

企業を元気に、情熱系  経営マガジン

2018.1

VOL.
46

●特集

多様な「食」のニーズに、 こだわりの製品づくりに つくりで応える

株式会社明和食品 / 株式会社高丸食品

●「継ぐ」極意 ⑤
社員を不安にさせない承継に向け、
社長との信頼関係をより大切に。
南海鋼材株式会社 福原 千里さん

●堺のすご腕 ② ③
多様なめっきで「縁の下の力持ち」
株式会社金澤鍍金工業所

●SAKAIの傑作 ①
手元に長く残したくなる
スタイリッシュな紙製品
株式会社 羽車

CASE

01 安心に、おいしさも備えて 大人気の「無添加ハンバーグ」

株式会社明和食品

代表取締役 辻尾 正比呂



朝礼で発表される「今日のありがとう」は、辻尾社長の「幸せは、感謝の気持ちを持つことで感じられる」という考えから始まったもの。

ライフスタイルの変化による個食化や中食化への対応、安全・安心志向、健康志向の高まりなど、食に対する消費者のニーズが多様化しています。

今号では、そうしたことを見据えて、こだわりの食品を製造・販売している企業を2社ご紹介しましょう。原材料や製造工程へのこだわりが支持され、ファンを拡大させています。

シンプルな調味料だけを使用
肉本来の旨味を楽しむハンバーグ

焼肉定食などで使われるタレ漬け焼肉などの加工肉を、飲食店向けに製造・販売するメーカーとして、1973年に創業した株式会社明和食品。今日でも、豚ロース味噌ステーキや豚しょうが焼き、チーズミンチカツなど豊富な製品バリエーションを展開しています。

そうしたなかでも最近、テレビや雑誌などで大きく取り上げられているのが、保存料や着色料などを一切添加していない「無添加ハンバーグ」です。飲食店向けには「なにわ夕膳」「一般顧客用には「大阪の味ゆうぜん」というブランド名を冠して販売されています。

約20年前、先代（現会長）が防腐剤などの添加物に疑問を持ったことが商品開発のきっかけだったとか。「今では、調味料にも安全・安心を徹底し、味付けは塩と胡椒、そして醤油だけで、化学調味料は加えていません。さらに、当社では調味料の質や安全性にもこだわり、ワインは酸化防止剤が入っていないブドウだけで作られたものを、コシヨウは純正胡椒、醤油は特級を使用しています」と辻尾正比呂社長。

通常、アミノ酸などと表記された旨味調味料には味をまとめる効果があり、それを使わないことで、醤油の味だけが立ったりしないよう、味のバランスを取るのに苦労され



OEM製品の製造においても、使用する調味料や原材料については吟味する。



脂肪分の異なる牛肉を、ハンバーグに最適なバランスになるよう挽き合わせる。



保存料などの添加物は使用せず、素材の自然な旨味を引き出した牛肉100%の「無添加ハンバーグ」

株式会社明和食品

代表者名／代表取締役 辻尾 正比呂
 本社／堺市北区野遠町9-9
 TEL／072-246-1555(代)
 設立／1973年創業 1978年設立
 資本金／1,000万円
 従業員数／28名
 事業内容／無添加冷凍食品の製造・販売
<http://www.s-meiva.com>

たといいますが、それによって、食べ疲れない、食べ飽きない味の実現。肉本来の旨味やタマネギの甘みを楽しんでいただけるようになったと辻尾社長は語っています。

一度食べてもらえれば必ずファンに発売当初は自信をもって無料配布も

「無添加ハンバーグ」をひと口食べた時に、口の中に広がるジューシーな肉の旨味は、高級レストランでいただくハンバーグに遜色ありません。それもそのはずで、飲食店向けの「なにわ夕膳」は、ある高級シテイホテルのレストランでも採用されているといいます。「一流シェフをも唸らせたポイントは、ハンバーグとして牛肉本来の旨味を最大限に生かすため

に、ハンバーグに適した部位を選別し、サシの入り方も常にチェックした、長年かけて培った独自の基準を満たしたもののみを使用していること。同社の強みは、調味料の配合などのレシピ開発とともに、高い素材開発力にあるようです。

