:0743-59-2906 FAX:0743-59-2908 URL:http://www.toyokuni.jp

事業内容 生麺類の製造及び卸売業務

「すべてはお客様のために感動を提供します」の経営理念のもと、生麺のみにこだわらず、様々な食品を扱っています。

徹底した品質管理のもとで製造された、美味しく安心安全な商品を提供し続け、全国の外食店様や小売店様とのお取引を通じ、モチモチ感が特徴の生パスタを全国の皆様にお届けしています。

当社の強みは他社に真似の出来ない商品開発力と、それを実現する技術力にあります。

お店のお悩みを解決するお手伝いをさせていただきますので、是非一度ご相談下さい。



「努力を感動へと変える」

奈良女子大学 国際社会文化学科 橋爪 麻衣子
福田 佳緒理

豊国ヌードル株式会社の阿部博英会長にお話を聞かせていただきました。その中で、一番印象に残ったのが商品開発のお話です。

豊国ヌードルさんの商品開発には三つの特徴があります。一つ目が、食べたときに感動を与える商品の開発。二つ目が、依頼された相手先の好みに合う商品の開発。食の難しさは好みの違いによるものだというお考えからです。そして三つ目が、豊国ヌードルらしい商品の開発です。この三つの特徴を兼ね備えた、他社では作れないonly1の商品を開発されています。

生パスタは10年前から研究・開発を始められ、乾麺に合わせて作られたレトルトのソースとはまた違う、生パスタの風味を引き立たせるソースの開発にも取り組んでこられています。現在では、今までのパスタでは考えられなかった完全有機無農薬の商品も開発されています。また、パスタの本場イタリアへ社員を派遣するなど、イタリアの技術と日本人の好みに合った商品の開発をすすめておられます。そして、多くのレストランのシェフとの打ち合わせや注文によって、シェフの技術が年々蓄積され、それがまた新たな商品づくりへと繋がっています。

豊国ヌードルさんでは、強みである商品開発だけでなく、環境問題など社会貢献にも取り組んでおられました。ダンボール・紙はすべて再生、商品として出せない食品は飼料に再生、正規では販売



できないが食品として問題ないものは直売や社内販売をするなど、廃棄物を極力少なくするよう努力がされていました。また、生産性をよくすることも、省エネの効果があるということでした。

また、会長の生き方に大変感銘を受けました。「人は人に活かされており、恩恵を受けている。だから自分も人の役に立つ人間にならなければならない。」というお言葉がととも心に残りました。社会に出てからが、本当に勉強する時であり、大学などの学校は、壁を打ち破り、災いに負けない心身ともに強い人間になるための訓練の場のひとつであるということでした。在学中にそのような習慣をつけ、卒業後はそれを活かしながら社会に貢献できるよう、さらなる努力をしていかなければならないということを感じました。

社風は「みんなで勉強して、みんなで成長」を基本にされているとのこと。「みんな」というのは正社員だけでなくパート従業員の方も含まれます。そして、「みんなで」というのは上意下達の大企業ではあまり考えられない、一緒に働く者が常に意思疎通を図りながら、一丸となり頑張っていこうということ。このような理想の社風が、素晴らしい商品を次々と生み出しているのだと感じました。

生駒郡平群町福貴畑904
TEL:0745-45-0057 FAX:0745-45-7018

事業内容 小菊の栽培及び販売

平群の小菊の栽培は戦前から取り組んでおり、代々長男が家業として受け継いできました。現在の代表が就農したのは今年の4月からですが、小菊栽培では、夏秋菊日本一とも云われ「平群の小菊」は地域ブランドにもなりました。

約200軒の小菊組合の中で、初めて平成4年に法人化しました。法人にしたことで、異業種の方々ともつながりが持てるようにもなりました。

現在耕作面積は、3.5haです。2年前から農業もエコの時代でネットハウスにも力を入れています。

今後は、販売ルートを拡大し、安定価格を考え有利販売をしていきたいと思っています。



「家族一丸となり、平群の小菊を日本一に」

武庫川女子大学 生活環境学部 生活環境学科 清水 加奈子
武庫川女子大学 短期大学部 生活造形学科 末松 沙紀



今回、奈良県の平群町で小菊を栽培、販売されている有限会社中尾園芸様に企業訪問させていただきました。中尾園芸様は家族で経営されており、中尾勇介様とお母様と先代のお父様とで経営を担っておられます。まだ経験の浅い代表の勇介様とお母様にインタビューすることになりましたが、話を進めていくなかで家族の仲が大変良いことが伝わってきました。

しかし、仕事のこととなるとお互いにサポーターではなく、それぞれがパートナーであり、息子だから、女性だからという考え方を払拭し、お母様も2トトラックを走らせるほど、家族一丸となって稼業に勤しんでおられます。

家族の結び付きがとて強く、家族単位で稼業されており、またお母様がとてもしっかりしておられることが印象的でした。

小菊の栽培は、気候に左右されますが、大菊ではなく小菊を選ばれた理由は、大菊はまびきの必要があり、栽培に大変手間がかかるそうです。そこで小菊を選び、低コストで高利益を生み出すことに成功しておられました。また効率を上げるため、夏期は暑い日中を避け、早朝3時から仕事を始め、日中は休憩、夕方から仕事を再開する、という方法を取られています。

現在課題になっている農家の少子高齢化について伺ってみました。平群でも少子高齢化は進んでいるとのこと、どの家族でも将来を危惧されているようです。でも、中尾園芸様ではつい最近大学を卒業された、勇介様が稼業を継がれたので大丈夫ようです。また大学の友人がたくさんおられるので、繁忙期にはアルバイトとして赴いてくれるとのこと、若い人手が集まり易くずい分仕事が助

かっているとのこと。このアルバイト経験は、若い人達が農業に興味を持つきっかけにもなり、若者の地方離れを防ぐことにもなると思います。

また、小菊を販売するに際しては、新しい市場のルート拡大に向け、アマゾンでインターネット販売することや、異分野の知識を取り入れたり、異業種の方と付き合うなど積極的に行われています。これまでの農家としての固定観念を崩すことが、起業のきっかけになったそうで、固定観念の殻を打ち破り飛び出すことが農家として生き残り、更なる成長に結び付くと力強く語っていただきました。

訪問するまで描いていた代表の勇介様が私たちとほぼ同年代で驚きましたが、若い仲間を大切に新しいことに挑戦されている姿に学ぶことが多く、とても新鮮なインタビューになりました。

実際的小菊の梱包過程を見せていただいたり、愛情いっぱい育てられた小菊もいただきました。また、東山駅まで送り迎えまでしていただきました上、貴重なお話をありがとうございました。



奈良市法華寺町254-1
TEL:0742-34-1131 FAX:0742-34-3231 URL:http://www.nara-royal.co.jp

事業内容 ホテル経営

奈良ロイヤルホテルは平城宮跡、法華寺や海龍王寺等の史跡に囲まれた奈良らしさをめざしたホテルです。

県内を代表する規模の宴会場は、研修会・歓送迎会・同窓会・結婚披露宴などにもご利用頂けます。個室でもくつろげる和食、洋食、中国料理と、ティーラウンジの各料飲施設、そしてスパでは天然温泉・岩盤浴、各種リラクゼーションを備えており、お客様のどんな要望にもお応えできる施設です。

私達はロビーにも掲げられている経営理念と行動指針に沿ってお客様に最高のサービスを提供します。



「人を大切にする Only one ホテルへ」

天理大学 人間関係学科 黒岩 明
養本 さなみ



今回、私たちは(株)奈良ロイヤルホテルを訪問させていただき、代表取締役の八坂豊さんにお話を伺いました。

まず、奈良ロイヤルホテルでは、他のどこの企業にも負けないと思っていることとして、人の心を大切にする。また、個人、個性を大切にしていることと、人間関係の構築にはとても力を入れておられ、

毎月経営理念の学習会を開き、経営理念について考えたり、また、パートやアルバイト、社員が交流する機会を持たれています。さらに、インターネットの環境を整え、自由に意見を発言する場もあります。もちろん、ホテルの人ならパートやアルバイトに関わらず誰でも発言できます。このように、交流をもち、情報を共有し、より一層みんなで力を合わせていけるようにされています。

また、ホテルのサービスポイントとして、人との関わりを重視していきたいと考えておられます。今はまだ、その過程とのことですが、人(お客様から従業員まで)と話をしたり、時間をゆったりと過ごすためのホテルにし、only oneとなるような、そして、地域の資源とホテルのサービスの一体化を商品と出来るように努めているとのことでした。

八坂さんの求める人材は、「自立、自律。自ら考え、自ら行動できる人。ハードは誰でも同じものを作るが、ソフトは同じものがつくれない」とおっしゃいました。どういうことかという、「ホテルは365日24時間営業のため、従業員全員が必ず意志決定が必要となる場におかれます。そのため、自立、自律。自ら考え、自ら行動できる人を求めているのです。建物などは、いいものを真似しようと思えばいくらでも真似ができますが、人そのものは真似ができ

ません。だからこそ、何事も決してやらされているのではなく、自らの意志で事を行ってほしいのです。」とのこと。また、「同じ事でも、過程によれば単なる作業に終わってしまいます。自ら考えることによって、自己判断が出来るようになるのです。自分の意志がないと、その人が存在する意味がなくなりますから。」と教えてくださいました。

