

多様な人たちが役割を發揮して輝ける農業を目指して

京丸園株式会社

所在地 浜松市南区鶴見町380-1
 代表者名 鈴木 厚志
 創業 平成16年10月
 資本金 27,600千円
 従業員数 100人
 主要製品 姫ねぎ、姫みつば、ミニちんげんなど
 電話 053-425-4786
 F A X 053-425-5033
 U R L <http://www.kyomaru.net>



農業にかかわる人すべてが笑顔に

農家の長男として、当たり前の実家の農業を継ぎ、農業の世界に入った鈴木代表。就農して10年ほど経った頃、農作業に忙殺される日々の中、売上げの伸び悩みも重なり、これまでの農業のありかたに限界を感じた。そこで、自分はどんな農園を作りたいのか、悩み抜いた末、野菜を作る人も、買う人も笑顔でいられるという思いを込めた「笑顔創造」という理想にたどり着いた。それ以降、「笑顔創造」を経営理念に掲げ、平成16年に法人化し、京丸園株式会社を立ち上げた。



▲野菜の収穫作業の様子

時を同じくし、一人の障害のある人を初めて受け入れる機会があった。農園に加わった彼を支えようと、職場の雰囲気は良くなっただけでなく、彼のために作業の方法や行程を見直すなどの工夫をすることにより、作業効率も向上した。

障害のある人が職場に加わることにより職員や職場に驚くべき変化がもたらされた。そのことに感銘を受けた鈴木代表は、農業においても、多様な人材を受け入れて、みんなで知恵を出し合えば必ず強い会社になれる、と確信した。それ以来、毎年1人障害のある人を受け入れ続けており、平成31年1月現在では、同社で働く100人のスタッフのうち、25人の障害のある人が働いている。障害者雇用率（厚生労働省）は39%（民間企業の障害者法定雇用率2.2%）にも達している。

ユニバーサル農業で農業経営

ユニバーサル農業とは、障害のある人や高齢者などを含むすべての多様な人々が従事できる農業を目指す取組である。当社は、単にその枠に留まらず、個々の障害の特性に応じて作業方法等を工夫する中で、生み出される独自の技術でオリジナルな野菜を市場に提供することにより、売上げを伸ばしている。当社は、そこで働く人の福祉の向上のみならず、農業経営を両立することに成功している。



▲看板商品となっている「京丸姫シリーズ」

「他社と同じものを生産する場合、ライバルに勝つために、生産性を上げて競争に参入しなければならない。京丸園は他が作らないオリジナルの野菜を生産することにより、競争を避けることができる」と鈴木代表は言う。

同社の看板商品の姫ねぎ、姫みつば、ミニちんげんなどは、いずれもサイズは標準サイズより小ぶりの種類であり、メインの料理の「彩り野菜」として、関東や関西圏に、多くは業務用として取引されている。同社の小ぶりの野菜は、障害のある人にとっても作業がしやすいサイズになっており、農業経営の面だけでなく、職場環境づくりの面でも、メリットを生み出している。

より安心、安全、安定的な生産を目指して

「農地と技術を後世に伝えていくことが大きなテーマ。将来は福利厚生を整え社員をしっかりと終身雇用できる農園にしたい」と語る鈴木代表。そのための一つとして、同社は、現在、より安心、安全、そして安定的に商品を提供できるような体制作りに積極的に取り組んでいる。



▲より安心、安全、安定的な生産を目指す農園

例えば、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証「JGAP」(Japan Good Agricultural Practice) の取得(2013年)や、生産者の安全、安心への取組を県が認証する「しずおか農林物産物認証」を取得(2017年)。こうした取組を通して、農園独自の生産工程管理体制を構築し、より安心、安全、そして安定的に商品を提供できるよう日々努力を重ねている。

同社の成功が、今後、企業活動と福祉の両立というビジネスモデルの普及の後押しになることを期待したい。

(文責：企業立地推進課)

農業

自慢の牛乳、自慢の商品

株式会社DOI FARM

所在地 富士宮市下条806-1
代表者名 土井 一彦
創業 昭和42年
従業員数 10人
従事内容 酪農業、乳加工製品の製造・販売
電話 0544-58-2619
FAX 0544-58-2619
URL <http://www.doi-farm.com>



株式会社 DOI FARM とは

株式会社DOI FARMは、静岡県富士宮市で酪農業と乳加工製品の製造・販売、手作り野菜の販売を手掛ける企業である。

従来は家族経営の牧場であったが、相続の関係や従業員が増えてきたことから平成29年6月に株式会社へと移行。さらに、経営安定化のため、生産・加工・販売と多角経営を展開している。



▲イタリアの田舎町をテーマにした人気カフェ「パール・ジェラテリア」



まずは「牛」ありき

美味しい牛乳を届けたいという気持ちにいつも向き合ってきた同社。「健康な牛から出る牛乳が一番美味しい」をモットーに、牛ファーストで日々の業務を行っている。餌は自分たちで栽培したトウモロコシに大豆や牧草をブレンドし、栄養バランスを考えて与えている。牛舎は柵もロープもない放牧スタイル。牛たちは好き

なところで食べて、好きなところで寝そべり、思い思いに過ごしている。

牛舎で堆肥のもとを作り、完成した堆肥でトウモロコシを栽培し、それを牛たちが食べる。酪農と畑と人間がバランス良く循環していくのが良い酪農経営の秘訣と語る。

女性が活躍する企業

酪農業は生き物を相手にするため、細かな観察眼と対応が求められる。また、乳製品加工業は、品質・衛生管理はもちろん、女性目線での商品開発や店舗作りが必須となる。どちらも女性の感性が大いに活かされる仕事であり、結果的に現在、同社の社員と常勤パートはすべて女性スタッフで構成されている。

酪農業は力仕事が多い印象があるが、同社では女性の体力面を考慮し、省力化のための機械化を積極的に推進している。



▲トラクターを操縦する女性従業員

牧場直営で美味しさを届ける

平成25年に敷地内にカフェ「バール・ジェラテリア」を新装開店。店内は女性従業員の感性が活かされ、お洒落な内装となっており、旬の採れたて野菜や、オリジナルジェラート、こだわりパン、珈琲など様々な商品を揃える。なかでも牧場の自家製牛乳で作るジェラートは、少量ずつ仕込むため、いつでも出来立ての美味しさを味わうことができる。現在は16種類のジェラートがあり、日々新商品の開発に励んでいる。季節限定のフレーバーもあるそうだ。

地域のイベントにも積極的に参加し、地元の下条地域の活性化に取り組んでいる同社。代表の土井氏は、安心・安全の美味しい牛乳で作る同社の商品で、将来的には同じ富士宮のご当地グルメ「富士宮やきそば」のような存在になれればと語る。

地域活性化の一端を担う自慢の商品を、是非一度味わっていただきたい。



▲評判の良い自家製パン。水を使わず、新鮮な牛乳のみで作られている



▲人気のこだわり自家製ジェラート
一番人気はやはりミルク

(文責：商工振興課)

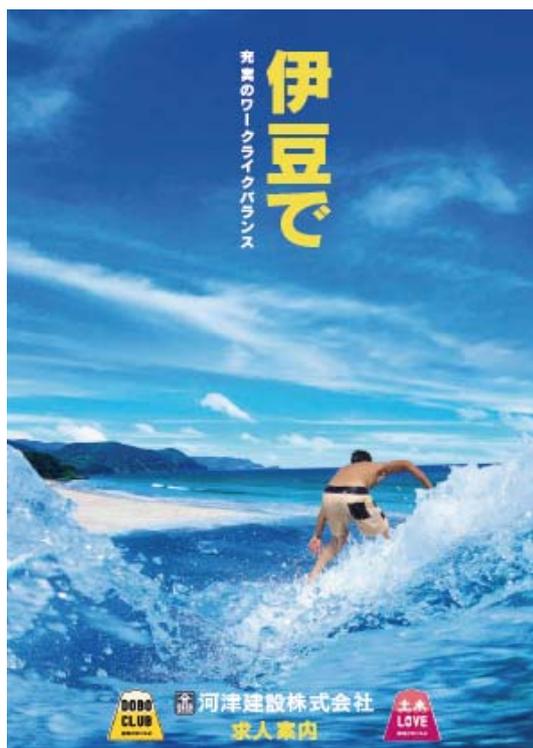
若手が輝く建設会社

河津建設株式会社

所在地 静岡県下田市中 411 番地の 1
代表者名 河津 市元
創 業 大正 3 年 3 月
資 本 金 100,000 千円
従業員数 85 人
主要事業 伊豆地域を中心に建築、土木、港湾工事等を請け負う
電 話 0558-22-1111
F A X 0558-22-5520
U R L <http://kawaken.jp>



伊豆だからこそその働き方を提供



▲河津建設が作成した求人パンフレット

真っ青な空と海をバックにサーフィンをする若者が表紙を飾るパンフレット。一見、ビーチリゾートの紹介のようだ。しかし、これは伊豆の下田市に本社をおく建設会社、河津建設の求人パンフレットである。

同社は、伊豆地域を中心に、伊豆縦貫道関連工事や公共施設の建設等、数多くの工事実績をもつ歴史ある 100 年企業。そんな同社が力を入れているのが、若手人材の確保と育成だ。

建設業界全体が人材不足に悩む中、伊豆地域では少子高齢化も進んでおり、若手人材の確保が難しい状況にある。そこで同社は、伊豆だからこそ提供できる「ワークライフバランス」を掲げ、若手人材の確保に乗り出した。

「ワークライフバランス」とは、インフラ整備等を通じて地域に貢献するワーク（仕事）から得られる充実感と、自然豊かな伊豆でしか経験でき

ないイク（趣味や好きなこと）の楽しみの両方を味わえる働き方だ。前述のパンフレットには、同社の若手社員の声として、ワークライフバランスをとりつつ、充実した生活を送っている様子が紹介されている。

人材定着の鍵は「ひとりぼっちにさせない」

せっかく人材が確保できても、すぐに離職してしまうようでは意味がない。そのため、同社では人材の確保以上に、人材の育成・定着に力を入れる。

「人材を定着させるのに大事なのは、ひとりぼっちにさせないこと」そう語ってくれたのは、河津 元（かわづ げん）工事課長。彼は、河津 市元（かわづ いちもと）代表取締役社長の次男であり、現在、同社で人材育成の旗振り役を務める。



▲若手勉強会の様子

河津課長が同社での人材育成に取り組むきっかけとなったのが、かつて勤務していた都内のスーパーゼネコンでの経験だ。都市部の大手企業では、資格取得のための支援体制が整っていることに加え、同期社員も多く、資格取得やその他の悩みを若手同士で相談・共有できる環境があったという。

