Yanagiya News

willow

2018.10 vol.91
http://www.ube-yanagiya.co.jp

「暮らしの中に『ヤナギヤ』(新会社案内パンフより　イラスト:いわさきしょうこ)」

Menu

- ご来場御礼「FOOMA JAPAN 2018」
  &「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」
- "おいしい"を届けたい！
  「兵庫県漁業協同組合連合会様
  連続式海苔自動伸ばし火入乾燥装置」
- ハラルを学ぶ
  「山口大学工学部留学生　シャヒラさん社内講演」
- ワールドニュース
  「海外メンテナンスサービス最前線！　小野哲男」
  「初めての海外出張！　設計部　星出義雄」
- 若旅 in やまぐち2018
- 未来への扉！　「東京営業本部」
- なんでも掲示板
- おいでませ、山口へ　「山口ゆめ花博」開催中！

FOOMA JAPAN 2018国際食品工業展

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

www.foomajapan.jp

ご来場、誠に有難うございました。

アジア最大級の食のトレードショー「FOOMA JAPAN2018」は、平成30年6月12日（火）～15日（金）の4日間、過去最高となる798社が出展し、東京ビッグサイト東展示棟１～８ホール全ホールにおいて「食の技術は無限大。」をテーマに開催されました。今回は日本食品機械工業会創立70周年というメモリアル開催でしたが、昨年に続き10万人越えとなる10万210名（うち海外4,195人）の来場者で賑わいました。

当社におきましては、「練り技術」「加熱技術」を中心に最新機種を一同に展示しPRに努めました。特に、形状・安全性・洗浄性・運転効率・安定性など、多くの改良が加わり初展示となった「サイレントカッター（皿カバーフルオープンタイプ）」は、練り製品業界のユーザー様を始め来場されたお客様から、多くの注目を集めることが出来ました。

当社ブースにお立ち寄り頂きました皆様、誠に有難うございました。

【出展機械】
- サイレントカッターSCA230-J
- 減圧･加熱式細断撹拌混合装置 ボールカッターBC40C
- 減圧･加熱式撹拌混合装置 マイクロミックスRLV15-H
- 連続式パワーフライヤーFCHM240
- バッチ式小型IHフライヤーFIH40
- 連続式光加熱焼成機
- 搾汁機ツインマイスター

2018FOOMAヤナギヤブース（東５R-11）

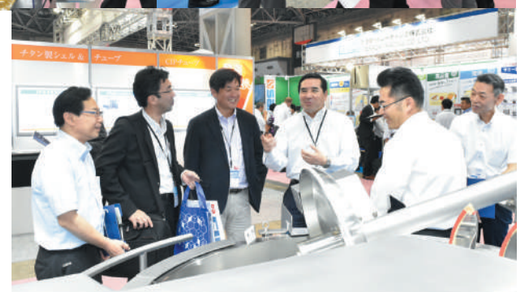
※サイレントカッター　フル旋回時

作業効率向上！安全性向上！

初出展のサイレントカッターSCA230－Jタイプは低振動設計により、より安定した運転を可能にしました。形状も全体的に角をなくし、丸みを帯びたＲ設計でデザイン性を高めるとともに、安全バーを取り付けるなど、作業者の安全性にも配慮した構造となっています。また、皿カバーの開閉がフルオープン（縦＋横の２段階）出来るため、使用後の機械の洗浄作業性が目視確認しながら簡単に安全に洗浄できます。

▲レポーターの「大川藍さん」

展示会場ではテレビ東京の教養・ドキュメンタリー番組のスペシャル放送枠で放送されている「メリクリウスの扉＃10」の取材があり、多くの出展企業の中より4社が取材され、7月1日に全国放送されました！



ひょっこり、シャヒラはん！

▼エジプトから留学生、シャヒラさんも展示会に参加。
展示会スタッフとの食事会にも参加して頂きました。

東京ビッグサイト東京展示棟から会場を変更し「FOOMA JAPAN 2019」開催！

西棟 南棟

次回開催のご案内
※次回は東棟ではありません

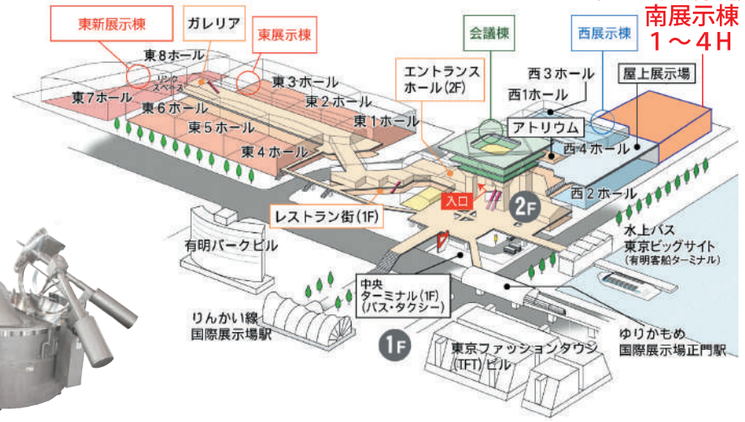
2019年は、東京オリンピック・パラリンピック準備のため、東京ビッグサイト西展示棟・南展示棟を使用し開催されます。