そして、私たち学生に対して、「自分の人生がどうあるべきかを常に考えてほしい。どう生きようかということから考えてほしい。目の前にあることから始めるのではなく、遠くを見てから戻って今を考える。今というのは人生の1コマでしかないのです。」という言葉をくださいました。そして、八坂さんにとっての「仕事」とは、「何のために仕事をしているのかということが、最後までやりきる力になる。何のために働いているのかが分からないと喜びも達成感もない。だからこそ、自分の意志が大切。意志がないともったいない。そして、状況は常に変化するが、絶えず「チャレンジ」することが大事である。仕事は、新しいことに挑戦し体験できる自己実現の場である。このようなことを、仕事を通して感じる事ができれば最高です。」ということを教えてくださいました。

最後に、今回の訪問では、本当にたくさんの感動を受けました。そして、いくつもの大切にしたい言葉をいただきました。これからはしっかり勉強に励み、自分がどう生きたいのかをしっかりと考えながら生活していきたいと思いました。そして、もっともっと視野を広げ、新しいことにも挑戦していこうと思います。



橿原市南八木町二丁目6番4号

TEL:0744-22-3351 FAX:0744-22-2583 URL:http://www.nanto-seed.com/index.html

事業内容 美味しくて、高品質な野菜の品種開発を行う総合育種メーカー

当社は「すべてはニッポンの農業のために」「すべてはニッポンの食卓のために」のテーマのもと、「種をつくる会社」として創業以来120年、ずっと、奈良盆地の自社農場から、種苗探求一筋に歩み、品種改良や新品種の育種開発などに取り組んできました。

今、農産物には単に飢えを満たすだけでなく「夢・楽しさ・安全性」が求められている一方で、栽培者の方々を取り巻く環境は非常に厳しい現状にあります。当社は「来年もまた作りたい」という栽培者の方々の再生産意欲を掻き立てて日本の農業を盛り上げ、消費者の方には「食して感動」を与え、小さなお子様ワクワクするような野菜品種を創造し続けるスタッフ集団です。



「子供たちがワクワクする品種づくり」

大阪経済大学 ビジネス法学科 永井 悠美
経営学科 吉田 美緒

私たちは、『すべては、ニッポンの農業のために。すべては、ニッポンの食卓のために』をスローガンに日本の種苗業界を支えておられるナント種苗株式会社様に訪問をさせていただきました。

橿原市にあるナント種苗株式会社様は、全国の種苗店に対して、卸売販売を行われておられます。また、飛鳥育種農場、宇陀育種研究農場において、トマトやメロンなど多種の種子の品種改良、研究を行い、さらに、2011年1月には、スイカの名産地として有名な熊本県に出張所を設置し、産地現場でのスイカの調査研究にも取り組むなど、研究に力を入れておられます。

今回の訪問では、代表取締役社長の森井哲也様、技術顧問の梶田様、研究開発部の宇野様、萩野様にお話を伺いました。

種苗は、すべての野菜の「種」であり、お客様の信頼感、期待感が非常に重要となります。優れた品種開発に加え、種子の安定供給を以て日本の農業に貢献されています。現在、ナント種苗株式会社様では、多種の種子を生産販売されておられ、優れた商品、また、お客様の「Want」を提供するために、日々、研究開発を繰り返しておられます。一品種の種の開発に、10年もの時間を要することです。例えば、トマトだけでも何種類も研究栽培されており、優れた品種を作るために、あらゆる種類を栽培されていることには、とても驚きました。

特に印象に残っているのは、“ピンキー”というミニトマトです。実際に試食させていただきました。“ピンキー”は、大変薄皮で、口



に皮が残らないという特徴があり、食味、食感とも、従来のもとは異なり、果実のような新感覚のミニトマトでした。

このように、研究開発部の皆様は、従来にない、そして、お客様に感動、感激を与える品種改良を日々行われています。そのため、種子を非常に大切にされており、「自分の子どものようだ」とおっしゃっていました。従業員の方お一人おひとりが、“好きだからこそできる”と、自分の仕事に対して誇りを持っておられる姿を拝見し、私たちは強く感銘を受けました。

最後に、“ピンキー”のようなユニークな商品名に関してもお聞きしたところ、主に商品名は、品種の開発者の方が命名されているとのこと。小玉スイカの商品シリーズで“愛娘”というシリーズがありますが、やはりそのスイカの開発者が名づけられました。それは、本当に自分の娘のように育て作られた開発者の方の思いが込められた品名でした。

ナント種苗株式会社様は、これからも生産者の方の生産意欲を掻き立て、そして、お客様の食に対する感動、子どもたちがワクワクする品種を作り、日本の農業に貢献をしたいとおっしゃっていました。



奈良市三条本町8-1

TEL:0742-35-5735 FAX:0742-35-5734 URL:http://www.hotelnikkonara.jp

事業内容 ホテル業

ホテル日航奈良は客室数330室と県内最多の客室数と1,000㎡の大宴会場を有しており、全国大会規模の宴会を開催することが出来ます。さらにJR奈良駅に直結した利便性の良いロケーションに位置しております。

施設規模のみならず、ホテル日航奈良の従業員は“オリジン8”というサービスマインドを持って日々の接客にあたっています。“オリジン8”とは、笑顔、感性、楽しむ心、連携、情報、点検、衛生、安全の8つのマインドを持ってお客様や従業員同士が接する精神です。

ホテル日航奈良は平成22年には皇太子殿下、天皇皇后両陛下をお迎えし、誠心誠意の“おもてなし”をいたしました。一期一会の気持ちでご利用いただくお客様すべてにも同様な“おもてなし”を心がけております。



「奈良の魅力が詰まったホテル」

帝塚山大学 経営情報学科 山下 莉菜
吉田 恵子

ホテル日航奈良を訪問させていただき、丸尾 昌支配人にお話を伺いました。

ホテル日航奈良は平成17年に設立されたバリアフリー完備の新しくきれいなホテルです。宿泊だけでなく、レストラン・宴会と3つの部門を経営されています。

特に、奈良最大規模を誇る宴会場をはじめとする7つの宴会場では、各種パーティーから国際会議や式典、セミナー、展示会などと多目的に利用することができます。この大規模な宴会場は奈良で初めてだそうで、多くの団体が利用されるそうです。

そして、ホテル内にチャペルや神殿があり、挙式があげられるという点も魅力の一つだと思います。

ホテル内の様子はとても落ち着いた雰囲気、訪問した際のロビーには、中央に巨大なクリスマスツリーがあり、ホテルに入った瞬間から楽しむことができました。

宿泊には、駅から近いという利点から観光客が多く、レストランのみでも地元の中高年の方がよく利用され、リピーターが多いそうです。最近では、阿修羅像を目標に、若い年代の方の奈良観光が増えてきていると嬉しそうに話されていました。

また、大浴場も設備されていて、無料で開放されていて気軽に入ることができるので、今の寒い時期は特に、宿泊されるお客様の半分は利用されるほど評判が良いそうです。

丸尾支配人は、ホテル経営を長く続けていくためのポイントとして「財務成績」と「客数確保」をあげられました。少しでも長く経営をするために「財務成績」を良くするのはもちろん、「客数確保」



のために、1300年祭というイベントを利用した期間限定の1300円の宿泊プランや、他のホテルにはないユーモアのある企画をたくさん考えられています。

人材育成については、「お客様を幸せにするための八

つの秘訣」が記されている、「Origin8」と呼ばれる小さな冊子を従業員全員に持たせて、毎回復唱されているそうです。この「Origin8」がホテル日航奈良のサービスの基盤となっているのだと確信しました。また、年に一、二回の頻度で、JALアカデミーのマナー講義や通信教育を受けられるそうです。

「地球環境に関して何か取り組んでおられますか？」という問いに対して、緑化推進協会に寄付をされたり、ゴミを減らすためにシャンプーなどの入れ物をパックではなく、ボトルに変えているとのことでした。丸尾支配人は小さなエコだとおっしゃっていましたが、その精神は素晴らしいものだと感じました。

「ホテルマンに必要な資格はありますか？」という質問には、やはり外国の方もたくさん宿泊されるので、語学(英語、中国語、韓国語など)が使える人などをあげられました。

最後に、私たちのためにチャペルや普段めったに拝見できない神殿まで見せていただき、あまりの豪華さに圧倒されました。特に、初めて見る神殿はとても神秘的で感動しました。

今回の訪問では、外部からアルバイトでは絶対に聞けないようなお話をたくさん伺うことができ、本当に貴重な経験ができました。これを機に、サービスを当たり前に行っているホテルマンのような精神を目指し、もっと勉強に励んでいきたいと思っております。



生駒郡三郷町信貴南畑1丁目7番1号

TEL:0745-73-8203 FAX:0745-72-9251 URL:http://www.sigisan-nodokamura.com/

事業内容 味覚狩り・BBQ・花・草木を満喫できる農業公園

当園は、「心豊かな自然を体感しませんか!!」をテーマに、一年中楽しめる味覚狩り、バーベキュー、レストラン、体験教室、アスレチック、グラススキー等、一日ゆっくりと自然の中で過ごす農業公園です。

当園で栽培している、新鮮な果実や野菜を加工したジャムやお菓子等も販売しています。また、のどか村名産物の一つが、緑に囲まれ空気の美味しい庭で、元気に走り回ったニワトリが産んだ卵をたっぷり使用した「のどか村の天空たまごプリン」です。