ところで、無添加ハンバーグの製品化が実現したのちに苦労したのが、販売だったといえます。業務用製品については、今もホームページに価格を掲載していません。その理由は、価格から商談に入りたくなかったと辻尾社長の言葉にあるように、本質的なおいしさや品質で勝負したいと考えているからです。「しかし、開発当初は、無添加への関心が今日ほど高くなかったため、なかなか認知が広がらず大変でした(笑)」。二度食べても

られれば、この良さはわかってもらえるはずという自信から、辻尾社長がとった戦略は、飲食店にはサンプルを配り、一般のお客様向けには雑誌などの懸賞商品として製品を提供することだったといえます。今では、各地の百貨店の催事に出品。ある百貨店では、バイヤーの「押し商品の二つとして、中継されたテレビ番組で紹介されたこともあり、確実にファンを増やしています。

お客様の「おいしい」が直接届く直営レストランへと夢は広がって

業務用と比べ、一般顧客への食品の販売は手間がかかるのではないかとという問いに対し、辻尾社長は「アメリカ産牛肉の狂牛病問

題が発生した時は、商社から三斉キャンセルが入るなどして、会社は開店休業状態になりました。そうした事態へのリスクヘッジとして、アイテムのバリエーションを豊富にするほか、大口顧客や特定のルートに依存しない販売体制づくりが必要」と答えています。

また、エンドユーザーから直接聞こえてくる「おいしかったよ」「また買いに来ました」という声が、社員の喜びやモチベーションアップにつながっていると辻尾社長。

将来的には、少ロットのオリジナル製品の開発用ラボを備えた直営レストランも作りたいと抱負を語っています。川上の原料の生産者から川下の消費者にも近づくことで、どのような経営環境にも左右されない体質づくりを目指しています。

CASE

02 自社開発の「魔法の箱」で こだわりの豆腐づくり

株式会社高丸食品

代表取締役 高落 翔平



豆腐づくりを熟知した自社で
オリジナルの装置開発

夏の冷奴から冬の鍋料理、さらには麻婆豆腐などの多彩な料理で、豆腐は私たちの食卓にとっても馴染み深い食材です。それゆえに、スーパーの特価商品にも頻繁に登場しますが、高丸食品では、こうした価格競争に巻き込まれないよう特色ある豆腐づくりを行っています。



バッチ釜しかなかった時代から、自社開発した連続釜を使用。同社の高品質の豆腐づくりを支えてきた。

創業は戦後まもない1949年。その頃は個人事業として自宅の一角で、豆腐屋に卸す油揚げだけを製造していたといいます。豆腐は、近所にある個人経営の豆腐屋に鍋を持って買いに行くような時代でした。

同社が豆腐づくりに乗り出したのは、現在地に本社工場を建設した6年後の1970年から。当時は、釜の大きさに応じた量を1回ごとに投入して煮込むバッチ釜が主流で、機械メーカーでもまだ、量産できる連続釜などを一般的に製造していなかったのでしょう。初代は自分で釜などの設備を作ったそうです。そして驚くことに、装置の自社開発は現在まで引き継がれ、連続煮釜をはじめ、揚げ生地の連続成形機や定量出汁充填機なども開発しています。機械メーカーから購入したのも、独自の改良を加えているとか。それを可能にしたのは、理学部出身の高落実会長の存在です。

高落翔平社長は、「製造工程を理解しているのは機械メーカーでなく当社ですから、豆腐づくりに最適な装置は自社開発するのがベストと考えています。例えば、会長が「魔法の箱」と呼んでいる呉箱は、当社独自のものです。大豆をすり潰した「呉」を釜で煮る前に、この中でじっくり40℃ぐらいまで温度を上げていきます。大豆が熟成されて、旨味やコクを引き出すんですね」と語っています。



1日に1万個製造される厚揚げは、大豆と相性の良いなたね油で揚げられ、香りが良い。



厚揚げの生地となる豆腐も大豆の風味が濃厚に生かされている。



にがりは、高知県室戸沖の深層水から作られたものを使用。薄揚げは、食べた時の口触りを考え、やわらかめに作られている。

株式会社高丸食品

代表者名／代表取締役 高落 翔平
 本社／堺市北区百舌鳥赤畑町5-715
 TEL／072-252-0849
 設立／1949年創業 1991年設立
 資本金／1,000万円
 従業員数／60名
 事業内容／各種豆腐、油揚げ、厚揚げ、がんも、
 豆乳などの大豆加工食品の製造・販売
<http://www.tofu-kobo.co.jp/>