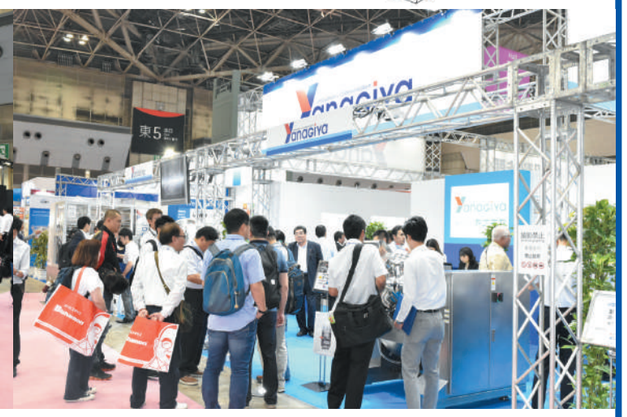
2019 東京ビッグサイト 西１～４ホール 南１～４ホール ▶ 2020 インテックス大阪 １～６号館

2019.7/9（火）-12（金）

（2019.6完成予定）南展示棟１～４H

食の技術のニッポン力。





ご来場、誠に有難うございました。

ジャパン・インターナショナル・シーフードショー
Japan International Seafood & Technology Expo

8月22日～ 24日の3日間、835社が出展して第20回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー（主催：一般社団法人 大日本水産会）」が東京ビッグサイト東5･6ホールを会場に開催されました。

本展示会では「すしEXPO 2018」「国際水産養殖技術展」「鮮度流通技術展2018」「フィッシュネクスト技術展 2018」が同時開催され、水産関係者を中心に34,018名が来場されました。

当社からは「パワーフライヤー」「新型魚肉採取機」「裏漉機」の3機種を出展しPRに努めました。

鮮度流通技術展2018 Freshness Keeping and Distributing Technology Expo 2018
すしEXPO
フィッシュネクスト技術展
InterAQT'18

“おいしい”を届けたい！兵庫のり発信拠点

兵庫県漁業協同組合連合会

JF兵庫漁連のり加工センター様

3時間処理がわずか8～12分に！バッチ式での重労働も解消！

連続式海苔自動伸ばし火入乾燥装置を導入

JF兵庫漁連 のり加工センター（姫路市白浜町）　掲載写真ご協力：兵庫県水産振興基金様

ＪＦ兵庫漁連（田沼政男会長）様では、昨年より姫路市白浜町に新たに建設を進めて来られた「のり加工センター」が本年１月に完成し、「兵庫のり」の新たな生産拠点として現在順調に稼働中です。

当加工センター様では新工場建設に当たり、「安心・安全な『兵庫のり』の生産」をテーマに様々な生産設備が新たに検討され、その中で当社の「連続式海苔自動伸ばし火入乾燥装置」を導入して頂きました。

安心・安全で“おいしい海苔”を作りたい！

JF兵庫漁連　のり加工センター工場長　小林豊弘様のコメント

新加工センター建設においては計画時から、「人手によって行われていた外注でのバッチ式乾燥を取り止め、自社にて連続式乾燥を行うこと」、そしてもう一つは「生産状況をデータ管理化すること」を主な目的としていました。

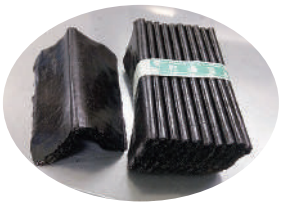
ヤナギヤさんの「連続式海苔伸ばし火入乾燥装置」を導入するにあたり色々とメリットを考慮する中で、「人手不足や重労働の改善が可能なこと」また、これまでとは異なり「冷凍庫保管した新鮮な一次加工海苔をそのまま必要なだけ火入できること」、「乾燥時間が従来の３時間から約８～12分（海苔の品種によって異なる）で行え、品質的に良くなるということ」、「文庫工程が必要なくなる」など、様々なメリットが考えられました。

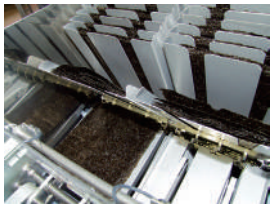
実際に導入し現在まで稼動している中で日々感じることは、予想された通り、品質的に良好な結果が得られていると同時に、生産状況に合わせて「その日だけの乾燥」が可能になったということです。また、生産管理にしてもデジタル制御によってシステムも整い、省人化、省力化、デジタル化が図れましたので大変満足しています。

当加工センターが、安心・安全な「兵庫のり」の普及に向け、消費者、生産者、組合のニーズに応える製品作りの新たな拠点となるよう私たちも努力して参る所存ですので、ヤナギヤさんにもこれからもメンテナンスなど面倒を見て頂きますようお願いしておきたいと思います。

