

企業を元気に、情熱系  経営マガジン

2019.10

VOL.
53

● 特集

日本の食文化を支える 堺の老舗

株式会社やまつ辻田 / 有限会社泉忠老舗

- 「継ぐ」極意 5
国内最初にして唯一となる
自転車補助輪の製造を次代につなぐ
株式会社安井製作所 リゅうた あや 竜田 綾さん
- 堺のすご腕 2 3
高度なスピニング技術と複合加工
株式会社国誉アルミ製作所
- SAKAIの傑作 1
創業から85年間、技術を磨いてきた
スラストボールベアリング
株式会社 小西製作所

日本には、創業百年を超える企業が約10万社あるといわれています。幾たびかの大不況をくぐり抜け、営々と事業を継承してきた秘訣は何なのか。長寿経営の秘訣を学ぼうと、近年、「老舗企業」が注目されています。今号で、ご紹介する堺の食の老舗企業2社に共通して印象的だったことは、本業に誠実な経営である一方で、老舗の看板に胡座をかかず、時代の流れを冷静に見据えていることでした。

国内産鷹の爪の純粋種を 厳格に守り伝えて

昭和30年代まで、堺市の福田二帯が唐辛子の二品種「鷹の爪」の産地だったことは、意外と知られていないことでしょう。当時、収穫時期には、その二帯が「鷹の爪」の実で赤く染まったように見えたといいます。収穫された鷹の爪を引き取り、和風香辛料に加工して業務向けに卸していたのが、創業120年近くの歴史を誇る株式会社やまつ辻田（当時辻田商店）です。

「鷹の爪」はその小ささと実のつけ方から摘み取りに大変な人手を要するため、採算に合わないといほとんどの農家が栽培をやめてしまいました。今日、市場に出回っている赤唐辛子の99%が外国産だといいます。そうしたなか、やまつ辻田は、国内産鷹の爪を厳格に守り続けてきました。

「何百種とある赤唐辛子が何でも『鷹の

作り手の見える 和風香辛料で世界へ

株式会社やまつ辻田
代表取締役社長 辻田 浩之

CASE

01



爪」と呼ばれていることが我慢なりません。すぐには交配の進む唐辛子にあつて、国内産鷹の爪の純粋種を継承しているのは全国で当社だけです。一度何かと交配されたものは、もはや元の品種とは別物で、純粋種鷹の爪とは、実が上向きにつずつしか付かない小ぶりの品種のみを指し、それを作り

続けながら守ってきたことが、当社の強みだと思っています」と辻田浩之社長。その強い言葉から、鷹の爪に対する並々ならぬ愛情が感じられました。今では辻田社長が自ら足を運び、契約した全国各所の農家で「鷹の爪」純粋種が栽培されています。



与謝野晶子の詩歌集をパッケージにデザインした『さかい利晶の社』特別限定品。



「顔が見える」ことを大切に、辻田社長は鷹の爪や山朝倉山椒、実生柚子の生産者と直接つながり、摘み取りなどの手伝いにも駆けつけている。

山朝倉山椒や実生柚子など 知られざる魅力にいち早く注目

辻田社長のこだわりは、鷹の爪だけでなく、香り高い山朝倉山椒や、種から生長させた実生柚子などにも及びます。

「七味唐辛子というのは、メインの食材ではないし、使う量もそう多くない。そのために、原材料に何が使われているかが見えにくい製品です。大切なのは、『自分の子どもに食べさせられるのか』という感性。だから、私はすべての原材料において、生産者の顔が見える安全で、信頼できる最高のものを選定しています。青海苔は、高知県産の最高品質の糸すじ青海苔ですし、胡麻はオーガニックで生産された極上のトルコ産。最近、外国の料理人たちにも注目される山椒や、これまで誰にも知られることのなかった実生柚子の魅力も、その楽しみ方を含めていち早く訴えてきたという自負があります」と辻田社長。和風香辛料の伝道師ともいえる役割を果たすべく、全国の取り扱い百貨店における催事などで、エンドユーザーと直接交流することが増えているようです。

