

willow

Yanagiya News

2017.6 vol.87

<http://www.ube-yanagiya.co.jp>



『瑠璃波紋』に続く西川 慎氏の新作『宙-Sora-(奥の蒼)』&『夕映-Yuubae-(手前の赤)』

Menu

- FOOMA JAPAN2017へのご案内
- 明日への扉、医療現場へ届け！
「サーマルサイクラー&手術練習キット」
- 2017年全国主要見本市展示会情報(下半期)
- 特集「スペインとヤナギヤ」
- 平成29年春の褒章
柳屋芳雄、「藍綬褒章」受章
- 2016年度日本クリエイション大賞
「食文化貢献賞」受賞
- なんでも掲示板
* 関西支店新社屋完成！
* 新入社員紹介
* ヤナギヤ出展展示会情報
* 宮本顧問・仁谷さん退職 … etc.
- 広告コーナー「連続式焼成機&スチームオープン」

101st
- to the next stage -

FOOMA JAPAN

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

2017国際食品工業展

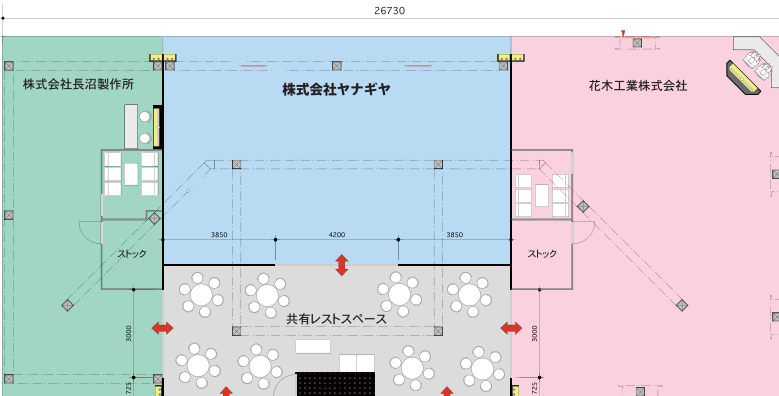
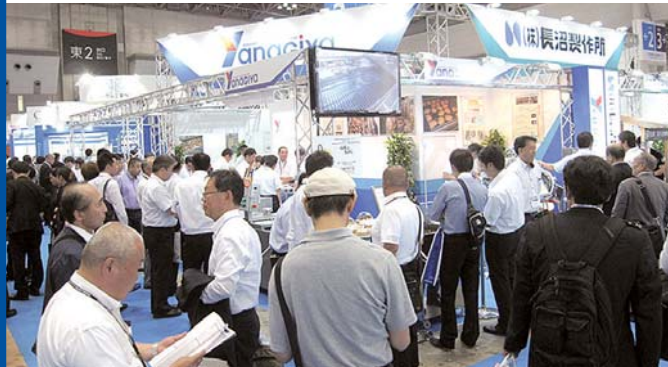
過去最大! 会場面積 1.3 倍、出展企業 775 社!
www.foomajapan.jp

東京ビッグサイト
東1~8ホール
10:00~17:00
June 13 (Tues.) - 16 (Fri.), 2017 / 10:00 ~ 17:00 / TOKYO BIG SIGHT



東展示場
東2ホール
小間番号
2R-11

2016FOOMA



▲例年通り3社共同ブースですが、今回は更に一回り大きく増小間しています。

ご来場のご案内

国内外から約 10 万人の来場者が集まるアジア最大級の「食の技術」総合トレードショー、FOOMA JAPAN。

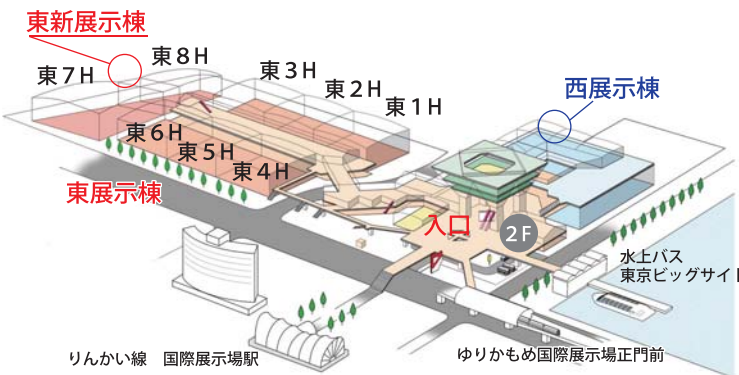
昭和 53 年開催以来今回で 40 回目となる FOOMA JAPAN 2017 は、平成 29 年 6 月 13 日(火) ~ 16 日(金)の 4 日間、東京ビッグサイトに開催されます。

今回は新設された東 7・8 ホールが開催会場に加わり、東展示棟 1 ~ 8 ホール全てを使用し、前回よりも会場面積を拡大して「食の未来への羅針盤。」をテーマに開催されます。

主催者では、「食の安全安心を固守しつつ、最新の製品・技術・サービスを披露することで、食品に関連する多くの産業分野のより一層の発展を目指す」、また、「食品製造プロセスの効率化・自動化、高度の安全・衛生管理など最先端の新製品・新技術の発表の場と情報交流の場として展開していく」と発表されています。

この食品製造における全ての分野が一堂に集まる「食品加工技術の祭典」に、ヤナギヤでは「加熱技術」をメインテーマに掲げ、職場の環境改善に最適な様々な加熱技術による装置化をご提案させていただきます。

最新技術を駆使した業界初となる食品加熱装置のデモ機 2 機種の出展を始め、当社の最新機種を一堂に展示し、過去最大の出展機種数で展示・実演を行いますのでぜひ、当社ブースへ足をお運び下さい。皆様のご来場を心よりお待ちしております。



業界初技術を発表!