▲連続式海苔自動伸ばし火入乾燥装置（入口側）

▲連続式海苔自動伸ばし火入乾燥装置（出口側）





※折れ曲がった一次乾燥海苔を 10 枚毎にまっすぐに伸ばしながら乾燥します。

◀兵庫県の海苔養殖は、東は神戸市から西は赤穂市、南は淡路島と県下の瀬戸内海地区一円で行われており、これらの生産された『兵庫のり』は、加工センターにおいて「焼きのり」、「味付けのり」等に加工され販売されています。

JF兵庫漁連 のり加工センター
〒672-8023 兵庫県姫路市白浜町字万代新開甲912-8
TEL（079）240-9955　FAX（079）240-9956

JF兵庫漁連（兵庫県漁業協同組合連合会）
〒673-0883 兵庫県明石市中崎1丁目2番3号 兵庫県水産会館内
TEL（078）940-8011　FAX（078）917-3811

エジプト、ハラルを学ぶ！

シャヒラ・セッド・アーメイド・モハメド・アリィさんが2回目講演

５月初旬から約２ヶ月間、エジプトより留学中のシャヒラさんをインターンシップ研修生として当社国際部にお迎えしていましたが、研修終了に伴い、「ハラル」について社内講演して頂きました。
国際部の柳上さんが通訳をしながらですが、直接エジプトの方からハラルについて学ぶことが出来、大変勉強になりました。

イスラム教の人々は、イスラム国で生活する上で「ハラル」ということを気にしたことはありません。ところが海外へ出たら、「ハラル」かそうでないかを気にする必要があります。私の場合は日本へ来てから１年間は、日本の食べ物のほとんどの原材料が何か分からなかったため、ベジタリアンになることにしました。

2015 年の調査ではイスラム教徒は世界に 18 億人いることが分かっています。これは世界人口の 24％に値します。これだけのイスラム教徒は「ハラル」に気を配る必要があります。

「ハラル」はアラビア語で“許可されたもの”、“合法的なもの”を意味します。イスラム教徒の生活全般はコーランによって規定されており、ここでは許可された食べ物や飲み物を指します。なので、コーランによって禁止されているものとそうでないものに分けることができます。例えばアルコールは禁止されています。少量・多量に関わらず、アルコールは精神やからだに悪影響を及ぼします。例えば判断力を鈍らせたり、病気の原因にも成り得るためです。

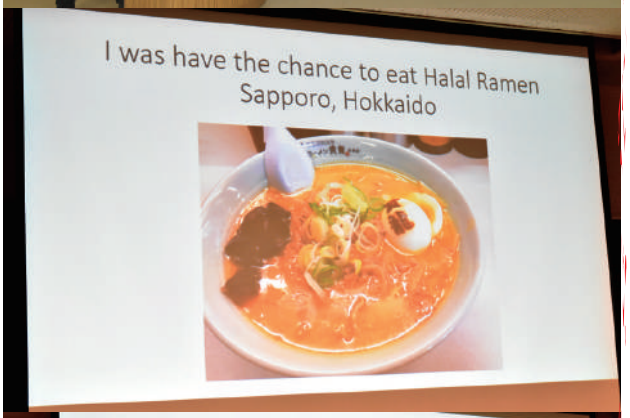
豚も禁止されています。豚肉や豚の血液など、豚に関する全てのものが禁止されています。これは豚があらゆるもの（血や泥）を口にするというのと、さまざまな病原菌を持っており不衛生だというところからです。また、死んだ肉や血を食べるライオンやワシなどの捕食動物も禁止されています。

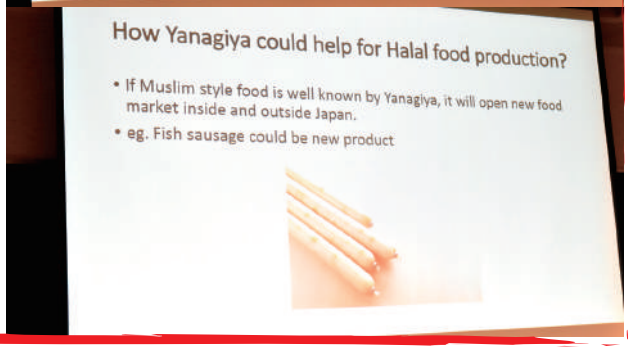
次に、許可されているものについて紹介します。果物、野菜、海産物、草食動物は食べることができます。この草食動物に関しては、屠殺が正規の手順で処理されたものでなければ食べられません。この作業はイスラム教徒の特別な資格保持者によって行われます。筋肉の緊張をほぐしリラックスさせて、ビスミッラ（神の御名において）という御祈りをします。そしてナイフで頸動脈を切ります。そしてすべての体内の血を抜いてから解体します。電気ショックや、ガスを使用して処理された畜肉を食べることはできません。

