



特集・いまを見据え、あしたに活かす

超高齢社会に、 「プラスの発想」で挑む!

INDEX

特集・いまを見据え、あしたに活かす ————— 1

株式会社サカモトテクノ
ファインフーズ株式会社
株式会社愛のケア工房はるか

気になる「さかい人」録 ————— 7

学び続けた伝統文化で、
海外ボランティアへ
JICAシニア海外ボランティア 田中節子さん

さかいモノ語り ————— 11

「英」の銘にこめられた、
研師としての誇りと愛情
山本「英」打羽物製作所



公益財団法人

堺市産業振興センター

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

超高齢社会に、 「プラスの発想」で挑む！

高齢化が急速に進む日本では、2050年代に2.5人に1人が65歳以上になるといわれています。生産力や国力、消費力の低下、高齢者医療費などの社会保障負担の増大などのマイナス面が取り沙汰される一方、新たなチャンスと「プラスの発想」でとらえ、事業を展開される企業もあります。そうした3社をご紹介します。

高齢社会の到来に向けて、 安全で快適なニッポンの自転車を

株式会社サカモトテクノ 坂本佳則社長

走行性、安定性の高い、 高齢者向け三輪自転車を開発

財団法人自転車産業振興協会が、平成21年度の研究開発テーマとして募集したのは「高齢者が安心して乗れる自転車の試作」でした。それに応募し最終選考の5社に残った株式会社サカモトテクノ。坂本佳則社長は「少子高齢化により自転車の購買者数が減少していることから、高齢者向け製品の開発は経営課題でしたが、さらに自転車事故が急増する中で、安全に乗れる自転車づくりはメーカ



三輪に独立サスペンションを装着して重くなったことと、荷物を載せて走行する時の安定性などを考え電動アシスト自転車となっている。





「めざすはオンリーワン企業です。独創的なアイデアとものづくりで、サカモトテクノの自転車だから買うというファンを増やしていきたい」と語る坂本社長。

部品を熟知してこそ独自の発想による開発を可能に

「この高齢者向け電動アシスト自転車

ーとしての使命だと考えています」と語っています。

開発で最重視したのは、こがなくても倒れないこと。そこで三輪にすることを決めたものの、デメリットとして低速でなければカーブを安全に曲がれないという課題がありました。サカモトテクノでは、それをこれまでは考えられなかった三輪それぞれに独立サスペンションをつけるという形で解決したのです。他にも踏み込みやすいペダルの位置や乗り降りしやすい低床設計、安全に駐車できるブレーキロックなど、高齢者に配慮した工夫が随所になされており、この独立サスペンションの採用によって、走行性や安定性がぐんと向上。他社との大きな差別化ポイントとなっています。



ピンク色が爆発的に売れたタウンサイクル「20アルクス」。

都会的なデザインが大人気の「サラマンダー」。



細かい部品まで熟知しているからこそ発想も自由。同社が以前に開発した中高年の男性向けのパパチャリ「利休」では、軽い力でスピードを出すために、テコの原理を利用したリンク式ロータリーギアを採用しています。そこには同社のメーカーとしてのこだわりがありました。

**価格ありきで作らない
日本基準のものづくりで勝負**

「今日、価格競争の激化から、ものづ

を開発したのは前社長ですが、後輪を独立サスペンションにするという初の試みについては、大変な苦勞をしています。普通は一本の軸でつないで2輪を一緒に駆動させるところを、2本の別の軸を使って駆動し前進させるのは簡単なことではありません。それを実現できるのは、当社が一つひとつの部品を知り尽くしているメーカーだからだと自負しています」と坂本社長。

カートリッジベアリング方式なので回転が安定。半永久的にメンテナンスも不要のカートリッジBB。



長期間の使用により穴のあいた中国製カップアンドコン式BBのカップ部分。

カートリッジBB (ボトムブラケット)。中国製のカップアンドコン式でたまたに不良品が見つかるために、メ

くりにおいてチェーンステアスタンドドが主流になりつつありますが、当社は「ジャパニーズスタンドド」を確保していきたい。中国に生産拠点を置いています。中国に生産拠点を置いているが、設備も技術も当社から提供したもので、さらに当社で育成したスタッフを百人余りと品質管理のために当社の社員を駐在させて、品質の確保に努めています」(坂本社長)。