和風香辛料に真摯に向き合う 王道の経営が長寿の秘訣

100年を超えて事業を継承できた秘訣についてうかがうと、7段の腕前を持つ剣道に例えて、「この技を自分の得意技にと決めたら、それをとことん極めろ、小細工をせずに王道を行くと門下生に指導しています。事業についても、ただただ誠実に、真摯に和風香辛料に向き合ってきただけです」と辻田社長。その頑なに本物を追求してきた姿勢が評価され、誰もが知る有名うどん店やうなぎ店などで使われていたり、老舗料亭のギフト商品や高級佃煮に添えられていたりするほか、老舗高級ホテルとのコラボで、辻田の名を冠する山椒入りのパンが発売されたこともありました。最近では、海外のホテルやレストランからの引き合いも増え、食品安全の国際規格「FSSC22000」の取得を目指したいと語っています。

次の100年に向けて、「私が広げてきたものを、次の世代がどこかだけ切り取って継承しても成立するよう、その土台を作っておきたい」と辻田社長。そして、その二つが農業のようです。「原材料の生産にも携わって、香料づくりを自社で完結できれば」と、すでに自社農園での鷹の爪や山朝倉山椒の栽培を試験的に始めています。辻田社長の和風香辛料への熱い思いは、まだまだ冷めることを知らないようです。



山朝倉山椒は、独特の香りを壊さないよう御嶽山の溶岩石で作られた石臼でじっくり挽く。



平賀源内が72品種の唐辛子を紹介している著書『蕃椒譜』の中で「食するには、これを第一とすべし」と絶賛した「鷹の爪」。

株式会社やまつ辻田

代表者名／代表取締役社長 辻田浩之
 本社／堺市中区福田280
 TEL／072-236-1223
 設立／1902年創業
 資本金／3,000万円
 従業員数／30名
 事業内容／和風香辛料の製造・販売
<http://www.yamatsu-tsujita.com/>

銘店の和菓子で 日本伝統の最中種で支えて

茶道千家の祖として知られる千利休の故郷・堺には、古い歴史を持つ和菓子店が多く存在します。そして、こうした和菓子店に最中の種(皮)を専門に提供する有有限会社泉忠老舗もまた、約230年の歴史を誇る老舗。堺郷土菓子開発友の会で販売している「堺燈台もなか」をはじめ、堺の多くの和菓子店の最中に、同社の最中種が使われています。

7代目となる浅井淳社長は「最中の種を専門に作り始めたのは、3代目浅井忠平の代からで、その時に自身の名前を入れた『泉忠』を屋号としたようです。近年は、当社のような最中の種ばかりを製造している事業者は減少する一方で、今や堺で唯一の最中種屋となりました。そうしたなか、昔ながらの最中種づくりを守り続けていることが、当社の強みとなっています」と語っています。

例えば、アイス最中など市販されている最中製品の多くは、原材料に小麦粉を使っていたり、割れにくくするためにコンスターチを配合していたりすることがほとんどですが、泉忠老舗が管々こだわってきたのは、伝統的な和菓子の、もち米だけで作られる最中の種です。添加物などは一切使用されていません。100年以上、その原材料も製法も変えることなく継承されてきました。

守り続けた伝統の最中種に 新たな可能性を

CASE
02

いずちゅうろうほ
有限会社泉忠老舗

代表取締役 浅井 淳

全ての工程を手作業で
一つひとつに丁寧な目配り

かつて何人もの職人を抱えていた時代には、朝は4時半頃から工場を稼働させていたという泉忠老舗。まず、もち米を洗い、浸水した後蒸して、餅をつく。そこからの作業でした。ついた餅は薄く板状にのばし、小さな短冊状に切り分け、型に挟んで焼くと

いうその工程は今も変わりませんが、現在はもち米を粉にしたものを用いているほか、餅つき機と焼成機が導入されて省力化が図られています。

それでも、焼成機にネタを一つずつ投入し、焼きあがった最中の種を箱詰めするまでの





堺の和菓子店が共同で開発した「堺燈台もなか」や、「ちんちん電車もなか」など、堺市ゆかりの最中菓子の種も多く作っている。



帆立貝などの定番のデザインの型は自前で持っているが、和菓子店それぞれの意匠の最中は、型を預かって焼いている。

”食べられる器”として 新たな用途や販売先に可能性を

短大の自動車工業科を卒業後は、中学時代から憧れていた自動車業界に勤めていたという浅井社長。父の代わりに配達を手伝った時などに、「ゆくゆくは家業を継ぐことになるのかも」と漠然と思ったそうです。小さい頃から父の仕事ぶりを見、この仕事で兄弟2人を育ててもらったという感謝の気持ちもあつたと話す浅井社長が、最中種作