作業環境を変えるヤナギヤの加熱技術 SUPER IH・IH・光・蒸気+光・ジュール

【今回の見どころ!】

熱効率、温度コントロールに優れた IH フライヤーに加え、この度、食品加熱工程に使用されるオールメタル (非磁性体金属) に対応した SUPER IH 加熱による業界初の連続式焼成機を実演出展いたします。無垢のアルミや銅などの非磁性体金属でも連続的に IH 加熱を可能とした新たな技術です。

また、通電式の特殊加熱ヒーターを熱源とする光加熱式による焼成機や高温対応フライヤー、現在特許申請中で初のお披露目となるスチームオープンなど、最新加熱技術の発表を行います。

アジア最大級「食の技術」の総合トレードショー FOOMA event information

東7ホール

機関誌「ふーま」連載企画
テーブルトーク公開インタビュー

6/13



元プロビーチバレー選手・
タレント
浅尾 美和 さん

会議棟 1 階

FOOMAビジネスフォーラム
ピンチはチャンス!
~酒造りから海外進出、ブランディングまで~

6/14



旭酒造株式会社 取締役会長
桜井 博志 氏

東8ホール

農林水産省FOOMA特別講演
自社の魅力をJAS規格でアピール!
~新たなJAS規格の活用方法~

6/16



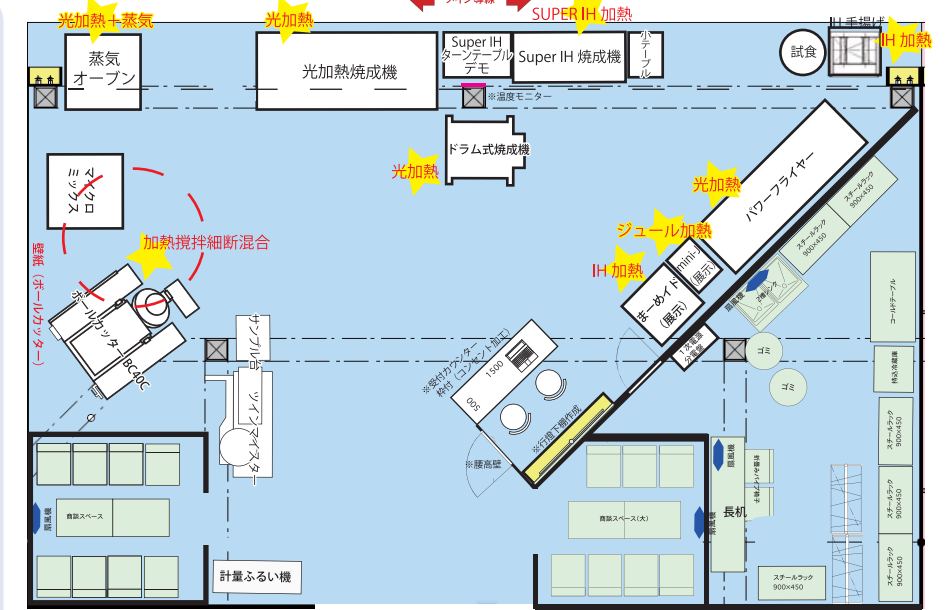
農林水産省 食品産業局
食品製造課 食品規格室長
松本 修一 氏

ヤナギヤ出展史上最多 12 機種を出展! 「おいしい」をつくる機械を一堂に。

出展内容

【加熱技術】

- SUPER IH 加熱
 - オールメタル連続焼成機 **実演**
- IH 加熱
 - 小型 IH フライヤー **実演**
 - 小型豆乳製造装置「まーめいど」
- 光加熱
 - 連続式焼成機
 - ドラム式焼成機
 - パワーフライヤー
- ジュール加熱
 - mini-J
- 蒸気+光加熱
 - スチームオープン
- 蒸気・温水加熱
 - 減圧・加熱式細断攪拌混合装置「ボールカッター BC40C」
 - 減圧・加熱式攪拌混合装置「マイクロミクス」
- 【その他】
 - 搾汁機「ツインマイスター」
 - 自動計量式粉ふるい機



光加熱連続式焼成機

目的に応じてオーダーメイド

素材に応じた最適な加熱を実現!
炭火焼きと同様の効果を電気でコントロール



All Metal 対応

SUPER IH 連続焼成機

全ての金属に IH 加熱が可能となりました。

※出展に向け製作中、ご期待ください!



蒸気雰囲気での光加熱

スチームオープン PAT. 出願中



加熱式ボールカッター BC40C



ジュール加熱式

豆腐製造装置 mini-J



未来への扉、医療現場へ届け！ 山口大学(医・工学部)と共同開発

桁違いの DNA 増幅技術、10 μ ℓ から 10mℓ へ！ **1000倍** 世界的快挙！

(1 μ ℓ=0.001ml)

polymerase chain reaction
ポリメラーゼ連鎖反応

PCR法による世界最大容量増幅に成功「サーマルサイクラー」

特願 2017-34496 (山口大学、ヤナギヤ共同出願)

平成 28 年度やまぐち地域中小企業育成助成金事業

山口大学大学院 創成科学研究科 化学系・ライフサイエンス系専攻
工学部 応用化学科 赤田倫治教授のコメント



▲社内での成果発表（開発担当者に抜きさされた入社3年目の島津貴司さん 設計部電気設計課 23歳）



PCRという装置はDNAを増幅するもので、遺伝子を扱う世界中の研究室で利用されています。通常のPCR装置では、10 μ L~50 μ Lの容量（醤油の一滴よりも少ないぐらい）でしか増幅できないことが知られています。なぜ、それ以上の1mLや10mLではできないのかを調べることに1年を費やしました。その理由は、容量が増えると精密な温度制御ができなくなるせいでした。簡単そうな結果ですが、これにより、どんな構造のPCR装置を作ればよいかを考えられるようになりました。そこで、カマボコなどの焼き物機器での温度制御が得意なヤナギヤ様との共同開発となったわけです。しかし、大容量の装置化は誰も成功しておらず、いろいろと苦労しましたが、精密な温度制御ができる新しい装置を、こちらの希望や要望を余すところなく形にしてくれました。この度、ついに、大容量PCR装置ができました。正直、驚くほどの性能です。