日本においても東京の日本イスラム文化センター大塚モスクに申請することによってハラルマークを取得することができます。私は北海道の札幌でハラルマークを取得したラーメンを食べましたが、とてもおいしかったです。こうして日本食を楽しむことができたので良い経験になりました。

私はハラルという考え方をより多くの人に知ってもらいたいと思っています。特に、2020 年には東京でオリンピックが開催されますので海外からたくさんの観光客が来日します。このままでは、多くのイスラム教徒たちは日本食を試してみたいと思っても試すことができません。私は、ヤナギヤがハラル食品について理解することは、国内外の新しい市場を開拓することにつながると思います。

最後に、前回の Willow で紹介されていた魚肉ソーセージはハラル食品としてエジプトでも売れると思います。更に多くの日本食をハラル食品としてイスラム教徒たちが食べられるようになることを期待しています。





海外メンテナンス最前線！

訪問国 20カ国
海外ユーザーからご指名！

製造部 参与（元製造部長）

世界を飛び回る！「小野哲男（64歳）」

※小野参与のパスポート

入社1年4ヶ月
海外初出張！

設計部 **星出義雄**（25歳）

今回のワールドニュースは海外ユーザーから訪問メンテナンスのご指名がかかるほどの技術者、製造部参与の小野哲男（64歳）をご紹介致します。また、このたび小野と同行し、初の海外出張（中国）において、カニカマラインの納品を経験した入社2年目の設計部、星出義雄（25歳）の出張レポートをご紹介致します。

＜海外メンテナンスでの苦労話＞

海外でのメンテナンスの場合、ユーザーのエンジニアとの信頼関係が最も重要になります。特にヨーロッパやアメリカのエンジニアはプライドが高く、納得するまで説明が必要となります。自己主張の強い国では黙っては聞いてはくれませんのでプレッシャーがあります。今ほど歳を重ねてきますとそうはないのですが、若い頃は日本から来た技術者がどの程度のものかいつも試されていました。チーフエンジニアが認めてくれないと説明も聞いてくれないのです。部品を作れと言われるので溶接して作って渡すと、本当は必要のないものであり、技術を試されたんだということを認識させられました。逆に東南アジアでの指導はよく話を聞いてくれます。

＜コミュニケーションの方法＞

海外では基本的には英語ですが、実を言うと英語もそんなに必要ではありません。私も話せませんが、上手でなくて良いんです。身振り、手振り、時にはスケッチで絵を描きながら機械の前でジェスチャーで説明すれば何とかなるというようなことで何十年もやってきました。なんと言っても『気合』と『度胸』ですよ！

そうは言っても、中国では英語が通じませんので一人のときは少し不安になります。営業マン（国際部　係長　張永恒）は最初と最後、あとは一人でメンテナンスをすることもあります。しかしながら、我々は営業とは異なり話すことが多いわけではなく、目的があってメンテナンスに呼ばれているわけですから、機械のセッティングか修理ですのでここでも『絵』と『漢字』で何とかなるものです。

ちなみに、中国では『老師』と呼ばれ、台湾では『組長』『親分』と呼ばれることもあるんですよ！ここでは日本人は皆『先生』なのです。欧米とアジアでは歴史的背景から日本人への対応は少し異なることを私自身としては感じることがあります。

＜海外指導でのポリシー…目を離したら負け！＞

海外ではエンジニアも“大男”で、お互いに最初は“こいつは何者か”と思っています。指導するときには目を逸らさずにちゃんと相手の目を見ながら説明することが大事です。

特にケガをしてはいけませんので危険なことをした場合や調整の際に手荒くやっていた時にはきつく怒ることもあります。当社の機械できちんと商品を作ってもらって、喜んで頂くことが何よりだと思っています。ただ、お客様なので私が強すぎて勝ってしまうことは良くありませんが、負けてしまうと指導できなくなりますので、そこのバランスが難しいところです。

＜今でも大事にしている忘れられない上司の言葉＞

最近、この歳になって周りの人たちからよく言われるのですが、“小野さんは元気に仕事しているね”とか“よく海外に一人で行けるね”など声をかけられます。

私の中では何歳になっても頭の中に、入社数年後の20代後半の頃に上司であった西山検治さん（当時は課長で後に製造部長、営業部補佐役としてご活躍）から頂いた言葉が忘れられずに残っています。当時ボールカッターの修理で部品手配に40万円かかることを電話で確認した時に西山さんは「お前の言うことは分かるが、それが良いのか悪いか判断することは電話では難しくて俺には分からない。だけど、お前がそう思うんであればやれ、後は俺が責任を取る。」と言って頂きました。今でも心の中にそれがあるから裏切ることは出来ない、まだやめることは出来ないという思いです。

＜エピソード　笑い話その①＞

※笑い話その②～⑤まではマンガでお楽しみください！

ベラルーシでの出来事ですが、作業着でメンテナンスをしていたところ、急にロシア営業担当の岩本氏と国際部の谷村部長がお客様や美人スタッフと一緒にやってきて、ナチュラルパークへ行こうと誘われました。親切心で観光に誘われたので慌ててウインドブレーカーを着て車に乗ったのはいいのですが、外の自然公園はマイナス20度くらいの極寒の中で、10分か20分かですが凍死しそうになって直ぐに帰りました。この時ばかりは本当に死ぬと思いました。