都内で経験を積んだ後に河津建設へと戻った河津課長が感じたのは、若手社員定着のための取り組みの必要性だ。同社では若手社員の人数が少なく、仕事上の悩みを相談・共有しづらい状況にあった。

そこで河津課長は、若手向けの勉強会を企画した。年に4回開催している勉強会では、若手社員が建設業のイロハや資格取得について学べるだけでなく、若手同士のコミュニケーションやネットワーク構築の機会にもなっている。若手勉強会を始めた2015年以降、新規採用者の離職者はでていないという。大切な若手社員をひとりぼっちにさせない、という同社の思いは確実に若手社員の心に響いているようだ。

地域に欠かせない建設会社



少子高齢化という地域の課題に対し、「伊豆だからこそ」という逆転の発想の下、ユニークな人材確保と丁寧な人材育成で向き合う同社は、今後も地域に欠かせない建設会社であり続ける。

ワークモライクも充実させたいという欲張りな方にこそ、河津建設の今後にぜひ注目してほしい。

（文責：企業立地推進課）

建設業界の改革に取り組む『地球の彫刻家』

株式会社藤本組

所在地 掛川市高田149-1
代表者名 代表取締役 鈴木 教郎
創業 大正14年3月
資本金 20,400千円
従業員数 35人
事業概要 土木建築工事全般、測量業、
宅地建物取引業 他
電話 0537-26-1105
FAX 0537-26-1109
URL <http://fujimotogumi.com/>



創業大正14年！地域に根ざした総合建設業！！

株式会社藤本組は、大正14年創業の総合建設業者であり、創業の地である静岡県掛川市を中心とした県西部地域で活動している。土木工事から建築まで、様々なニーズに応えることで、社会資本整備や都市機能の向上、住みやすい街づくりに貢献してきた。

そんな同社の一番の特徴は、労働人口の減少が叫ばれる建設業界において、VR機器やドローンといった最新機器を利用した先端技術をいち早く導入し、ドローンを活用した空撮や空中測量、VR機器を使った完成イメージの映像化など、現場における作業効率の大幅な向上を実現した点である。加えて建設資料のデータ化を推進するなど、いち早くデジタル化に取り組むことで旧来からの脱却を図るとともに、技術的アドバンテージを確保している。



▲現場の記録や空中測量などにドローンを活用し、作業効率の大幅アップを実現している。

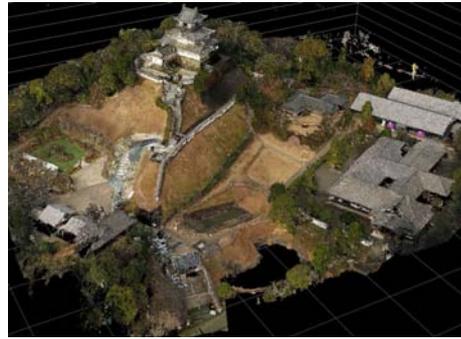
競合しない企業による全国ネットワークの設立

また、同社は、新たな取引先の開拓・営業展開を目指していくために、2015年4月、(株)正治組（本社・静岡県伊豆の国市）、(有)丸中建設（福島県二本松市）と連携し、広域連携プラットフォーム「やんちゃな土木ネットワーク（YDN）」を設立した。1社では進められない新たな取組を、競合関係のない中小建設企業同士が連携し、自社のノウ

ハウなどの経営資源を共有し、事業の実現を目指すことが目的である。YDNの取組みの中では、建設業の現場で培ったICT技術を活用して掛川城のオープンデータ作成プロジェクトに参加し、地元の掛川市のPRにも貢献している。



▲プロジェクト当日の撮影の様子。



▲掛川城とその周辺を、レーザースキャナとUAVを使ってまるごと点群化！

働きやすい職場環境への取組み

「社員はじめ『皆』が幸せな会社に」が社是である同社は、従業員に対しても働きやすい環境への取組を進めている。

その取組の中では、社長自らが「育児休業取得推進」を宣言し、積極的に従業員に育児休業取得を推進、子供の看護について社員からの急な申し出や就学後の子供の長期休暇に対しても柔軟に対応できる休暇制度の整備を実施した。また社員旅行やレクリエーションの機会を通して親睦を深めるなど、若手と熟練社員との間に世代間ギャップを感じる事のない良好な人間関係の構築にもつながっている。

「地球の彫刻家」という企業理念と社長の思い

同社は「自然環境との調和と社会への貢献を考える—地球の彫刻家—」を企業理念として掲げている。この企業理念には、建設業者として、地球に道路を造り、橋を架げるだけではなく、地球環境を守るとともに、人間生活の基盤を創り、社会資本の充実により経済の発展や地域の安全・安心を創造するという決意と思いが込められている。

「今後は、現在の好調な業績をさらに伸ばし、従業員数・仕事量ともに増加するなど、企業としての成長を継続。約100年におよぶ当社の歴史をベースに、守るべき伝統を守りながら、取り巻く環境の変化に合わせ改革に取り組むことで、地域No.1の総合建設会社を目指していきたい。」と社長の鈴木氏は語る。



▲代表取締役 鈴木 教郎 氏

(文責：商工金融課)

百八十余年の「伝統と革新」

株式会社岩清

所在地 焼津市本町5丁目14-9
 代表者名 岩崎 清司
 創業 天保3年
 資本金 1,000千円
 従業員数 13人
 主要製品 塩鯖、しめ鯖、焼き鯖、鯖糀漬等
 電話 054-629-2025
 F A X 054-626-2601
 U R L <https://www.iwasei.com/>



創業 180 年、老舗の塩鯖

株式会社岩清は、天保3年（1832年）から水産加工業を営んでおり、焼津小川港での鮮魚の買付けから、冷凍庫での凍結、加工品の製造、保管まで一貫して行っている。売上の大部分を占めている塩鯖は主に関西方面へ出荷され、押し寿司の材料となる。

塩鯖は黒はんぺんの原料としても加工されており、黒はんぺんの原料としては、県内の8割を占めている。販売から20年余のしめ鯖は、全国水産加工品総合品質審査会で水産庁長官賞を受賞している他、いかの白づくりや鯖糀漬、明治元年から販売している鰹の塩辛といった、多様な製品を展開している。

その他にも、地域資源を活用した新商品の開発を行う事業者を支援する、焼津市の「ネオ焼津プロジェクト」に参加し、地元の水産高校で製品開発に関する実習を行い、高校生とコラボして新商品を開発する等、焼津にとって、なくてはならない企業となっている。



▲出荷前の塩鯖



▲焼津水産高校での製品開発実習の様子

伝統を生かして革新へ

近年の岩清では、歴史ある商品だけでなく、新たな消費者層を意識した商品の展開にも力を入れて取り組んでおり、企画・広報を担当する、岩崎智子取締役が自ら製品開発を行っている。

2019年から販売を開始し、「ふじのくに新商品セレクション2019」の金賞を受賞した「鯖ラーメン」は、粉末状にした鯖節が麺へ練り込まれており、子どもや魚が苦手な方も食べやすく仕上げている。材料は全てハラール（イスラム法上で許されている）食品であり、ムスリムの方も安心してラーメンを楽しむことができる。トッピングの鯖チャーシュー（別売り）は静岡県フーズ・サイエンスヒルズプロジェクトで開発された。どの製品も岩清の店舗やインターネット通販で購入できる。



▲鯖ラーメン（調理例）



▲「鯖 Deli」シリーズのサバリエット(左)とサバタパス(右)

他にも、「パンとワインに合う鯖料理」をコンセプトに、昨年販売を開始した「鯖 Deli」シリーズは、調理の手間なく、開封してすぐに食べることができることも売りになってお

り、女性や高齢者を主なターゲットとして展開している。シリーズの1つである、サバリエットは静岡県フーズ・サイエンスヒルズプロジェクトで開発された。いずれの商品も、海外ワイナリー向けの商談会で人気を博した。

伝統と革新の味を海の向こうへ

岩清の製品は現在、いずれも国内向けに販売をしているが、今後は海外での展開も視野に入れてマーケティングに力を入れている。2019年には、ドバイからの視察を受け入れて工場や製品を紹介した。また、岩崎取締役が、香港やシンガポールを中心に、自ら海外へ赴き、展示会へ出展して製品を売り込んだり、塩鯖の取扱い料理店へ営業を行ったり等、新規顧客の開拓に余念がない。

近年の日本では、鯖缶を始めとして、鯖料理や鯖そのものに注目が集まり、新製品開発への勢いが未だ衰えない。今、最も「脂の乗っている」岩清の鯖製品を是非ご賞味いただきたい。

(文責：企業立地推進課)

Made in Yaizu を世界へ

大坪水産株式会社

所在地 焼津市利右衛門391-1
代表者名 大坪 隆明
創業 平成4年5月
資本金 20,000千円
従業員数 109人
主要製品 ねぎとろ、切落し等
電話 054-664-2442
FAX 054-664-2441
URL <http://www.otsubo-suisan.co.jp>



“本物”へのこだわり

大坪水産株式会社は、鰹、鮪を主とする各種水産物の製造加工及び販売を行う焼津市の企業である。設立は平成4年で、代表取締役の大坪隆明氏が一代で築きあげた。

他の大手水産加工会社が少品種、大量生産で収益化を図る一方で、同社は、手作りでニッチな需要に応えることにこだわり、毎日250~300アイテムを全国のスーパーや市場に出荷している。



▲大坪隆明代表取締役



▲バラバラ感があるねぎとろ

同社のこだわりを特に感じられる商品がねぎとろだ。鮪本来の旨みを生かした手法で製造されたねぎとろ。同社の生産するねぎとろは、パラパラ感が特徴的で、新鮮な鮪の味が豊かに感じられる。鮪も種類によって味が異なるため、ブレンドしたオリジナルねぎとろをはじめ、ばち鮪ねぎとろ、本鮪入りねぎとろ、南鮪ねぎとろと商品のバリエーションは豊富だ。このように同社は本来の旨みを感じられる“本物”を生産することにもこだわっている。

“安心安全”のために

「高度に品質管理された優れた商品を安定的にお客様に届けること」というモットーにも表れているとおり、同社の一番の強みは衛生管理システムである。同社の元焼津工場では、平成15年に米国FDA基準 HACCP 認定を取得した。HACCPとは、食品の製造・加工において、原料から最終製品に至るあらゆる工程で、衛生と品質管理をチェックする高度な科学的方式であり、国際基準とされている。

同社の加工場の温度は、品質管理に適した15度に統一されており、チルド庫、超低温冷蔵庫も完備。また、二次加工室においては、気圧を高め、汚染区域から清潔区域への空気を遮断する（陽圧）等、様々な衛生管理手法を取り入れ、クリーンな作業場をつくらせている。加工作業時と清掃時で履く靴を分け、靴箱では、それぞれを別々に保管することも、その一つだ。

