

堺のがんばる企業応援マガジン

さかい

IPC

SAKAI CITY
INDUSTRIAL PROMOTION CENTER
PRESS

PRESS 2011.1 vol.18



INDEX

特集・いまを見据え、あしたに活かす ——— 1
**企業発展のカギは、
「人づくり」にあり**

株式会社近正
太陽パーツ株式会社
村上精機株式会社

気になる「さかい人」録 ——— 7

「茶ともてなしの文化」を
この堺の町から世界へ

堺市教育委員会顧問・和歌山大学名誉教授
経済学博士 角山 榮さん

さかいモノ語り ——— 11

備長炭でじっくり焼き上げられる
「にらみ鯛」

株式会社川喜

財団法人
堺市産業振興センター

Sakai City Industrial Promotion Center <http://www.sakai-ipc.jp/>

企業発展のカギは、「人づくり」にあり

中小企業における人材不足が大きな経営課題となっています。どれほど機械化や自動化が進展しても、日本が得意とする高品質で精度の高いものづくりにおいて、「人」は重要な存在であり、次世代の技術者の育成が緊急的課題となっています。今号では、それぞれユニークな取り組みにより、「人材育成」に成果をあげている3社をご紹介します。

「やる気」を高める仕掛けで、問題意識を持った人材づくりを

株式会社近正^{ちかまさ} 和田祥一社長



「近正のハサミに代わるハサミはない」と海外からも高く評価された近正のハサミ。果樹園芸用から事務用まで豊富なバリエーションを誇る。

創業当時から変わらぬ
高品質のハサミづくりへの思い

刃物の産地として名高い堺市において、創業百年の歴史を誇るハサミメーカーの株式会社近正。果樹園芸ハサミをメインに、手工芸用ハサミなど多種多様なハサミを製造しています。かつては、鍛造や研ぎなどが職人技による手作業で進められていました。

今日、独自の機械とロボットを投入し自動化が図られるようになって、高品質を追求する基本理念と、ほとんどの工程を



人づくりで大切なのはネガティブな気持ちにさせないことだと語る和田社長。「たとえ失敗しても、それは自分を育てるためにある」と語る。

自社内で一貫生産する姿勢は、創業当時から変わることなく脈々と受け継がれていると4代目の和田祥一社長は語ります。

「他社にない当社の強みは3点あると考えています。1つ目は自社開発の生産設備。当社は全工程の80%を内製化していますが、その機械を自社開発しています。なかでもハサミづくりで最も重要な熱処理と研磨に注力し、他社に真似できないハサミ作りをめざしています。2つ目は、ユーザーのニーズに直結した製品開発力。当社の製品を使う方々を会員とする『合点倶楽部』という会員組織を設け、製品に対する生の声をうかがうとともに、試作品のモニターもお願ひし、実際に使っている方が本当に求めている製品づくりをしています。そして3つ目が人材育成ですね」。

ピットインになぞらえた ライン段取替えでやる気づくり

人材育成については、和田社長の就任



「人材づくりは将来への投資。今すぐに効果の現れるものでなくても継続することに意味がある」と語る和田社長。

以来、さまざまな取り組みが行われています。なかでもユニークなのが、同社で「F1(エフワン)」と呼んでいるラインの段取替え。まさにF1レースのピットインのように、チームで素早く製造ラインの段取替えを行うもので、驚くのはこれまで一人で2日かかっていたのを、数人で10分台まで短縮していることです。

「段取替えでかかる時間はそのままコストであり、当社のように少量多品種を製造するメーカーが普通にやっていたのは、いつか壁に当たってしまいます。かといってスペースも人員にも限りがあり、そこで思いついたのがF1でした」と和



役員を除いた社員の平均年齢は30代前半。若い技術者たちが目立つ。



田社長。工具の置き場所から一人ひとりの動きまで、一切のムダを排除すべく、ビデオに録画して細かく検証を重ねてきたといいます。「チームで動いていますから、誰かが足を引っ張ることのないよう、みんなで底上げを図るようになりましたし、時間が短縮されるなかでモチベーションアップにもつながっています」と和田社長。経営効率の向上に加え、人材育成にもつながった取り組み例です。