この装置では、10mLもの、これまでの1000倍容量のPCRが可能となります。しかも、その基本構造から、さらなる大容量化も問題なくできるようになります。そうなれば、遺伝子のもととなるDNAが、きれいな状態で、今まででは到底考えられないぐらいの量が手に入るようになります。現在でも、DNAを使ったワクチンなどが存在しますが、健康な個体に投与するワクチンは、大量に必要です。DNAがこの装置で大容量増幅できればワクチン生産ができることとなります。バイオ産業ではDNAがいつも必要です。必要なDNAがきれいな状態で、大量に用意できれば様々な用途に利用できます。もしかすると、この装置は、これからバイオを変える可能性を秘めています。今後の展開を期待しています。

デザインは山口県産業技術センターに協力要請



▲山口大学赤田研究室にて

ヤナギヤGT21メンバーと山口県産業技術センターのイノベーション推進センター宮川コーディネータ、デザイン及び造形を担当された企業支援部の藤井氏、松田氏による打合せ。3Dプリンターで造形された1号機でのテスト結果報告や2号機へ向けての改良の打合せが行われました。

手術練習キット

「スイングディスクトレーナー」

特願 2016-119482 (山口大学、ジェイ・エム・エス、ヤナギヤ共同出願)

山口大学医学部監修のもと、山口大学と株式会社ジェイ・エム・エス、当社との共同にて、不安定な状態での縫合や吻合手術などをイメージトレーニングできる簡易装置「スイングディスクトレーナー」を開発し販売を開始いたしました。腹腔内・胸腔内など、手の動きが制限される環境で、不安定な状態の手術対象を切開・縫合・吻合する練習が可能で、テーブルの深さ、傾きは自在に調整可能です。また、人体に近い感触の生体ゲル（別売）や様々なワークを利用して、よりリアルな手術の練習が可能です。