同社では、今年度新工場を竣工し、本社機能と工場機能を集約した。令和2年早々には33回目となる HACCP 認証の更新をレベルAで取得する予定である。

新工場は、生産性の向上のほかに、事業継続計画「BCP」も考慮したものとなっており、安定的な供給が可能である。



▲HACCP 認証盾



▲2019年3月に竣工した新工場

焼津から世界へ

日本食ブームを受け、同社では昨年からは海外事業部を立ち上げ、海外輸出に力を入れている。海外では、ねぎとろなどは、調理が簡単でヘルシーな食材として人気があるという。世界一の生食文化がある焼津で生産された商品「Made in Yaizu」「Made in Japan」を世界に広めたいと社長は語る。

焼津から世界へ“安心安全”な“本物”を届ける同社から目が離せない。



▲海外でも人気のねぎとろ

(文責：地域産業課)

「茶ノ実油」で茶畑の景観を守りたい

株式会社白形傳四郎商店

所在地 静岡市葵区神明町96-1
代表者名 白形 雅則
創 業 大正12年
資本金 10,000千円
従業員数 22人
主要製品 茶製造、販売、茶・食品・茶器通信販売、
茶輸出
電 話 054-271-3238
F A X 054-250-2318
U R L <http://www.shirakata.co.jp>



常に時代に先駆けた取組を実施



▲茶ノ実油 GOLD TEA OIL

株式会社白形傳四郎商店は、大正12年創業の静岡市内の老舗の製茶問屋である。

茶製造、販売に加え、昭和30年、茶業界では先駆けとなる茶・食品などの通信販売事業を開始し、平成14年には、米国のカリフォルニア州に米国法人 Den's Tea, Inc (デズティー) を設立し、北米での日本茶の販売を開始するなど、常に時代を先駆けた取組を実施している。

さらに、平成27年には、経営革新計画承認や食用油脂製造業/栄養許可を取得し、100%静岡県産の茶の実による「茶ノ実油 GOLD TEA OIL」の開発に成功した。この取組は、平成28年経済産業省の地域産業資源活性化事業に認定されている。

茶ノ実油の開発に込められた想い

茶の実油は、オリーブや椿と比較すると、搾油率が低いため、これまであまり注目されてこなかったが、ビタミンE、オレイン酸といった成分が豊富に含まれており、甘みと旨みが凝縮された風味豊かなオイルである。

同社が、数年間かけて、県内各地の山合いの産地までくまなく視察・調査し、県工業

技術研究所、静岡県立大学及び静岡大学と研究・実験を重ね、試行錯誤の末に苦労して開発したのは、静岡の茶畑の風景を残したいという思いからである。

消費者のリーフ茶離れなどから、茶価低迷が続く中、農家の高齢化・後継者不足により、古くから守られてきた茶畑の風景が失われ、放棄茶園が増加している。同社は、県内各地の茶農家やJAと連携し、こうした茶園を利用して茶の実を収穫する体制を整え、手作業で収穫した茶の実を、2番茶の価格で買い取ることで茶農家を支えている。



▲収穫前の茶の実

社訓「茶業を通じ、社会に貢献」

茶の実は、10月から12月が収穫時期であるので、飲用と繁忙期が重ならず、茶農家の新たな就業となり、地域や茶産業の活性化につながってきた。また、福祉施設との連携により就労業務としての体制づくりにも取り組んでいる。

「茶ノ実油 GOLD TEA OIL」は、100%静岡県産の茶の実を使用した高い品質や放棄茶園を利用した取組が評価され、日本野菜ソムリエ協会「2017 調味料選手権」審査員特別賞、「ふじのくに新商品セレクション2017」金賞、「2018 グッドデザインしずおか」大賞を次々に受賞し、静岡を代表する商品としてますます注目されている。

お茶を通じて、健康や福祉、地域の活性化などで社会に貢献したいという思いは、創業より脈々と受け継がれてきた同社の理念である。今後も、茶ノ実油を使用したドレッシングや化粧品の開発など、更なる商品展開により、同社の取組や思いが、静岡茶の新たな価値を創造し、福祉や環境問題などにつながっていくことであろう。同社の今後の挑戦に注目していくとともに、ますますの活躍が楽しみである。

(文責：地域産業課)



▲生産農家による「茶の実」の乾燥作業



▲福祉施設との連携による収穫作業

無洗米を通じて「持続可能な社会」に貢献

有限会社土屋米穀店

所在地 熱海市下多賀447-1
 代表者名 土屋 一
 創業 明治元年12月
 資本金 3,000千円
 従業員数 16人
 主要製品 白米、無洗米 等
 電話 0557-68-0113
 F A X 0557-68-0152
 U R L <http://komenotsuchiya.com>



代々受け継がれる理念

有限会社土屋米穀店は、創業明治元年で4代続く米穀店である。水車小屋での精米事業から事業を開始し、現在は給食事業者から有名ホテルまで精米の販売や無洗米の加工販売を行うなど幅広い販路を有している。

同社の代々受け継がれる企業理念は、「契約産地」JA及び生産者との繋がりを大切に、安全・安心、顔の見える極良食味の米作り」であり、「米は食べるという役割だけでなく、田んぼや土地を守り自然災害を抑制し環境保護に貢献する」という考えのもと、その理念・考えに合ったお米を市場に提供している。

特に、同社が近年力を入れているのは無洗米の加工・販売であり、その品質は顧客から高い評価を得ている。同社は、新しい無洗米加工技術の使用を認められた国内でも数



▲丁寧に精米されたお米



▲袋詰め作業が進んでいく

少ない事業者である。お米の上質な甘みや旨み成分が詰まった層を残しながら無洗米に仕上げることができる技術である。

さらに、同加工法は加工時に水を使わず、無洗米のため研ぎ洗いが不要である。米の研ぎ汁は、栄養豊富なため、海に流れると赤潮を引き起こす水質汚濁の原因となるが、同社の無洗米はこれらの研ぎ汁が排出されず、環境にも優しい商品である。

想いの詰まった逸品

同社は、これら同社の理念が詰まったオリジナル無洗米商品「まばゆきひめ」を販売している。これは、約25年に亘って顔の見える関係を築いている山形県置賜地域で栽培されたお米を使用し、前述の無洗米加工技術で精米された商品である。この「まばゆきひめ」の商品名の由来は、子供がまばゆい光のように元気に輝いてほしいという願いを込めて名付けたとのことである。

筆者も1歳の子供を抱える父であり、早速企業訪問後この商品を購入いただいた。普段食べているお米とは違う上質な甘みを感じ、子供の食欲も倍増したように感じられた。高い評価を受けているのを実感できた納得の逸品である。



▲オリジナル商品「まばゆきひめ」

無洗米の更なる付加価値の向上

同社は、更なる無洗米の付加価値の向上に向けた事業を展開させている。昨今の健康志向の高まりから雑穀ご飯を提供する事業者が増加しているが、通常顧客側でお米と雑穀を混ぜて炊飯するため、手間が発生していた。そこで同社は、この手間を省くため、同社があらかじめ無洗米と雑穀を混合し、小分けにした状態で納品を行う「雑穀混合無洗米」事業の提供を開始した。このように同社は、無洗米の更なる付加価値の向上により販路の拡大を図っている。

「持続可能な社会」への貢献

ここまで同社が無洗米に力を入れるのも、前述のとおり同社が採用している無洗米加工法が環境への負荷を低減するからである。

これらの取組が「持続可能な社会」の実現に貢献しているとされ、2019年3月に同社を含むコンソーシアムがギネス世界記録の認定を受けた。また、同社の専務は、大学のゼミで、米を通じた環境負荷の低減について講義を行うなど同社の理念・考えを社会に浸透させることで「持続可能な社会」の実現に向け尽力している。

是非、皆様も同社の無洗米をお試しいただき「持続可能な社会」の実現に貢献してみてもどうか。



▲ギネスの認定証

(文責：経営支援課)

ツナ革命で広がる食卓

株式会社ディ・エッチ・エー・マリンフーズ

所在地 静岡市清水区長崎720-1
代表者名 高橋 伸和
創 業 平成4年4月
資本金 24,000千円
従業員数 40人
主要製品 水産加工品の製造・販売
電 話 054-347-5722
F A X 054-347-5767
U R L <https://dha-m.jp>



清水港に近いからこそ

まぐろ水揚げ量日本一である清水港近くに会社を構える株式会社ディ・エッチ・エー・マリンフーズはネギトロや切り落とし等を行うマグロ加工業者である。元々委託加工を多く手掛けていたが、昨今は自社加工数量が増えている。

毎月約120トンものマグロを加工し、ネギトロ・切り落としを作っている。

現在は、委託加工からOEM商品の開発まで行っており、全体の1/3程度が他社から依頼され加工している。



▲ネギトロを作っている様子

ネギトロへのこだわり

ネギトロを作るにあたり、自動充填機を使用する業者が多い中、機械で行うと大きな粒がつぶれてしまったり、表面が白くなってしまうため、食感を損なわないよう手作業にこだわっている。大きな粒を残すためには、原料が悪いと味が悪くなってしまうたり、劣化が早くなってしまうため、良い原料を使用している。

良い原料の条件の1つは、マグロを一本釣りする延縄漁で釣ったものだ。延縄漁で釣れるものはマグロ同士がぶつからないため傷が少なく、また水揚げ後の処理も船上で血抜きをすることから、まき網漁よりも鮮度の良い原料となる。通常、ネギトロには酸化

防止剤が入っているが、同社では上質なマグロを使用していることから無添加のネギトロを提供することができる。

ここ数年、少し高くてもおいしく、安心・安全を好むお客が増えていることから、同社の商品は注目されている。

ツナ革命の開発

平成31年4月から販売を開始した「ツナ革命」はハムでもかまぼこでもない、海の旨味があふれる新食感の今までにない商品になっている。

同社のこだわりは、高品質のネギトロを製造することであるが、これは新鮮なマグロの可食部も大きく取り除かなければならず、その未利用資源を活用できないかというところから開発に着手した。

同社が販売しているものは冷凍商品が

主要であるが、「常温の商品もあったら良いな」という開発者の思いから、2年余りを経て東海大学の後藤教授と共同開発したものである。

ツナ革命はマグロ、ごま油、エリスリトール、岩塩の4つの原料のみで、無添加・無着色・保存料不使用の安心安全なものを使っている。更に、高タンパク、低糖質、DHAやコラーゲン、抗疲労成分のイミダペプチドも含まれており、スポーツをする方や女性、高齢者にも嬉しい成分がたっぷり含まれており、今後、様々なシーンでの活用が期待される。