澄んだ空気と豊かな自然で心身ともにリフレッシュしてください。



「“HAPPYサイクル”が生まれる企業」

大阪樟蔭女子大学 心理学部 発達教育心理学科 青木 美咲
梅木 美緒



「株式会社 農業公園 信貴山のどか村」は、生きるために最も必要な“食”を、そして安全な“食”を提供することを徹底されています。私達は代表取締役の奥田哲生様にお話を伺いました。

実際に訪問させていただき、のどか村が事業の基本とされています。お客様のHAPPYが従業員のHAPPYに繋がり、良いサイクルが生まれている企業であることを実感しました。

のどか村はエコファーマーに認定されていますが、認定されるずっと以前から低農薬を心がけておられます。奥田社長様は「全ての作物に愛情を注ぎ、その作物を直接お客様に渡すことでお客様の反応を直に感じられることがやりがいの一つである。」と話されていました。この日、私達は目の前で採ったばかりのトウモロコシを頂いたのですが、そこでその意味を理解することができました。「お客様が生産者から直接作物を受け取ることで安心し、その場で食べて「おいしい。」と思わず笑みがこぼれる。その笑顔を見てまた従業員にもやりがいが出る」と、その時“HAPPYサイクル”が生まれていると感じました。

また、農業をしていく上で最も大変なこともお聞きしました。天

候と社会問題の影響を大きく受けてしまい、それが原因で需要と供給とのバランスがとれないことが多いとのことで、そのピンチをチャンスにする独自の取り組み(残った野菜や卵を使用してピザやプリンを作るなど)に、今最も力を入れておられるそうです。

女性従業員が多いのどか村では、企画の多くは女性のアイデアが採用されているそうです。具体的には、ピザ作りやそうめん流し(平城遷都1300年に因んで1300センチの竹を使用)、鶏レースなどが挙げられます。従業員なら誰でもお客様に喜んでいただけるための提案をすることができるそうで、みんなで意見を出し合い常に楽しい企画を考えておられます。

ここでも、お客様の笑顔を見ることが従業員の方のやる気に繋がり、それが“HAPPYサイクル”となっていると確信しました。

今回の訪問で従業員の方々の農業への熱い気持ちやお客様へのサービス精神こそが「のどか村」の最大の魅力であると感じました。

奥田社長様はじめ、従業員の皆さまには、お忙しい中お時間をいただき本当にありがとうございました。



取材No.30

株式会社農業法人 當麻の家

葛城市新在家402-1
TEL:0745-48-7000 FAX:0745-48-2611

事業内容 地場野菜や特産物の加工販売、レストランや体験教室

当社は、大阪府との境、二上山の東に広がる葛城市に位置し、毎日多くのお客様が訪れます。農産物加工施設では、自園で栽培した地場野菜や特産物を加工しています。特産物販売所では、独自ブランドの「ヒノヒカリ」を始め、地場産の新鮮な野菜や菊の花、各種漬物、ジャム類を販売しています。

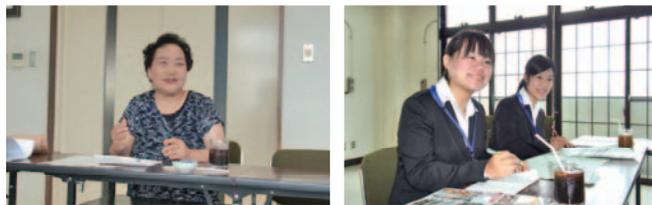
レストランでは、これら加工品や當麻の新鮮な野菜をふんだんに使用して、「けはや御膳(要予約)」等のメニューを提供しています。

また、予約制ではありますが体験施設では、みそ加工、そば打ち、手作りこんにやく作り等、手作りの味が体験できます。



「女性の力は地域の力!!」

畿央大学 教育学部 現代教育学科 酒井 麻衣
阪上 祐香



私たちは奈良県葛城市にある(株)農業法人當麻の家様を訪問させていただき、駅長である庄田様に貴重なお話を伺いました。はじめ紹介文を見たときに、道の駅で直売所や加工工場が一緒になっていることが想像できませんでしたが、當麻の家は二上山の豊かな自然の中にあり、どこか懐かしい印象を受けました。また地場農産物を取り扱ってられるということで、事業内容やその魅力についてお話を伺いました。

當麻の家は直売所だけでなく、加工工場、農園、レストランを併設した道の駅です。もともとは農家の女性たちが味噌の加工場を希望したことから始まったそうです。しかし加工するだけでなく、販売・直売・レストランと形態が広がり、現在の當麻の家となりました。現在は加工品だけで約250品目、全体で900品目以上の商品を扱ってられます。また、体験農園や加工品作りの体験などもあり、家族連れなど多くの方が訪れるそうです。

「當麻の家の魅力は、おばちゃんたちの元気ややる気ですね。女性が元気だとその地域も元気になるのですよ。」と、庄田様は笑顔で教えてくださいました。私たちも訪問させていただいて一番感じたことが、女性職員の方々の笑顔や明るさでした。ほとんどが農家の方で、毎日楽しんで働いていらっしゃるようです。また周りには當麻寺やふるさと公園、展望台など観光地に恵まれており、休日や天気の良い日にはたくさんの方が来られるそうです。「丸ごと安心旬の味」で地元の食材を使用して加工食品を作ったり、レストランでは加工した食材を提供したりと地産地消されています。こうしたことも加工工場が併設されている當麻の家だからこそできる一

つの魅力だと感じました。

求められる人材、必要な力とはと質問をさせていただいた時、庄田様から「どうすれば若い人たちに手伝ってもらえますか?」と逆に質問を受けました。現在當麻の家で働く職員の方々の平均年齢は58歳で、40~50歳の女性が多く働いておられます。ホームページを立ち上げる際にも、パソコン操作ができる職員さんがいなくて、大変苦労されたそうです。また當麻の家の魅力を世間にPRする力もまだまだ不足しているとおっしゃっていました。

商品のパッケージ作りや商品開発などの発想力、魅力を伝え商品を売り込む営業力、味噌作りなどの技術を引き継ぐ後継者、そしているだけでその場が明るくキラキラする若い存在が大いに期待されています。

今後挑戦していきたいことは、商品はもちろん、接客や人の良さが他の道の駅とは異なる道の駅にすることだそうです。庄田様は「いつまでも奈良のお土産だけではいけない」とおっしゃっていました。現在取り扱っている商品に加え、他の道の駅の商品を取り入れたり、他の道の駅と共同して事業をしたりと年一回ある駅長会議でプランを練っておられます。またリーダー会を開き、職員同士の繋がりを深め、職場の中で自分の意見が気軽に言える場づくりに努力をされています。新たな取り組みに挑戦するだけでなく、今までの事業に誇りを持ちさらに磨きをかけて、多くの方に来ていただける道の駅にしていきたいとのことでした。

今回の訪問で、庄田様をはじめ職員の方々にたくさん元気をいただくとともに、地元の食材や人材をととても大切にしておられる姿に感動しました。貴重な体験をさせていただき、本当にありがとうございました。



大阪市平野区加美北6-15-14
TEL:06-6791-7000 FAX:06-6792-2311 URL:http://www.hashida-giken.co.jp

事業内容 商業用、家庭用オートドア、プレス金型設計製作、ガスタービン部品製作 他

橋田技研グループは10ヶ所の工場があり、各工場で特色を持たせ色々な仕事をしています。

自社ブランド商品として、オートドアを販売しており学校やデパート、家庭にまで幅広く販売しています。

製造ではガスタービンの部品を作っており、超合金の機械加工や製造加工、溶接等他社では加工が難しいものを加工しています。



「未来に向けて みんなを幸せにする」

奈良産業大学 情報学部 情報学科 松田 美夏
南條 夏子

橋田實社長が、昭和42年からひとりではじめられた橋田技研工業(株)は、今や社員200名以上にもなる立派な企業に成長されています。お会いした橋田實社長と吉岡亨浩マネージャーのお顔は、素敵な笑顔に溢れていました。

同社は、お客様はもちろん社員一人ひとりを大切に重んじられています。たとえば、5年間限定でお子様生まれた家庭には、お祝い金を贈呈して、一緒に喜びを分かち合ったり、また、社員には、早く一人前の仕事ができるよう「橋田塾」を毎週開き、社長自らが講師となり企業経営の勉強をさせるなど、人づくりにも大変、力を注いでおられます。そして、とても感動したことは、かかる不況の対策のひとつとして、社員に「早期退職か、給料カットかを選ぶ」厳しい環境のなかで自らの進路を確認するアンケートを実施されました。実は、この二つの制度は、はじめから実際には行わない内容でしたが、まさにこれは社員の危機意識と愛社精神を問うものでした。

今、新しい事業に取り組んでおられます。機能性が高く、品質面でも安心の一般家庭用自動ドア「THUロボコンドア」を日本だけでなく、ぜひ世界中に広めたいとのことでした。ひとつの事業にこだわらず、常に柔軟性をもち様々な事業に取り組んできたことが、これまで続けてこれた理由でもあり、会社が永續するための大きな力になっているとおっしゃっていました。また、社員に求めていることは、「何でも積極的に取り組み、失敗を恐れず勇気をもって行動すること。そして、明るく親を大切にできる人であってほしい」とのことでした。橋田社長のお人柄がうかがい知れる言葉でした。私たち学生にも、とても大切なことで、学生生活においても十分に努力できることと理解しました。工業系の企業はどうしても重い感じがあり、やはり機械やハード関係に詳しい人をたくさん必要とされるのだろうと思っていましたが、「素直に、人として当たり前のことが出来る人こそ最も必要」とされていることが分かり、これまで遠かった企業のイメージが払拭されました。社長にお会いして、明るく活き活きとした会社であるとの感を強くし、さわやかさをいただいたとても貴重な訪問になりました。(松田 美夏 記)