全ての工程は、今も手作業です。そのために1日の生産量は限られますが、最中種の一つひとつに目配りができると浅井社長。それぞれの得意先の要望にも細かく対応しています。「例えば、お得意先によって中に詰める餡は、量も固さも異なります。固めの餡を炊かれるお店には、割れにくいように少し湿らせた状態で納めています。さらに季節や天候によつても、最中種の状態が変化するので、湿らせ具合のほか、生地厚みや焼き色の加減を微妙に変えています」。

最中の割れ防止のために、昔から運搬用に使われてきたのが木製の茶箱。隙間のないようにぎつしり詰めて納入するそうです。今となつては貴重な茶箱を、いかに大切に使用しているかは、何度も補修された跡からもうかがい知ることができました。

りの道に入ったのは23年前。200℃ほどに熱せられている焼成機から最中を外す作業で、修行時代は親指と人差し指のやけどが絶えなかったといいます。

「近年は後継者不在などで廃業される和菓子店も少なくなく、最中の型を作る会社も全国で2社となりました。今後は、当社も和菓子店への卸売りだけでは経営が難しくなっていくことが予想されます。そこで現在、準備を進めているのが一般ユーザー向けのネット販売です。菓子材料としてだけでなく、最中種を“食べられる器”としてだけ求める方がいるのならば、そうした新しい用途や販売先の可能性を広げていきたいと考えています」。

とはいえ、基本は日本伝統の和菓子文化を後世に継承する「翼を担い続けたい」と力強く語る浅井社長。原材料がもち米だけで、打ち粉にももち粉を使っている泉忠老舗の最中種を使った和菓子は、中の餡に水飴や麦芽糖を使っていない限り、グルテンフリー食品（※）であり、小麦アレルギーを持つ人だけでなく、健康意識の高い人たちにもアピールできるのではと考えています。

※グルテンフリー食品：小麦などに含まれるグルテンを含まない食品。一般に「小麦粉不使用」の食品を指す。

有限会社泉忠老舗

代表者名／代表取締役 浅井 淳
本社／堺市堺区寺地町東3-2-23
TEL／072-232-3160
設立／1790年頃創業
資本金／300万円
従業員数／2名
事業内容／最中の種の製造

もち粉をついてのばしたものを丁寧に折りたたみ、短冊型に切り分けていく作業も、昔から変わらず全て手作業で行っている。



日本で最初に自転車補助輪を作った株式会社安井製作所。創業者である先代から経営を引き継いだ中村社長は「補助輪というのはかわいいような製品で、ボロボロに傷つくまで使ってもらえない。勘の良い子どもは1日で補助輪を外してしまいますからね」と語っています。

低価格の海外製品に押されて、一時は補助輪の製造廃止を決めたこともあったとありますが、製品の信頼性を高く評価する得意先から求められて作り続けてきました。それでも自分の代で終わりだろうと思っていた矢先に、娘である竜田綾さんから会社を継ぎたいと伝えられたといいます。

「会社の2階が住居だったので、祖父や父の仕事を間近で見て育ちました。経営が立ち行かなくなったのならまだしも、後継者がいないために廃業するのは寂しい。1日でも長く安井製作所の看板を残したいという想いから継ぐことを決心したんです」と綾さん。今はまだ、先のことは何も見えないというのですが、中村社長が長年大切にしてきた得意先企業との信頼関係を守るため、安易にオンラインショップなどを開設するつもりはないと語っています。「一方で、旧態依然とした事務処理の効率化を図るため、ITの活用を積極的に進めたいとか。今の時点では、唯、私が役に立てることがかも(笑)」。

女性としてものづくり企業を経営することについては「昔から女性だからできないと言われると、逆にムキになって、車の運転免許はミニアル車で取得しましたし、中型バイクの免許も取りました。重い機械を動かす時には助けてもらえば済むことで、女性だからできないことはないと思っています」と力強い言葉が返ってきました。「今日からバトンタッチということではなく、責任ある仕事の量が少しずつ私より娘に増えていく。そのようなゆるやかな承継でいい」と中村社長。「理想を言えば、大手メーカーに勤める夫を引き抜いてくるほどの会社してもらえれば」と密かな期待を語っていました。