メンテナンスフリーのカートリッジBBを機械器具メーカーの株式会社タンゲセイキと共同開発。サカモトテクノの製品には一般車にも採用しています。部品の価格は中国製のものの百数十円高。ものづくりにおいてはたかが百数十円、されど百数十円です。しかし、「それを惜しんで低品質のものを送り出すことが日本のものづくりではないはず」と坂本社長。高齢社会にあつてなおさら、乗る人によさしく安全な自転車づくりが求められていると考えられています。



株式会社サカモトテクノ

代表者 / 代表取締役社長 坂本佳則

本社 / 堺市堺区宿院町東 1-1-24

TEL / 072-225-7300

設立 / 1966年創業
1976年設立

資本金 / 3,000万円

従業員数 / 43名

事業内容 / 自転車完成車、自転車フレーム、自転車用品などの製造販売

http://www.sakamoto-techno.co.jp/



サカモトテクノのユニークなものづくりは、営業マンに車体の色やハンドルの形状といった規格の変更をさせていること。時代や地域のトレンドは販売現場をめぐる営業マンが一番知っているはずという坂本社長の「現場主義」に基づいている。

働く意欲と元気のあるシニア世代を「もったいない精神」で活用

ファインフーズ株式会社 西村正彦社長

ガラなどの未利用資源を天然調味料に再活用

1982年の創業以来、一貫して天然調味料や天然香辛料の開発製造を行ってきたファインフーズ株式会社。その原点に「もったいない精神」があったといえます。

「戦後、食糧難の時代に生まれた化学調味料や甘味料などの添加物がやがて不

安視され始めた1965年頃、大学の先輩や同級生たちと作った前の会社で、私は天然調味料を作ろうと考えました。しかし、天然調味料は原料代が高つくま

す。そこで目をつけたのが未利用資源でした」と西村正彦社長。未利用資源とは、水揚げされたばかりのカニをボイルしたゆで汁や、肉を取ったあとのガラ、たくさん収穫され過ぎた旬の野菜などで、それらを安価で入手しエキスを抽出したものが天然調味料に使われたのです。一番の旨味や栄養分が活用されないで捨てられるなんて「もったいない」。天然調味料はその発想から誕生したのです。

新工場に積極的にシニア世代を採用

現在、同社が着目しているのが調理感を醸し出す「香り」です。例えば、ズワイガニを焼いた香りを百℃以上の油の中で抽出させる独自の技術を確立。直火調味料として発売しています。2010年



焼きガニの、調理した時の香りをオイルに添加した「直火調味料」。





西村社長の経営の基本は「不の除去」。不快、不安、不満などの「不」を除外していくことが使命だと考えている。

※HACCP… Hazard Analysis and Critical Control Pointの略で、食品衛生管理システムの方式。食品の原材料生産から加工、流通、販売、消費に至るまでのすべての過程について、工程ごとに危害分析を行い、危害を防止する重要管理点を定め、管理基準を一定頻度で継続監視することにより、危害の発生を未然に防ぐというものです。

に、堺浜テクノパーク内に建設された新工場MINATOファクトリーは、その専用ラインを有する最新鋭の工場です。
新工場の建設にあたって、最初からシニア世代を積極的活用することを考えていたという西村社長。そのために、高齢者に働きやすく、身体に大きな負担がかからないよう作業環境を配慮すべきだと考え、数年前から生産部の社員全員を参加させた勉強会を開いてきました。安全面、衛生面でHACCP(※)対応の工場とするための設備のあり方に加えて、高齢者が働きやすい作業環境を検討するためです。そのために、独立行政法人高齢・障害者雇用支援機構と共同研究も行いました。

ハード・ソフトの両面から 高齢者に配慮した作業環境へ

具体的な研究内容と改善点を、研究チームの責任者を務めた生産部の村上真一部長にうかがいました。

「生産部全員が進めた職場環境の改善研究では、まず旧来の本社工場の現場を『整理整頓』『挨拶』といった基本から『材料の運搬』『作業姿勢』『装置の状態』などといった百を超える細かい項目で洗い出しました。そこから高齢者の方にとっての問題点を大きく3点、①重い材料の投入作業、②高温度と刺激臭のきつい作業現場、③作業マニュアルの不徹底だと考え、その改善方法をハード・ソフトの