医療展示会でPR 山口県ブース内

4月19日~21日
東京ビッグサイト
MEDTEC Japan

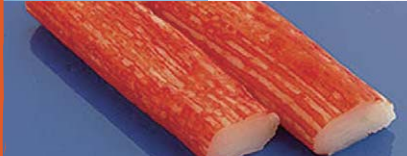
山口大学医学部での試作品テスト

2月21日~23日 インテックス大阪 メディカルジャパン



	会期	展示会名	主な展示内容	会場	入場料	主催者	電話&URL	開催地
7月	12日~14日	国際モダンホスピタルショウ2017	医療機器、医療環境設備、看護・介護支援機器・用品、リハビリ機器ならびに医療情報システム等を総合的に展示・実演	東京ビッグサイト	有料	(一社)日本病院会 (一社)日本経営協会	03-3403-8615 http://noma-hs.jp	東京
	19日~21日	サーモテック 2017 第7回国際工業炉・関連機器展	各種工業炉、遠赤外線関連機器、電熱関連機器、ボイラー・暖房機器、各種熱・冷熱関連機器、冷熱技術・サービス、環境関連設備、省エネルギー関連設備・技術、廃棄物関連設備・技術、耐火物・耐熱鋼、計測・制御機器、他	東京ビッグサイト	有料	(一社)日本工業炉協会	03-3262-8496 http://thermotec-expo.com/	東京
	19日~21日	第9回 生産システム見える化展	製品と設備の見える化、設計と生産の見える化、品質の見える化、ヒトと技術・技能の見える化、経営の見える化に関する製品やサービス	東京ビッグサイト	関係者のみ	(一社)日本能率協会	03-3434-1988 http://www.jma.or.jp/seisan/	東京
	25日~27日	第2回 ウェルネスフードジャパン	食と健康をつなぐ食品・飲料・素材専門展	東京ビッグサイト	有料	ウェルネスフードジャパン 実行委員会	03-6273-0403 http://www.wfjapan.com	東京
	31日~ 8月2日	第6回 ベーカリー素材 EXPO (P&B JAPAN)	小麦粉、油脂、酵母、卵、牛乳、ドライフルーツ、ナッツ、フィリング、スプレッド、畜産物、水産加工品、調味料、スパイス、その他製パン原料・素材、サンドイッチの食材、等	東京ビッグサイト	有料	パティスリー&ブーランジェ リージャパン実行委員会	03-6459-0444 http://www.bakery-expo.com	東京
31日~ 8月2日	第4回ベーカリー・洋菓子・コーヒESHOP向け リテール厨房設備機器・ 資材 EXPO (P&B JAPAN)	リテール店向けに特化したミキサーやオープンなどの機械・機器、まな板や包丁・ボウルなどの厨房資材、バッグ・レンジ袋や包材などの包装資材、店舗設備、等	東京ビッグサイト	有料	パティスリー&ブーランジェ リージャパン実行委員会	03-6459-0444 http://www.bakery-expo.com	東京	
8月	23日~25日	第19回 「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」	魚、シーフード、水産加工品、鮮度保持術、食品加工技術	東京ビッグサイト	関係者のみ	(一社)大日本水産会	03-5775-2855 http://www.exhibitiontech.com/seafood/	東京
	24日~26日	国際オーガニック EXPO 2017	オーガニック食品、衣類、化粧品等/機能性食品、サプリメント、ボディケア商品、健康・自然食品及び伝統食品、健康器具、等	パシフィコ横浜	有料	国際オーガニックEXPO 実行委員会(株) スペースメディアジャパン	03-3512-5675 http://www.organic-expo.jp	横浜
	29日~31日	外食ビジネスウィーク2017 第10回居酒屋産業展	飲料(アルコール/ソフトドリンクなど)食品(農産物/畜産物/水産物/加工食品など)、厨房設備/調理器具、ユニフォーム、店舗運営設備/販売促進設備、店舗設備・設計、FC加盟募集/開業支援サービス、他	東京ビッグサイト	関係者のみ	外食ビジネスウィーク 実行委員会	06-6869-6353 http://www.gaishokubusiness.jp/	東京
9月	6日~8日	第22回グルメ&ダイニング スタイルショー秋2017	食品及びキッチン雑貨、他	東京ビッグサイト	関係者のみ	(株)ビジネスガイド社	03-3847-9853 http://www.gourmetdiningstyleshow.com	東京
	13日~15日	フードシステム ソリュ ション (F-SYS) 2017	学校、病院、高齢者施設、惣菜工場・CKなど大量調理に関わる設備、機器、資材、食品等を網羅した専門展	東京ビッグサイト	有料	フードシステムソリューション (F-SYS)実行委員会	03-3503-7319 http://www.f-sys.info	東京
	13日~15日	フードセーフティジャパン (FSJ) 2017	食の安全・安心に関わる機器や資材、システム、サービス等を網羅した専門展	東京ビッグサイト	有料	(一社)食品産業センター (公社)日本食品衛生協会	03-3503-7827 http://www.f-sys.info	東京
	13日~15日	フードファクトリー 2017	「食品・工場の改善」をテーマに、施設・設備の衛生面の改善提案が集結する専門展	東京ビッグサイト	有料	(一財)食品産業センター (公社)日本食品衛生協会	03-3503-7807 http://www.f-sys.info	東京
10月	3日~6日	JAPAN PACK2017	包装機械、包装資材、包装材料加工機械、食品加工機械、医薬・化粧品関連機器、検査機・試験機、製造加工機器・包装関連機器、コンポーネント、包装用ロボット、流通関連機器・サービス、環境関連機器・サービス、プラントエンジニアリングシステム、団体PR、プレス	東京ビッグサイト	有料	(一社)日本包装機械工業会	03-6222-2277 http://www.japanpack.jp/	東京
	4日~6日	食品開発展 2017 フード・テイスト ジャパン	新しい味・香り・テクチャー・色のソリューションが一堂に「食品の美味しさを追求する」展示会&会議 食品添加物/天然原材料/評価/製造/包装	東京ビッグサイト	有料	UBMメディア(株)	03-5296-1017 http://www.hijapan.info	東京
	4日~6日	食品開発展 2017 セーフティー& テクノロジージャパン	食品の安全性、品質向上を目指す技術展&会議 セーフティ&ハイジーン/パウダー・リキッドテク/ロジー/フードエコ/フードアナリシス/パッケージ・ラベル	東京ビッグサイト	有料	UBMメディア(株)	03-5296-1017 http://www.hijapan.info	東京
	4日~6日	第2回関西 工場設備・備品展 (Fac Tex 関西)	工場設備(空調、清掃機器、刻印器、クリーンルームなど)、工場備品(作業服、作業工具、補給部品など)、省力・物流・マテハン機器、省エネ、節エネ製品、保守・メンテナンス、工場セキュリティ、工場向けITソリューション、防災備品、等	インテックス大阪	関係者のみ	リード エグジビション ジャパン(株)	03-3349-8506 http://www.factex-kansai.jp	大阪
	11日~13日	第7回農業ワールド	あらゆる農業資材や6次産業化、次世代の農業技術や製品が集結	幕張メッセ	関係者のみ	リードエグジビション ジャパン(株)	03-3349-8511 http://www.nogyoworld.jp	千葉
	11日~13日	第4回国際 次世代農業 EXPO ~植物工場・ITなどの 最新技術展~	IT 農業、ソーラーシェアリング、植物工場など、次世代の農業技術や製品が集結	幕張メッセ	関係者のみ	リードエグジビション ジャパン(株)	03-3349-8511 http://www.agri-next.jp	千葉
	11日~13日	第2回国際 6次産業化 EXPO ~農畜産物の加工から販売まで~	食品加工機器、OEM(菓子・食品)、鮮度・衛生管理、販売支援、物流・ITなどの6次産業化に関する商品が集結	幕張メッセ	関係者のみ	リード エグジビション ジャパン(株)	03-3349-8511 http://www.agri-processing.jp/	千葉
	11日~13日	第5回ファベックス関西2017/ 厨房設備&食品機械 EXPO	惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食業界向けの業務用食品、食材、機器、器具、容器、包装、その他サービス等	インテックス大阪	有料	日本食糧新聞社	03-3271-4816 http://www.fabex.jp/kansai	大阪
	11日~13日	第5回関西デザート・ スイーツ&ベーカリー展 /カフェ&ドリンク Expo 関西	和洋菓子・ベーカリー・カフェ・飲料業界向けの業務用食品、食材、機器、器具、容器、包装、その他サービス等	インテックス大阪	有料	日本食糧新聞社 協同組合全日本洋菓子工業会 (世界洋菓子・パン連盟日本本部)	03-3271-4816 http://www.fabex.jp/kansai	大阪
	11日~13日	粉体工業展大阪2017 POWTEX OSAKA2017	製造・プロセス機器、計装、測定、ラボ機器、材料、エンジニアリング、他	インテックス大阪	有料	(一社)日本粉体工業技術協会	03-5297-8855 http://www.appie.or.jp/	大阪
11月	18日~20日	モノづくりフェア 2017	金属加工、設計・製造支援システム・ソフト、計測・制御、自動化機器、自動車部品製造に関する要素技術、生産要素技術、ロボット技術、金型、新エネルギー・省エネルギー機器、等	マリンメッセ福岡	有料	日刊工業新聞社	092-271-5715 http://www.nikkanseibu-eve.com/mono/	福岡
	24日~25日	2017 フードセーフティ中部	異物混入対策、フードディフェンス、検査・リスクマネジメント、物流機器・システム、パッケージ、HACCP、食材、加工機械、その他	吹上ホール	有料	日刊工業新聞社	052-931-6158 http://www.corp.nikkan.co.jp/events/	名古屋
	20日~22日	HOSPEX Japan2017 第7回病院・福祉給食展	調理設備機器・備品、衛生・クリンリネス・食中毒対策、システム関連、調理室内設備機器・システム、テーブルウェア・容器 他	東京ビッグサイト	関係者のみ	(一社)日本医療福祉設備協会 (一社)日本能率協会	03-3434-1988 http://www.jma.or.jp/hospex/	東京
29日~ 12月1日	2017 洗浄総合展	[洗浄] 各種洗浄機器、各種溶剤、回収機器、周辺機器、受託、他 [塗装・コーティング加工] めっき加工、環境保全・改善、粘・接着、塗装・コーティング、剥離、他 [静電気対策] イオナイザー、ホコリ対策、帯電防止、加湿装置、静電気除去剤、他	東京ビッグサイト	有料	(公社)日本洗浄技能開発協会 日本産業洗浄協議会 日刊工業新聞社	03-5644-7221 http://www.biz.nikkan.co.jp/eve/senryo/	東京	
29日~ 12月2日	2017 国際ロボット展	各種ロボットと応用システム、産業用ロボット、サービスロボット(介護・福祉、インフラメンテナンス等)関連機器、シュミレーション	東京ビッグサイト	有料	(一社)日本ロボット工業会 日刊工業新聞社	03-5644-7221 http://www.biz.nikkan.co.jp/eve/irex/	東京	