担当外の業務も学ぶことで 問題意識を高めて

社員全員が、自分の担当外の業務について学ぶ勉強会も他社に例のないものだといえます。「製造担当の社員が図面を学んだり、日頃の業務にない溶接や工作機械を学んだりすることで、『こうした方が、作業効率上がるのでは』という問題意識を持ってほしいと考えています。それが作業改善につながるのではありません、社員一人ひとりのスキルアップにもなっていると思いますね」と和田社長。さらに一昨年、「社長塾」なるものも

スタートさせたとか。職場のコミュニケーションのあり方や、やる気づくりなどについて、社長自らが講師を務めて役割や職場別に社長塾を開いているといいます。

こうしたF1や勉強会、社長塾を行う和田社長のねらいは、目先の技術だけを教えるのではなく、自分で考え自分で決める力を身につけさせるところにあるそうです。

株式会社近正

代表者 / 代表取締役社長 和田祥一
本社 / 堺市西区築港浜寺西町2番地
TEL / 072-268-0118
設立 / 1910年3月創業 1968年12月法人設立
資本金 / 2,800万円
従業員数 / 26名
事業内容 / 果樹園芸鋏、
手工芸鋏、事務鋏、作業用
刃物の製造



<http://www.chikamasa.co.jp/>

ユニークな評価システムと社内組織で、 志気を高める人材づくり

太陽パーツ株式会社 城岡陽志社長



石原工場内の昇降棚製造ライン。
中国・上海にも工場を持ち、低コストを追求する得意先のニーズに対応している。

**お客様のニーズを的確につかむ
商社としての提案力を重視**

「メーカー機能と商社機能を併せ持つ技術集団」をうたう太陽パーツ株式会社は、金属から樹脂、ゴムにいたるまでの豊富な取扱商品と、製法特許を持つエコダイカストをはじめとする多様な加工技術、そして自社で企画開発した住宅設備機器のオリジナル商品などを武器に、順調に売上を伸ばしています。

城岡陽志社長は「メーカー機能とは、安く良いものを製造する機能であり、商社機能とは提案力なんですね。お得意先にとって、その両方を備えていることが理想的であり、当社はそれを追求してきました」と語ります。もともとは機械部品商社だった同社が、より売上の拡大を図るためにメーカーに転身した後も重視しているのが、そうした提案力、つまり販売力だとか。

「最近では、お得意先がネットで標準品



社員からの前向きな提案には、積極的に耳を貸す。「サラリーマン時代にチャレンジしては失敗し頭を叩かれた。何もしない方が評価がいいなんて納得できなかった」という思いが、今の人づくりに活かされている。

を直接取り寄せられることもありすが、それを脅威には感じていません。なぜなら当社の営業担当は単なる御用聞きではなく、セールス・エンジニアとして、お得意先からの課題に即応することで信頼関係を作っているからです。お得意先からも高い評価をいただいています」。

ものづくりの好きな人材を採用 セールス・エンジニアに育成

そうした提案力を発揮する人材づくりについて、城岡社長は「人材への投資はなかなか結果が見えませんが、一人に2年で1千万円をかけたとしても、2年で回収できるわけもない。だからといって、確実に稼いでくれる機械に投資した方がよいとは思いません。企業が長く生き残っていくためには、人材こそが全てです。当社のセールス・エンジニアは技術者ではありませんが、技術的レベルのお客様と商談ができますし、複雑な図面も



「当社の仕事を通じて、人間としても成長してくれれば嬉しい」と語る城岡社長。

ひけます。もちろん、専門的な打ち合わせには技術者が同行しますが、まずお客様の課題解決のためのアイデアを出す力は備えています。そのための基本的なことは研修や社内勉強会で教えていますが、まずは採用の段階でもものづくりの好きな人間かどうかを見ますね。バイクいじりなどが好きな人は、工場でも技術者のすることをじっと見ていますよ。自分でも勉強しています。そうやって一人前になるまでに約5年。失敗もするでしょうが、当社は前向きにチャレンジしての失敗なら大いに評価します」。

前向きな取り組みの失敗で 貴重な人材を潰さない

大きな成果を残した社員はもちろん、前向きな挑戦で失敗した結果、次につながるノウハウを残したなら、その社員も表彰しようという同社の「大失敗賞」は、テレビ番組や雑誌などでも紹介され一躍有名に。選出するのは社長ではなく、社員で構成する委員会です。「社員数の多い大企業と違って、中小企業には貴重な人材です。前向きに取り組んだ結果の失敗で潰したくない」という城岡社長の考えがそこにありました。