会社に一歩足を踏み入れてみて、とてもあたたかい雰囲気を感じました。それは、社長のお人柄からきているものでした。ご経歴を伺った時、

ばらしく向上心のある方でした。

早くから、独立してやりたいと考えており、金型製造から始めたが、お客様のご要望にお応えしたいと、日々無限の可能性に挑戦してきたとのことでした。

今、一番力を入れておられるのが、自動ドア「THUロボコンドア」を一般家庭に普及させること。高齢者等のバリアフリーに向けて売り出されるのかと思いましたが、若い人がターゲットであると聞き驚きました。今までは、大きな会社やお店などには当たり前のように付いていますが、一般家庭にというアイデアは、成長発展される会社はさすがに着眼点が違うなと思いました。2010年2月完成予定で、部屋だけでなく玄関にも取りつけるなど汎用性を広げ、最終は世界に広めたいと意気込んでおられる研究熱心な会社です。一般の方が買い求めやすいように、品質を落とさず安価な商品にするために、もてる高度な技術を活かし独自で部品をつくるなど、その徹底した研究心は、情熱のあふれた集団に思いました。

人づくりにも取り組んでおられます。平日頃から、よく考え、積極的に行動を起こす人材を育てていけば、いざというときには団結できるとのことです。

たとえば、経営環境がよくない時、仕入れを見直すために担当者を集めて会議を開きますが、みんなで真剣に考えると、厳しい状況下でも難しいコストダウンに取り組むことができ、大きな効果が出ているとのことでした。

女性については、「今までは大きな責任を持たせようとするその後ずさりするところがありましたが、当社は、性別にこだわらず、人の意見を聞くと同時に自分の意見をはっきり述べ、よく考え行動に移せる積極性をもった人を求めています。そうした明るく前向きな姿勢で自分の能力を生かそうとするならうってつけの会社だと思います」そして、「考えて行動して失敗する経験はよいが、二度と同じ失敗はしないという気持が大事です」とも言われていました。

絶えず新しい技術にチャレンジされる一方、親孝行はもとのほか、人間として基本的なことが素直にできる人を求めている橋田技研、技と人間道場とも思える偉大な会社の門を、一度叩かれる事をおすすめします。(南條 夏子 記)

取材No.32

株式会社パンドラファームグループ

五條市野原中4丁目5-27

TEL:0747-26-2121 FAX:0747-25-1832 URL:http://www.nouyusha.com/

事業内容 農産物の生産、ピック、物流、加工販売、その他地域の生産及び加工事業にかかわる事業

当社は、奈良県吉野地方の奈良盆地から紀伊半島の入口にかけての中山間地帯を中心に私たちの産地はあります。私たち生産者は何よりも食べていただく消費者の皆様の安心・安全・健康を考え約30年間にわたり柿や梅を中心に有機・特別栽培農作物の生産に取り組んでまいりました。国産自給を上げるため、また、地域の農業の発展を目指し日本の農業を守り続けていきます。今後その思いは変わりません。



あんぽ柿



「生産者と消費者をつなぐ」

奈良佐保短期大学 生活未来科 ビジネスキャリアコース 米田 唯花 郭 亜朋

私たちは、五條市にある株式会社パンドラファームグループ様に企業訪問させていただきました。

当日は、管理本部の中田様が私達を五條駅まで迎えに来てくださいました。まず最初に同社のグループ企業である有限会社農悠舎王隠堂様に立ち寄り、その後パンドラファームに案内いただきました。この会社の雰囲気は、他の農家とは違い自分達のお金でセンターを作られたとのことで手作り感があり、アットホームなものでした。

次に、社長の和田宗隆様にインタビューさせていただきました。仲間作りを大切に、地元の方々の仕事への参加には、どのような工夫をされておられるのかをお聞きしますと「今の消費者のニーズに合ったものを適切に生産して、どのように販売したらよいかをいつも考えることが大切です」とのお話がありました。また、安心、安全を基本理念に、いつも生産者と消費者をつなぐ工夫をされ、おいしい農産物を提供したいと考えられています。例えば、キズがあったりしても新鮮でおいしい農産物であること、自分たちが作っている農産物は、すべて安心、安全なものばかりで、そんな農産物を理解してもらえるように、また作り方について日々研究されておられます。

同社では古民家：旬の野菜レストラン「農悠舎王隠堂」も経営されています。このレストランは、予約制で多いときには40～50名ぐらい来られるそうです。特徴は、季節によって干し柿作り体験や柿の葉寿司を作る体験ができることです。そこでまた人とひととの交流が生まれます。そして、地元の食材をおいしく料理し提供しようと、地元のシルバー人材の皆さん4名が、レストランで従業員として活躍されています。

お手本にされている周辺地域や施設などがありますかとの問



いに、「お手本になる施設を考えるよりも、自分達が手本とされる会社になれるよう、より良い商品づくりに挑戦しています」とのことでした。



こちらの野菜は、ファンが多くずっとリピートして買っていただいている方もおられるそうです。

事業で困ったことは、生産目標に対して100%出来ると思っても80%しかできなかったり、またその年によって120%出来たりする予測不可能な事が起こること、その時には、例えば生産した農産物を加工品として出荷するか、加工せずにそのままのものを出荷するかの難しい判断を迫られる局面があるそうです。このように、いろいろな状況に応じた動きが必要になってきますが、想像以上に農業は気候が左右するようです。農業をやっているといつでもピンチと背中合わせです。でもピンチはチャンスでもありますよと力強く話してくださいました。

最後に将来へのアドバイスとして、「いつも前向きで、夢を持って知識を身につけるようにすること。より強く、より早く成長すること。そして、社会に自己の力を出すこと」。特に印象に残っているのは、「人がいないと地域が成立しない」という言葉でした。物事は何でも一人では出来ないものでみんなで協力して成功できるものだと思います。それによって自分達も成長できます。これからも、今回学んだいろいろな事を大切な将来に役立てていきたいと思えます。とても暑くお忙しい中で、時間を割いていただいたパンドラファームの皆様、レストランの皆様、また、経営者と接する機会を作ってくださった奈良県中小企業支援センターの皆様、本当にありがとうございました。

大和郡山市美濃庄町23

TEL:0743-53-7501 FAX:0743-53-7501 URL:http://www.ohmikado.co.jp

事業内容 ホテル経営、レストラン経営、その他娯楽施設

大御門、素敵な出会いのミニタウン。「遊・休・食」を満たす設備が整い、充実感いっぱいのビジネスホテル大御門で至福のひとつときを…。



「お客様に楽しさを提供する『ひろしや』」

摂南大学 経営情報学科 中植 裕也
 杉本 朋昭



僕たちは、ビジネスホテル大御門・グリーンホテル馬酔木を経営されている株式会社ひろしや様に学生リポーターとして企業訪問をさせていただきました。

時間どおり訪問しますと、社長の川端 紘様が、すでに入口に立っておられ、にこやかに出迎えてくださいました。ひろしやさんでは、「すべてお客様のために」を第一に考えておられるとのことでしたが、僕たちもお客様のように快く迎えていただく姿から、すでに始まっていると実感しました。

さっそく、お話を伺う前に、ひと通りホテルにある施設を、社長が説明しながら案内してくださいました。社長はとても気さくで話しやすい方で、僕たちの質問に、具体的な実例を入れながら分かりやすく説明くださったおかげで、全体像がよくつかめました。この施設案内が、後でレポートするうえで理解しやすいものとなり、大変助かりました。

見学して特に印象に残ったのが、どの施設もお客様に快適に過ごしてもらえるようにと、スペースを広くとっておられることでした。ゴルフガーデンなどは、スペースを詰めれば多く入れることは可能ですが、できるだけゆとりのある空間を大切にされており、ここでも「お客様のために」の考え方が徹底されていることが伺われました。

インタビューは、社長の体験談が中心となりました。豊富なご体験から、社長の経営に対する思いや教えなど、沢山の貴重なお話を聞くことができました。

物事をするうえで、やると決めたら思いきってやるのが大切だ

そうです。逆にやめる決断をすることは大変勇気がいるようです。ホテル・レストラン業界を大きな枠組みでいうと、サービス業になりますが、一番恐い業種かも知れないとおっしゃいました。直にお客様と接するこの業種は風評をもろに受けます。また、チェーン店で一店舗でも不評があれば、すぐに全体に波及し大きい影響を受けることになります。経営者にとっては、このことが一番気の抜けない点とのことで、常に注意を払っているとのことでした。

川端社長は、これまで多業種に着手してこられました。これからは、高齢者が増えるということで、デリバリーに注目されているようで、ますます夢は広がっているようです。

2時間の訪問でしたが、僕たちはお店を運営していくことがいかに難しく大変なのかを知ることができました。そして、その苦労が大きければ大きいほど、チャレンジしていくことの面白さがあり、工夫次第で、ビジネスには無限のチャンスがあることも教えていただきました。

今回、ひろしやさんの経営から、「すべてはお客様のために」、そして「ビジネスには、考えれば無限のチャンスがある」ということ。これは、決して傲慢にならず、いつもみんなと協力して行っていくことが大切であるという素晴らしい基本姿勢と、その実践を学ぶことができました。