スペインとヤナギヤ



アンダーラス本物(左)とコピー商品
100g(約1.1万円) 100g(約140円)

スペイン市場で売られているウナギの稚魚

『スペインビジネスセミナーin山口』



ゴンサロ・デ・ペーロト駐日スペイン国大使と談笑

スペインのクリスマスに欠かせないもの「アンダーラス(ウナギの稚魚)」

『独自の食文化をサポート』

山口から遥か10000キロ離れたヨーロッパの国、スペイン。この遠く離れた地から相談を受けたのは今から26年前の1991年の事でした。古くからスペインではクリスマスにはウナギの稚魚料理が食べられていましたが、バスク州の水産加工メーカーからウナギの稚魚の漁獲量が減少したため、ウナギの稚魚風商品が作れないかという相談が日本の大手国内食品メーカーへ飛び込んできました。この委託研究開発が成功したことで、装置化の相談を受けた当社が開発を行い納入させて頂きました。スペインでの商談も、今日までカニ蒲ラインを始め、アンチョビ風商品の生産ラインなど、スペインの食のニーズに合わせて、その生産サポートが行われています。

『スペインビジネスセミナーin山口で講演』

また、本年2月に山口市で開催された「スペインビジネスセミナー」では、スペインと関連のある県内企業が基調講演を行い、当社からは柳屋社長が講師を務めさせて頂きました。

『総理ご夫妻主催の晩餐会に出席』

4月6日にはスペイン王国フェリペ6世国王陛下とレティシア王妃陛下が来日され、安倍総理は迎賓館赤坂離宮での懇談、署名文書交換式立会いの後、総理ご夫妻が主催される晩餐会が開催されました。この晩餐会へ、スペインビジネスセミナーでの講演をきっかけに宇部興産株式会社様と当社が招待を受け出席させて頂きました。本晩餐会はスペインとの友好親善のため、政治・経済・文化・学術・スポーツ界などから約80名が招待されて開催されました。



ご出席された宇部興産株式会社竹下会長と(※写真提供:竹下会長 ※右写真も)



スペインの食文化を支えるMade in YAMAGUCHI



※レイノサの風景(竣工当時のアンチョビ生産工場)



*写真:首相官邸ホームページより



1998.4月に再建された現在のサビエル記念聖堂

※KRY山口放送2016年制作「世界にひとつだけのYAMAGUCHI」より スペインと山口



感謝の声! もし、山口で機械が開発されていなかったら私達は食べられなかったんだよね。すばらしいことだよ! あなたたちに有難うだよ! (※レポーターはKRY長井アナ)

フランシスコ・ザビエルが生まれたスペイン北部のナバラ州では「山口」の知名度は東京と同じ!

スペインのナバラ州で日本の地名と言えば「東京」と同じくらいの知名度を誇る「山口」。その理由は、日本にキリスト教を伝えたフランシスコ・ザビエルが山口の地で布教活動を行ったこと、ナバラ州で誕生したことによります。日本にキリスト教が伝えられたのは、1549年、スペイン人宣教師フランシスコ・ザビエルが鹿児島に上陸したときからです。ザビエルはその後、1551年4月下旬に周防国第31代当主の大名・大内義隆に布教活動を許され、廃寺となっていた大道寺(現在はサビエル公園)を拠点として山口の地で布教活動を行いました。山口(周防国)は、戦国の世に大内義興が京都を模して作った街で「西の京」とも呼ばれ、義隆の時代が大内文化が最も華やかな時でした。

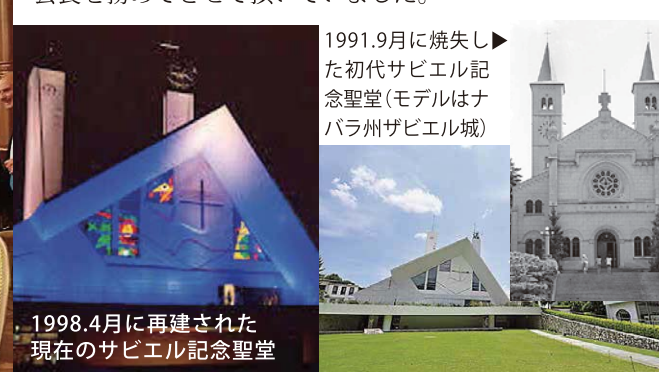
4月6日に行われたスペイン王国フェリペ6世国王陛下来日晩餐会においても安倍総理は「私の地元山口には、ザビエルがかつて住んでいた日本最初の教会の跡地に聖サビエル記念公園があり記念碑が設置されています」と述べられ、スペインと山口の関係を紹介されました。