**「面白いね」と言わせる、
特色ある豆腐づくりで小売へ**

もちろん原材料についても、大豆は豆腐用に改良された品種から厳選し、使用する水は大豆の浸漬水にアルカリイオン水を、大豆の挽き水には地下水を念の為塩素で殺菌しさらに濾過、軟水器を通し、使用直前に活性炭で塩素も吸収し取り除く程のこだわりようです。

こうして作られる同社の豆腐は当初、業務用として出荷されていましたが、今日では「豆腐工房仁徳」のブランド名を冠して小売にも注力しています。そこで、他社と同じことをやっているのでは、価格競争に陥ると、豆乳を25%も濃縮して大豆の旨味、栄養素をその

まま閉じ込めた「まったりとうふ」や、枝豆ペーストを贅沢に使用した「まったり枝豆とうふ」、黒ごまを多く使用した「黒ごま活き活きとうふ」など、特色ある製品を次々と送り出してきました。

「これらの豆腐をバイヤーさんのところへ持って行くと、『おつ、面白いものを作っているね』と言われます。必死に売り込むのではなく、お客様が店頭に置きたくなるような製品づくりを行うことで、優位性を保ちたいと考えています」と高落社長。そして、同社が目指すのは、「こだわりの豆腐といえども減多に買えない高級品ではなく、毎日の食卓で楽しんでいただける手頃な価格帯の豆腐づくり。得意先からの注文数が徐々に増えていくところで、手応えを感じているようです。

**消費者と直接つながる
直営店やレストランの経営を**

食品メーカーとして留意していることを尋ねると、なによりもまず衛生管理との答えが返ってきました。高落会長は「どれほど立派な設備を備えていても食中毒を出す企業はあります。その発生源はほとんどが製造従事者。衛生管理で重要なのは『人の教育』なんです。当社では新しく入った人には、機械の扱いよりも前にまず衛生教育を行い、『衛生 14 則』の厳守を義務付けています」と話していました。

また、売上の半分を占める病院給食や官庁会社給食で求められるのは、安定して製品を供給できること。機械が故障したから

では言い訳にならないと、日頃からの点検・メンテナンスはもちろん、ボイラーは予備を備えているということでした。

昨年、三代目に就任したばかりの高落社長は大阪府中小企業家同友会の経営指針セミナーや堺市産業振興センターのものづくり経営大学を受講。将来的なビジョンとして、自社でアンテナショップとレストランを運営することを掲げています。「もともと『豆腐工房仁徳』の認知度を高め、ファンを増やしたい。また、そこでお聞きした消費者の生の声を反映して、より喜ばれる製品づくりを行いたい」と語っています。

「継ぐ」 極意

取締役
福原 千里さん

「私が会社を継ぐ」。そう思ったのが小学4年生の時だったと語る福原千里取締役。その気持ちはぶれることなく、進路は京都大学工学部へ。ロボットに関わる研究に携わりました。

大学卒業後、大手自動車部品メーカーに勤めたのち、2011年に南海鋼材株式会社に入社。加工管理部や総務部を経て、現在は※PPW（合金パウダーを溶剤としたプラズマ溶接技術を用いた金型の自動肉盛りシステムの開発推進役を担っています。非常に高いスキルが求められる金型の肉盛溶接については、若手技術者には、3K作業であるがゆえに定着しにくく、その難しさからも、技術継承が困難です。また、自動車の電動化が急速に進む中、コストパフォーマンスを上げた現実があり、ロボットによる自動化に大きな期待が寄せられています。将来的にはシステムの外販を視野に、いち早い完成を目指しているところだとか。

「経営者としての準備は、開発の完了後ですね」と福原取締役。それでも現場に身を置くなかで実感する「非常に貴重な技術を持つ人材を擁しながら、それを全社的な財産として活かされていない」課題については、将来何としても解決したいと考えています。

男社会の業界において、若い女性の経営者でいいのかという福原取締役の不安については、「女姉妹の中で育ち、今も妻と娘だけの家庭にいて、女性の能力の高さは私が一番よく知っている」と福原取締役が笑い飛ばしました。経験値はこれからだか覚悟ができてくる福原取締役こそ、同社のトップにふさわしいと考えられているのでしょうか。