この教えを、これから始まる就職活動に、また良い社会人になるために、ぜひ活かしていきたいと思えます。

お忙しいなか、時間を割いてくださった(株)ひろしや様の皆様、経営者と接する機会を作ってくくださった(財)奈良県中小企業支援センターの皆様、本当にありがとうございました。



取材No.34

有限会社フォレストファーム

葛城市新村351

TEL:0745-63-0317 FAX:0745-63-3320 URL:http://www.negikko.co.jp/pc/

事業内容 「カットねぎ」を主力商品とした、生産、加工、販売事業

当社は、自社農場と契約農場でねぎの生産から加工、販売、配送までを一元管理しており、小売・量販店様向けの主力商品「ねぎっ子(商標登録)」をはじめ、飲食店・専門店様用の「きざみねぎ・笹切りねぎ」、一般家庭用の「カップねぎ」など、新鮮なカットねぎを、ねぎの名産地奈良新庄より全国配送しています。

また、農業生産法人「(株)ねぎっ子市場」を設立し、原料の安定確保と規模拡大を目指すとともに、地域の障害者雇用にも取組、雇用創出にも貢献しています。



「一期一会の精神」

奈良女子大学 生活環境学部 生活文化学科 北島 知晶
渡邊 路津子



今回、私たちは有限会社フォレストファーム様を訪問させていただき、吉盛信行社長にお話を伺いました。社長はとても快活な方で、いきいきとご自身の理念について語っていただきました。

フォレストファーム様では、カットねぎを主力商品にされています。これらのねぎは、すべて自社農場と契約農場で生産されており、加工、販売、配送までを一元管理しておられます。まず農場から運ばれてきたねぎを消毒・洗浄し、カットします。カットされたねぎはぬめりが出るので、再び水洗いをします。脱水をした後、さらに冷蔵乾燥させることによって脱水では取りきれなかった水分を飛ばします。このように国産のねぎを使い、自社で配送までを行うことによって、畑から採れて2~3日で消費者の元へ届けることが可能となっています。この安全性や新鮮さが付加価値となり、全国の消費者に選ばれる理由になっているのだと思います。

また、社長は人とのつながりを大変大切にされています。一般的に企業というと、利潤を追求し、徹底したコスト削減を目指しているというイメージがありますが、社長はコスト削減よりも大切なものがあると考えておられます。社長が自慢にしておられることは、たとえば、「生産農場がいくら遠くても美味しい新鮮なねぎの買付に、高い交通費を払ってもよい」というように必要経費にはお金を掛けていくことで、社員が伸び伸びと仕事ができるようにされています。このようにゆとりのある働く環境づくりをすることで、社員に自分の子供も同じ会社で働かせたいと思ってもらえるようにしたい、とおっしゃっていることがよく分かりました。

また、特に印象的だったのは、「生きてきた自分自身が資本であ

り、その中で培われた人脈や信用も資本である」とおっしゃっていたことです。信用を失うようなことがあってはならないという信念から、ねぎが手に入らない時も、社長自らがあちこち駆け回り買い付けられてきたそうです。これらのエピソードの根底には、社長が大事にされている「一期一会」という精神がしっかり根づいていると思えました。

最後に、私たち大学生を含めた若者へのメッセージを伺ったところ、「若いうちには、どんなに無駄に思えることも、精一杯することによって、ひいてはそれがかけがえのない自分の資本になる。だから今はやりたいと思ったことはなんでもチャレンジしてみることが大切だ」とおっしゃっていました。その言葉が、大学生生活も残り半分を切った今、今しかできないこと、本当にやりたいことは何なのかを考え直す良い契機となりました。

今回のインタビューを通して、様々な人と出会い、多くの経験を積むことで、社長のように自分こそが資本と胸を張って言えるような人生を歩んでいきたいと思えました。



大阪府東大阪市高井田西3-6-15

TEL:06-6783-6622 FAX:06-6783-6643 URL:http://www.fujitacoffee.co.jp

事業内容 コーヒー製造販売

創業以来47年間、コーヒーを通じお客様に「心地よさの提供」を目指しています。ヒトがコーヒーを飲んだときに得られる安堵感、至福のひと時のために、私たちは独自の焙煎技術を進化させ、独創性のある商品を開発してきました。焙煎・ブレンドの独自理論により、コーヒーの味を一定に近づける技術力、大手企業では対応できない納品スピードも自慢です。世界中を結ぶ「コーヒー」という素敵な農産物に全社員一同、全力で向き合っています。



2010年9月完成 奈良結崎工場

ロングセラー商品
コーヒー屋さんの
中煎りコーヒー

「珈琲を愛して40年 藤田社長の思い」

奈良佐保短期大学 生活未来科 ビジネスキャリアコース 山下 真実
出口 裕香

私たちは、東大阪市の高井田にある藤田珈琲株式会社さんに企業リポートに行きました。9月には、奈良の地に工場展開されますが、「本気で珈琲に愛情を込めることに挑戦」されているという姿を、先に学びたいとの思いで参加しました。

藤田珈琲さんは、珈琲を通じてお客様に真の満足と豊かさを提供したいという願いから、ひと昔前はとても高価だった珈琲を「どのようにすれば安く、より良い物がつくれるか」ということを一途に考え、珈琲を製造されている会社です。藤田孟社長とご子息である営業本部長の藤田悟さんは、緊張していた私たちにとっても優しく接して下さいました。印象に残ったことは、藤田社長が「珈琲が好きだからだけで、始めたわけではない」とおっしゃったことです。経済が成長することに比例して、これから珈琲市場が大きくなると考えられ、この世界に魅力を感じ起業されたとのことでした。

珈琲豆を製造される際は、「お客様に飲んでもらい、憩いのひととき、至福のひととき、うるおいのひとときを、感じてほしい」それを切に願ってられるそうです。「お客様に、価格以上のおいしさを味わってもらい、憩い、至福の材料になれば最高です」と何度もおっしゃっていました。

藤田珈琲さんでは、おいしさを引き出すために焙焙焙煎を行っ



ています。焙焙焙煎は、豆の細胞、繊維をつぶさず、素材の味を保つことができます。普通の製造より時間とコストがかかりますが、低価格の豆でも良い珈琲ができるそうです。そのために藤田社長は、自らの手で豆のサンプリング作業を続けておられます。「これは40年根性を入れてやってきたので、他の人には、まだまだ任せられない」と熱く語っておられました。珈琲の知識を完璧に習得するには20年くらいかかるそうですが、藤田社長は「見るだけでなく、考え、考えたら実行するこれを繰り返す行っていくことが大切」ともおっしゃっていました。

インタビューを通して話して下さった社長のひと言ひと言から、お客様に本当においしい珈琲を飲んでもらいたいという信念で、長い間、努力を重ねてこられた藤田社長の熱き思いがひしひしと伝わってきました。

今回、企業を訪問させていただいて新しい分野への視野が広がり、かつ貴重なお話を伺うことができました。今後、私たちは、藤田珈琲さんからいただいたたくさんの教を、将来の職業生活に役立てていきたいと思っています。

藤田珈琲株式会社の皆様、また、企業訪問で会社のトップの方とお話ができる機会をいただきました奈良県中小企業支援センター様、本当にありがとうございました。

奈良市六条1-5-35

TEL:0742-52-0310 FAX:0742-45-6880 URL:http://www.boku-undo.co.jp

事業内容 創業以来200年、墨づくり一筋に打ち込み、常に時代のニーズに応えるため、新しい素材・知識を取り入れてきました。書画に関する諸材料はもとより、難しい技量の習得を要求される伝統の書画技法をよりかんたんにご利用いただけるように様々なセットや部材を開発して今日に至ります。

現在では書画創作に触れる機会の少ない現代人を見据えて、万人に使える用具の開発、また、プロ用には今は幻となった伝統の技術を復活させることにより多様、微妙な表現のできる使いやすい材料開発を行っています。平行して、そんな工程をご覧いただける「墨の資料館」、プロの方にはそんな用具を実際に体感していただける施設「永楽庵」を開設し門戸開放をしています。



「創意工夫を繰り返す墨業」

奈良大学 文学部 史学科 今橋 智樹
金 達也



近鉄西ノ京駅を下車してすぐにある株式会社墨運堂様を訪問させていただきました。

墨運堂さんは、奈良の伝統産業として名高い墨を中心とした書画用具の製造販売をされている会社です。お隣には、優れた技を持つ工芸職人が集い、伝統文化を守り育てさらに盛んにするための大和の匠：がんこ一徹長屋があります。



今回、訪問を希望したのも、日本の伝統である墨というものをぜひ体感してみたいとの思いからです。松井専務様と植野総務部長様のお二人から、想像していたとおり深いお話を伺うことができました。

墨運堂さんの創業期として最も古い記録は、1805年に奈良で商いを始められたことについての記述があり、当初は他の職と並行して経営をしていました。以来、時代の移り変わりによって未伝の事柄が生じたり、戦争中の営業停止・GHQの時代の墨業衰退といった苦労を背負ってきた企業です。昭和30年代後半から盛んになるも、37~38社あった墨業の会社は現在10社不足で、今後の社の発展には非常に懸命になって挑戦されています。