クリスマス発祥の地

1552年12月、山口の教会で宣教師たちが日本人信徒を招いてキリストの誕生を祝って日本で初めてのクリスマスが行われました。その後、このクリスマスは全国に広まっていったことから「山口」が発祥の地とされています。

山口では「サビエル」

山口市では、「12月、山口市はクリスマス市になる」を合言葉に様々なイベントが開催され、日本最初の教会「山口サビエル記念聖堂」をはじめ、様々なイベントが開催されています。山口カトリック教会では、「ザビエル」を「サビエル」と呼んでいますので、関連施設やガイドブックなどにはサビエルと記されています。ちなみに、山陽小野田市に「サビエル高校」も所在しますが、当社副社長はこの学校のサビエル会(PTA)会長を務めてさせて頂いていました。



1991.9月に焼失した初代サビエル記念聖堂(モデルはナバラ州サビエル城)

なぜ山口が!? みへんなヤマケチ!



▼スペイン ザビエル城(ハビエル城) 10世紀に建てられたお城はザビエル生誕地であり、幼少時代の住居だった。今はザビエルが創設したイエス会が運営する博物館となっている。



(経済産業にて 写真:水産経済新聞)

(写真:かまぼこ通信)



平成29年 春の褒章 藍綬褒章受章ご挨拶

謹啓 初夏の候 皆様におかれましては益々ご清祥のこととお慶び申し上げます
さて 私こと このたびはからずも平成29年春の褒章に際しまして藍綬褒章拝受の栄に浴しました
ところ早速ご鄭重なるご祝意を賜り誠に有難く厚く御礼申し上げます
去る5月16日 経済産業省より章記・褒章の伝達を受け 引き続き皇居に参内し 春秋の間におい
て 天皇陛下の御言葉を賜りました
これもひとえに永年にわたり皆様方から頂いたご指導ご支援の賜と心より深く感謝申し上げます
今後ともこの榮譽に恥じることはないよう 一層精進し些かなりともご芳情に報いたいと存じます
ので 変わらぬご厚誼を賜りますようお願い申し上げます
末筆ながら 皆様方のご健勝とご多幸を心よりお祈り申し上げ謹んで御礼のご挨拶と致します

謹 白

平成29年5月吉日

株式会社ヤナギヤ
代表取締役社長 柳屋芳雄



(皇居にて 写真:みなと新聞)



▲「日本クリエイション大賞」「シネマ夢倶楽部表彰」受賞者と審査員ほか関係者による合同記念写真



2016日本クリエイション大賞

<http://www.japanfashion.or.jp/creation/>

「食文化貢献賞受賞」

後援：NHK 日本商工会議所 東京商工会議所

帝国ホテルで表彰式開催

このたび、一般財団法人日本ファッション協会様より2016年度日本クリエイション大賞『食文化貢献賞』を受賞いたしました。本賞は製品、技術、文化活動、地域振興などジャンルを問わずクリエイティブな視野で生活文化の向上に貢献し、時代を切り拓いた人物や事象を表彰対象とし、今年度は「大賞」1件と、各賞として【技術革新創造賞】【食文化貢献賞】【地域文化応援賞】が「顕彰制度委員会」で選考されました。

日本ファッション協会では、顕彰事業として「日本クリエイション大賞」と「シネマ夢倶楽部表彰」を設け、毎年優れた案件や作品に対してその榮譽を称え表彰が行なわれているもので、2016年度の表彰式が3月3日、帝国ホテルにおいて開催されました。

2016年度の「食文化貢献賞」を受賞した当社への評価として「日本独自の食文化であったカニカマが、今では世界で愛される食品となっていること自体がうれしい驚きであり、世界18カ国で、各国独自のカニカマをつくるためにヤナギヤの製造装置が使われていることこそ、まさに“クリエイション”」だと評価されました。

表彰式では当社の会社概要が映像で紹介され、主催者より「世界各国の食文化や食生活に応じた生産方法や原料調合に対応した装置を作ること、世界の食文化にとって無くてはならない企業。日本の伝統食品であるかまぼこを、カニカマとして世界の食卓に広め、国際的な地位向上と普及に貢献している」と、食文化貢献賞の受賞理由についての説明がありました。

表彰式社長挨拶

歴史ある蒲鉾の伝統技術を、革新的に変えたいとの思いで開発に取り組んで参りました。カニカマはヒット商品となり、今では日本のかまぼこ全体の消費量と同じ約50万tが世界中で消費されています。日本の食品機械は世界で名立たる技術を持っています。世界中に和食が広がっていますが、当社も食品機械メーカーとして、和食とともに世界中に広がっていきけるように精進して行きたいと思っております。

日本クリエイション大賞受賞者

- 【大賞】 齊藤元章氏 株式会社PEZY Computing 代表取締役社長(東京都)
「次世代スーパーコンピューター」の開発で社会を変革する」
- 【技術革新創造賞】 セイコーエプソン株式会社 (長野県諏訪市)
「大量の水を使わず※、使用済みの紙をオフィスで新たな紙に」
(※機器内の湿度を保つために少量の水を使用)
- 【食文化貢献賞】 株式会社ヤナギヤ (山口県宇部市)
「世界シェア7割を誇る『カニカマ製造装置』」
- 【地域文化応援賞】 水野千夏氏 株式会社せん(秋田県秋田市)
代表取締役「『あきた舞妓』でまちを活性化する」

【盾デザイン】
澄川伸一氏(プロダクトデザイナー)
『メビウスの輪』
人類が創りだしていく文化や技術は永遠です。全てにおいて無限大の可能性を秘めています。そんな想いを躍動感のあるメビウスの輪として表現してみました。



なんでも 掲示板

by Yanagiya

2017年1月～2017年5月情報

関西支店 新社屋が竣工!