高温で刺激臭の強かった作業環境を大幅に改善したIH釜。



「社内の飲み会などの機会を通じて、世代の離れたスタッフ同士のコミュニケーションもうまくいっています」と村上生産部部長。

両面から検討したのです」。

高温と刺激臭については、IH釜の設置により大幅に軽減し、また材料の運搬についてもパレットトラックやハンドリフトなどを導入して解決しました。そして作業マニュアルは大きな写真を多用し、文字を少なめにしたものを作り直しています。

西村社長は「60歳を過ぎてまだまだ働く意欲があり、元気で優秀な方がいらっしやいます。そうした人材を活用しないなんて、それこそ『もったいない』ということですね(笑)」と語っていました。



新工場「MINATOファクトリー」は高齢者に配慮したばかりではなく、HACCP対応型基準で衛生面、安全面でも最新鋭の設備を誇る。

写真左から、シニア世代もくつろげるよう和室スペースを設けた食堂／インターロック制御で異物の侵入を防ぐ入荷口／若い社員と協力しあって作業に取り組むシニア世代／社員の問題解決能力を高めるため改善案を張り出す「知恵ボード」では、社会の大先輩であるシニアスタッフに助言を求めることもあった。

ファインフーズ株式会社

代表者 / 代表取締役社長 西村正彦
本社 / 堺市西区鳳北町9-6
TEL / 072-264-7790
設立 / 1982年
資本金 / 5,000万円
従業員数 / 76名
事業内容 / 天然調味料および香辛料の製造開発・販売
<http://www.fine-club.co.jp/>



両親の介護体験をもとに始めた 介護事業で地域社会に貢献を

株式会社愛のケア工房はるか 岩井美智子社長

必要な情報を必要な人へ
届けられる事業所をめざして

デイサービスや訪問介護サービスなどの在宅介護支援事業を展開する株式会社愛のケア工房はるか。12年前に創業した岩井美智子社長は、もともと学習塾の経営者で福祉事業については素人だったといえます。



半身麻痺などで全く歩けない、足を動かせない方も両足でこぐことのできる「足こぎ車いす」。楽しくリハビリができるうえ、自分で移動する喜びから利用者の方に笑顔が戻りました。愛のケア工房はるかでも購入しました。

「きっかけは、両親の介護でした。認知症を発症した母と、頸椎をわずらって身体の自由がききにくくなった父と、その二人の世話をするなかで、介護をする家族側から見えたもの、感じたことがあったのです。例えば、介護のための住宅改修で受けられる援助も、情報を得て申請しなければ受けられない。そうした不平等をなくすために、必要な情報を必要な方に届けられる事業所を作りたい。そう考えました」。

そこから岩井社長はヘルパー2級の資格を取得したり、堺市の起業家支援スクールに通ったりするなどの準備を進め、2000年4月、介護保険制度のスタートとともに、事業所を立ち上げたのです。

介護する家族の視点から
サービスのあり方を考えて

「両親の介護体験を活かしたサービスを」という岩井社長の思いは、愛のケア工房はるかのサービス内容の随所に表れ





「堺市の起業家支援スクールのおかげで人脈が広がり、多くの方に助けられた」と語る岩井社長。

ています。半日型デイサービスは新しい「教室型」で、そのメニューも、リズム体操や社交ダンスのほか、書道、囲碁・将棋、大正琴、パソコン、英会話など、まるでカルチャーセンターのよう。それも、岩井社長の父親の「退屈なデイサービスに行くより、家でワープロの練習をしてほしい」のひと言がヒントになっているそうです。

そして、訪問介護サービスでヘルパーさんに徹底しているのは、家の中をきれいにすることとか。「高齢者の方には、一人分の食事は何とかできて、家の掃除は重労働。ところが、家の中が汚いと気持ちが悪くさしてくるんですね。だから、いつも家をきれいにしておいてください」とお願いしています」と岩井社長。これもまた、利用者に寄り添ったサービスだといえるでしょう。