会社としての心意気は「製品皆平等」であり、需要の大小に関係なくつくったもの全てを可能な限り守っていこうと努力されています。製品の開発なども一生懸命に取り組まれ、より良い改良を行うために人との出会い(第三者の意見)と謙虚さを重要視した考え方をされています。

メインとなる墨自体は伝統的なものであり、伝統は時代に合ったものが残るので、「必要を得る企業」も大義名分の1つです。墨は材料なので、地場産業として時代にマッチさせます。原料の墨用二

カワをつくる所が県内でなくなってしまい廃業の危機になったりもしましたが、積極的な産業活動で乗りきってられています。

製品については、3000アイテムのうち売れ筋の1割で利益の8割が保証されます。近年は、障害があって筆を持たない人や、新しい使い方を道具から見出したいというニーズに応える商品の製作に力が入っています。

その代表ともいえる新商品が「ゆび筆」です。これは指に筆をはめ、紙に直接指で描く感覚が味わえる品で、あらゆる指の太さと使う人の目線に立った工夫がなされています。変則的なものでなく、万人に扱えるものを作ろうとし、大抵のものはある、というモットーでプロジェクトを進められています。なければ作るというのが墨運堂さんの永久計画です。社員の育成は、途中であきらめたり投げ出したりしないこと、若いうちに基礎を反復させること、特にコスト意識をもつように導いているそうです。

墨運堂さんでは、何かを見つける好奇心や創造力を持ち、努力をする根性のある人を求めています。そして私たち学生にアドバイスすることとしては、とにかく目的をもって将来どんな仕事をしたいのかをはっきりとさせること、そして、そのためのスキルをつくり伸ばしてこそ、希望する仕事にも自信をもって取り組めるようになることでした。

お話のあと、墨工場の見学や墨の資料館にもご案内いただきましたが、歴史と伝統芸を直接見聞きすることができ、より感動を覚えました。知っていた日本の墨業に、また魅力と深みを増しての充実した企業訪問にすることができました。



五條市西吉野町平沼田1393

TEL:0747-20-8013 FAX:0747-20-8014 URL:http://www.horiuchifarm.com/profile/profile.html

事業内容 柿・南高梅・カリン・ブルーベリーの栽培・加工

当園は奈良県吉野地方で特別栽培に取り組む果樹農園です。奈良県吉野地方で安心・安全・おいしい・楽しいをモットーに有機資材を使用し健康的な土作りに日々取り組んでいます。

健康な作物とは良質の土から生まれ、その土は純粋な水から育まれます。

大自然を相手に日々農作業に取り組める環境にある農家だからこそ、次世代へとつながる緑との共生という意味でも、日々土づくりにこだわり、人にも地球にも安全な作物をたくさんの人に案内できる農業を心がけています。



「人の想いを作る 美味しいコンフィチュール」

奈良佐保短期大学 生活未来科食物栄養コース 内田 郁花
露口 聖代

絶景のロケーション、広大な吉野の山で果物栽培・加工に取り組んでおられる堀内農園を訪問し、代表の堀内俊孝様と奥様にお話を伺いました。

生憎の天気でしたが、ブルーベリーなどの果樹園なども見学させていただき、「この土地は果物作りに最適なんだ。和歌山にも負けないくらいの南高梅だって出来る!!」と果物作りへの熱い想いを話して下さいました。堀内農園では、季節により柿、梅、ブルーベリーやカリンなどの果物を生産されています。更に、加工・販売に至るまで自分たちの手で行い、日々、新商品の開発に取り組んでおられます。「人が口にするものだから…、子どもが口にするものだから…」という言葉をもとに、栽培の時から土や水にこだわった安心安全な果物を生産されています。商品も無添加を追求され、コンフィチュールの開発時には大変なご苦労があったそうです。

近年の「食」は、加工食品を筆頭に何をとりも添加物に溢れています。添加物の味に慣れてしまっている子どもたちも少なくありません。取材時に、事務所内を2人の女の子がとことん狭しと元気に走り回っていました。その子どもたちを見つめながら「やはり子どもたちを見ていると現代の食について考えさせられる」と奥様がおっしゃっていました。近頃の「食」の現状は必ずしも安全とは言い切れなくなっていると思います。そのために少しでも安心して食べられるものを届けたいと思い、日々、安全で美味しい果物栽培に、健康的な食品加工に取り組んでおられるそうです。

堀内農園では、今年から、県内外のマーケットやイベントへの出店にも力を入れておられます。「自分たちで作ったものだから自信を持って直接お客様に勧めたい」と生産者から消費者への「手から手へ」の販売をされています。イベントの様子を伺うと「幅広い世代の人が手にとってくれるが、特に女性のお客様が多い。どの人も食に関心を持っているね。」とおっしゃっていました。生産から加工、販売まで全行程を通して商品に愛着が湧き、自信があるからこそ、それが強みとなり、販売意欲となり、お客様への感謝にも繋がっているそう

です。イベントでは利益が上がらない日もあるそうですが、出店することで、お客様の生の意見を聞いたり、他の出店者の方々と情報交換の場として貴重な時間となるそうです。こうして人と繋がる他にもインターネットでの販売にも力を入れ、更に輪を広げていきたいとのことでした。安全でおいしい堀内農園のコンフィチュールや柿チップなどを是非多くの人に食べてもらいたいと思いました。

そんなイベント出店などには、若いスタッフにも行ってもらうということで、人材育成についてもお話を伺いました。農業人口の減少が進む中、若い力は大きな戦力です。求められる力について伺うと「農業は地道な作業が多いし、自然相手なのでうまくいかないこともある。毎日続けていく根気が必要だ。あとは、お客様に感謝すること。こうして生活していけるのもお客様のおかげだよ。」との答えをいただき、人と人の繋がりがあからこそその農業であり産業であると感じました。

今後は、会社として生計を立てていき、従業員の正規雇用を確立したいとのことですが、農業ビジネスの現状はまだ課題が山積みようです。農業人口の減少もとても深刻ですが、堀内農園のように熱い取り組みをされる農家が増えれば農業界も盛り上がりそうです。

堀内農園の取り組みから、ものづくりや人と人の関わりなど、人が人を想い、繋がっていくことの大切さを再確認しました。また人間関係が希薄化している現代だからこそ、特に重要なことだと思いました。今日の学びと想いを今後の「職」生活、そして「食」生活に役立てていきたいと思っています。貴重なお時間をありがとうございました。



取材No.38

ホリデン株式会社

宇陀市室生区向瀬1158

TEL:0745-92-5707 FAX:0743-75-0650 URL:http://www.teiwa.jp/hajimarininosato/index.htm

事業内容 貸農園

当社は、農家の高齢化や後継者不足のため、人の手が入らなくなった休耕地や遊休地の再生を目指し、「農業に興味がある」、「田舎暮らしをしたい」、「自給自足に興味がある」、「スローライフに興味のある」人々に無料で田畑・土地の提供をしています。耕作した土地の農作物は自由に収穫できます。初めての方にも、専業農家の指導やアドバイスを受けられる等のサポート体制も充実しています。

今後とも村の活性化や、村おこし、地域おこしを目指し全力を注いでまいります。



「“人持ち”の、みんなのホリデン」

帝塚山大学 人文科学部 英語文化学科 東口 友美
心理福祉学部 心理学科 三原 花菜



私たちは農業法人ホリデン有限会社様を訪問させていただき、堀田繁光社長様から直々にお話を聞きました。

堀田社長様は以前は企業戦士で、別の会社の社長として、数十年仕事と闘ってこられました。お仲間から「せっかく(会社に)土地があるのだから無料で貸したら」という声をきっかけに、無料「貸農園」の事業を行うホリデン有限会社を立ち上げられました。

元からの所有地は勿論、新たに農地を購入したり、地主さんに無料で譲っていただいた土地を、個人や企業問わずに無料で提供しております。利用者の方には必要だけ自由に土地に使ってもらい、そこで得られた利益は、全部その方達のものとなります。

そんなホリデン様の元には沢山の農家、企業、芸術家、パン作り等のその道の名人の方々が集まり、相互に恵みを分かち合いながら、それぞれ活発な活動をされています。ご自身も山の中に家を構え、その方々から農業等を学びながら、一緒に協力して新たな事業を展開など、より交流を深めておられます。「大きな利益を目的としていないから自然と人が集まる」「この仕事していたら、金持ちにはならないけど“人持ち”になれる」、とおっしゃっていました。地元からも、「この工場を使ってください」等の沢山な申し出とご協力をいただいているとのことでした。

自然に触れることで、企業戦士だった時の自分が優しさや人間性を失っていた事に気づけたそうです。「自分も自然の一部であることが分かり、自己発見ができる。人に優しくなれる。」という人間味溢れる穏やかな笑顔は、とても素敵でした。

またこの日は、お仲間であり農業の指南もしておられる、健一自然農園代表の伊川健一様の茶畑と、茶葉の発酵作業の見学もさせていただきました。伊川様は、肥料に頼らずに自然の力を活用して農業をするかという信念を持って農業に取り組んでおられます。収穫した茶葉の中にはカマキリが何匹もいるくらい、無農薬の安心さがありました。一緒に発酵作業をしておられた小山様も、子どもには安全で良い物を食べさせたい、というお気持ちを強く持っておられます。また、農業研修生の吉森さんと北村さんによると、茶畑の作業では沢山の虫に刺されるなどの大変さもあるそうですが、食べ物がおいしく、近所の方の優しさに触れられる事がやがいの一つだと楽しそうに話してくださいました。