8月1日～10日、中国の某カニカマメーカー様へ「斜めカニ蒲鉾製造設備」の納品に訪問させて頂きました。海外は初めてであるため、出張前にパスポートの申請をするなどの準備を行い、期待と不安を胸に出発しました。同行して頂いた製造部の小野参与は、海外出張のスペシャリストの方なので、空港に入国した際やホテル、メーカー様への行き帰りなど、様々な事を助けて頂きました。

今回の搬入は3階のため、大型の機械は現地のスタッフがクレーンを使って工場に搬入し、小型の機械は運送用の木枠梱包を外し、私たちがエレベーターで搬入しました。私はこれまでに、機械を2階以上の場所に搬入した経験がなく、クレーンを使った大型の機械を搬入するのを初めて見ていましたが、吊る位置や搬入方法など、的確な判断と操作が行われ、重量屋さんの豊富な経験や技術力など私たちと部門は異なりますが、プロの技術職であると感じました。

機械の据え付け後は、機械全体を洗浄し、試運転を行いました。試運転の際は、お客様と一緒に機械の調整を行い、「スーパースノークラブ」と「スノークラブ」の生産を行いました。出張先で、初めてカニカマ製造装置の調整を行ったため要領よく動かすことが出来ませんでしたが、小野参与の的確な指示のもと調整を行い、最後に安定して生産が出来た時に、大きな達成感を得ることができました。

また、出張初日から4日後の8月4日より、国際部の張係長が合流しました。それまでは、私は中国語を話すことができず、翻訳機を使いながらでの会話で、小野参与が身振り手振りで説明や話しなどのコミュニケーションをとられていました。しかし、張係長が中国語で会話しているのを見て、身振り手振りでもコミュニケーションはとることができるが、言葉を少しでも話せるとコミュニケーション取りやすく、海外に行く際は、その国の言葉を勉強しておくことは大切であると実感することが出来ました。

空いた時間には、上海市の東方明珠塔周辺にも行き観光気分も味わうことが出来ました。ここは海外からだけではなく国内の観光客も多く来ていて大変賑わっていました。遊覧船も出ており、夜にはライトアップされてとても綺麗だそうです。

今までは国内出張しか行ったことがなく、今回の初めての海外出張に出て行くことでかけがえのない体験が出来ました。ヤナギヤの機械で海外のカニカマが作られていることを実感でき、そして、ヤナギヤは世界のヤナギヤであることを知ることが出来ました。今回経験したこと、感じたこと、知ったことを自分の力にして、世界のヤナギヤの一員として頑張れるように、これからも努力していきたいと思います。

若旅 in やまぐち 2018

山口県内オリーワン企業訪問
と
観光魅力発見の旅３日間

山口県内オンリーワン企業訪問
と
観光魅力発見の旅３日間

若旅 in やまぐち 2018

『若旅in やまぐち2018』は西京銀行様と山口県の共催で2013 年よりスタートした事業です。今回で６回目となり、今年は８月28日から30日までの3 日間、全国の大学生合計40名の学生さんが参加して開催されました。
本ツアーは東･西コースに分かれ山口県内の企業視察と観光が組み合わされいますが、当社は２回目から協力要請をお受けしており、学生さんたちへの社長講演と工場見学が毎年恒例となっています。西コース訪問先企業のトップバッターとして、地元山口大学をはじめベトナムからの留学生や台湾の大学生、関西方面からの参加学生など合計21名をお迎えしました。
本事業におきましては、山口県内における県内企業の視察と観光を同時に行うことで、県内交流人口の増加、就労･定住の促進および観光市場の活性化が目的ですが、参加者の目的意識も高く、企業レベルを上げていくことが本事業の目的につながることを毎回深く認識させられます。

広島経済大学３年　林　祐介さん

私は広島出身なので、中・四国範囲内で就活をして行こうと考えており、山口県は就職先の候補地ですので、今回の企業視察で山口県内の魅力ある企業を発見するために参加させて頂きました。
柳屋社長の講演では、脳科学の話はとても面白いと思いました。また、中小企業であっても世界シェアを拡大している企業の考え方は、目線が日本ではなく世界を向いているんだと感じました。これから社会に出て行くにあたり思うことは、今後は日本市場だけでは商売はやっていけなくなると思いますので、就職先の企業なのか起業して何かするにしてもヤナギヤさんのように世界シェアを狙っていけるように頑張って行きたいと思います。

山口大学３年　山田　玲奈さん

山口県内への就職を希望していますが、まだどのような企業があるのかも調査できていない中、このような素晴らしい企画があると知り、応募させて頂きました。
ヤナギヤさんはカニカマや蒲鉾を製造する機械メーカーだとテレビ等を見て知っておりましたが、映像で様々な事に取り組まれていることを知り、このような機会に参加することで知ることができる企業の情報があるのだなと感じています。
また、柳屋社長のお話では、ヤナギヤさんのことだけでなく、就活生目線で色々と話をして頂き、とても勉強になりました。特に“人材”の話は心に残っており、人材以上になれるよう、これから心がけていきたいと思います。