「両親の家を事業所に改装したデイサービス「はるか広場」も自宅にいるよう

愛のケア工房はるかが事業所を置く南区槇塚台は、約45年前に開発された泉北ニュータウン内にあります。主な居住者層の高齢化にともなうニュータウン全体の空洞化などが問題になり、市民や市民団体、専門家、自治体が連携して地域づくりを考えようと「泉北ニュータウン学会」が設立されています。

岩井社長も理事として参加、福祉部に籍を置き、高齢者が安心して生活できるまちづくりを視野にさまざまな発言、

なアットホームな雰囲気の中でサービスを受けられるのが魅力です。

**地域の高齢者を地域で見守る
そんなまちづくりの担い手に**



両親の自宅を改装して、民家型デイサービスを提供している「はるか広場」。

(株)さかい新事業創造センター(S-Cube) ～起業活動の支援事業～

(株)さかい新事業創造センター(S-Cube)では、起業活動の支援として下記の取り組みを行っています。

①S-Cube Café事業

セミナー編

若手起業家による起業体験セミナーや、事業計画の策定をめざしたワークショップなど

プレゼンテーション大会編

起業をめざす方やベンチャー・中小企業の新規事業担当者などによる事業計画のプレゼンテーションなど

②起業家育成キャンパス事業

起業をめざす方を対象に起業支援の専門家がマンツーマンで事業計画の策定支援を実施。受講対象者は堺市内在住・在勤・在学者。

※各事業の実施予定等、詳しくは下記までお問い合わせください。

▶お問い合わせ先

株式会社さかい新事業創造センター
〒591-8025 堺市北区長曾根町130番地42
TEL 072-240-3775 FAX 072-240-3662
E-mail : info@s-cube.biz
http://www.s-cube.biz/

活動をしてきました。高齢者が生き甲斐を感じて働くためのボランティア団体「創その会」の支援や、事業所の近くに作られた共同レストランやそこで行われている配食サービスもその一つです。

「地域の高齢者を地域で見守っていく。そのためにも、もっと地域内に雇用の場を作り、若い人たちにも住んでもらえるまちづくりが大切」と語る岩井社長。地域の方たちの活動の場に事業所を開放するなど、愛のケア工房はるかでも、高齢者と若い世代とがふれあう場づくりが行われています。

株式会社愛のケア工房 はるか

代表者 / 代表取締役 岩井美智子

本社 / 堺市南区槇塚台3-1-23

TEL / 072-293-4195

設立 / 2000年設立

資本金 / 1,000万円

従業員数 / スタッフ30名、
登録ヘルパー70人

事業内容 / 居宅介護支援サービス・訪問介護サービス・福祉用品販売・住宅改修サービス・デイサービス

http://www.careharuka.com/



半日型デイサービス「はるか倶楽部一期一会」は、学びたいメニューを自分で選べる。地域のプロの方たちがボランティアで講師を務めている。

独立行政法人国際協力機構（JICA）
シニア海外ボランティア
（平成 14、21 年度派遣）

田中節子さん

大阪市生まれ。10代から華道、茶道、着付けなどを学び、20代から指導する立場に。化学薬品メーカーを2002年に早期退職後、JICAシニア海外ボランティアとして、2002年からパラグアイ共和国で、2009年からコロンビア共和国で各2年、日本の伝統文化の指導に携わる。



現地では入手できない和菓子は、生徒さんたちと手作り。



学び続けた伝統文化で、 海外ボランティアへ



日本の茶の湯への関心が高く、新聞の全面記事で紹介された茶会（パラグアイにて）。

長く日本の社会で活躍されてきた方を開発途上国に派遣し、日本が持つ技術や経験を伝えることを役割とした JICA シニアボランティア。堺市南区在住の田中節子さんも、10代から身につけた華道や茶道などの日本の伝統文化を指導するために南米に渡りました。

「体の元気がうちに好きなことをしたいと思った」と、定年まで6年を残して退職した田中さんの夢は、海外の人と交流しながらまわる世界一周の旅だったといえます。それは思わぬ形で実現しました。JICA のシニアボランティアとして、パラグアイ共和国とコロンビア共和国にそれぞれ2年、赴かれたのです。