大失敗賞については、大きな設備投資をして失敗した城岡社長も受賞者の一人。



太陽パーツの強みは、企画開発力。エコダイカスト製法をはじめ、システムキッチン昇降戸棚を自社開発。昇降戸棚は70%のシェアを誇る。

そして、さらにユニークなのは、「商店制」という経営組織。セールス・エンジニアにアシスタント、発注管理者、出荷管理者で「商店」というチームを構成し、その中で売上や経費、人件費をも管理させる、管理会計制度を応用したマネジメント法です。「利益が出れば、決算賞与も出します。社員一人ひとりの経営センスが磨かれて、いい加減な見積もりはしなくなりましたよ(笑)」と城岡社長。社員のモチベーションを高めることが何よりの人づくりであることと、赤字知らずの同社の活力が証明しているようです。

太陽パーツ株式会社

代表者 / 代表取締役 城岡陽志
 本社 / 堺市北区八下北1-23
 TEL / 072-259-9339
 設立 / 1980年1月創業
 1983年5月法人設立
 資本金 / 3,000万円
 従業員数 / 130名
 事業内容 / 各種機械部品加工、機械加工、住宅建材などの製品の企画・開発および製造など。



<http://www.taiyoparts.co.jp/>

ものづくりの喜びを実感させて、 未経験者も早期戦力化

村上精機株式会社 村上周三社長

究極の精度を追求する
「きさげ技術」が大きな武器に

マイクロン（1千分の1mm）やサブマイクロン（1万分の1mm）といった高精度が求められる精密機器の製造。堺市堺区にある村上精機株式会社は、半導体製造装置や精密測定器などの精密機器部品の製造・加工・組立を手が

けており、その技術力には高い評価が寄せられています。

なかでも、最近注目されているのが「きさげ」と呼ばれる技術です。精密機械のすべり面などを高い精度で仕上げるため、平面変2マイクロン以下まで削り取っ



根気よく身体で覚えるしかない「きさげ技術」の習得には、7～8年かかるといわれる。

ていくもので、今日においても機械化が難しく人の手に委ねられています。村上精機では、この技術の継承に長く力を注いできました。

「現在、当社にはA級（精密級）からB級（高精度当たり）のきさげ技術を持つ技術者が6人いますが、この技術だけは絶やしてはいけな」と考え、コストも時間も

かけて守り続けてきました」と村上周三社長。ところが、習得がかなり難しい技術であるのに反し、長く注目されることもなかったといいます。最近になって発注が増え、なかには村上精機でしかできないからと倍額の価格が提示されたケースもあったとか。目先の利益にとらわれず、高度な技術の継承に努めてきたことが認められた例です。



「今やっていることは、すでに過去のもの」と語る村上社長。常に他社に負けない新技術の吸収を求めている。

月曜日の全体会議で、社員が互いに技術を研鑽

同社では、一般的な加工技術においても、日頃から社内スキルアップが図られています。例えば、毎週月曜日の全体会議のなかで行われる勉強会。「当社がめざすのは、スペシャリストの集団です。若い社員にどんどん新しい技術を教えていきたいと考え、私が社長に就任した11年前から、当番制で社員が互いに新技術の研究発表などを行っています」と村上社長。こうした同社の人材育成への取り組みは、平成19年度版「大阪経済・労働白書」の中でも取り上げられ、異業種からの中途採用者の早期戦力化についても高く評価されていました。「大手企業と異なって、中小のものづくり企業は人材不足です。そこで私は前職を問わず、何か持っているなと思う人材を採用しています。なかには、元調理師もいますよ(笑)」。未経験者でもやる気の感じられる人なら、



ボランティアで保護司を務める村上社長は人を見る目も温かい。平均年齢約30歳の技術者たちはみんな、村上社長に育てられた。



半導体製造装置の組立作業。

一から育てていきます。当社は頑張つて能力が上がれば、それに応じて給料も上げるシステムなので、そこにやる気を見いだしてくれる若い人が多くいますね」。

めざすは、堺市で一番、給料の高いスペシャリスト集団

村上精機では、きさげ技術をはじめとする技術コンサルティングを行ったり、得意先企業にコスト低減などの課題解決のための提案を積極的に行ったりしています。それらは全て、自社の技術力への高い自信の表れだといえます。