未来への扉

ー東京営業本部の挑戦！ー

NSK日本橋浜町ビル屋上からスカイツリーを望む

※8Fが東京営業本部フロアー

2015年２月、未来への扉を拓くため「雑食性企業ヤナギヤ」を掲げ、日本橋のNSK日本橋浜町ビル（日本水産機械工業協同組合所有）の８階に「東京営業本部」を新設し、各部署のサポート体制も整えながら３年が経過いたしました。

東京営業本部では今日まで、従来のヤナギヤカラーをカメレオンカラーに染め、製菓・製パン・惣菜など、少数精鋭のスタッフで様々な業界でお客様のニーズに応えるべく奮闘を重ねて参りました。

特に国内の様々な展示会への出展により、各方面からの様々なご要望の実現化に向け、お客様と共にテストを重ねる中で、実績と信頼を獲得しながらチャレンジを続けています。今後も様々な展示会への出展計画がありますので、是非足をお運び頂ければ幸いです。

業界が多岐にわたるため、ヤナギヤの知名度は低く、営業の苦労は大変なものがありますが、技術本部を中心にそのバックアップ態勢も整えながら、全社員が東京営業本部に未来への夢を馳せています。

2018年8月28日(火)・29日(水)・30日(木)
外食ビジネスウィーク 2018

フードシステムソリューション 2018 9.26wed ▸ 28fri 東京ビッグサイト 東ホール

ご来場有難うございました。

【出展機械】
- パワーフライヤー
- mini-J
- 卓上式光加熱焼成機

←昨年は林文部科学大臣が
突然ヤナギヤブースに！
スチームオーブンをご見学されました。

今後の出展予定ご案内

第8回 農業ワールド
ブース番号 6ホール32-11

会場：幕張メッセ
会期：2018.10/10(水)-12(金)
10:00～18:00（最終日のみ17:00終了）

【出展予定機械】
- 小型豆乳製造装置「ま～めイド」
- 卓上式豆腐製造装置「mini-J」
- 採肉装置「ポテトマッシャー」

国際粉体工業展 東京2018
ブース番号 東1ホールG-04

会場：東京ビッグサイト
（東1・2・3ホールおよび会議棟）
会期：2018.11/28（水）-30（金）
9:30～17:00（３日間とも）

【出展予定機械】
- ボールカッターBC40C
- マイクロミックス
- 乳鉢式マイクロミックス
- 粉ふるい機

2019
- ●化粧品開発展（COSME Tech 2019） 幕張メッセ
  2019. 1/30(水)-2/1(金)
- ●MOBAC SHOW 2019 幕張メッセ
  2019. 2/20(水)-23(土)

なんでも掲示板

by Yanagiya

2018年6月～2018年9月情報

山口県議会総務企画委員会調査視察

7月24日（火）、山口県議会の柳居議長をはじめとする山口県議会総務企画委員会（平岡委員長）8名と随行者6名、宇部市選出県議会議員5名の19名の皆様が弊社を訪問され視察されました。

メディア情報

（仮題）「最強の日本の中小企業」取材

立命館大学 金准教授と高知大学 寺崎講師が2019年3月出版予定の『最強の日本の中小企業（仮題）』の取材の為、訪問されました。この本は、世界 Only Oneになれた企業ストーリーを考察することで、次の世界一を夢見る中小企業及び企業家の方々へその背景を伝えていくものです。また、それを支援する行政や関連団体のあり方について示唆をまとめ、グローバル企業の理論的分析枠組みに基づいて、世界一のグローバル・マーケット・シェアをもつ中小企業の複数事例を分析し、それらの成功要因を究明することが目的ということです。

立命館大学　経営学部 准教授 金昌柱 様

この度は期待をはるかに超えた勉強になりました。
この度は期待をはるかに超えた勉強になりました。一研究者として学ぶことがとても多く、モチベーションも高くなりこれからも楽しく取り組ませて頂きたいと思います。カニカマ製造機械の実演も見ることができ、最高の機会でした。

高知大学 人文社会科学部 講師 寺﨑新一郎 様

経営上の細かなポイントに至るまで、丁寧にご教示いただき、疑問点を解消することができました。また、図らずもカニカマ製造機の試運転を見学することができ、生き生きとお仕事されている従業員の方々を見て、海外における日本食の人気を支えているのは、ヤナギヤ様のような企業があってこそだということを確信いたしました。