最後に、学生に対するアドバイスをお願いした所、「旅行を一杯して、沢山の人と触れ合ってほしい。一つの事にこだわらず、五感を使って物事を感じ取ってほしい。」というお言葉をいただきました。そして、「今後のビジョンは？」の問いには、「企業を大きくしよう、とかいう考えはない。“みんなのホリデン”として分かち合い、これからも楽しく自然体でやりたい。ビジョンとかは、もう卒業した。」と明るく笑って答えられたのがとても印象的でした。

そして、自分が企業戦士だったからこそ、自然との融合の大切さを今働いている人達に伝えたい、と言っておられます。ホリデン有限会社様は、自然との一体感や人と分かち合うことを忘れがちな現代の日本に、大きなメッセージを発している企業だと実感する事ができました。



大和高田市材木町5-41

TEL:0745-52-0581 FAX:0745-22-6005 URL:http://www.mizuno-st.co.jp

事業内容 船舶用・工業用ストレーナーの製造販売

昭和34年創業以来50年にわたりストレーナーを作り続けている。昭和57年にJIS許可工場の認定。平成18年には新JIS認証取得。種類の多い濾過液体(燃料油、潤滑油、海水など)に対応した製品開発、先進的設備の積極的な導入、高品質・低価格・短納期体制を実現。経営資源をストレーナーの開発に集中し、船舶用ストレーナーの分野でトップシェアを確保する企業に成長。

専業メーカーの強みを生かし、今までに蓄積したノウハウを活用し、多品種のストレーナーをさらに効率的に開発・製造するとともに陸上用ストレーナー等新たな分野の開拓に積極的に取り組んでいきます。



「70%のシェアを誇る、水野ストレーナーさんを訪れて」

大阪電気通信大学 医療福祉学部 健康スポーツ学科 岸田 裕大



私は8月4日、水野ストレーナー工業株式会社さんを訪問しました。

ストレーナーとは、液体と固体の混合物を分離させるろ過装置のことで水野ストレーナー工業株式会社は主に船舶用のストレーナーの専用メーカーです。

簡単に船舶用のストレーナーといっても、エンジンオイルに用たり、海水に用いる場面もあるので様々な形があります。また口径も数センチの物から1メートル近い大口径のもの迄いろいろな種類があります。いずれも船舶の安全な航行に欠かすことのできない重要な役割を果たしており、高耐久性が要求されます。

同社は、国内造船業界でなんと70%のシェアを誇っています。

話を伺った総務部長の水野宣明さんは「このような所に自信をもっており、働きがい、生きがいを感じている」と話されていました。

しかし、今ではそれだけ支持されていますが、オイルショックの時代は本当に大変だったようで、「仕事が全くなかった」という厳しいお話も伺いました。それでも一人もリストラせず、全員営業、全員製造と一致団結し乗り越えてこられたとのこと。このようなご苦労をされてきた実績から、2006年春に女性社長の水野

芳子さんが黄綬褒章を受章され、2008年には、「経済産業省元氣なモノ作り中小企業300社」に選ばれました。

なぜそれだけの評価を得られたのかと聞くと、「50年という長年にわたって、船用ストレーナーの専門メーカーとして造船業界に寄与してきたからではないでしょうか」とおっしゃっていました。そして会社概要だけではなく現場の雰囲気がかかるようにと工場も見せてもらうことができ、そこには大型の機械がたくさんありました。

しかし、どれだけ機械が充実し揃っていても、人間にしか出来ないというところがあります。そこで活躍するのは、巧みといわれる職人さん達です。中には水野ストレーナー工業株式会社が創立した時から50年以上も活躍されている方もおられ、その人でなければ不可能な技術があって貴重な存在とのこと。そして、工場の中はとても活気があり、年齢を問わず仲が良い感じを受けました。なぜなら、部長さんと製造課長さんに工場を案内していただいたのですが、働いておられる人たちに仲良さそうに話しかけられる姿を見ることができたからです。

私は、水野ストレーナーさんに訪問させていただいて、ストレーナーを生き活きと作っておられる皆さんの姿を直接拝見して、モノ作りの大変さ、また、モノ作りの楽しさということが、少し理解することが出来、とても良かったと思います。当日は、お忙しいなか、ご親切にご対応いただいた水野部長はじめ鈴木課長、工場に働いておられた皆さん、お世話になりました。



桜井市箸中880

TEL:0744-43-6661 FAX:0744-43-6666 URL:http://www.miwayama.co.jp

事業内容 製造・販売

享保2年(1717年)創業以来、手延べそうめん発祥の三輪で1200年に及ぶ三輪本来の手延べ技法を守り続けるそうめんの老舗です。この技術と品質が食のオリンピック「モンドセレクション」で最高金賞を受賞する等、世界に認められた「白龍」は山本ブランドの自信作であり人気の商品です。



「時代のニーズに 合わせながら守る伝統の味」

武庫川女子大学 文学部 英語文化学科 今村 綾華
生活環境学部 情報メディア学科 藤原 雅



私たちは(株)三輪そうめん山本さんを訪問させていただきました。桜井市に立地している本社は、緑が豊かに生い茂りとても気持ちの良い敷地内に、高級感あふれる建物が印象的でした。

今回は、山本太治社長、総務部の村越課長、企画広報室吉本係長にお話をお伺いしました。

(株)三輪そうめん山本さんは、代々手延べの伝統と技術を受け継ぎ、2010年のモンドセレクションでは看板商品の「白龍」と「白髪」が最高金賞を受賞という、古い伝統と新しい技術が共存している会社です。現在は、贈答用商品を購入されるお客様が全体の顧客層の大部分を占めているそうです。しかし、コンビニエンスストアやスーパーマーケットのような、新しい、「商品の流通の場」の登場により、顧客層は変化してきています。そんな、時代や環境に伴う顧客層の変化にも柔軟に対応していけるよう、新商品の開発は絶えず行われています。修学旅行生に大人気のハート型に結んだ「恋そうめん」や、一流レストランと作り上げたトマトソースのかかったそうめん「ル・ベンケイ」といった、型にとらわれないアイデアで、商品は変化し、「その時代に一番良いものを」作りながら、顧客層の拡大を目指されています。

また、(株)三輪そうめん山本さんの強みは「ブランド力」と、力強くお答えいただきました。長年、安全で品質の良い商品が製造されているからこそ、ブランド力を保ち続けられているのだと思います。

また、サービス業としての一面を持っておられ、売店では、そうめんを購入する人がわかりやすいよう、見本用のそうめんと贈答品のそうめんのパッケージには違いをもたせたり、レイアウトにも随分工

夫がされています。それだけではなく、製造にかかわっている人も売店に立ちお客様の声と直に触れあうことで、商品を作る際の現実味を倍増させることができるとおっしゃっています。そのことを聞いて私たちは、そうめんを贈る人、食べる人のことを第一に考え、お互いが満足できる贈り物を目指されていることを素晴らしく思いました。

そして、さらに教えていただいたのは、(株)三輪そうめん山本さんが求める人材は、字がきれいで、敬語を正しく使えるような常識力を持ち、相手の気持ちがわかるような人である、ということでした。特別なことではなく、社会人として身につけたいことなので、私たち学生も近づけることができるよう努力したいと思いました。

今回のインタビューで、昔の良い伝統は守りつつ時代に合ったものを提供することを、そうめんという完成しきった製品にしていかなばならないという難しさがありながら、それを実現し、守りぬいておられるところから、(株)三輪そうめん山本さんには、「老舗」という言葉がぴったりだと思いました。インタビュー中、終始、山本社長の知識の深さや情熱を感じ、たいへん勉強になりました。訪問させていただいたことを嬉しく思います。



宇陀市榛原大貝332

TEL:0745-82-2589 FAX:0745-82-2669 URL:http://www.yamaguchi-nouen.com

事業内容 有機農産物の生産・加工・製造及び販売、ハーブ類の生産・加工・販売、観光農園・農業の職業訓練学校の経営

当社は、伊那佐山の中間部に位置し、農産物を生産する上での最も大切な水源を伊那佐山の恵みである湧水を活用し、真心のこもった美味しい野菜を生産する農園です。常に消費者の皆様へ安全で安心な農産物を生産し、そしてお届けするため「有機栽培」に取り組んでいます。

一般の方々に有機農業・有機野菜を理解していただくため、有機野菜の収穫体験等ができる「観光農園の経営」、さらには全国でもめずらしい農業生産法人が運営する農業の職業訓練学校「オーガニックアグリスクールNARA～農業実践科」も行っています。



「時代のニーズに対応する これからの農園づくり」

奈良佐保短期大学 生活未来科 高井 綾香
劉 彬

私たちは、宇陀市榛原で伊那佐山の中間部にある有限会社山口農園様を訪問させていただきました。

とても静かな落ち着いた感じの所で、ビニールハウスがいくつも転々とありました。山口農園様は農産物を生産するうえで最も大切な水源を、伊那佐山からの恵みの湧水を活用し、真心のこもった美味しい野菜を作っておられる農園です。

山口農園様では、年間を通して軟弱野菜とハーブ類を生産・販売されています。有機JASマーク認定の農園で薬や化学肥料を使わない野菜として、主に軟弱野菜の水菜やホウレン草、春菊など短期間で作れる葉物を90本ちかくのビニールハウスで生産されています。ハーブ類は、私たちもよく知っている、主にクールミント・スペアミント・ペパーミント・タイム等です。