「たまたま知り合った方がボランティア登録される時に茶道講師の募集があることを知らせてくださったんです。語学力はないと謙遜しますが、化学薬品メーカーの貿易部門に約30年も勤められた経験に加え、持ち前の「まっ、ええか」精神で、さほどの抵抗もなく渡航を決めたといえます。「家族や友人は心配しましたが、遠いといっても定期券を持って毎日通うわけじゃあるまいしと言ったらあきれられました（笑）」。

中さんは戦後まもない日本を思い出し、懐かしむように楽しんだといえます。

もちろん日本と全く異なる生活環境や価値観に戸惑うことも。水仕事は一切しない上流階級の女性たちに茶の湯を教えることで苦勞し、ドアの閉まらないバスに恐い思いもしたとか。工事現場ではいつ何が崩れてくるかわからず、どこにいても油断できなかったそうです。そこで学んだのは、自分の身は自分で守るということ。「日本でも走行中の電車のドアにもたれるなんてこと、帰国してからは絶対にしなくなりましたよ（笑）」。

一方、海外で指導することで、日本の伝統文化を一から学び直したと田中さん。「これまで技術や手順を教えるばかりでしたが、向こうではいちいち『どうして?』と尋ねてきます。その8割に私は即答できませんでした。なぜ節分に厄払いをするのかといったことも調べ直しましたね」。

現地でも「道が悪い」「水が汚い」と不満を持つ方もいるなかで、田

海外で暮らすことで、日本と日本文化を見つめ直す良い機会になったと田中さん。これからも要望があれば、どんどん海外に「出稽古」に出て行きたいと語っていました。

平成24年春季堺文化財特別公開に合わせ 堺伝統産業会館で特別イベントを開催



会館前で行われた線香の押出機による実演



生徒が作った木箱やキーホルダー。
精度の高さに外国人もびっくり。



「堺高校フェア」
販売・体験コーナー



体験コーナーで作った組み紐は、ストラップ
に加工してプレゼントされました。

堺伝統産業会館では、堺の貴重な文化財を特別公開する「堺文化財特別公開」の併催行事として、5月23日から27日まで特別イベントを開催。チンチン電車のゆるキャラ「チン電くん」の撮影会、線香の押出機による実演、包丁の研ぎ直し実演などのほか、26日・27日の両日には「堺高校フェア」として市立堺高校の生徒による販売・体験コーナーが1階の匠のひろばに設けられ、多数の来場者で賑わいました。

「堺高校フェア」は、生徒が美原の高級な木材を使って手作りした木箱、キーホルダーやペンダントなどを販売するほか、組み紐作りの体験を実施。商品は建築インテリア創造科の生徒が授業で製作したもので、マネジメント創造科の生徒が商品のネーミングや価格決定、売り場づくりなど販売全般を担当しました。

建築インテリア創造科の生徒は「実際に商品になるので、失敗はできないと緊張しました」と製作の苦勞を話し、販売を担当したマネジメント創造科の生徒は「商品が売れたときはもちろんですが、『高校生がこんなに上手に作った

』とお客さんに言われたときはとてもうれしかったです」と、笑顔いっぱいに話してくれました。指導した荻阪先生は「実際に商品を作って販売するという経験は、他の高校ではできないこと。生徒たちにとっても良い経験になりました」と言われていました。

今回の取組みのように当会館では、刃物、線香、注染和晒、昆布、敷物、和菓子などの伝統製品の展示・販売コーナーに加え、伝統産業の実演・体験といったイベントが充実しており、堺の逸品や匠の技を、見て、感じて、持ち帰ることのできる施設となっています。

定期実演内容

包丁研ぎ直し	毎週土・日曜日	11時～12時、13時～15時
包丁研ぎ	毎週金曜日	13時30分～15時
手織 ^{たんづつ} 緞通	毎週土曜日	13時30分～15時
和菓子	第1・3日曜日	13時30分～15時
線香	第2・4日曜日	13時30分～15時

※日程は変更する場合がありますので、会館ホームページをご覧ください。

～お中元には「堺の匠を贈る」～



当会館では堺の名品を集めたギフトカタログ「堺の匠を贈る」を製作しました。堺の“匠の技”が詰まった88品目を厳選して掲載していますので、ご自宅用はもちろん大切な方への贈り物に是非ご利用ください。