早速、帰りの新幹線では二人でカニカマを買ってビールを飲みましたが、格別の味わいになりました。

カニカマPCR？

8月30日、31日、東京ビッグサイトで「イノベーション・ジャパン2018～大学見本市＆ビジネスマッチング～」が開催され、山口大学での研究成果として、赤田研究室より当社との共同開発である「ＤＮＡ大量合成ＰＣＲ装置」が出展されました。本装置には、コア技術の一つとしてヤナギヤ（＝カニカマ製造機トップシェア企業）の温度管理技術が生かされていることから「カニカマＰＣＲ装置」と名付けられて紹介されました。

山口大学　常務取締役
教授 赤田倫治氏　藤本哲憲

海外展示会情報

海外の2つの展示会に出展します！

ALLPACK INDONESIA
10月17日（水）～20日（土）
インドネシア(ジャカルタ　Jkt International Expo)
ブース番号：B3-G012
https://allpack-indonesia.com/

China Fisheriese Seafood Expo 2018
11月7日(水)～9日(金)
中国(青島　Qingdao International Expo Center)
http://chinaseafoodexpo.com/

全かま情報

蒲鉾夏期大学

第59回蒲鉾夏期大学が、8月29日～31日、東京海洋大学で51名が参加して開催され、弊社から関東支店原田が参加させて頂きました。

関東支店　原田翔太

この度、蒲鉾夏期大学に参加させて頂きました。3日間でしたが、すりみの成分特性や蒲鉾の製造方法、調味料の種類や味への影響といった製品に関わる事、工場内の菌や虫の繁殖やサイクル等またHACCPの事を大変分かりやすく学ぶ事が出来ました。今後とも御客様へ、より良いご提案が出来るようにこの度学んだこと生かしていきたいと思います。

インターンシップ

このたびインターンシップで、小野田工業高等学校、宇部高専、山口東京理科大学から各１名を受け入れました。当社ではこの度より、高専及び大学からの参加者につきましては、技術本部を主管部署とする新たな研修を開始しました。

宇部工業高等専門学校

山口東京理科大学　工学部

小野田工業高校

（※レポート本文からの抜粋です。）

ヤナギヤでは機械を作るのではなく、「おいしいを作る機械屋さん」を目標にして常に「おいしさ」を追求して仕事をされていました。凄く感銘を受け、そうする事でお客さんに必要とされる企業になっているのだと感じました。

現場実習では、某企業の機械テストと製造に携わらせて頂きましたが、全てオーダーメイドで製造しているので取引先企業の条件に応えるために、開発部の方々と試行錯誤を繰り返しながら改良し、修正を行った箇所が上手くいくことで「ものづくり」の楽しさとやりがいを感じることが出来ました。

私は実習をさせて頂いて実感したことが２つあります。１つ目は、「働く」ことの大変さです。実習を通して、「働く」ことは大きな責任とプレッシャーが伴い肉体的にも精神的にも疲労を感じました。企業先の製品を納期までに完成させないといけない、秘密事項もたくさんあり内部以外に情報を漏らしてはいけない、その中で実習をさせて頂いているという緊張は凄くありました。

２つ目は、職場環境の大切さです。株式会社ヤナギヤの皆様は凄く優しくて、楽しく仕事をされていました。職場環境が整っていることで意見を発表しやすく、会社に行きたいと思うモチベーションになると思いました。そうすることで、良い製品を開発し、製造されているのだと思いました。

また、「コミュニケーション能力」が１番大切だと教えて頂きました。情報や意見を他の人に的確に伝えることが出来なければ、仕事は上手くいきません。人間関係も上手くいきません。会社は一人で動かすことは出来ず、周りの方々との連携が必要です。そのことを忘れずにこれからの学校生活の中で自分と関わっている人との関係をより良いものにしていこうと思いました。この経験は仕事だけではなくこれからの人生にとって素晴らしい財産となりました。

研修期間中は設計部に在籍し、2D-CADを用いた部品の製図や、開発試験の見学をさせて頂きました。私はインターンシップを行う前まで、設計の業務とはCADを用いて歯車や軸受けなど部品ごとに図面を描き、それを合わせて機械全体の設計図にすることが主な仕事だと思っていたのですが、実際に設計部で業務に参加すると、その仕事の流れが反対であることが分かりました。また、機械全体の設計を行う際には、その動きを頭の中でイメージし、要望と合うよう工夫したり、工具が入るスペースを事前に用意するなどの工夫もありました。これらの工夫は、私が大学の講義で設計を行う際には考慮してこなかったものですが、製造する側や、依頼者のことを考えるとどれも必要であると感じました。

また、開発部では機械開発に多くの人が意見を出し進行する中で、自分の意見も出すことが出来、その中で試験機の性能が向上していく過程を体感して多くのことを学ぶことができたと思います。試験機を作る際には、CADで細かく製図を行うより、問題点解決の創意工夫に時間をかけることが重要であり、設計図は大まかに描き、その動作や形状を考慮する方が開発として大事であることを学ぶことができました。