▲ツナ革命を作っている様子



▲「ツナ革命」パッケージと調理例

マグロ加工業者の挑戦

ツナ革命は今までにない商品のため、売場のどこに置けばよいのか、バイヤーもイメージができず、販路拡大に苦戦しているが、病院や高齢者施設等取引先への拡大が期待されている。

また、他社にはできない商品を今後も手がけていきたいとのことで、常に新しいことに挑戦する同社に今後も目が離せない。

(文責：地域産業課)

和食の真髄は“だし”にあり「日本一のだし屋」

有限会社西尾商店

所在地 静岡市清水区蒲原4-15-37
代表者名 西尾 公伸
創業 明治39年
従業員数 12人
主要製品 削節製造卸直接販売
いわし削り節、花かつお、昆布だし等
電話 054-388-2341
FAX 054-388-2067
URL <http://nishiosyoten.com/>



「第57回農林水産祭 天皇杯」受賞「いわし削り節」

有限会社西尾商店が製造する蒲原の特産である「いわし削り節」が、平成30年度(第57回)農林水産祭において、最高位の天皇杯を受賞した。

同社は、明治39年創業のだしの老舗で、明治時代に広島県で製造された1台の削り節製造機を最初に導入。創業以来、「安定・味・安心」の三本柱で製造にこだわり続けている。削り節の原料は、県内は焼津・御前崎、県外は鹿児島・長崎・高知から仕入を行い、それぞれの“旬の時季”に1年分仕入れることで年間を通じて良質な原料を確保。

旨みと香りを凝縮することができる遠赤外線焼節製法を採用し、半年以上かけて職人が丹精込め造りあげ、さらに熟成をかさねた2年ものを提供している。

創業以来、だしの製造にこだわり抜いてきた成果から平成30年度に、農林水産祭の水産部門で最高位の天皇杯を受賞。いわしの削り節では全国初、乾物では県内初の受賞となった。「商品の見た目だけでなく、原材料の品質や味、仕入先との信頼関係、だし文化の普及活動も含め、審査は厳しくも、とても高い評価をいただいた。」と西尾社長は語る。



▲左:西尾公伸 代表取締役社長 右:西尾透雄 専務取締役



▲平成30年度(第57回)農林水産祭 天皇杯 受賞「いわし削り節」

3代目 西尾公伸 代表取締役社長 旭日双光章を受章

令和元年度秋の叙勲にて、同社の西尾公伸社長が、旭日双光章を受章した。和食には欠かせない『だし文化』味に深みを出す“削り”に50年にわたり携わり産業や文化の振興、発展に寄与した功績が認められた。

平成5年に先代から引き継いだ当時、チェーン店やコンビニエンスストアの台頭により「安いものと同じでは、商品は売れなくなる。」と考え、高品質路線に切り替えた。この決断と原材料や製法にこだわり抜く姿勢が奏功して、現在では400社を超える取引先と良好な信頼関係を築いている。



▲西尾公伸 代表取締役社長

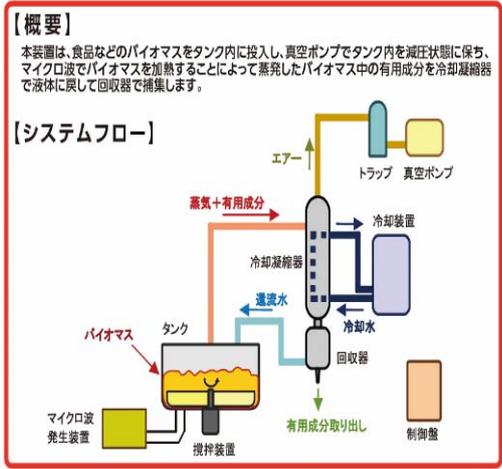
“だし屋の一滴。” 割烹料理の味をご家庭で



▲バイヤーズセレクション 2016 入選 “だし屋の一滴”

“だし屋の一滴。”はバイヤーズセレクション2016に入選した同社の人気商品である。本格的なだしの味や成分はそのままに、使いやすいパウダー状にして、調理に時間のかけられない家庭でも、添加物のない本格的なだしを楽しむことができる。“だし屋の一滴。”シリーズ「和風だし」「燻だし」「合わせだし」「昆布だし」は、それぞれ良質な原材料にこだわり、素材の塩味や旨味を生かして、汁物や煮物、カレーやシチューなど様々な料理に使用することができる。過度な塩分や添加物の摂取を抑えることもでき、料理の幅はより一層広がるものである。

だしの国駿河 新たな“食の創造”



同社は、産学共同研究委託事業で『新マイクロ波抽出技術による魚節フレーバー濃縮エキスの開発』にも取り組んでいる。東海大学と静岡県工業技術研究所と連携して、だし取り不要の“本物感”のあるフレーバーと旨味成分が凝縮されたエキスを抽出する。蒲原の「いわし削り節」の文化を守るだけでなく、更なるこだわりを持って和食の真髄である”だし”を全国各地へ広め、新たな食文化を生み出していくことが今後も期待される。

(文責：商工金融課)

食料品製造業

『わさびを、もっと、おもしろく』

株式会社山本食品

所在地 三島市御園103-2
代表者名 山本 豊
創 業 明治38年
資本金 10,500千円
従業員数 50人
主要製品 わさびの加工品、オリジナル雑貨等
電 話 055-982-0892
F A X 055-982-0873
U R L <http://www.yamamotofoods.co.jp>



創業明治38年“伊豆のわさび屋”

明治38年に佃煮の引き売り業から始まり、富士山の麓の自然豊かな伊豆の地で百余年に渡って続く企業が、株式会社山本食品だ。

昭和20年代から、わさび漬け等のわさび製品を専門的に取り扱うようになり、現社長の山本豊氏は4代目となる。伝統的なわさび漬け製造だけに留まらず、遊び心あふれる、わさび関連の新商品を次々と展開している。



▲4代目 山本豊代表取締役

思い付いたら形にする



▲わさびオイルふりかけ アヒージョタイプ

同社は昭和50年代に製造工場と店舗を併設する工場直販スタイルを確立した先駆的な存在だ。消費者と製造部門が近いことで消費者のニーズを素早くつかむことができ、かつ、アイデアが浮かべば、すぐに商品化する。消費者個人を相手にする以上、思ったような成果が得られないことも想定されるが、そういった失敗を恐れずに、すぐに形にする実行力が同社のつよみだ。こうした積極的な

商品開発の中で、数百万本を売り上げる「わさびマヨネーズ」や、一時数ヶ月の入荷待ちになった「わさびオイルふりかけ アヒージョタイプ」等のヒット商品が誕生した。

コンセプトは、『わさびを、もっと、おもしろく』

同社は『わさびを、もっと、おもしろく』をコンセプトに掲げており、同社の商品を手にとった方が「そう来たか！」と思わず手を叩いてしまうような、思わず笑みがこぼれてしまうようなアイデアを商品に盛り込むことも大切にしている。

例えば、同社のヒット商品「鋼鮫」は金属銘板の製造会社と開発した、わさびおろし板だ。わさびを本格的にするのに使用されるのは鮫皮だが、「金属銘板のエッチングの技術を使えば、凄いものができるのでは？」というところからスタートし、試行錯誤を何度も重ね、寿司職人にも愛用されるような一品が生まれた。

実は、このおろし板の部分に「わさび」という文字が刻まれており、鮫皮の模様を再現するのではなく、文字を表現する銘板の技術を活かしながら、気がついた人に「おっ」と言わせるような遊び心が盛り込まれている。こうした工夫がテレビ等のメディアやSNSにも取り上げられ、多くの人がわさびを知るきっかけにもなっている。



▲本わさびおろし板「鋼鮫」



▲「わさび」の文字でわさびをおろす

わさびをもっと世の中へ

数々の新商品が生み出される同社だが、今後について「外国の家庭にも、わさびを塩やコショウのような、当たり前にあるスパイスの仲間に入れられたら」と語る。同社の三島わさび工場の周辺には道の駅をはじめ観光施設が充実しており、2020年の東京オリンピックをきっかけに外国人観光客の来店も増えるだろう。同社の真剣だが遊び心を忘れないわさび商品が、世界中の人々にとってわさびを更に身近な存在にしてくれるに違いない。

(文責：企業立地推進課)

地域とともに 山麩仕込みの日本酒造り

富士高砂酒造株式会社

所在地 富士宮市宝町9-25
代表者名 山岸 逸人
創 業 1830年(天保元年)
資本金 90,000千円
従業員数 17人
事業内容 酒類・味噌・醤油・食酢製造
及び販売
電 話 0544-27-2008
F A X 0544-23-1752
U R L <http://www.fuji-takasago.com/>



190年に渡る「高砂山麩仕込み」の継承

富士高砂酒造株式会社は、1830年(天保元年)に、富士宮浅間大社の西側に酒蔵を構えたのが発祥である。創業以来、酒蔵に自生する乳酸菌等の微生物や超軟水の富士山伏流水を用いた「山麩仕込み」の日本酒を造り続けている。

「山麩」は「山卸(やまおろし)廃止」の略で、「山卸」とは、櫂(かい)と呼ばれる棒で酒米をすりつぶす作業のことである。同社では、「山卸」を行わず、酒米のうま味を最大限に引き出すため、乳酸菌を一から育て、長時間かけて酒母を造っている。山麩仕込みで、純米酒や吟醸酒、本醸造など酒の種類が豊富なことが同社の特徴である。

また、最近では、「全国燗酒コンテスト2019」や「インターナショナル・SAKE・チャレンジ2019」などの品評会で金賞を受賞した。さらに、世界最大級のワインの品評会である「インターナショナルワインチャレンジ」のSAKE部門で金賞を受賞し、その中でも特に優れたものとして「トロフィー」の栄誉を与えられた。

このように、同社の商品は国内外で高い評価を受けており、中国やシンガポール、タイなどのアジアやフィンランドなどの北欧諸国にも出荷されている。



▲インターナショナルワインチャレンジで受賞した「山麩純米辛口」

新規事業への積極的な挑戦

同社は、経営革新制度を積極的に活用して、新商品の開発や販路開拓を進め、知名度の向上や売上・利益の拡大につなげている。

最近では、吟醸酒に古酒を加えたブレンド酒や、地元朝霧産牛乳のヨーグルトと本醸造酒をブレンドしたヨーグルト酒、ゆず酒などの開発・販売に取り組んでいる。

日本酒は、一つの酒蔵で造る「生一本（きいっぽん）」が一般的だが、同社では杜氏の技術や試行錯誤により、原酒に古酒を加えたブレンド酒を開発し、深みのある味わいを実現させた。

また、ヨーグルト酒は、気軽に取ってもらえること、飲みやすいこと、地場産品との融合をコンセプトとして朝霧ヨーグルトに関する勉強や、ヨーグルトと日本酒との相性の研究など、試行錯誤を繰り返した結果、「蔵出限定高砂ヨーグルト酒」として商品化に成功した。綺麗な旨味や酸味を持った商品として、特に女性客を中心に好評を得ている。現在は、いちごヨーグルト酒などバリエーションの拡充を進めている。