※PPWは大同特殊鋼株式の登録商標です。

社員を不安にさせない承継に向け、
社長との信頼関係をより大切に。

南海鋼材株式会社

本社／堺市堺区北庄町2-2-10 TEL／072-233-1525 (代)

特殊鋼材の切断販売で、1950年に創業。現在は「創る商社」として、金型や治具の製造からメンテナンスまでを手がけ、さらには最近、金型のゼロエミッションを目指して、廃棄金型のリサイクルに取り組んでいる。

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

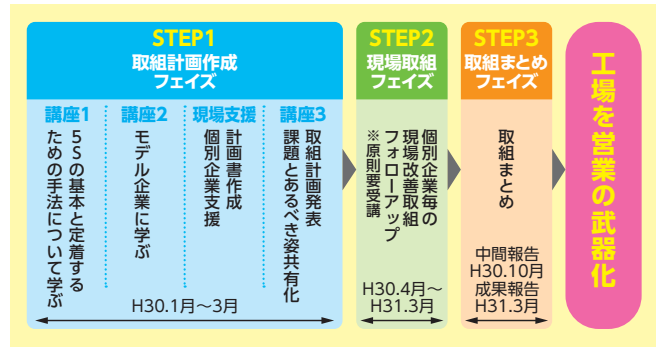


工場の現場改善実践塾 ～5Sで工場を営業の武器にする～

5Sを基盤にして自社工場を営業の武器として活用するとともに、歩留まり改善や良品率向上などのコストダウンにつながる経営的な効果を出せる仕組みの構築を支援します。平成30年2月10日(土)開講予定ですので、是非ご参加ください。

■特長

- ①現場で肌感覚で学ぶプログラム 講座受講だけでなく、工場現場での実践活動を通じて肌感覚で学ぶプログラムです。モデル工場見学や自社工場での実地指導を講座と平行して進めますので、まさに現場で肌感覚で学ぶプログラムです。
- ②質の高いカリキュラム 数多くのものづくり企業で、5S活動を定着させてきた経験豊富な講師による実践的かつ質の高い指導が受けられます。
- ③体系的に取り組みを実践し5S推進と品質向上のノウハウを獲得 ステップ1では5Sの基本学習と5S活動取組計画の策定、ステップ2では現場指導をメインとして計画に対する進捗の確認を定期的に行い5S活動の定着と経営的な効果を実現できる体制を構築します。※ステップ2は参加企業向けに個別の取組み支援を行います。原則要受講。ステップ3では参加企業それぞれの取組みの成果とそれに至るプロセスで得た様々な経験を発表し共有化することで、参加企業それぞれが5S活動の更なる展開に活用できるノウハウを得ることが出来ます。



講座の日程等詳細については、同封のパンフレットまたはホームページをご覧ください。

お問合せ 公益財団法人堺市産業振興センター 経営支援課
 〒591-8025 堺市北区長曾根町183-5
 TEL 072-255-6700 / FAX 072-255-1185
 E-mail keiei_shien@sakai-ipc.jp / URL <http://www.sakai-ipc.jp/>



過去の講座風景

さかい健康医療ものづくり研究会

会員募集中(無料)

堺市内の中小企業がもつ技術シーズと健康・医療・介護・看護・リハビリ分野等の現場ニーズを医工連携コーディネーターがつなぎ、現場で使える製品開発などを手がけます。

対象となる方:健康・医療・介護・看護・リハビリ分野への参入を予定(参入している)堺市内の中小企業者

参加方法:下記ホームページよりお申込み下さい。

研究会活動:

- ビジネスマッチング** 医療現場担当者及び、医療機器メーカー・販売会社等と会員企業とのビジネスマッチングを実施し、新製品開発の可能性を見出します。
- セミナー** 医療最前線で活躍する医師・看護師が講師となり、現場の説明と中小企業が活躍できる可能性が高い分野を紹介します。
- パネルディスカッション** 健康・介護・リハビリ分野で活躍する事業者がパネリストとなり、有識者のモデレーターのもとパネルディスカッションを実施します。