なお、掲載商品の一部は館内にて展示・販売しています。

お申込み方法

カタログ添付の専用注文ハガキ、またはFAX・郵送注文書でお申し込みください。

配架先

堺市役所市政情報センター、各区役所市政情報コーナー、堺市立図書館、観光案内所、堺市産業振興センター、堺伝統産業会館、堺商工会議所等

※カタログは、堺伝統産業会館のホームページでもご覧いただけます。

お問い合わせ

堺伝統産業会館
〒590-0941 堺市堺区材木町西1-1-30
TEL 072-227-1001
FAX 072-227-5006
<http://www.sakaidensan.jp/>



堺市では、堺の地域資源（農水産品、伝統産品、歴史・文化・観光資源等）を活用した新商品の開発や既存商品の改良に要する経費について、市がその一部を補助する事業を行っています。

平成23年度 本事業支援対象商品

●株式会社元祖たこ昌

商品名 堺焼(冷凍商品)

『たこ昌』特製のふんわりとした生地で、堺のあなご専門店『松井泉』の焼あなごを包み、手焼きした贅沢な一品。かつて、あなご漁が盛んであった堺で、現在もその技術と味を受け継ぐ名店『松井泉』と、堺で「たこ焼懐石」を展開する『元祖たこ昌』が手を組み、作り上げた商品。販売価格1,260円(12個入、特製つゆ1袋)

問合せ先 株式会社元祖たこ昌

堺市西区鳳東町5丁506-1

TEL: 072-271-8898 FAX: 072-271-8843



●森本刃物製作所

商品名 紙切包丁2.5寸

堺の鍛冶職人が包丁と同じ工程で製作した本格堺打刃物のペーパーナイフ。柄に大阪の伝統工芸品の素材である錫と紫檀を使用し、手作業で仕上げた逸品。堺出身のデザイナー乾陽亮氏による打刃物の美しさと機能的な台座を組み合わせ、高級ステーションナリーとして開発した工芸品。好みの刃を選び、名入れも可能。販売価格24,800円~(参考価格)

問合せ先 森本刃物製作所

堺市堺区南庄町1丁2-22

TEL: 072-238-5823

FAX: 072-238-5825



●堺共同漬物株式会社

商品名 堺のたくわえ漬キムチ

なにわの伝統野菜「田辺大根」を乾燥させ、甘みのあるキムチダレに漬けた、コリコリとした食感とゴマの風味が特徴の漬物。南宗寺の再興に尽力した沢庵和尚が生みの親と言われる「たくわえ漬」を堺の「田辺大根」を使って作った新しい商品。販売価格398円(今冬より本格販売)

問合せ先 堺共同漬物株式会社

堺市中区深坂2284-1

TEL: 072-237-2421 FAX: 072-237-2415



●株式会社河井堂/株式会社つぼ市製茶本舗

商品名 堺利休餅

堺で創業した銘菓とお茶の老舗が五代目同士伝統の技の粋を尽くして作り上げた、こだわりの和菓子。「手亡(てぼ)」という香り高い小豆餡を、柔らかさを追求したもち粉で包み、別添の抹茶パウダーを振りかけていただくことで、抹茶の風味と色合いを楽しめるスイーツ。販売価格787円(3個入、抹茶スティック付)

問合せ先 株式会社つぼ市製茶本舗

高石市高師浜1-14-18

TEL: 072-261-7181

FAX: 072-263-5580





「さかい環境チャレンジ」 認定企業のご紹介②

環境ビジネスに参入している堺市内の中小企業を「さかい環境チャレンジ企業」として認定しています。

平成24年度の申請企業を募集中(平成24年7月31日締切)
実施詳細はホームページをご覧ください。
<http://www.sakai-ipc.jp/bizsupport/management/lc.html>

Jトップ(株) 住宅用小型循環型水処理装置

主な事業内容: 環境機器製造販売・エンジニアリング、環境コンサルティング

ポイント: 下水道不要。捨てる水を「使える水」にする循環型排水浄化装置。

〒591-8025 堺市北区長曾根町130番地42-121
TEL 072-250-8300 <http://www.jtops.com/>



ジャパン・ソーラー(株) 太陽光発電システム(結晶・薄膜シリーズ)