「継ぐ」 極意

りゅうた あや
竜田 綾さん



国内最初にして 唯一となる自転車補助輪の 製造を次代につなぐ

株式会社安井製作所

堺市堺区北旅籠町東1-3-8 TEL.072-227-0545

自転車関係の企業に勤めていた安井清司朗氏が、それまで世の中になかった自転車の補助輪の製造で1958年に創業。鉄づくりの職人だった父の工場の一画を借りてのスタートだったという。低価格の海外製品が出回るなか、品質の確かさが認められ、現在は国内唯一の補助輪専門工場。あわせて、自転車周辺部品も手掛けている。



堺の伝統を未来へ。

堺市の伝統産業に従事する、若手職人を紹介します。



「休日の雑貨店やカフェめぐりが楽しみ」と
右手千奈美さん



自分でデザインから行った浴衣と手ぬぐいを
大切にしている木下美香さん



「注染」を次代へ、期待される女性職人たち

堺が誇る伝統産業の一つ「注染」は、折りたたまれた和晒の布地に染料を注ぎ込んで染める技法で、多彩な色を使ったぼかし染めなどを特徴とし、その美しさに定評があります。多くの伝統産業と同様に、後継者不足が大きな課題となっています。そうしたなか、イキキと活躍する女性の職人たちに大きな期待が懸けられています。

女性職人二人の現場で奮闘中

北山染工場で女性でただ一人、板場で頑張っているのは、入社4年目の右手千奈美さんです。大学で工業デザインを専攻し、テキスタイルや伝統産業に興味を持っていたといいます。

「型絵染が好きで、調べてみて堺に注染があることを知りました。実演を見学し、まずは1年間のアルバイトを経て、正式に職人の道に入りました。生地に糊付けをする「板場」は、染料を流し込む「壺人」と比べて地味な作業に見えますが、全体の仕上がりに関わる重要な工程なので、やりがいがあります。気温や湿度、染める柄によって、糊の粘度を調整する感覚もようやくつかめてきました。今後の課題は美しく丁寧でありながら、いかにスピードアップするかですね」。

小さな体で、重いへらを左右に動かす姿が頼もしい期待の星です。

体力と根性で、伝統工芸士が夢

一方、ナカニで8年目のキャリアを持つ木下美香さんもまた、小さい頃から職人に憧れていた一人。「以前は、機械染めの会社に勤めていたが、手染めと、ナカニの自社ブランド『にじゆら』のかわいいパステルカラーに魅せられて注染の世界へ。現在は、板場を担当しています」。

長らく男性社会であった現場では「体力と根性で勝負」と木下さん。「やりたいという強い気持ちを持続させることが大切」と語っています。週に1回、整骨院に通って凝り固まった体をほぐすとともに、趣味のよさこい踊りで汗をかくのが楽しみだとか。将来は大阪府の伝統工芸士認定を受け、体力面でハンデのある女性でも職人として活躍できることを証明したいと考えています。