過去のセミナー風景

- ワークショップ** 医療関係者と会員の中小企業が意見交換を行い、医療現場ニーズと中小企業の技術シーズの適応可能性を探ります。
- 医療現場見学会** 堺市内の医療現場を実際に見学し、医療関係者より現場のニーズをいただく説明会を実施します。

事務局 公益財団法人堺市産業振興センター 経営支援課 さかい健康医療ものづくり研究会事務局

TEL 072-255-6700 / E-mail keiei_shien@sakai-ipc.jp / URL <http://www.sakai-ipc.jp/bizsupport/management/medbiz.html>

堺市ワーク・ライフ・バランス推進コンサルタント派遣事業

ワーク・ライフ・バランス制度を導入しませんか? ～専門のコンサルタントが無料で3回ご訪問します～

堺市では、専門のコンサルタント(中小企業診断士)を企業へ派遣し、ワーク・ライフ・バランス診断と現状分析を行い、企業の実情に即した取組方法等をアドバイスし、スムーズな制度導入を支援します。

ワーク・ライフ・バランスに取り組むことで、人材の定着や業績・生産性に大きな効果が得られます。この機会に、ぜひ制度導入に取り組んでみませんか。(先着1社)

〈ステップ1〉ヒアリングと企業診断シートのご説明をいたします。 〈ステップ2〉診断シートをもとに、現状の確認を行います。 〈ステップ3〉診断結果に基づき、今後の取組についてアドバイスを行います。

申込先・お問合せ 堺市産業振興局商工労働部雇用推進課

〒590-0078 堺市堺区南瓦町3番1号 / TEL 072-228-7404 / FAX 072-228-8816 / E-mail koyo@city.sakai.lg.jp

平成28年度 技能承継実践塾 堺 技術・技能承継マイスター認定式

技能承継実践塾オフィシャルサイト
<http://ginouken.com/SAKAI29/Jyuku.html>

堺市 技能承継 検索



堺 技術・技能承継マイスター 平川様 (左)

去る10月5日(木) 平成29年度 技能承継実践塾 STEP2の講座において、自社の中核技術である「きさげ」の技能承継の仕組みの構築について昨年10月以降約1年にわたり取り組み、その課程を修了された村上精機株式会社 平川 敏之様を、第1号の『堺 技術・技能承継マイスター』として認定するとともに、その取り組み内容と成果について発表いただきました。

平川様には、今後は、当センターのセミナーを通じて堺市の企業様向けに技能承継の仕組み作りの取り組みについて広めていただけるようご協力いただきます。

技能承継実践塾は、3つのSTEPで昨今の中小製造業において課題とされている技能・技術・ノウハウの承継の仕組みの構築を支援すると共に、ものづくり現場のマネジメント人材の養成を図る講座です。(本講座の詳細はオフィシャルサイトを確認ください。)

お問合せ 公益財団法人堺市産業振興センター 経営支援課 TEL 072-255-6700 / E-mail keiei_shien@sakai-ipc.jp

平成29年度「堺優良従業員・堺技能功労者表彰式」 —企業・地域経済発展など功績のある140名を表彰—

10月23日(月)、堺市産業振興センターイベントホールにおいて、堺市内の事業所等に勤務する従業員で、特に企業の発展に貢献があった方々をより広く顕彰し勤労意欲の向上に資することを目的とした「堺優良従業員表彰」及び、堺市内で功労顕著な技能者の社会的・経済的地位と技能水準の向上を図ることを目的とした「堺技能功労者表彰」の表彰式が開催されました。

両表彰は、毎年、堺市と堺商工会議所が共催で実施しているもので、今年は140名(84事業所)が栄えある表彰を受け、「永年表彰」「功労者表彰」については前田堺商工会議所会頭から、「産業ルネサンス表彰」「堺技能功労者表彰」については竹山堺市長から、それぞれ市長・会頭連名の表彰楯が授与されました。各部門別表彰内訳(順不同・敬称略)は以下のとおりです。

《堺優良従業員表彰》121名

- ◆永年表彰 89名 対象：勤続10年以上、勤続20年以上、勤続30年以上、勤続40年以上(以降10年毎)
- ◆功労者表彰 26名 対象：勤続年数を問わず、特に功労があった従業員
- ◆産業ルネサンス表彰 6名