村上社長が日頃、社員に訴え続けているのは「ものづくりの喜び」です。「大切

なのは日々の評価ですよ。よく現場を回っては声をかけています。また、当社が手がけた製品が展示会に出品されれば、みんなで見に行きます。ドイツのマスター制度のように、技術者の評価システムがあればモチベーションも高まると思うのですが、それが現状では、せめて評価を給料という形に変えようと、堺市で一番高い給料をめざしています(笑)」。

村上精機では昨年、大阪府立大学との産学連携で、上海天文台の電波望遠鏡に搭載されるフィードホーンの製作に携わりました。こうしたチャレンジもまた、若き技術者たちのモチベーションアップに一役買っているようです。

堺市産業振興センターの「人材育成」支援事業

人づくりを支援する各種セミナーを開催しています

堺市産業振興センターでは、ものづくり企業の将来を担う経営者や後継者を対象に、経営の原理、原則を市場政策から財務管理、技術経営まで体系的に学べる「ものづくり経営大学」のほか、人材育成に関するさまざまなセミナーを開催し、堺の中小企業の皆様の人材活用の支援を行っています。当センターの人材育成に関するサービスを是非ご活用ください。

▶お問い合わせ先

(助)堺市産業振興センター 経営支援課
TEL : 072-255-6700
FAX : 072-255-1185

村上精機株式会社

代表者 / 代表取締役 村上周三
本社 / 堺市堺区山本町5-97-3
TEL / 072-238-1649
設立 / 1948年4月創業 1959年11月法人設立
資本金 / 2,200万円
従業員数 / 30名
事業内容 / 精密機器部品の製造・加工・組立

<http://www.murakamiseiki.co.jp/>



堺市教育委員会顧問・和歌山大学名誉教授
の
経済学博士 角山 榮さん

1921年、大阪市生まれ。京都帝国大学（現京都大学）経済学部を卒業後、和歌山大学経済学部教授、和歌山大学学長、堺市博物館館長などを歴任。専門は英国近代経済史。暮らしに身近な時計や茶を通じた生活史の研究第一人者。「茶の世界史」「茶ともてなしの文化」などの著書が多数ある。

「茶ともてなしの文化」を この堺の町から世界へ

先・英国でのお茶の文化だったとか。「英国におけるブレック・ファースト（朝食）やアフタヌーン・ティーの歴史をひもとくと、それは日本、しかもこの堺から1600年代に伝えられたお茶によるもてなしの文化だったんです。安土桃山時代に通訊として来日したポルトガル人のロドリゲスが著書『日本教会史』の中で、たった一杯のお茶を点てるためにお茶室を建て、道具を揃えて客をもてなす茶の湯文化をヨーロッパに紹介

しました。それはいつ誰に毒を盛られるかわからない戦国時代にあつて、人間関係をつくり上げる堺の茶人たちの知恵だったわけです」。

角山さんが提唱する「CHAの心」は「Communication（ふれあひ）」「Hospitality（もてなし）」「Associate（人間関係の形成）の頭文字からとったもので、まさに今の時代こそ、世界がお茶を通して交流し、信頼関係づくりを行うべきだと考えられています。

「それはいわゆる茶道といった狭義のお茶ではありません。緑茶をはじめ、紅茶や中国茶など世界のお茶を通して、お互いの国の文化や価値観を尊重し合うことなのです。また、今、ホテルやレストランなどおもてなし産業が注目されていますが、日本では昔から、旅館に行けばお茶とお菓子で接待され、食堂に行けば黙っていてもお茶が出ます。こんな国は他にありません。このおもてなしの精神は他のサービス産業にも広げていくべきだし、そうしたおもてなしをコンセプトとした町づくりをこの堺から始めていくべきだと考えますね」。

89歳になられた今日も、講演活動などで活躍の角山さん。



英国留学時代に工場見学に訪ねたフーバー社で。
(右から3番目が角山さん)

イギリス人がお茶を楽しむアフタヌーン・ティーの習慣は、1600年代に堺からお茶とともに伝えられた「もてなしの文化」だったと語る角山さん。ご自身が提唱される、ふれあいともてなしの「CHA（茶）の心」について、お話をうかがいました。