100周年記念事業の一つの関西支店が竣工し、3月28日より本格稼働しました。1階には事務所、2階には会議室、応接室、3階は社員寮となっています。



関西支店 支店長 住田 瑞夫

新しい一つの建屋の中でスタッフ全員が同じ方向性で仕事をする事でモチベーションも非常に上がっています。全員一丸となり仕事に取り組める環境を整えてもらった以上は、次の百年のため事業の発展に寄与できるよう努力、邁進して参る所存です。ユーザーの皆さんには引き続き何卒よろしくお願ひ申し上げます。倉庫も少し広くなりましたので、小さな機械の簡単なテストであれば、できるようになります。ご希望のお客様は、お気軽にお声かけください。

新入社員紹介

今年度は新入社員が6名入社いたしました。



新入社員工場見学にご協力頂き、ありがとうございました。

株式会社村田蒲鉾店様



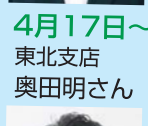
フジミツ株式会社様

林兼産業株式会社様

中途採用者紹介



3月1日～
設計部
久保田満さん



4月17日～
東北支店
奥田明さん



5月2日～
国際部
松本理誠さん

よろしくお願ひ致します。

白謙かまぼこ様研修

白謙蒲鉾の武山康平さんがオートフライヤーとサイレントカッターの構造と電気関連について、5日間の研修を受けられました。



インターンシップ

宇部工業高校1年生3名をインターンシップとして受け入れました。

写真左から
電子機械課 荒武一輝さん
機械科 三上竜太さん、田中智基さん



5月15日退職

お疲れ様でした!

宮本輝夫顧問 (73歳) 1968年入社 (23歳) 32歳で設計部長 取締役技術本部長
仁谷紗知子さん (71歳) 1973年入社 (27歳) 女性初の管理職 営業管理課長



49年3カ月と43年6カ月という長きに渡りヤナギヤに勤務されたお二人がこの度5月15日をもってご退職されました。お二人に思い出話等を聞かせて頂きましたので、ご紹介します。

入社をきっかけを聞かせてください

M: 私は大手企業に勤めながら山口大学工業短期大学に通い、卒業後、東京の会社に就職しましたが、何かしっくりこないことがあり、いろいろと考えておりました。そこで思い出したのが一昨年退職された同級生の澤さんのことです。宇部市に柳屋鉄工所という大手の下請けでなく、モノづくりができる会社があり、そこに入社すると言っていたことを思い出したのです。澤さんに相談したところ、会社へかけあってくれて、23歳の時に入社することができました。

N: 職業安定所の方の勧めで面接を受けたのですが、子育て中でしたので面接時に厳しいなと感じておりました。けれど、当時の藤本専務が自宅を訪ねてきて「採用します」と言って下さって家族と喜んだことを覚えています。当時は今のように育児休暇等はなかったのですが、家族や職場の方に恵まれ、とても働きやすい職場でしたので、続けて来られたのだと思います。

思い出に残っている仕事を教えてください

M: お客様に育てて、成長させて頂くことがたくさんありました。その中でも一つあげさせていただくとしたら、私の設計に対する考え方を教えて頂いたことです。あるお客様から、「カニ棒の能力アップをしたいけれど、トレー詰めでも多くの女性が並んで作業をしなければならないので、省人化できないか」という相談を頂いた時のことです。複雑な動きをさせることで省人化できるという思いで、設計者としてワクワクしながら図面化し、提案させていただきました。しかし、先方の社長は一瞥されて「そんな難しい機械を誰が使うの? 女性が使うんだよ。」と言われ図面を返されたのです。私はこれしかないと思っておりましたので、アイデアが浮かばないまま、期限の前日の夜を迎えました。とにかく何か書かなければと思い、チラシの裏にフリーハンドで絵を描き、当日の新幹線の中で一生懸命肉付けしたのですが、心は晴れないままで、担当者にひきずられるようにして社長にお会いしました。恐る恐るフリーハンドで描いた絵を見せながら「これだったら女性でも使いやすいですし、機械が低いので製品の流れが全部見えますし、いかがでしょうか」と提案をさせて頂くと「いいじゃない、それで行こう」と言われ、図面もないまま即決されたのです。その時に社長が「とにかく使う人の事を考えて、機械屋が好むような機械を作ってはいけません」とおっしゃられ、私の設計に対する考え方を教えることとなりました。それから私はいかにシンプルな機械を作れるかということに心掛けて設計するようになりました。設計される方は使う人のことを思い描いて「使いやすい機械設計」を心掛けて頂きたいと思っております。

N: 以前の会社ではスーツを着ておられるような方が多い職場でしたので、作業着に腹巻といったスタイルの方が営業におられることに驚きました。そのような職場でしたから、当時は事務処理の基礎となる部分が出来ておらず、それをいろんな方と話し合いながらシステムをつくりあげていったことはとても印象に残っています。



また、1979年のカニカマ製造装置の発売とともに、非常に忙しい時代を迎えました。組合の方に叱られながら、残業をしていますが、とても充実していましたし、会社も活気のあった時代だと思います。忙しい時には、お昼休みに社長室のソファで寝させてもらったこともありました。

今後のヤナギヤに望むことを教えてください

M: 自分の仕事に誇りをもって、どんな困難な仕事にも食いついて完成するまで頑張っていくような会社であり続けて頂きたいと思っております。

N: 若い人たちが持っている力をしっかりと出し切ってもらって、さらに発展させていただき、退職しても「ヤナギヤがこんな機械を開発した」といったいい情報がたくさん聞けるよう願っています。また、ヤナギヤがいつまでも必要とされ、愛され続ける会社であってほしいと思います。