対象：独創的なアイデアや新しい手法等を考案することで、地域経済の再生・発展に貢献した従業員またはグループ
 受賞者：阿部 博徳(株式会社クボタ 堺製造所)、岩下 一広(美津和タイガー株式会社)、江川 友祥(株式会社中村超硬)、改善Aチーム(株式会社梅川鉄工所)、改善Bチーム(株式会社梅川鉄工所)、寺上 謙司(株式会社クボタ 堺製造所)

《堺技能功労者表彰》19名

対象：堺地域の産業振興及び業界全体の振興・発展に貢献している功労顕著な技能者
 受賞者：伊山 達也(大裕鋼業株式会社)、岩井 宏文(株式会社八田製作所)、岡原 保雄(アヴニール アククス)、奥野 浩史(株式会社奥野晴明堂)、片田 康之(泉本運輸倉庫株式会社)、木村 高臣(株式会社街路)、阪井 一志(株式会社阪井板金)、作本 薫(株式会社作本工務店)、谷内 太郎(トワロン株式会社)、辻本 良彦(栄光美芸株式会社)、鶴田 末夫(鶴田電設株式会社)、戸高 恵一(株式会社コアー建築工房)、中村 清嗣(中村時計店)、東口 博文(ナス物産株式会社)、藤浪 要人(藤浪ミシン株式会社)、森永 和博(日本料理 むさし野)、山口 正洋(株式会社林工業)、山田 知恵子(Abuフローラルアート)、淀谷 順一(有限会社岡崎公栄社)

受賞者氏名等、詳細につきましては、堺市ホームページ下記アドレスをご覧ください。

http://www.city.sakai.lg.jp/sangyo/careerweb/matome_best/hyoshoshiki.html

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。

スマートフォンやタブレットで読める!

さかいIPCプレス デジタルブック配信中

無料の専用アプリ、ブラウザでも閲覧OK!

便利機能がいっぱい!

7言語対応

[日・英・中(簡体)・中(繁体)・韓・タイ・ポルトガル語]

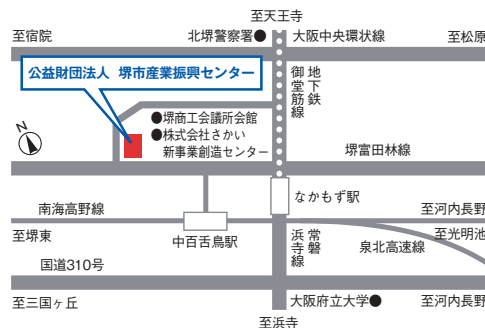
文字ポップ

アップ機能

本文音声

読上げ

※ブラウザ版は音声読み上げには対応していません。



◎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。

〒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/>

次代につなぐ 堺の伝統産業 ⑥

「敷物」

堺で江戸時代から明治時代にかけて盛んに生産されていた「堺緞通」。その質の高さから欧米にも多く輸出され、大阪府の輸出量のトップを占めたこともありました。そして、機械織りに代わった現代においても、品質本位の敷物産業は脈々と堺で息づいています。

「日本三大緞通」の一つとされた堺緞通 最盛期には、年間生産量が89万畳にも。

ペルシャ（現在のイラン）など中近東にルーツを持つ手織りの敷物づくりが中国へ伝来し、「緞通」と呼ばれて、やがて日本にも伝わりました。堺緞通は江戸時代の1831年に、堺の糸物商だった藤本庄左衛門が中国緞通や、先に生産の始まっていた鍋島緞通を模して織らせたのが始まりとされます。明治時代に織機の大型化や技術改良が進み、販路が世界に広がったこともあって、最盛期の1895年には、堺緞通の年間生産量は89万畳、製造戸数は3143戸、工場数は66を数えたとか。まもなくアメリカの関税の引上げなどにより、輸出量が急減。大正時代には、手織りにとって代わって機械織りが主流を占めるようになったといいます。

大阪府無形民俗文化財にも指定されている堺緞通の伝承について、堺式手織緞通保存協会会長も務める村田進理事



▲ミシンの踏み込みや基布を引く力の微妙な加減が求められる
テーブルマシンによる植え込み



▲基布に何百本という針でバイルを植え付けていくタフト製法。

長は「協会で公募した技術継承者が毎週、堺市産業振興センターに設置された織機で緞通を織っているほか、作業訓練の一つとして、大阪刑務所内で技術が受け継がれています」と語っています。