敗戦まもない日本の新しい国づくりはいかにあるべきか。それを民主化、近代化、工業化の先進国であった英国に学ぼうというのが、若き頃の角山さんの研究テーマでした。「しかし、高度経済成長を成し遂げた日本にもたらされたものは、公害などの環境破壊でした。モノの豊かさだけを追求する高度大衆消費社会に本当の幸せがあるのかと考えたことが、生活史を研究する発端となったのです」と角山さん。なかでも関心を持ったのが、留学



美乃や三代目店主・高田和夫氏による和菓子づくりの実演。



堺HAMONOミュージアムでは、伝統工芸士・森本光一氏の熟練した技を取材。



榎並刃物製作所で榎並正氏による鍛冶工程を取材。

KIPPO関西プレスツアーの外国人特派員記者が来堺。 堺のものづくりを世界へ発信!

「ものの始まりなんでも堺」とうたわれる堺には、伝統に培われたものづくりが、今も数多く息づいています。その堺のものづくりを取材するために、東京駐在の外国人特派員記者たちがプレスツアーで来堺しました。このプレスツアーは官民一体の広域連携で関西の情

報を全国・世界に発信する関西広域機構・関西広報センター (KIPPO) が主催したもので、アジアや中東、欧州の9カ国・13報道機関の記者15人が参加。「源流 “ニッポン”の魅力に迫る! 関西“和テイスト”の世界」をテーマに、昨年10月28日から1泊2日で、和歌山県と堺市を訪れました。

線香・和菓子・和包丁を 三日かけて取材

製造工程や職人の技に 記者たちも感嘆!

バン格拉デッシュの日報紙「Prothom Alo」の東京特派員 Monzurul Hugi氏は、「線香の香りは慣れ親しんでいる香りだった。私の国は原料を輸出しているはずだ。堺は包丁をはじめ世界一流ビジネスが元氣だという印象を持

は和菓子づくりや堺の包丁を使った野菜彫刻の実演、さらに堺刃物伝統産業会館堺HAMONOMICHEMuseumなどでは研ぎ職人、鍛冶職人の熟練した技を取材しました。

堺では29日の朝、堺市役所で竹山修身市長から市の概要や歴史、街の魅力を聞いた後、堺を代表する「もの」の中から線香、和菓子、和包丁を一日かけて取材しました。市長の記者会見では堺の産業と世界の関わり、伝統産業をサポートする施策、技能を伝承するための制度など、さまざまな質問が寄せられました。線香の老舗、奥野晴明堂では、原材料である香木の香りが漂うなかで製造工程の一端を見学。リーガロイヤルホテル堺では和菓子づくりや堺の包丁を使った野菜彫刻の実演、さらに堺刃物伝統産業会館堺HAMONOMICHEMuseumなどでは研ぎ職人、鍛冶職人の熟練した技を取材しました。

記者からの質問に答える竹山市長(写真左)。

取材を受ける奥野晴明堂の奥野浩史氏。



いま、日本の伝統文化から育まれた「和テイスト」のものづくりが海外の人々に注目されています。堺の伝統産業はまさに「和テイスト」のものづくりで、世界にアピールできる魅力を十分に備えています。

は、高価なのにどうして輸出が伸びているのか、セラミック製の包丁や中国製品は脅威にならないのかと、取材前に疑問を持つ記者も多かったのですが、実際にその製造工程や職人の技を見て「堺の包丁は中国製とは競合しない」と多くの記者が納得していました。

「世界的に景気が悪いなかで、頑張っていると思う」と、語ってくれました。堺の包丁について

どう使う。どう活かす。

中小企業 融資制度

事業の夢に、まっすぐ。



融資の力で、受けとめる。

低利率だから、活用しやすい。

保証料を加えても、とても活用しやすい融資制度です。

**堺市(公共団体)の融資、
だから安心。**

保証機関も公的機関なので、さらに安心して活用できます。

**無担保・無保証人制度から、
有担保制度まで多彩にご用意。**

くわしくは、窓口にてご相談ください。

固定金利だから、最後まで金利が変わらない。

しかも、元金均等返済なので返済計画が立てやすいのも特長。
融資制度によって、それぞれ5か月以内、6か月以内、11か月以内の
元金据置期間をとることが可能です。

制度名		融資金額
保証 協会 融資	堺市中小企業振興資金融資(無担保) 《大阪府市町村連携型中小企業融資制度》	1,000万円以内
	堺市中小企業協同組合振興資金融資	1 組合：5億円以内 1 構成員：1億円以内
堺市中小企業成長支援資金融資 (フロンティア資金融資)		5,000万円以内
堺市 産業 振興 セン ター 保証 融資	堺市中小企業振興資金融資(有担保)	5,000万円以内
	堺市ものづくり投資促進資金融資	2億円以内 (無担保2,000万円以内)
	堺市創業者支援資金融資	2,000万円以内 (無担保500万円以内)但し、 総資金の4/5以内(無担保2/3以内)
	堺市資金調達円滑化資金融資	5,000万円以内 (雇用促進特別資金3,000万円以内)