また、山口農園様では、野菜の生産・加工・販売だけでなく、農業を学ぶ職業訓練の学校(オーガニックアグリスクールNARA～農業実践科)も事業として行っておられます。訓練学校では、経営的な現場の視点から実践的に有機農業を体感・学習ができ、明日の担い手となるべく新規就農を目指す研修生はもとより、一般企業から来られている人など様々な方がおられます。農業を第二の人生にと考えておられる人、農業に興味があり自分の手で生産したい人など、生徒の一人ひとりがそれぞれの目的に向かって学んでおられます。

山口 武社長様は、「現在は、農業には関心の無い若者がほとんどです。欧米化もあり輸入の野菜を買う機会がほとんどで、日本の



の自給率がだんだんと低くなってきています。その様な経営環境のなか、土壌を根本から見直し、つくるところから始める有機農業の推進が重要と考えています。」とおっしゃっていました。実際に水菜を食べさせていただ

しましたが、収穫した野菜をすぐに食べることができ、味も美味しくとても新鮮で、こんなに安心で安全な有機野菜を、もっとたくさんの人に食べてほしいとつくづく思いました。

そしてまた社長は、「地域や消費者に信頼されるとともに、常に時代のニーズに対応し、可能性を追求する農園として、さらに頑張っていきたい」と、力強く話してくださいました。人は食べ物がないと生きていけない、このように安心して食べれる作物を豊富に作っていただけるのも、こうした農業の方々が頑張っていたいからで、その当たり前のような幸せに気づき、感謝をしなければならぬと思いました。

私たち一人ひとりが、農業に携わる皆様に感謝の念を持つとともに、重要で大事な仕事として認識すれば、日本の農業経営もより発展していくと思います。

山口農園様には、普段学ぶことができない知識や事業のあり方、そして人間としての生き方までも、大変貴重なことを教えていただき有難うございました。



奈良市大宮町6-3-10

TEL:0742-36-9056 FAX:0742-36-9066 URL:http://www.freeze01.com

事業内容 プロトン凍結機、解凍機の製造・販売、設備機器・冷凍プラントの設計・施工、食品工場向け機器設計・製造・販売、関連会社でプロトン凍結による食品製造・販売、レストラン運営

1999年 設立2003年 氷の粒を大きくしない「プロトン凍結機」の開発に成功

2007年 経済産業省【新連携事業】に認定される

2008年 奈良県成長分野産業等育成チャレンジ事業に認定される

2009年 【奈良県ビジネス大賞：最優秀賞】受賞

2010年 奈良県【なら発オンリーワン企業】に認定される

【凍結機、解凍機とも特許取得のベンチャー企業です】

新技術プロトン凍結は氷の粒を大きくしないで、食品の細胞破壊を防ぎ、ドリップを抑えることで、いつまでも採れたて、作りたての美味しさを味わうことができます。

「少ない食べ物、大事にストック、美味しくクッキング」を企業キーワードに、新冷凍技術で添加物・保存料無し of 安全食品、食糧危機、環境問題に貢献できる社会性の高い企業です。企業キーワードの実戦場としてプロトンレストランを運営して、テレビ放映されるなど、皆様から注目されています。

海外展開も積極的に推進、プロトン凍結機のOEM生産、海外合弁会社設立も図り、世界に羽ばたきます。



「プロトンが世界を救う！」

奈良県立大学 地域創造部 観光学科 吉見 始
北川 紗和子



(株)菱豊フリーズシステムズは1999年に設立、新技術プロトン冷凍により解凍後も食品の鮮度や美味しさが保たれる画期的な食品フリーザーの設計、製造、販売を行うベンチャー企業です。2007年主要製品が経済産業省近畿経済産業局の【新連携】事業に認定され、その後も2006年度NBK大賞で日本経済新聞社大賞、2009年度奈良県ビジネス大賞において最優秀賞を受賞し、現在注目を集めている同社について総合企画室の石田統括、業務チームの倉野由紀さんにお話を伺いました。

菱豊フリーズシステムズの魅力は、なんとと言ってもその優れた技術力です。特に新技術プロトン冷凍技術は、氷の粒を大きくしないことで食品の細胞破壊を防ぎ、ドリップを抑えることでいつまでも採れたて、作りたての美味しさを味わうことができます。既に私たちの口にも入っているでしょう。この技術が普及すれば食品ロスを減らすことができ、添加物・保存料が不要になるため、食エコ・食の安全が実現します。さらにこの技術が世界に拡がれば食糧危機や医療、地球全体の問題を解決に導くことができると熱い思いを聞くことができました。

凍結技術を活かした同社経営のフレンチレストラン「Proton + DINING」では厳選した素材を安価で味わうことができるお店としてTV放映もされ人気を集めています。菱豊フリーズシステムズは、個性ある人たちが集まった会社です。お話を伺った石田さんは「仕事は辛いものですが、一歩先のことを考えて、一生懸命仕事をしていれば、光り輝く人間でいられます。

それが周りに良い影響を与えて、仕事にも反映されます。」とおっしゃっていました。倉野さんは「どの仕事でも、自分のアイデアが活かされるので、面白く取り組むことができます。また、いろいろな人がいるのでとても楽しく、人間関係も良い会社です。」と、それぞれが仕事に対してやりがいを持っています。そんな個性溢れる従業員をどんな風にもまとめているかということ、「変に一つにまとめようとしない」、「社長の理念・思いを従業員みんなに理解させる」この二つが、会社を結集させるのに必要なことだそうです。

菱豊フリーズシステムズでは、月2回、全体会議が行われます。未来の子供達のため、社会貢献のために働くという理念を持った二宮社長自らが、全従業員に向けて会社に対する熱い思いを直接話しているのです。

そんな熱い心を持った社長と個性豊かな社員達が一丸となって、奈良県だけでなく今や世界へとその技術を展開しています。また、地球の将来や社会貢献性をしっかりと見据えている菱豊フリーズシステムズはこれからも目が離せない企業だと思いました。



宇陀市大宇陀小附793-1

TEL:0745-87-2550 FAX:0745-87-2551 URL:http://nouen.rui.ne.jp/index.html

事業内容 米・茶・野菜の栽培、若手就農者への研修、農業体験事業の実施

類農園は、大阪市に本社を置く類グループ(類設計室、類塾、類地所、類出版などを有するグループ企業)が「～農と地域の明日を考える～」をテーマに平成11年に設立、新規農業参入した農業生産法人です。現在、奈良県宇陀市と三重県度会郡度会町に農場があり、福井県三方上中郡若狭町にある就農定住促進のための農業生産法人かみなか農業舎の経営にも参画しています。

本物の「顔の見える農業」を目指し農産物の生産販売、農業体験、農業体験教育、農業研修やインターンシップなど「農」が持つ様々な「機能」を生かす農業に取り組んでいます。



「今あるべき会社とは？」

近畿大学 農学部 水産学科 渡辺 貴大
島崎 裕司

(有)類農園様は、1999年に「類設計室(都市計画・建築設計)」「類塾(進学指導・教育情報)」「類地所(コンサル・不動産仲介)」「類出版(出版・編集)」の事業を展開する類グループの一員として、奈良の地に農業生産法人として設立されました。

農業や農村が持っている「共同体」という特性を生かし、企業のあり方として従業員が主体的に経営に参加するという考えをもって農作物の生産、販売、教育活動、地域や農業振興に日々取り組んでおられます。

水産学科に所属する我々が類農園様を訪ねたことはいささか風変わりに思われるかもしれませんが、それは全く勘違いであるといえます。どちらも同じ「生産行為」であり、抱える問題もどうしても似てしまう面からです。

農業も漁業も商品に付加価値がつけにくく、例えばこれが化粧品であったなら、大々的な広告を用いてストーリーやコンセプトなどを宣伝し、売り値を大幅に上げることができます。しかし、野菜や魚介類ではこういったことは難しい。

そこで、類農園様は類グループの1つである『類塾』と共同で月一回の農業体験教室を開いておられます。もちろん、類塾以外からの参加も可能です。これは、類塾の教育理念の1つである「自分の頭で考えられる人間を育成する」というものにとっても合っているからです。この体験を通じて、人の思い・考えを知ることや、グループでの達成感、思い通りにならないことや、正答の無い問題をどう解決していくのかを経験し、知ることができるからです。類農園様の方は、場所と人手を出すという少ない費用で収入があり、これはお互いに益が



あることとなります。

類グループや類農園様は会社としては「縦」ではなく「円」で運営していこうと考えておられます。つまり、通常は上から下へという流れしかない現存の企業の形ではなく、課題や経営のことを全員で共有し、解決していく形を作っておられるのです。今回の取材では深く掘り下げられませんが、この「円」で経営する形は、規模が大きくなるとどうしても無理が生じてくると思います。その解決のために全ての経営データや情報を公開し、全員参加の会議により日々の仕事の進め方から経営方針までを決定しています。また、あらゆる情報を共有できるよう社内イントラネットを利用した社内会議室を設置しガラス張りの経営を行っています。

最後に今後の類農園様の採用について伺いました。

基本的に学部学科のことは考えておられず、その人自身が「考える」ことができるかに重点を置いておられるそうです。また、インターンシップにも力を入れておられ、参加者の約半数が農学部以外からの学生とのことです。学生には机上の勉強よりも現場で生の経験を通して実際に役に立つ本物の勉強をしてほしいとのことでした。