新素材や新技術をも取り入れ インテリア雑貨など多彩な製品に展開

こうした歴史的背景を持つ堺の敷物産業は今日、数十社のメーカーに、生産効率の高いタフトドカーペットを主流として、フックド・ラグ、チューブマット、ウィルトン・カーペットといった多彩な技法で引き継がれています。製品もカーペットやラグ類ばかりでなく、トイレマットやカバー、チェアラグなど、インテリア性の高い雑貨小物まで多様に展開しており、品質の高さと時代にフィットしたデザイン性で、安価な海外製品との競争力を高めています。「誇るべき歴史を持つ堺の敷物が、よく知られていないことが残念」と村田理事長。今後は、堺伝統産業会館のような堺の敷物文化について、広くアピールする場の充実が求められます。



◀モダンなデザインのトイレマットなど、西野敷物では企画から関わった製品づくりを行っている。

取材協力

西野敷物株式会社
堺市中区福田916
☎072-236-7275
<http://www.sanbyoshi.jp>



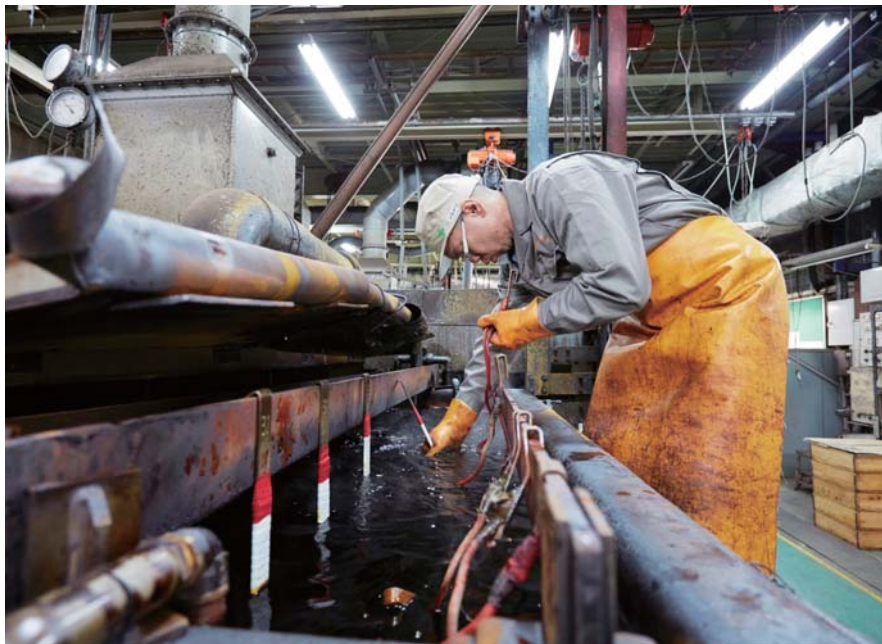
大阪特殊織物工業協同組合 理事長
堺式手織緞通保存協会 会長
村田 進さん



により、待ち時間のロスもなくなり、生産性が上がったのです」ということでした。

治具の内製化や提案力でも自社の優位性を発揮

多様な表面処理に対応しているがゆえの優位性としては、提案力もその一つ。「部品の設計者もめっきに詳しいわけではなく、設計図の隅にめっきの種類と膜厚が小さく記載されているだけです。当社では部品の用途、加工の目的をしっかりとヒアリングしたうえで、最も効率的で最適な加工法を提案することが多くあります」と守口社長。以前には、ある部品に耐摩耗性ととも耐食性も持たせたいという注文があり、クロムめっきだけで厚く加工すると、膜厚にばらつきが出てしまうため、下地に無電解ニッケルめっきを施したことがあったといいます。



機械任せにしない人の手によるめっき加工も行ってる

こうした提案力、技術力を支えているのは、同社が擁する多くの優れた技術者ですが、なかでも部分めっきを効率的に行うための治具を、社内で設計・開発できるベテラン技術者がいることは、同社の大きな強みとなっています。また、驚くのは1級のめっき技能士が製造現場だけでなく、営業担当にも配されていることでしょう。