▲ 高砂 山麴シリーズ



▲高砂ヨーグルト酒

地域とともに酒蔵づくり

同社は、新商品の開発や国内・海外の販路開拓を積極的に進めているが、最も重要視しているのは地元富士・富士宮地域との関係である。地元の顧客と一緒に酒蔵を作り上げ、未来へ継承していくため、これまで培ってきた伝統を守りつつ、変えるべきものは積極的に変えていく方針である。

そのために、若手の社員が積極的にアイデアを出して商品開発や販路開拓に取り組む組織づくりを進めている。今後同社がどのように事業を展開していくのか、注目していきたい。

(文責：経営支援課)

「ピアノ鏡面塗装」の技術で新たな挑戦

株式会社ピアックス

所在地 浜松市中区助信町6-31
代表者名 小原 林太郎
創業 昭和38年3月
資本金 10,000千円
従業員数 7人
主要製品 木工塗装（ピアノ鏡面仕上げ）
電話 053-471-4825
FAX 053-471-4752
URL <http://www.piax.co.jp>



音楽の都 浜松で

株式会社ピアックスは、昭和38年3月に浜松市内で設立して以来、約30年間に渡りピアノへの木工塗装を行ってきた。現在は、ピアノ塗装で培った塗装技術を生かし、高級マンションやブランド店等に採用される特注木製家具への塗装を行っており、他社の追従を許さない高い技術力にさらに磨きをかけている。



▲ピアノ鏡面塗装された製品

熟練の技



▲塗装技術を支える先代社長の小原敏夫氏

同社の塗装技術は、ピアノ鏡面塗装と呼ばれ、乱反射する塗装面を鏡面反射にする難易度の高い技術である。このため、塗装面は、表面の凹凸がなく、まるで鏡のような光沢が生まれることが特徴である。木工製品に透明感と深みのある艶を与え、洗練されたその輝きは、材料本来の美しさを引き立て、技術力の差を実感させる。こうした高度な塗装技術を支えているのが先代社長の小原敏夫氏と、3代目社長の小原林太郎氏である。

施工は、ポリエステル樹脂を吹き付け、0.1mm以下の単位で研磨し、最後に滑らかな手触りと艶を出すための磨きの工程を行う。いずれの工程も熟練の技が必要となり、技術の習得には、十数年以上の月日が必要となる。

高い付加価値を与える塗装

企業からの受注による仕事が大半を占める中、自社製品の開発・生産・販売にも力を入れている。

小原社長は、「自社製品の開発は容易ではないが、仕事のモチベーションを上げるために必要である。また、新たな仕事につながるケースもあり、結果、相乗効果が生まれている。艶を極める磨きの工程が特徴となるピアノ鏡面塗装は、漆塗りとは異なる深みのある光沢を実現できるため、自社製品を手にとって、消費者に見ていただきたい。」と語る。

同社の高級感ある塗装は、製品に高い付加価値を生み出している。手作業による製造のため、大量生産を行うことは難しいが、様々な形状に塗装可能な高い技術力を有する会社ならではの製品であることから、他社の追随を許さず、プレミアム感も生み出している。

現在、曲面へ塗装した木製花器「きゅうと」、高級オーディオと同様に塗装した木製スマホスピーカー「COAT&ECHO」等を販売している。



▲木製花器「きゅうと」



▲木製スマホスピーカー「COAT&ECHO」



▲3代目代表取締役の小原林太郎氏

新たな挑戦

ピアノメーカーの塗装請負で培った技術を次世代へ継承するため、自社製品の開発・生産・販売という事業展開を行っている。社員が少人数であるため、営業活動が思うように展開しないという課題はあるものの、同社の可能性を広げるための事業として位置付け、積極的なチャレンジを続けている。

今後も数件の製品開発を予定しているとのことで、新たな試み続ける会社から目が離せない。

(文責：企業立地推進課)

静岡産医薬品を世界へ！

ネオファーマジャパン株式会社 袋井工場

所在地 袋井市久能 3056 (本社：東京都千代田区)	
代表者名 河田 聡史	
創業 平成28年5月	
資本金 300,000千円	
従業員数 211人	
主要製品 5-アミノレブリン酸	
電話 0538-42-6211	
FAX 0538-42-6753	
URL http://www.neopharmajp.co.jp/	

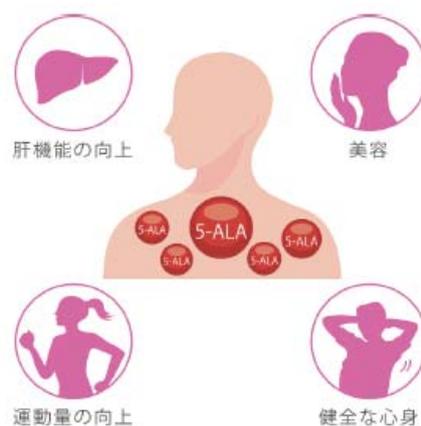
アラブ首長国連邦に起源を持つグローバル製薬企業

ネオファーマジャパン株式会社は独自の新薬開発を進める製薬企業であり、親会社はアラブ首長国連邦（UAE）国籍のネオファーマ社である。国内でUAEに起源を持つ会社は同社のみであり、近年、経済成長を続けている中東・北アフリカ地域において、日本製品はブランド競争力が高いことを強みに、UAEを入り口とした医薬品やヘルスケア製品の輸出を展開している。

医薬品原料になるアミノ酸

同社袋井工場が医薬品原料として主に製造しているのは、5-アミノレブリン酸（5-ALA）というアミノ酸である。ヒトを含む動植物は、細胞内のミトコンドリアでエネルギーを生産しているが、その生産過程において5-ALAは重要な役割を果たしている。5-ALAの基礎研究は30年以上行われており、5-ALAを摂取することで、ミトコンドリアの不調により発症する糖尿病や認知症などの疾患に対して有効に作用することが期待されている。

また5-ALAの保湿効果に着目し、医薬品分野の他に、化粧品にも利用していて、オリジナルブランドの「ALAVITA」を2018年10月から販売している。



▲5-ALAに期待される効果

国内有数の大規模発酵設備

同工場では、独自の光合成細菌を用い、発酵法で5-A L Aを大量生産している。そのためには、大規模な発酵タンクが必要になり、同社では工場の5階ほどの高さがある115tのタンクで発酵を行っている。微生物の力で生産した5-A L Aは、不純物を取り除き、精製する。

同工場では、化学合成法による医薬品原料や中間体の受託生産も行っており、クライアントファーストの対応を心がけている。



▲発酵タンクの上部

5-A L Aの新分野への展開

5-A L Aを使用した医薬品や化粧品を商品化している同社では、基礎研究の成果を活かして、新しい分野への展開にも力を入れている。健康食品分野では、5-A L Aを手軽に摂取できるようなサプリメント、畜産分野では、生産効率の向上を目指した家畜用飼料の商品化を進めている。さらに、アニマルヘルスケア分野では、5-A L Aの脂質代謝に関する機能に着目したペット用サプリメントも開発している。



▲5-A L A関連商品

今後の展望

現在は、医薬品原料や中間体の製造・販売を主要事業にしているが、今後は、医薬品を最終製品に加工する製剤化にも注力する。具体的には、国内グループ会社が持つ注射剤の開発技術を活かして、同社の海外グループが製造する医薬品原料等の製剤化などを視野に入れる。

また同社では、独自の新たなビジネスとして、「ワンストップサービス」を展開している。これは、同社の国内外のグループ内で医薬品の研究から開発、製造、販売、病院での処方箋を完結できることを強みにして、グループ内の連携により、医療現場のニーズを迅速、的確に解決するサービスである。本サービスにより、他社では発見困難な課題を解決し、競争力の高い製品を開発することができる。患者に寄り添った医薬品開発を通じて、世界のヘルスケアに貢献している。

今後も、同社の医薬品が世界に羽ばたき、人々の健康を支えていくことを期待したい。

(文責：地域産業課)

オリジナルのめっき技術で人の役に立つ

仲山貴金属鍍金株式会社

所在地 浜松市北区新都田1丁目9番4号
代表者名 仲山 昌宏
創 業 昭和55年4月
資本金 9,000千円
従業員数 14人
主要製品 電子・電気部品等の金属部品への貴金属を
中心とする表面処理及び研磨処理
電 話 053-401-1940
F A X 053-401-1941
U R L <http://www.mekkiyasan.com>



難めっき処理の量産を得意とするめっき企業

仲山貴金属鍍金株式会社は、平成22年に仲山鍍金工業所が法人化した、めっきを手がける企業だ。めっきとは、電子部品や機械部品の表面に亜鉛やニッケルなどの別の金属の膜を被覆することで、錆を防ぐ、硬くする、美しく装飾するなど、様々な特性や機能を持たせる技術である。

同社は、複雑な形状や特殊素材へのめっきなどの難めっき処理の量産と研究開発の2本柱で取り組んでいる。



▲めっき製品例

逆境の中で成長

法人化した当初は、リーマンショックの影響でめっき処理が作業工賃の安価な海外に移行していた時期で、業界の状況は極めて厳しかった。しかし同社は、他社が断るような難めっき処理の案件を積極的に引き受けることで、そのような状況下でも成長してきた。困難な案件に試行錯誤で取り組みながら結果を残し、高い技術力とノウハウを蓄積した同社は、難めっき処理の量産を短納期で高品質に仕上げる企業として県内外から求められる存在となっている。

血液もはじく世界初の超撥液化技術

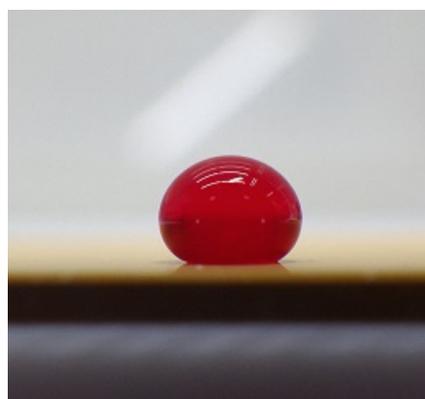
企業理念である「社員一人一人が幸せを実感できる企業を目指す」ために、人に役立つモノを作り続けることをモットーにしている同社は、独自技術の研究開発にも熱心だ。

現在は、医療分野への参入を決め、内径が最小0.03mmで、内面の真円度が高いカテーテル用「プラチナマイクロパイプ」や、めっきによる表面構造の形成と特殊コーティングにより、血液もはじく世界初の超撥液化技術「リペル・ブラッド」を開発した。開発技術は、医療業界の展示会で認められ、十数社の大手企業と共同で、それぞれ製品化の検討を始めている。また、医療分野だけでなく、宇宙航空分野など特殊用途の部品メーカーからも応用が期待されている。