保証料率			
保証合計額	300万円以下	500万円以下	500万円超
堺市産業振興センター	年0.75%	年0.95%	年1.15%
大阪府中小企業 信用保証協会	協会所定		

※貸付利率などは金融情勢により変動しますので、お申し込み時にご確認ください。
※その他、所定の信用保証料、連帯保証人、不動産担保などが必要です。



お問い合わせは…(財)堺市産業振興センター 金融支援課

TEL.072-255-8484

(融資お客様専用フリーダイヤル) ☎0120-072-232

「イベントホール・セミナー室・会議室」貸会場のご案内

堺市産業振興センターでは、イベントホールをはじめ、
コンベンションホール、大小会議室、セミナー室、小ホール(展示場)をお貸しています。

●ご利用期間●1月4日～12月28日(毎月第2・第4水曜日は貸付停止日)

詳細につきましては、下記までお気軽にお問い合わせください。

貸会場のお申し込み・お問い合わせは…(財)堺市産業振興センター 総務課 TEL:072-255-0111



イベントホール(展示会形式)



イベントホール(ホール形式)



会議室1



セミナー室2

レストラン「Goryo」のご案内

堺市産業振興センター1階にあるレストラン「Goryo」
では、店内でのお食事・喫茶以外に貸館会場でのお弁
当、パーティー、お飲物の配達など、幅広く対応させて
頂きます。休業日以外の17時30分からは、店内での貸
し切りパーティー(10～30名様)も可能です。センター
へお越しの際には是非当店のご利用をお待ちしていま
す。ご予算・内容につきましては、下記までお気軽にお
問い合わせください。

店長のおすすめ

ポット珈琲(ホット・アイス) 2,500円
(ポット1つで約12人前となります。)

■営業時間 8:30～17:30

■休業日 毎月第2・第4水曜日、
年末年始
(その他臨時休業あり)



お問い合わせは…レストラン「Goryo」 TEL:072-250-2558



『第24回堺刃物まつり』を開催！

今回第24回を迎える堺刃物まつりが、2月12日(土)・13日(日)の2日間、堺市産業振興センターで開催されます。堺刃物の展示即売をはじめ、古式鍛錬(火づくり)の実演や刃物製造工程の実演、刃物のクリニック、刃物の使い方教室(魚のサバキ方教室)の他、中華料理研究家・程一彦氏によるトークショーなど、楽しい関連イベントが多数ありますので、ぜひご家族でお越しください。なお今年も、「オールニッポンナイフショー」を同時開催します。

- 日時 平成23年2月12日(土)・13日(日) 10:00~16:00
- 場所 堺市産業振興センター(詳しくは、下記地図をご覧ください)
- 主催 堺刃物まつり実行委員会
- お問い合わせ 堺刃物商工業協同組合連合会 TEL:072-227-1001
 (財)堺市産業振興センター 販路開拓課 TEL:072-255-1223



イベント内容(予定) 両日とも先着300名様に粗品をプレゼント

●堺刃物の展示・即売

パネル展示、包丁や生け花用・園芸ハサミなどの即売。

●刃物のクリニック、刃物供養

会場に持ってきていただいた包丁・ハサミを診断。軽傷のものは研ぎ直しコーナー(有料)で修理、寿命の尽きたものは刃物供養をします。

●古式鍛錬の実演など

古式鍛錬(火づくり)、両日とも10:30~、13:30~の2回。刃物製造工程の実演。まぐろの解体・即売(13日のみ)。

●体験イベント

包丁研ぎ方コーナー、りんごの皮むき大会・鉛筆削り大会(小学生以上)、葉っぱでバッタづくり、クイズラリーなど。

●トークショー(無料・予約不要)