主な事業内容: 太陽光発電システムの開発製造・販売・施工等

ポイント: 独自の生産体制で高品質・多様な太陽電池モジュールを量産。

〒590-0946 堺市堺区熊野町東1丁目1番2号
TEL 072-228-3332 <http://www.japansolar.co.jp/>



コーケン・テクノ(株) ハイブリッド型HVOF溶射システム

主な事業内容: 各種溶射機の製造・販売、溶射自動専用装置の設計・製造販売他

ポイント: 独自の開発力・設計力を駆使した、省エネ溶射システム。

〒592-8352 堺市西区築港浜寺西町5-2
TEL 072-268-1201 <http://www.coaken-techno.co.jp/>



(株)シフト 尿素SCRシステム専用尿素水溶液に関する製造技術

主な事業内容: 工業用潤滑油の開発製造及び販売、SCRシステム専用尿素水の販売等

ポイント: 排出ガス規制に対応した高品質の尿素水溶液を精製。

〒591-0825 堺市北区長曾根町130番地42-211
TEL 072-252-3231 <http://www.shift-kk.co.jp/>



(株)ダイネツ 風力発電部品リング材専用焼入吊治具の開発

主な事業内容: 金属熱処理加工全般

ポイント: 高硬度・高耐久性の熱処理加工で大型風力発電部品の増産を可能に。

〒590-0930 堺市堺区柳之町西3丁3番1号
TEL 072-229-0223 <http://dainetsu.co.jp/>



平成23年度『省エネ・省資源導入モデル事業』MFCA取り組み事例紹介

公益財団法人堺市産業振興センターでは、平成21年度から原材料のロス削減を促進しコストダウンと資源効率向上（環境負荷削減）を両立させる手法として、高い評価を得ているマテリアル・フロー・コスト・会計（MFCA）の普及促進のため、「省エネ・省資源導入モデル事業」を実施してきました。今回は、平成23年度にMFCA手法の導入に取り組みされた堺市の企業を紹介いたします。

マテリアル・フロー・コスト・会計（MFCA）とは

マテリアル・フロー・コスト・会計は、経営者や経営管理者の意思決定に用いる環境管理会計手法のひとつです。その目的は、製造の各段階で投入する“マテリアル”と、発生する不良品、廃棄物、排出物を物量ベースで把握し金額換算することで、マテリアルロス（不良品や廃棄物、排出物）の経済的価値（ロスコスト）を明らかにすることです。

菊地光学精工株式会社

コストの見える化で、加工効率や製品の歩留まり向上へ

当社はISO9001、14001の活動を含め、作業効率や不適合品による廃棄物に対し、毎月の変化や目標達成を目指した会議など、積極的に活動を行ってきました。各加工工程で発生しているコストや、それまでに投入されたコストを付加した製品の価値、それが不適合品になってしまった時にどれだけのコストを失っているのかなどコストの見える化で問題と改善点を見出し、加工効率や製品の歩留まり向上に繋げることを期待してMFCAを導入。今後はコストを意識した工程の改善によって、さらなる歩留まりの向上を目指していきます。



光学部品製造部 菊地 瑞季 氏

■企業概要

- 本社所在地 堺市中区大野芝町213番地の1
- 設立 昭和37年12月20日
- 代表者 代表取締役社長 菊地 敏則
- 資本金 3,000万円
- 事業内容 各種光学素子の製造

株式会社金澤鍍金工業所

見えにくい部分のコスト意識が高まったことは大きな収穫

当社がMFCA活動に取り組んだ時期は、東日本大震災の影響で関西でも夏期の節電が声高に叫ばれていた頃で、従業員のエネルギーに対する意識は自然と高まっていました。データ採取を行い、モデル職場の実態が数値化されてくるにつれて、マテリアル、システム、エネルギーのコスト項目に分類された内容が浮き彫りになり、少ない人数で継続的に課題をこなしていくことが可能になりました。社内の全ての部署が何らかの形で継続的に関わることで、見えにくい部分のコスト意識が高まったことは大きな収穫でした。



専務取締役 守口 恵介 氏

■企業概要

- 本社所在地 堺市西区築港新町2丁6番20号
- 設立 昭和32年4月15日
- 代表者 代表取締役社長 小池 揚
- 資本金 3,600万円
- 事業内容 電気めっき