取材協力

株式会社北山染工場

堺市西区津久野町 3-5-12
☎ 072-262-5707

株式会社ナカニ

堺市中区毛穴町 338-6
☎ 072-271-1294

令和元年度 ものづくり経営大学「どこから見ても誰が見てもいい会社」の つくり方を学ぶ講座を開講します

令和元年11月13日(水) 開講

ものづくり経営大学の特徴

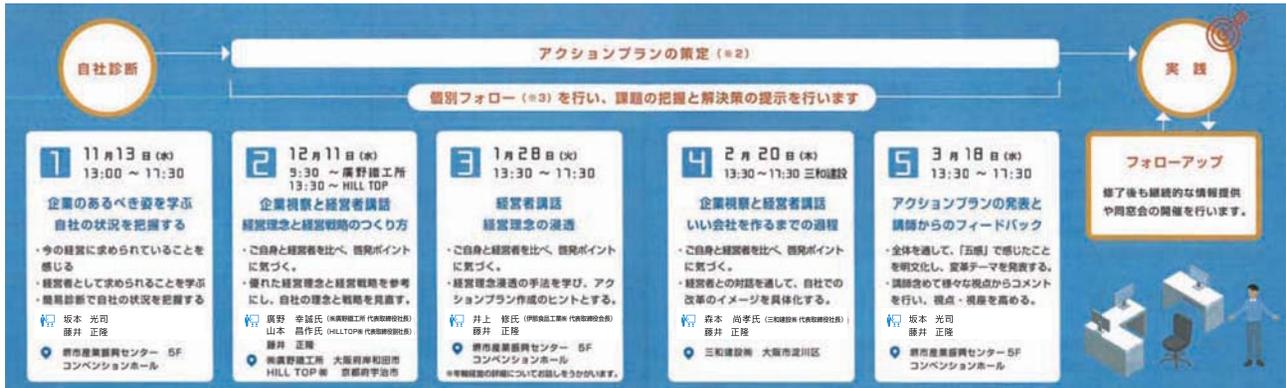
本講座では、八方よし※1を実現する会社を「いい会社」と定義し、「あり方」「やり方」をバランスよく学び、最終的にはどこから見てもだれが見てもいい会社の基礎を作ること目標に開催します。

日本でいちばん大切にしたい会社大賞を受賞できるレベルを目指します。

本年度の講座では、日本で一番大切にしたい会社大賞受賞企業を訪問し現地で経営者の方や従業員の方々の生の意見を聞きつついい会社づくりのヒントを得ていただきます。また年輪経営で有名な伊那食品工業様にご登壇いただき受講者とセッションする場も設けています。ぜひご参加ください。

※1八方とは…①社員 ②社員の家族 ③取引先社員 ④取引先社員の家族 ⑤お客さま ⑥地域・社会 ⑦経営者 ⑧株主

講座スケジュール



講座概要

- 講座数：全5回+個別フォロー ●受講料：30,000円(1社) 1社複数名受講でも追加料金は不要です。
- 定員：10社20名 原則、経営者(次世代経営者)と経営幹部との同時受講をお願いします。
- 対象：堺市内のものづくり中小企業の経営者又は次世代経営者と経営幹部、講座の全日程に出席できる方

IPCスマートものづくり導入支援センターにご相談ください!!

事業概要…IoT、AI、ロボット等の導入を考えている堺市内の中小企業等を対象に、窓口相談、企業診断によるコンサルティング支援を行います(原則6回まで)。

窓口相談について…月1回、(原則)第3木曜日(10時~16時)に開催。1件60分、事前予約制、相談無料。当センターHPに相談日を記載しておりますので、「相談申込書」をダウンロードのうえ、当センターまでお送り下さい。

セミナーの開催(第2回)…●日時：2019年10月15日(火) 14:00~16:30

- 場所：堺市産業振興センター(5階) コンベンションホール
- 講師：本田幸夫氏(大阪工業大学ロボット工学科 教授)
- 内容：ロボット(※詳細はホームページ等をご覧ください) ●定員：50名(無料)



※第1回セミナー(7月17日開催)

さかい健康医療ものづくり研究会 第5回例会を開催

研究会では、堺市内の中小企業が持つ技術シーズと健康・医療・介護・看護・リハビリ分野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支援しています。

8月6日の例会では、福祉用具及びリハビリテーション機器のそれぞれの分野の専門家からご講演いただきました。セミナー後のワークショップでは、会員企業が持つ技術シーズの活用可能性についてセミナー講師を交え有意義な意見交換が行われました。

セミナー①「福祉用具(介護機器)の製造に必要なポイント」~「売れる」「売れない」の差はどこにある?~

講師 西山輝之氏 一般社団法人日本福祉用具評価センター 事業部 部長

セミナー②「リハビリテーション機器の現状と今後」

講師 阿部真幸氏 酒井医療株式会社 マーケティング部 商品開発グループ 兼 海外事業グループ 部長
山本伸生氏 酒井医療株式会社 西日本事業部 部長



上記3事業のお問合せ 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 / FAX 072-255-1185 / Email keiei_shien@sakai-ipc.jp