柳屋社長より

お二人には私が入社した当時から支え続けて頂きましたし、私が40数年間、社長業を続けてこられたのも、お二人の力がとても大きかったと思っております。これからお二人の人生はまだまだ長く続いていきます。会社を退職すると人は錆付いていくと言われるかもしれませんが、ヤナギヤが困った時には相談させて頂く事もあると思いますので、お二人には錆つかないようにしていただければと思います。本当に長い間、ありがとうございました。

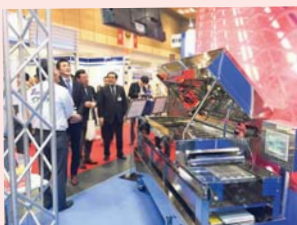


▼送別会



ご来場ありがとうございました

2月22日～25日、インテック大阪で開催されたモバックショウへ出展しました。光加熱焼成機(連続コンベア&ドラム式)を始め、光加熱式パワーフライヤー、IH式小型フライヤー等、8機種を出展させていただきました。



第8回肉類・水産加工機械部会

(一財)日本食品機械工業会の肉類・水産加工機械部会が愛媛県松山市で開催され、松山市内視察及び株式会社日本キャリア工業様を見学させていただきました。



親和会日帰り旅行

社員と家族46名が参加して福岡県柳川祭りといちご狩りに行ってまいりました!



メディア情報 マネジメントスクエア

ちばざん総合研究所から毎月発行されている「マネジメントスクエア 3月号」でカニカマ製造機で7割のシェアを持ち、さまざまなニーズにも応える企業として弊社が紹介されました。



週刊ポスト

週刊ポスト4月3日号の世界のシェアトップの中小企業コーナーで「カニ肉に限りなく近いカニカマ製造装置の世界シェア70%」として弊社が紹介されました。



宇部日報

宇部日報に設けられた「伝えたい 東日本大震災6年」で東北支店有田支店長が取材を受け、第1回目に掲載されました。今後も弊社が困っているお客様に寄り添って参ります。



加熱温度・波長・蒸気・時間など 条件を変えて“おいしさ”を追求してみませんか！

超高効率で省エネ！赤外線ヒーター放射率85%！

光ヒーターは加熱した石英管内部の高温フィラメントから放出される「光」を熱として利用した加熱方法です。ほとんどは目に見えない赤外線であり、非常に高効率な熱源で用途も広がります。また、直接加熱方式で媒体を介さず非接触加熱により対象物に吸収された赤外線エネルギーによるクリーンな熱源ですので、二酸化炭素削減や省エネ、省コストに最適な技術です。

赤外線光加熱 連続式焼成機

近赤外線

中赤外線

遠赤外線

素材に最適な波長(各ヒーター)で最高の焼きを可能にします。

赤外線ヒーター(近赤・中赤・遠赤)各種を組み合わせ焼成工程を自由にコントロール可能です。また、温度制御も自由自在であり、目的に応じてこだわりの1台を製作いたします。

- 出力調整により加熱条件を自由に設定
- エネルギー効率向上
- 職場環境改善・CO2削減
- 安全性・作業性向上



光加熱+蒸気 PAT.出願中

スチームオーブン

蒸気での蒸し工程と光加熱による焼き工程を合わせた1台2役のスチームオーブンです。従来の熱風式のスチームオーブン構造とは異なり、蒸気雰囲気中で光加熱により直接照射して仕上がりを自由にコントロールできます。また、蒸した後に光加熱を行えば表面だけ炙ることもできます。本装置では、効率、歩留まり、色付き、食感など、条件設定により、より良い製品を作ることができますので、お客様独自の最高の「おいしさ」を追求してみませんか！

- 高効率・時間短縮&省エネ
- 食感・歩留まり向上
- 圧力蒸気・せいろ蒸し(しっとり加熱)兼用構造
- 「蒸し」、「焼き」のみで使用可能

おいしさ追求、少量多品種生産、連続タイプへのテスト機用に！



(当社テストの一例)
同じ原料で焼成された製品。
右が当社スチームオーブンを使用。
色つやが良く、ふっくらと仕上がりに、個別包装資材との表皮付着もありません。

【表紙】 西川 慎 作「宙-Sora-」と「夕映-Yuubae-」

今回の表紙写真は前号のヤナギヤ100周年記念の作品「瑠璃波紋」に続き、同じく山口県山陽小野田市のM.Mガラス工房、西川 慎氏の作品「宙-Sora-」と「夕映-Yuubae-」です。

作者の西川氏はこのたび、昭和25年から続く山口県の文化振興者への奨励賞において、ガラス工芸の分野で初めて、平成29年度の「山口県文化振興奨励賞」を受賞されました。
(西川 慎氏 作品のコメント)

蒼い作品「宙-Sora-」は自然豊かな山口県の広大な空に浮かぶ星と大気を表現し、赤の作品「夕映-Yuubae-」は瀬戸内の素晴らしい夕日の空を切り取るようにガラスに閉じ込め制作致しました。丸く柔らかな形から上へ上へと上がろうとする伸びやかなフォルムは、今後も成長し続けるヤナギヤをイメージしています。
「株式会社ヤナギヤ」様の次の100周年に向け、この3点の作品が響き合い皆様心に何かを感じて頂ければ幸いです。



株式会社ヤナギヤ <http://www.ube-yanagiya.co.jp>

本社/工場 山口県宇部市善和189-18 〒759-0134
TEL(0836)62-1661(代) FAX(0836)62-1611
東京営業本部 東京都中央区日本橋浜町2-29-1 〒103-0007
NSK日本橋浜町ビル8F
TEL(03)5623-3466(代) FAX(03)5695-9511
関東支店 横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 〒230-0051
TEL(045)511-1492(代) FAX(045)502-1248
関西支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043
TEL(06)6908-4475(代) FAX(06)6909-4880
東北支店 仙台市宮城野区出花1-4-13 〒983-0012
TEL(022)254-2888(代) FAX(022)254-2889