1階常設展示場
堺のものづくりコーナー
出展企業のご紹介③
株式会社スーパーツール

当センター1階では、ものづくり産業全般の製品を展示しています。さらにパネルでも企業の説明を行い、堺の今の産業を分かりやすく紹介しています。IPCプレスでは毎回展示企業をご紹介します。

『安全性と作業効率の追求』

当社は、伝統に培われた技術と最新の設備、厳重な品質管理のもと、「SUPER」ブランドの工具・機器は国内は勿論、世界各国の産業界の様々な分野で使われています。今後も常に新分野での製品開発を行い「顧客創造」をモットーに企業の基盤の確立と成長を図っていきます。

■主な製品情報

一般作業工具類・配管工具、吊クランプ類、ギャブーラ類、治工具類、クレーン類

〒599-8243 堺市中区見野山158
TEL 072-236-5521
<http://www.supertool.co.jp/>

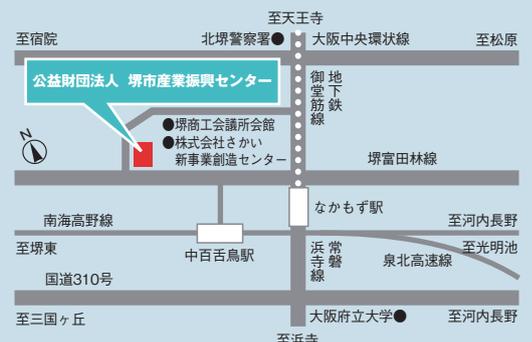


中小企業を全力応援

公益財団法人 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。

「英」の銘にこめられた、 研師としての誇りと愛情

古代にまで遡る堺の鍛冶技術の歴史。江戸時代には、堺のタバコ包丁の品質の良さに、幕府が「堺極」という印を入れて全国に販売しました。堺打刃物のブランド化の最初だといえるでしょう。今日、堺打刃物の名をプロの間でさらに高めたのが山本「英」打刃物製作所の山本英明さんです。

「英」と銘の打たれた和包丁。そこには、包丁の研ぎに60年以上携わってきた山本英明さんの職人魂が凝縮されていると言っても過言ではないでしょう。個々への営業活動はせず、料理人の口コミによる包丁の評判だけで「英」の使い手を広げてきました。かといって、工房に閉じこめるのではなく、しばしば「英」愛用の料理人を訪ねては、ずっと包丁さばきを見て帰ってくるのだとか。そこで感じたものを次の包丁づくりに生かすためです。「こういう厚みで作ってほしいという注文が来れば応じますよ。でも、まだそんな注文を受けたことがない」と英明さん。プロの料理人たちから全幅の信頼が寄せられているのです。

英明さんに並々ならぬ敬意を寄せているのは愛用者ばかりではありません。三代目となる真一郎さんも父親の跡を継ぎたいと、一級建築士として大手建設会社で働いていたのを退職し、27歳でこの道に入りました。すでに27年のキャリアですが、「父に比べたらまだまだ」と話されています。しかし、二人で伝統工芸士作品展・工芸展等の金工部門での入賞した数は日本一。

また、父子で開催した個展も東京・大阪ですでに7回を数えました。そのテーマはいつも「守破離」です。「基本をはずしちやいけませんが、守っていくだけが伝統じゃないと考えています」と真一郎さん。包丁に美しく施された金象嵌や鞘をあでやかに彩る蒔絵が、和包丁に新たな魅力を添えています。



山本「英」打刃物製作所



誇りある「英」という銘も、英明さん自らが打っている。

一流ホテルの和食料理長が「英さんの包丁という前に、英さん自身に惚れている」と語っていたように、「最終的には、人と人のつながりなんです」と真一郎さん。買い上げられた包丁のアフターケアも大切にされているとか。最近増えている海外からの注文に向けて、和包丁

の簡単な説明と、包丁作りに向けた思いを真一郎さんが詠んだ歌を冊子にまとめ、世界にファンを広げようと考えられています。「目と耳と指と鼻とで作り上げ 最後は舌で切れを味わう」
堺市堺区砂道町1-3-36
☎072-238-3023
<http://www.sakaihamono.com>



堺打刃物伝統工芸士の山本英明さん(左)と真一郎さん