原則、保証料の負担なく、次の堺市中小企業融資制度を利用できます

	[融資メニュー]	[貸付利率]
設備投資など経営強化をしたい方	堺市中小企業活力強化資金融資 (有担保)	原則年1.4% (年1.0%に優遇される場合があります。)
堺市内で創業したい方	堺市創業者支援資金融資 (有担保)	原則年1.3% (年1.0%に優遇される場合があります。)
事業承継資金として利用したい方	堺市経営安定特別資金融資 (有担保)	年1.3%

堺市経営安定特別資金融資(有担保)は事業承継資金以外の資金使途でも利用できますが、その場合保証料の負担が必要です。
※融資金額や融資期間などの条件については、堺市のホームページをご覧ください。取扱金融機関の窓口や堺市産業振興センターまでお問合せください。

お問合せ 公益財団法人堺市産業振興センター 金融支援課
TEL 072-255-8484 / FAX 072-255-5162 / (融資お客様専用ダイヤル) フリーダイヤル 0120-072-232
堺市ホームページアドレス: <http://www.city.sakai.lg.jp/> から「堺市中小企業融資制度」で検索してください

堺線香まつり

日時: 2019年11月9日(土)、10日(日) 10:00~16:00

場所: 堺市産業振興センター(メイドインさかいフェア会場内)

メイドインさかいフェア2019に合わせて開催される堺線香のイベントです。

中でも子ども達による線香作り体験が大人気で、作業後には「キッズ伝統工芸士」としての認定書と、自分で作った線香を持ち帰ることができます。また、線香つかみどりや良質な線香を割引価格で購入することができるのも魅力です。

お問合せ TEL 072-233-4913 (堺線香工業協同組合)



※以前の堺線香まつりの様子

「イベントホール・セミナー室・会議室」貸会場使用料改定のご案内

消費税増税に伴いまして、当センターでは2019年10月1日以降のお申込み受付分より、貸会場の使用料を改定いたしました。改定後の料金等、詳細につきましては、当センターホームページ(<https://www.sakai-ipc.jp/>)をご覧ください。

お問合せ 堺市産業振興センター 貸会場窓口 TEL 072-255-0111



セミナー室2

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

CHECK

無料の専用アプリ、ブラウザでも閲覧OK!

▼ 便利な機能がいっぱい! ▼

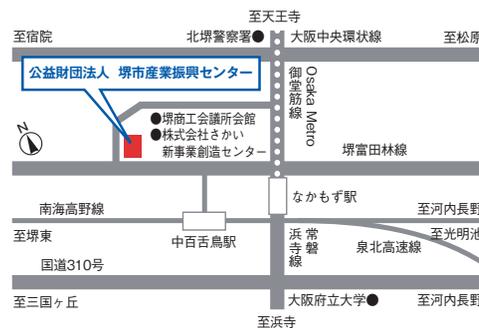
10言語対応

[日・英・中(簡体)・中(繁体)・韓・タイ・ポルトガル・インドネシア・スペイン・ベトナム語]

文字ポップ
アップ機能

本文音声
読上げ

※ベトナム語は音声読上げ機能には対応していません。



●南海高野線中百舌鳥駅より約300m ●Osaka Metro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
<https://www.sakai-ipc.jp/>



要は高まるばかりでした。やがて、顧客のニーズに応じて、プレスやスピニング加工の後のレーザー加工や板金、溶接加工などまでを自社で一括して行うことに。そこで設備投資したのが、3次元レーザー加工機でした。設備がフル稼働するほどに注文が殺到し、2年で減価償却したそうです。

常に、いの一番に最新の設備を導入するのも境田社長の経営戦略です。「まだどこにも入っていない機械があると、大手メーカーの方も当社工場へ視察に来られる。良いPRになります」と境田社長。やがて営業に回らなくても、東京で開催される機械要素技術展に出展するだけで、全国から名刺を持って来られるまでに知られる企業となりました。



スピニングや三次元レーザー、プレス加工、溶接などの複合加工で製造された製品。

若手技術者育成のポイントは「失敗しても、挑戦しろ」

「どれほど難易度の高い注文が来ても、社長は『どこまでできるか、まずは挑戦してみる』と言います。『失敗しても、ここまでではできる技術を持っていることがわかったからいいんだ。できないで終われば、それまでだから』ということです。だから若手の技術者たちも安心してチャレンジできますし、それが仕事の面白さにつながっているんですね」と語るのは、松原工場の島田暁令工場長です。