中華料理研究家・程一彦氏、両日とも11:00~、13:30~の予定。



●オールニッポンナイフショー

ナイフ類および関連機材の展示即売、出展作品のコンクール。

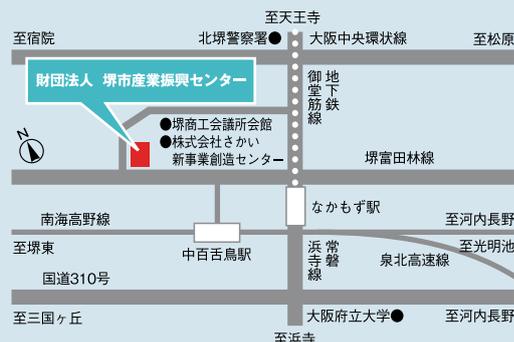
- このほか、大阪府立堺工科高校生徒の鍛造作品の展示、堺市立錦西小学校金属アートクラブの作品展示、とれとれ市、堺などの特産品展示即売、そば打ち実演販売、太極拳、チアリーディング(13日のみ)、小学生絵画展など。

経営課題にチャレンジする中小企業の皆さんを応援します

財団法人 堺市産業振興センター

堺市産業振興センターでは、経営相談や技術開発支援、各種セミナーなど研修に関する事業、堺市内中小企業に対する融資関連事業、地場産業の紹介・製品展示・販路開拓に関する事業、情報誌やホームページ・メールマガジンなどによる産業情報発信、イベントホールや会議室などの貸出事業と多種多様なサービスでビジネスをサポートしています。

〒591-8025 堺市北区長曾根町183-5
 TEL.072-255-3311(代) FAX.072-255-5200
<http://www.sakai-ipc.jp/>



◎南海高野線中百舌鳥駅より約300m ◎地下鉄御堂筋線なかもず駅より約300m ※駐車場は、隣接の来客用駐車場(無料)がございますが、できるだけ電車・バスなどの公共交通機関をご利用ください。

備長炭でじっくり 焼き上げられる「にらみ鯛」

新春のお祝いの席を華やかに飾る、縁起物の「にらみ鯛」。

正月の三が日、手をつけずににらみ眺めることから、そう呼ばれるのだとか。三が日が終わっても美味しいと人気の高い株式会社川喜の「にらみ鯛」は、備長炭で丁寧に焼き上げられています。

鱈の西京漬けや塩鮭など、水産加工品の製造・販売を行っている株式会社川喜。なかでも、30年以上前から製造・販売を行っている「にらみ鯛」はその美味しさに定評があり、昨年末は約6万5千匹が関西一円はもちろん、東海、中国地方の生協や量販店に出荷されました。

「安定供給するために、昨年末は約6割が養殖ですが、その養殖鯛にも当社ならではのこだわりがあるのです」と川井一裕社長。「昔は一般的に、養殖魚の餌に感染症予防のための抗生物質などの添加物が配合されていましたが、川喜では当初から安全性を優先して無添加の餌を使用。また、12m四方の養殖池で通常は約3万匹を育てるところを、当社はその半分の数に抑えています。運動量を増や

すことで、尾びれの大きな鯛に育てるためです。末広がりということで、大きく美しく広げた尾は、にらみ鯛の命ですからね」。

そして、驚くのは、これだけの数を全て備長炭で手焼きしていることです。「強火の遠火で、じっくり時間をかけて焼きます。炭火の遠赤外線効果により、中からもじんわり火が通るために、水分も旨みも逃げずにふっくら焼き上がるんです。1週間はおいしく召し上がっていただけますね」。お客様から「美味しいにらみ鯛をありがとう」といったお礼の手紙が直接寄せられることがあるというのもうなずけます。



株式会社川喜



一匹一匹焼きされる「にらみ鯛」

卸市場で海産物の卸商として創業したのがちょうど50年前。現在は、鮭、鱈、鯖を中心に約20種類100アイテムの水産加工品を製造・販売しています。大阪府で最初にFDA-HACCP（対米輸出水産食品加工施設）の認定を受けるなど、一貫して「安心・

安全・美味しさ」を追求。また、主婦向けに、冷凍魚の上手な解凍法や料理法を教える教室を開催するなど、魚の美味しさを伝える活動も積極的に展開しています。

堺市堺区老松町1-1
☎072-245-3666
<http://www.kawaki-jp.com>



川井一裕社長