今後は、この優れた技術やノウハウをいかに継承していくかが課題です。同社では大阪府鍍金工業組合が主催する大阪高等めっき技術訓練校に社員を多く送っていますが、昔のように時間をかけて育てることは難しくなっており、「将来的には設備や治具の力で、経験の浅い技術者でも一定以上の品質の加工ができれば」と守口社長は話しています。

昨今、技術の急速な進歩で、自動車のような最終製品がその形を変えています。これまで施していためっきが突然に不要になることも考えられ、今後は特定の業界に偏らず、幅広い業界で事業を展開してリスクを回避させたいと守口社長。また、大阪府立大学と連携して品質を安定的に維持するための技術開発に取り組んでいます。



工場全景

株式会社金澤鍍金工業所

代表者名／代表取締役 守口 恵介
 本社／堺市西区築港新町2-6-20
 TEL／072-245-3824
 設立／1950年創業 1957年設立
 資本金／3,600万円
 従業員数／70名
 事業内容／自動車部品をはじめとする各種機械部品
 ならびに配管継手類などの表面処理加工
<http://www.kanazawa-plt.co.jp/>





自動車部品への硬質クロムめっきライン

多様なめっきで「縁の下の力持ち」

株式会社金澤鍍金工業所

幅広いめっきに対応 独自に開発した設備で量産も

鉄や銅、アルミニウム、そしてその合金などの金属が、長い時間の経過の中で錆びたり、すり減ったりするのを防ぐために施されるのが「めっき」です。金属の種類や用途によって処理法もさまざまですが、設備が異なるため、1社であらゆる処理法に対応することは難しく、ほとんどの事業者は一つの分野にしか対応していないといえます。

そうしたなかで金澤鍍金工業所は、耐摩耗性用途の硬質クロムめっきや無電解ニッケルめっきから、防食用途の亜鉛めっき、さらには装飾的用途にも使われるカチオン電着装飾など、幅広い表面処理法に対応しています。その経緯について、守口恵介社長は「1950年の創業当初は自転車部品への表面処理が主体でしたが、高度経済成長期に幅広い業界からの注文があったそうです。どの業界の、どのようなオーダーも断らず対応してきた、その積み重ねが今日につながっ

ているのです」と語っています。

1970年代のモータリゼーションの進展により、自動車が量産されるようになると、同社にも自動車部品の表面処理加工の依頼が来ました。高品質であることはもちろん、それ以上に重視されたのは量産体制です。当時をよく知る中島圭一管理部担当部長によると「その頃は一つのめっき槽で一斉にめっきを施すバッチ式が主流でしたが、当社はベルトコンベアのようにゆっくりとタンクの中を流す連続式を独自の設備として導入しました。これ

堺に活気を、ものづくり  応援マガジン

2018.1

VOL.
46

SAKAIの傑作

手元に長く残したくなる スタイリッシュな紙製品

温かみを感じる自社オリジナルのコットンペーパーや、これもまた自社開発の深みのあるエコフレンドリーペーパー、さらには「ボード加工」と呼ばれる細いラインの縁取りなど、スタイリッシュなデザインが目を引く株式会社羽車の紙製品。ステーションリーの歴史が古いヨーロッパにも販売先を持つほど、高く評価されています。

同社製の封筒は、「ハグルマ」の商標で長く親しまれてきましたが、インターネットの普及とともに、一般的な封筒の需要が減少することを見越し、20数年前からこうした高付加価値製品へとシフトしました。もちろん、それを実現したのは、同社が長年に積み重ねてきた高い技術力やノウハウです。アパレルやジュエリーなど、ブランドイメージを重視する業界で、DMや商品タグ、カタログなどの冊子・ブックレット、ボックスなど、封筒の枠にとどまらず広く紙製品の企画・デザインを手がけています。

これまでにない質感や色を追求する一方で、落ち着いた気品を醸し出しているのは、10年20年先にも愛用される製品づくりを目指してスタンダードなスタイルを崩さないから。見た目の美しさだけでなく、封入する時に手を切ることのないようにと、さざ波を意味するリップカットを施した封筒など、ユーザー視点での商品開発も進められています。

株式会社 羽車

代表者／杉浦 正樹
設立／1918年創業 1936年設立
本社／堺市東区八下町3-50
資本金／5,200万円
従業員数／140名
事業内容／業務用・家庭用封筒、各種紙製品の企画・製造・販売
<http://www.haguruma.co.jp/>