同社の超撥液化技術の優れた特性は、写真では表現しきれないため、是非、実物を見てもらいたい。



▲貴金属マイクロパイプ



▲リペル・ブラッド上の血液

若い力で挑戦を続ける

同社は、毎年1～2名の新卒者を採用し、若手技術者の育成にも力を入れている。現在の従業員の平均年齢は20歳台と非常に若い。人事担当者は、一人一人の個性を良く見て、それぞれが活躍できる場を作ることを心がけていると話す。従業員もそれに応えて、積極的に技術を習得し、困難なめっき処理に取り組んでいる。

独自の優れた技術を更に磨き、若い力で社会貢献のために挑戦し続ける同社の活躍を、今後も期待したい。



▲従業員一同

(文責：商工振興課)

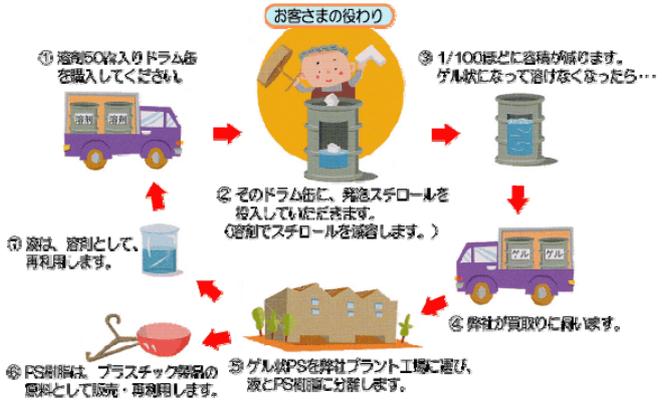
発泡スチロールの再資源化で経費削減と環境対策を両立

株式会社サツ川製作所	
<p>所在地 浜松市南区鶴見町13-1 代表者名 薩川 敏 創業 昭和30年 資本金 10,000千円 従業員数 10人 主要製品 各種環境関連装置、各種省力合理化装置、 各種専用機、コンペアー 電話 053-421-4802 F A X 053-421-4825 U R L http://www.eco-satsukawa.com</p>	

発泡スチロール再資源化システム

株式会社サツ川製作所は、各種環境関連法規に対応し、黒煙やダイオキシンを発生させない強制燃焼装置、バイオマスイネルギー生成装置、廃棄物の圧縮・減容・梱包装置などの環境関連装置の開発、製造に強みをもつ、産業用機械装置メーカーである。

同社が積極的に推進している事業が、発泡スチロール再資源化事業である。この事業の仕組みは、利用企業に発泡スチロールを溶かす有機溶剤が入ったドラム缶を購入してもらい、利用企業は、不要な発泡スチロールが出るたびにドラム缶に入れて溶かすというもの。発泡スチロールが限界まで溶けた有機溶剤は、同社がドラム缶ごと有価物として引き取り、同社工場のプラントで液と固形PS（ポリスチレン）樹脂に分離する。液は、成分調整後、再び溶剤として利用し、固形PS樹脂はプラスチック製品の原料として販売される。



▲発泡スチロール再資源化システムの仕組み

経費節減と環境経営を両立

発泡スチロールは、梱包材、断熱材、緩衝材等、様々な用途で利用されているが、体積が大きいいため、使用済み発泡スチロールを一時的に保管する場所の確保に困る場合が多い。また、廃棄する場合の処分費用も企業にとって大きなコストとなる。

しかし、同社の仕組みであれば、発泡スチロールをその場で50分の1から100分の1程度まで減容することができるため、保管場所の問題を解決することができる。また、その場で産業廃棄物ではなく有価物硬質プラスチック原料となり買い取られるので、処分費用が削減される。さらに、使用済み発泡スチロールがプラスチック製品の原料にリサイクルされることで廃棄物がゼロになり、経費も節減になり、CO₂の削減も可能となるため企業の環境対策が進められるというメリットもある。

現在、同社の発泡スチロール再資源化事業の利用企業は約400社あり、北海道から九州までの全国の企業に利用されている。また、業種も、家電量販店や青果販売店などの小売業者や、建設業者、製造業等と幅広く、どの地域でも、どの業種でも導入可能な点も特徴だ。同社は、今後も取引先を拡大していく計画である。



▲ドラム缶1缶で約10㎡の発泡スチロールを溶解することができる。

地域の繁栄が地域の産業と人を豊かにする

同社の薩川社長は、地域貢献活動に積極的に取り組んでおり、その変わったものとしては、浜松市のゆるキャラ「出世大家康くん」やNHK大河ドラマ「いだてん」の主人公の一人である「田畑政治」の関連グッズを作成して、地元浜松市をPRしている。

またSDGsの活動にも取り組み、この利用企業の経費節減と環境経営を両立する発泡スチロール再資源化事業はその一翼を担う事業である。「ビジネスが元気であれば地域の活性化につながるし、ビジネスだけよくても地域のことを考えなければ意味がない」と語る薩川社長の心情が具体化したものであるともいえる。同社の今後の一層の発展を期待したい。



▲薩川 敏 代表取締役

(文責：企業立地推進課)

世界一「強い部品」を作るメーカーを目指す

株式会社ブルックマンテクノロジー

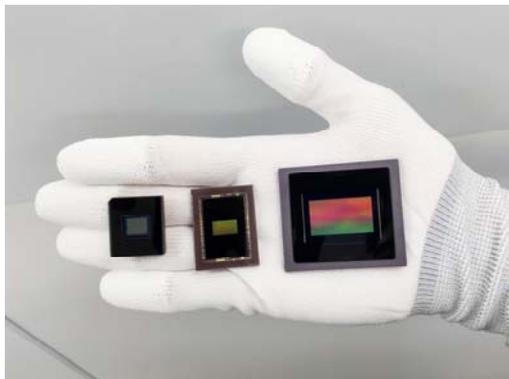
所在地 浜松市中区大工町125番地
代表者名 代表取締役会長 川人 祥二
代表取締役社長 青山 聡
創 業 平成18年2月
資本金 114,670千円
従業員数 39人
主要製品 イメージセンサ、3次元センサ
電 話 053-482-7741
F A X 053-482-7742
U R L <http://brookmantech.com/>



大学発ベンチャーの先駆け

株式会社ブルックマンテクノロジー（旧ブルックマン・ラボ）は、社名「川（ブルック）人（マン）」が示すとおり、静岡大学電子工学研究所・川人祥二教授が、文部科学省のプロジェクト「浜松地域知的クラスター創成事業」（2002年～2006年）での研究成果を基に、民間企業の経営ノウハウや製品化技術を結合して設立した「大学発ベンチャー」である。

設立当初のメイン事業は、イメージセンサ（半導体集積回路）の受託開発。発注元からの高い要求に応え、技術の研鑽を積んだ。そして、青山社長が代表となった創業5年後頃から「ものづくり」へのこだわりを活かし、自社製品開発に取り組んでいる。



▲これまでに開発したイメージセンサ（左から、高速度、高感度、8Kイメージセンサ）



▲川人会長（右）と青山社長（左）

イメージセンサの市場は、スマートフォンやデジタルカメラなど一般消費者が使用する機器向けが中心だが、同社は、川人教授の特許に裏付けされた将来性のあるシーズを活用した製品開発に取り組み、「高速」と「高感度」の両立という高い性能が要求される監視カメラや放送・医療分野などの産業用をターゲットとしている。

世界初！8Kフルスペック放送規格対応

同社にとって大きな転機となったのは、2010年からNHK放送技術研究所と共同開発した8Kスーパーハイビジョン向けの「超高解像度イメージセンサ」の開発。

2014年には、世界初となる8Kスーパーハイビジョンのフルスペック規格対応のイメージセンサの製品化に成功した。

2020年の東京オリンピックを控え、今後、さらに注目度と需要が高まると推測される。



▲同社の8Kセンサで撮影された8Kの映像デモ（4Kディスプレイ4台を使って表示）

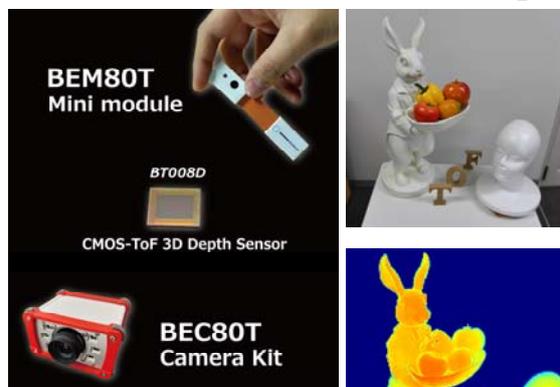
2次元から3次元への挑戦

このほか同社では、月明かり程度のわずかな光しかない夜間でも鮮明なカラー映像を取得できる監視カメラや、科学計測分野での活用に適した「超高感度イメージセンサ」、自動車の製造現場における衝突実験の計測や分析など、高速での撮影が求められる場面での活用に適した「超高速イメージセンサ」を自社製品として開発している。

そして近年、新しい自社製品として開発に力を入れているのは「3次元センサ」。

同社の手掛ける3次元センサとは、赤外線の光を利用し、その飛行時間から距離（奥行き）を計測するToF（Time-of-Flight）と呼ばれる技術を用いる。2次元の広い画面領域において、一度に3次元情報を取得することができるため、次世代スマートモビリティやAR/VRなど様々なアプリケーションへの活用が期待されている。

同社では、屋外でも太陽光の影響を受けずにリアルタイムで距離を計測できるセンサの開発を進めている。



▲開発したToF測距イメージセンサと開発カメラ・モジュール（左）

▲ToFカメラで得られた距離画像例（右下）
右上はデジカメによるRGB画像（参考）

世界一「強い部品」を作るメーカー

同社の主力であるイメージセンサについて、青山社長は「単体では製品とはならないが、製品を構成する部品の中では、最終製品の付加価値を決める『強い部品』と述べる。そして、将来の展望は「世界一『強い部品』を作るメーカーになること」。浜松から世界へ羽ばたく同社の活躍に今後も注目したい。

（文責：商工振興課）

技術者集団が築き上げたセンシング技術

株式会社ロジパック

所在地 磐田市中泉1803-1
代表者名 柴田 春夫
創業 昭和56年6月
資本金 20,000千円
従業員数 14人
主要製品 電子部品・電子機器、各種検査装置、パソコンの応用ソフトウェア、通信機器等
電話 0538-32-2822
FAX 0538-34-1082
URL <http://www.logicpack.co.jp/>