次に、モータやセンサに始まり、ロボットやその制御装置に至るまで、すべての部品は何がやりたいかを目標において選定する必要があるということを教えていただきました。

今回のインターンシップでは、開発での体感や部品の図面作成、製作まで、とても貴重な経験ができました。この経験を生かして、卒業研究での設計を行いたいと思います。

また、今回得た経験を心に刻むとともに、就職活動にも生かしていきたいと思います。

新入社員も同行してモノづくりのベースとなる弊社協力企業様を訪問させて頂きました。

キャリア採用

4名が入社！　皆様、よろしくお願い致します。

製造部
金子直葵（22才）
（かねこなおき）

製造部
木村栄二（36歳）
（きむらえいじ）

国際部
村木慶太（44歳）
（むらき　けいた）

国際部
宮川　裕（33歳）
（みやがわひろし）

親和会BOWLING大会

余った商品争奪じゃんけん大会！

8月18日、毎年恒例のヤナギヤ親和会ボウリング大会が、40名が参加して開催されました。

優勝　営業部　松田さん
２位　生産管理部　仲野さん（左）
３位　開発部　今井さん（右）
H/G　営業部　松田さん

おいでませ、山口へ

明治維新150年記念事業／第35回全国都市緑化やまぐちフェア
2018年 9月14日(金)～11月4日(日)

山口ゆめ花博

山口から花・緑・公園の新しい魅力がはじまります。

メインキャラクター
やまりん

サポートキャラクター
ちょるる

ただ今開催中!

9月14日、山口きらら博記念公園(山口市)を会場に、緑の大切さを伝えようと毎年各地で開かれる「全国都市緑化フェア」が、「山口ゆめ花博」として開幕しました。

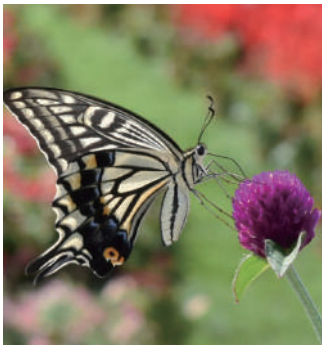
オープニングセレモニーでは、村岡山口県知事が「見て、感じて、参加して、夢の未来公園をめいいっぱい楽しんでいただきたい」と挨拶。 続いて、山口県出身の卓球メダリスト・石川佳純選手らによりテープカットが行われ、期間中は50万人以上の入場者数を目指しています。

会場には1000万輪の花々が咲きほこっているほか、ひと際目立つ高さ30メートルの日本一高い木のブランコや日本一長い竹製のコースターなどの遊具が設置され、自然の魅力を感じてもらう8つのゾーンが設けられ、イベントも盛り沢山で開催されています。「山口ゆめ花博」は、11月4日まで52日間にわたって開催されていますので、是非、足をお運びください。

▼ウェルカムゾーン

※詳しくは「山口ゆめ花博」ホームページをご覧ください。

▼花の谷ゾーン



やまぐち産業維新展で企業PR!

「山口ゆめ花博」は「山口から開花する未来への種まき―150年を振り返り、次の150年につなぐ―」をテーマとして開催されています。そして、県民の知恵・技・エネルギーを結集した「みんなでつくるフェア」を目指し、未来に向けた「県づくり」「人づくり」に取り組まれています。

このような趣旨を踏まえ、9月16日、17日の2日間、会場内の多目的ドームを会場として、県内企業のＰＲやものづくり人材の育成・確保に向けた総合的な産業交流イベントとして「やまぐち産業維新展」が併催され、当社も参加し、「戦略産業雇用創造プロジェクト」出展ゾーンにおいて企業PRに努めました。

県内企業の優れた技能・技術の展示や体験・参加型イベント等、様々な展示内容で企業と県民(小・中・高校生、保護者)とのマッチングが図られました。

平成30 年台風第21 号、および平成30 年北海道胆振東部地震による被害にあわれた皆様に謹んでお見舞いを申し上げます。一日も早い復旧、復興を心よりお祈り申し上げます。

【表紙】「暮らしの中に『ヤナギヤ』」

今月の表紙は前回号に続き新会社概要カタログ内のイラストです。紹介ページでのタイトルは「Life Creation by YANAGIYA」で、サブタイトルには“ 暮らしの中に「ヤナギヤ」” と記しました。

私達の暮らしの中には様々な製品が存在しますが、そこにはヤナギヤの機械で作り出された「伝統食品」、「お菓子」、「ペットフード」などの「食品」、軟膏や錠剤などの「医薬品」や「化学工業製品」などがあります。これらの多くはお客様のご要望による「こだわりの機械」によって作り出されていますが、そこには技術者の思いや覚悟が隠れています。また、その中には長い伝統製法をも覆した加工装置も誕生し、新製法で生まれた製品は、より美味しくなって、今、多くの人が口にされています。

私達ヤナギヤは、これからも「相談されやすい企業」「何にでも対応できる企業」「困ったことを解決できる企業」を目指し、暮らしの中の幸せを創造する企業でありたいと考えています。

Innovation & Communication Yanagiya

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

ヤナギヤニュース willow 2018年10月号 vol.91
編集発行日：2018.10.5
編集発行元：株式会社ヤナギヤ経営企画部