業務用掃除機の本体幅の中に車輪が納まるよう、本体を作ってくれというオーダーも大変困難を極めたそうですが、プレスとスピニングの複合加工により実現させたとか。この両方の加工技術を持っている企業は減多になく、同社の大きな強みとなっています。そして、それを活か

して、境田社長自身のチャレンジでもあったエネルギー事業への参入も果たしました。原子力発電施設の大手メーカーから製造特許技術を移管された認定工場として、タービン関連部品の製造を行っています。年商5千万円を7年間で5億円の10倍にしたということで、ビジネス番組に取り上げられたこともある同社の挑戦はまだ続きます。



いち早く自動化に取り組むために導入した「スピニング加工機」

株式会社国営アルミ製作所

代表者名／代表取締役 境田 哲
本社／堺市美原区北余部267-6
TEL／072-369-2594(代)
設立／1958年創業 2010年設立
資本金／2,000万円
従業員数／30名
事業内容／金属製品の加工・販売
<http://www.kokuyo-al.com/>



島田暁令工場長



他社に先駆けて導入した「3次元レーザー加工機」。

高度なスピニング技術と複合加工

株式会社国営アルミ製作所

アルミ鍋の製造から スピニング加工1本に絞って

1958年の創業から約50年間、株式会社国営アルミ製作所が主事業としていたのは、アルミ鍋の製造でした。しかし、韓国製やインドネシア製に押され始め、このままでは立ち行かなくなると危機感を覚えた先代が、アルミ鍋の製造過程で行うスピニング加工の技術を活かして新たな仕事を開拓できないかと考え、そのための営業責任者として境田哲現社長

を迎えたといいます。

「プレス業を営んでいた私は、金型を作るための高額なコストのかからないスピニング加工に可能性を感じていました。そして入社3年後には、鍋の製造から完全に撤退し、スピニング加工1本でやっていける企業にしたのです。

実際はその頃、すでに「へら屋」と呼ばれるスピニング加工業者はたくさんあったそうです。後発の、しかもまだ技術が確立していない同社では、営業活動と同時に、同業者の協力を得ながら社内の技術

を磨き、さらには、年商の約半分に近い高額な半自動スピニング加工機を導入。費用と時間の低減を図りました。それまで気難しい職人が多い世界で、コストも納期も顧客の思うままにならなかったスピニング加工業に風穴をあけたのです。

最新の3次元レーザー加工機で 「複合加工」を強化

金型レスで、仕様の変更もデータひとつで済むとなれば、スピニング加工の需

堺に活気を、ものづくり  応援マガジン

2019.10

VOL.
53

SAKAIの傑作

創業から85年間 技術を磨いてきた スラストボールベアリング

自動車や冷蔵庫、エアコンなど、私たちに身近なさまざまな製品の中に、必ずと言っていいほど用いられているベアリング製品。車輪やモーターなど回転するものの軸を支え、摩擦を少なくしてより滑らかに回転する働きを持っています。

なかでも、株式会社小西製作所が得意とするスラストボールベアリングは、天井から吊られているシーリングファンや、電車の座席の回転台など、軸に対して同じ方向の力を受けるベアリングです。軸に対して直角の力を受けるラジアルベアリングと比べ、その製造技術を持つメーカーが少なく、同社ではこれまでも人工衛星で使用されるスラストボールベアリングなど、非常に高度な技術を要する特別注文にも応えてきました。その他自動車関連のクラッチベアリング・テンショナーベアリングは、国内はもちろん、アジア、中東、中南米、アフリカなど世界各国で販売されています。

また、各種ベアリングの製造過程で数ミクロンメートルに研削する精密加工技術を活かして、農機具用のエンジン部品や自動車の精密部品も手がけており、将来的には、医療分野への進出を目指しています。

株式会社 小西製作所

代表者名 / 代表取締役社長 小西 克治
本社 / 堺市西区浜寺船尾町東2-122
TEL / 072-267-0888
設立 / 1934年創業 1957年設立
資本金 / 3,000万円
従業員数 / 132名
事業内容 / 各種ベアリング製品の製造・販売、
精密研削加工
<http://www.mrk-konishi.co.jp/>
<https://www.polishing-grinding.com/>