幅広い分野で活躍する製品

株式会社ロジパックは、昭和56年に磐田市を拠点として設立された電子機器・部品や各種検査・測定装置の開発・製造を手掛ける企業で、14名の従業員のうち10名が製品の企画・設計に携わる技術者集団である。

創業以来、ロングセラー商品となっているEPROMライター（コンピュータ部品で、データの消去や書き込みを何度でも行うことができる記憶装置）をはじめとして、小型測定機や通信コンバーター、マイクロコンピュータを応用した製品を主として、アナログ・デジタル回路の設計、システムソフトの開発を行っている。製品の提供先は、製造業・金融・農業関係など幅広い分野に渡っている。



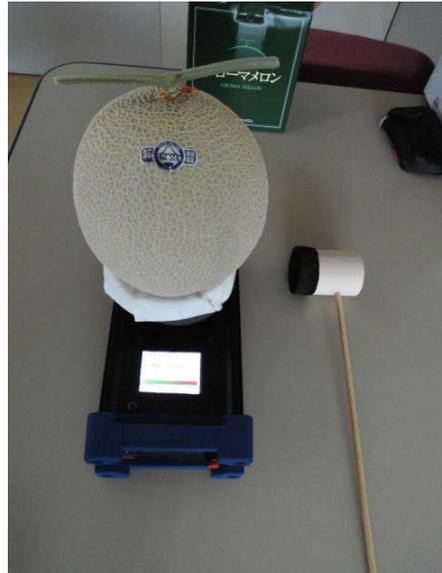
▲ロングセラー商品のEPROMライター

様々な分野で生きる技術

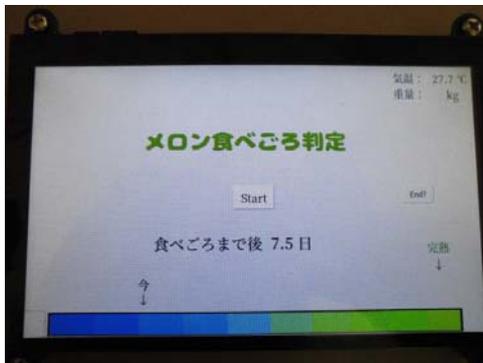
現在、同社では主に2つの製品開発を行っている。

1つめは、道路交差点向けの衝突防止システムの開発である。このシステムの開発事業は、平成30年2月に経営革新計画として県の承認を得ているもので、愛知工科大学と連携しながら研究を進めている。見通しの悪い交差点で、出会い頭の車両事故防止を目的としていたが、歩行者にも対応できるものへと改良を重ねている。

2つ目は、メロンの食べ頃を判定する装置である。メロンはベテランの生産者や販売者がメロンをたたくなど経験を頼りに食べ頃を判定しているが、一般消費者には判定が難しい。こうした中、県農林技術研究所の担当者から食べ頃の判定装置の開発について相談を受けたのが開発のきっかけとなった。開発した装置は、ハンマーでメロンをたたいた際に生じた打音の周波数と、メロンそのものの重量から食べ頃を判定する仕組み。しかし、ハンマーのたたき方や強さによって判定がばらつくことが課題となっていた。そこで、スピーカーで一定の周波数の音をメロンに照射し、その際に生じた振動を測定する形に改良した。しかし、メロン



▲メロンの食べ頃判定装置（試作品）

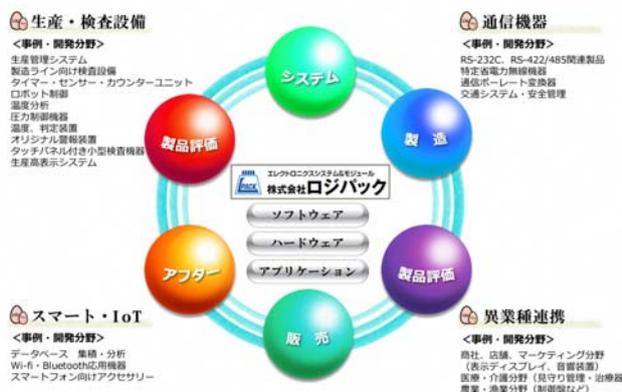


▲打音を基に食べ頃がモニター表示される

を保管する室内の環境条件の反映など、判定精度を高めるための課題はまだ残っている。同社では、県内を代表する農産物であるメロンのブランド価値を損なわず消費者へ届けるという使命感を持ちながら、日々研究開発を続けている最中である。

センシング技術の可能性は無限大

どのような分野でも、温度や重さ、音量や光量など、物理的な変化を計測する場面は必ずある。同社は創業以来、こうした変化を定量的に把握したいというニーズに対応し



続けたことで、確固たるセンシング技術を築いてきた。大手企業の手が届かない、ニッチな分野にも対応できる点からもこの技術力の高さがうかがえる。

最近では、積極的に展示会に出展することで、同社の技術力のPRに努めている。今後も様々な分野で同社が認知されることで、新たな製品開発の実績が生まれていくことが期待される。

(文責：経営支援課)

“Made in 浜松” で音楽の新しい楽しみ方を

QUICCO SOUND株式会社

所在地 浜松市北区新都田 1-3-3-1
浜松都田インキュベーションセンターB2

代表者名 廣井 真

創業 平成25年7月

資本金 10,000千円

従業員数 3人

主要製品 オーディオ機器

電話 053-523-1575

FAX —

URL <http://quicco.co.jp/ja/>



過去と今を“無線”でつなぐ

「家の押し入れにしまったままだけれどもまだまだ良い音が出る。捨てるにはもったいない。」というコンポやラジカセはありませんか？

一昔前の自慢の愛車で、「スマートフォンの音楽が気軽に聞けたら…」と思ったことはありませんか？

そんなあなたの思い（過去の製品）と今の技術をつなげて、音楽の新しい楽しみ方を提案してくれるのが「QUICCO SOUND(キッコ サウンド)株式会社」である。



▲「OKARA oh.1」 スマホとコンポなどをBluetoothでつなぎ音楽を楽しめる



▲「OKARA oc.1」 Bluetoothに対応していない車でもUSBで接続し音楽を流すことができる

主要製品の「OKARA oh.1」と「OKARA oc.1」は、Bluetoothに対応していないオーディオ機器や電子ピアノに接続して、スマートフォンなどからワイヤレスで音楽を楽しむことのできる製品である。

「OKARA oh.1」は部品の製造から組立て、仕上げまでを全て浜松市内の企業や同社で行っている。

同社の持つ特許技術を活用したこれらの製品は、スタイリッシュな外見も相まって、海外のユーザーも多く、正に、トップクラスの技術の集積地である浜松が世界に誇る製品である。



▲オフィスでは製品の試作から手作業で仕上げまで行う

音質へのこだわり

オーディオの世界は「沼」と評されることもあり、愛好家たちの追求には底が無い。昔のオーディオ機器を使って音楽を聴きたいというこだわりを持つ同社の製品ユーザーも、当然要求の水準は高い。

そのようなユーザーに応えるため、代表の廣井氏も自らの技術に妥協を許さない。音質の追求や、雑音・遅延などを除くために徹底的に改良を重ねた。「OKARA oc. 1」の開発では、音が鳴るまでに半年、そこから音の改良に2年もの歳月をかけている。

県内大手企業で楽器開発に携わっていた廣井氏は、テクノロジーでもっと音楽を楽しみたい、という思いで同社を設立した。設立当初から持ち続ける強い思いが製品開発の原動力である。

QUICCO SOUND の発信

「SNS等を活用して、誰でも情報を発信できる時代だからこそ“ニッチな”製品が大きくなっていく」と廣井氏は語る。

同社に興味を持ち、インターンシップにやってくる人材が増えている等、その取組は確実に大きくなっている。

今後は、自分たちの技術を活かし、使えなくなってしまった家電製品等を気軽に持ち込んで修理ができるカフェを開くことを計画する等、環境保護に配慮した取組にも挑戦していくという。

地元にしかりと根を張り、世界や社会に向けて発信を続ける、そんな「元気な企業」の今後の活躍に、期待していきたい。



▲代表取締役 CEO 廣井真氏

(文責：地域産業課)

エンジンを支える確かな技術力を活かして

株式会社藤田鐵工所

所在地 掛川市塩町1番地の1
代表者名 藤田 哲男
創 業 大正3年1月
資本金 46,400千円
従業員数 280人
主要製品 自動二輪車等のエンジン部品
電 話 0537-22-9251
F A X 0537-22-9253
U R L <http://www.fujita-c.co.jp>



バイクの心臓部を作る鍛造技術

株式会社藤田鐵工所は、大正3年に創業し、平成26年に創業100年を迎えた。

同社は主に、自動二輪車や船外機エンジンの主要部品であるクランクとコンロッド(ピストンの往復運動をタイヤの回転運動に変換する部品)を製造している。自動二輪車や船外機の他には、刈払機、コンプレッサー、スノーモービルなどのエンジン部品も製造しており、いずれもエンジンの回転数が高くなるため、同社が誇る鍛造技術(熱した鉄をハンマーで叩くことで強度を高める製造技術)により作られた部品でなければ負荷に耐えることができない。

同社は、ベトナム、インドネシアに進出し、世界市場へ部品を供給している。創業100年の老舗ではあるが、グローバルな視点と柔軟な発想で、環境変化に対応する姿勢を大切にしている。



▲自動二輪車や船外機のエンジンに使われるクランク、コンロッド

高品質を担保する一貫製造体制

エンジンの主要部品を製造するという事は、自動二輪車や船外機の心臓部を製造するという事であり、これは部品に求められる品質の高さを意味する。同社は、グループ企業を含めて、金型・鍛造・切削・研磨・組立の一貫製造体制を敷いている。全ての工程を自社で行うことにより、ミクロン単位に仕上げるほどの高品質を実現している。近年は、排ガス規制が厳しくなるなど、顧客がより高品質の製品を求める傾向にあるが、同社の確かな技術力で対応している。



▲社内設計で製作した自動化ライン

また、同社は自動化ラインや治具を自社で製作するなど、常に生産性の向上に取り組んでいる。各工程を自動化することで、人手不足に対応しつつ、かつ生産性を向上させ、競争力を高めている。



▲1600t プレス機



▲ハンマーによる成型

自社技術の他業種への展開

同社は、自動二輪車の需要減少やEV化の流れを受けて、自社の技術を他業種へ展開する取組を始めている。鍛造により作られた部品は強度が強いことが特徴であり、これを必要とする企業へ広く営業活動を行っている。現在は、新製品開発のパートナーとなる企業を探している段階であるが、介護用ロボット等の他業種への展開が検討されている。

同社は、技術力を高めることにも余念が無い。製品に使う材料は主に鉄であるが、現在、チタン材の加工に取り組んでいる。チタン材は鉄より軽量で強度が高いため、レース用自動二輪車など特に高品質が要求される製品に用いられるが、素材の強度が高い分、より高度な加工技術が要求される。同社はチタン材加工に挑戦することで、日々技術力を研鑽している。

(文責：企業立地推進課)

伝統技術を守りながら現代の技術をイノベーション

有限会社杉山木型製作所

所在地 浜松市南区田尻町31
代表者名 杉山 和夫
創 業 昭和55年
資本金 5,000千円
従業員数 3人
主要製品 木型の設計製作、石膏鑄造型製造
電 話 053-441-5958
F A X 053-441-5964
U R L なし



ものづくり県静岡を支える木型産業

静岡県は、全国屈指の工業製品出荷額を誇る「ものづくり県」である。工業製品の原料である鉄やプラスチック、ゴム等から形を創るには必ず「型」が必要になる。この金型や砂型の基となるもの木型作りは、まさにものづくりを支える産業といえる。

杉山木型製作所は、自動車やオートバイ産業が集積する浜松で、日々木型作りを営んでいる。その強みは、元々設計事務所で働いていた経験を活かし、設計段階からの完成品の提案ができることである。さらに、デジタル化が進む木型産業にあって、ほぼ全ての加工をハンドメイドでも製作できる、全国でも数少ない技術を持ち合わせており、木型を必要とする大多数の企業と取引可能であり、浜松における最先端技術の基礎研究を支えている。



▲実際に使用された木型

手作業とデジタル化が混在したまま木型産業は進化する



▲職人の誇りである刃物

「木型鑄造の歴史は、1,300年前の奈良時代に鐘楼や仏像が製造される時から始まった」といい、長年、熟練した技能者の感性と意匠性を活かした手作業が中心であった。しかし今は「コンピューターを使うのが当たり前」となっており、杉山木型製作所でも、工作機械や3DCAD/CAM、マイニングマシンなどを積極的に取り入れている。

一方で、「デジタル化が進む中で職人の命ともいえる刃物を自由自在に使いこなせることに誇



▲研修用の木型
左：木型 右：完成品

りをもっている」と語り、工場に並ぶ 100 種類以上の大小様々な刃物を駆使し、今でも多くの仕事を手作業で対応している。実際に、手産業の方が複雑な形状に対応できるだけでなく、短納期や低コストの事も多く、中物木型の半分、大物木型の 90%を手作業で加工しているという。

「今後もこの 2 つの分野が混在したまま木型業界は進化していく」と予想しているが、デジタル加工に頼っている昨今において伝統刃物を研ぎ上げることが出来る職人の減少にも懸念を感じているという。杉山和夫社長は、平成 30 年に認

定された、地域の優れたものづくり技術・技能の継承を目的とする「浜松ものづくりマイスター」として、地域の有志勉強会「浜松木型研究会」で技能・技術者への啓発を行っている。また、高校や大学などの授業にも積極的に協力しており、奈良時代から木型職人が長年培ってきた伝統技術を伝えていくための方法を、日々模索している。

浜松産木材を使用！木彫り家紋の製造・販売を開始

杉山木型製作所が今、力を入れているのは、木彫りの家紋の製作・販売である。原材料には天竜杉や檜などの地元木材を使用し、国家資格の 1 級木型技能士をもつ職人の加工技術を活かして、文様を立体的に仕上げる。注文のほとんどがオーダーメイドで、完成度は一級品。さらに、木型で使用する機械の活用や直売により、競合製品より安く販売できている点も魅力的だ。



▲木彫り家紋と杉山和男社長

噂を口コミで聞いた歴史好きの女子「歴女」や新築祝いなどに好評で、現在は注文してから納品まで 2 か月待ちと人気商品になりつつある。

家紋を販売している理由は、木型業界の変革期における仕事の確保の意味もあるが、何より、木型と同じく奈良時代からの歴史をもつ木彫りの家紋の文化を、後世に伝えていきたいと考えているからである。何かをつくり伝えるのが、浜松ものづくりマイスターの務めであると、情熱を語る。

工場が開いている時間であれば、家紋が 36 種類常時展示されているので、歴史が好きな方や自分の家紋について見つめなおしたい方は、一度のぞいてみては。熟練の技を駆使した家紋ともものづくりマイスターが出迎えてくれるはずだ。

(文責：地域産業課)

みんなの未来に「晴れ」予報を！

株式会社イーブレイン

所在地 浜松市中区中央二丁目15-1
 代表者名 小林 俊幸
 創業 平成27年6月
 資本金 1,000千円
 従業員数 2人
 主要製品 簡易ライフプランニング診断システム
 「みらい予報図」
 電話 053-482-7830
 F A X 054-451-4400
 U R L <http://www.e-brains.jp/>



『みらい予報図』の誕生

株式会社イーブレインは、ライフプランシミュレーションソフト『みらい予報図』を開発・販売している浜松市の企業である。

このソフトは、長く保険業界に身を置く小林社長自らの必要から生まれた。

きっかけは、保険代理店を営んでいる小林社長が、住宅会社に新築住宅向けの火災保険商品を販売していた際に、住宅会社から、「住宅に対する保険のコンサルティングだけでなく、住宅購入予定者に対する保険を含めた経済的なコンサルティングができないか」と打診されたことから始まっている。

ライフプランの必要性



▲画面上の『みらい予報図』

人生の節目（＝ライフイベント）で見れば、「住宅購入」は大きな支出を伴う重要な決断であり、簡単に踏み出せないのは当然といえる。

そんな「住宅購入」時における、金銭的、将来的な不安を解消するためのツールとして『みらい予報図』が誕生した。

『みらい予報図』は、現在の家族や家計の状況や、子どもの成長、退職な

ど、今後起こりうるライフイベントの予定時期といった必要最低限の項目を、簡単なアンケートに答える感覚でパソコンに入力していくと、家計収支や必要保障額などの予想がグラフィックで可視化され、将来的にどんな人生が可能になるか（＝ライフプラン）を一目で見ることができる。シミュレーションというだけあって、例えば、家のローンの返済額の増減や、家族構成の変化など、考えられる仮定も入力すれば、即座に一目で違いが分かる。

「ライフプラン」というと、つい、難しそう、見るのが怖い、といった不安感が先走ってしまうが、簡単に分かりやすく将来の診断が得られることにより、住宅購入予定者の不安感が解消されやすく、実際の住宅購入に繋がっている。こうしたことから、住宅・不動産業や金融業などを中心に取引が広がっているという。

みんなの幸せのために

一部の生命保険会社でも、ウェブサイトなどで同様のシミュレーションソフトを提供しているが、入力の仕方が複雑だったり、個人情報の必要になったり、必ずしも使い勝手がいいものとは限らない。

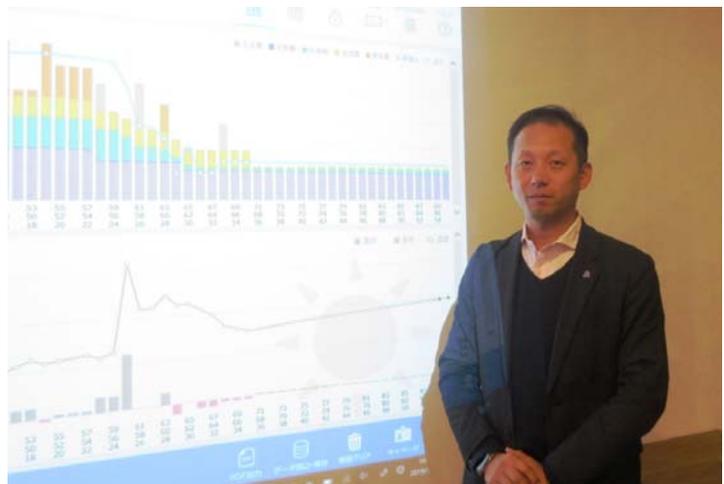
こうしたソフトと『みらい予報図』の違いは、まず、使い手の目線に立って自ら開発しているところにある。現場に身を置き、自ら開発しているからこそ、ソフトは常に改良を加えることが可能であり、お客様のニーズを取り込み今も進化している。

そして、住宅や保険商品売ることを目的にせず、あくまでライフプランを提供することを主眼としていることも挙げられる。ライフプランを見つめ直した結果が、住宅の購入や保険の見直しに繋がり、売り手も買い手も幸せな結果を得ることができる、まさにwin-winの関係を提供しているのである。

小林社長が目指しているのは、ビジネスツールとしてのライフプランソフトの開発だけでなく、ライフプランそのものを必要とする人たちに届け、その人の将来を応援することで、みんなの幸せに役立つことである。

そのために、ライフプランの必要性を説明し、提供していく『ライフプラン診断士』の育成や、診断士資格普及のための協会の立ち上げといった活動も行っている。

浜松から全国へ、みんなの将来に明るい晴れの日を予報するため、小林社長の挑戦は続いている。



▲お話を伺った小林社長（『みらい予報図』をバックに）

（文責：商工振興課）

総合交通サービス業としてのおもてなしを

大井川鐵道株式会社

所在地 島田市金谷東二丁目1112-2
 代表者名 鈴木 肇
 創業 大正14年3月
 資本金 100,000千円
 主要事業 鉄道事業
 電話 0547-45-4111
 F A X 0547-45-4115
 U R L <http://www.oigawa-railway.co.jp/>



鉄道そのものが観光資源

大井川鐵道株式会社は、島田市、川根本町、静岡市葵区に路線を展開する鉄道会社である。沿線地域の交通手段として、また、他地域から訪れる観光客を大井川流域へと誘う観光列車として、地域活性化の大きな役割を担っている。

大井川鐵道は、島田市から川根本町を結ぶ「本線」及び、川根本町から静岡市葵区井川を結ぶ「井川線」の2つの路線がある。本線では、日本一の運転規模を誇るSL列車と、全国的な知名度を誇るきかんしゃトーマス号を運行している。井川線では、普通鉄道日本一の急勾配をアプト式列車が上り下りする。



▲白煙を上げるSL

SLの動態保存



▲新金谷駅の転車台

技術革新などに伴い一旦姿を消した蒸気機関車（SL）を、昭和51年に全国でいち早く復活運転させた。その後も運用可能な状態での整備・保存（動態保存）を行っている。このことを可能としているのは、長い間引き継がれてきた高い専門技術と、安全にお客様を旅へお連れしようとする職員の思いの強さにほかならない。

きかんしゃトーマス号で地域活性化

平成26年7月、本物の蒸気機関車を使った「きかんしゃトーマス号」が運行を開始した。より幅広い年齢層のお客様に同鉄道を利用してもらいたいという思いから導入を決意したという。運行開始後、全国から大変多くの観光客が、トーマス号に乗車するために同鉄道を訪れている。トーマス号の導入は、想像をはるかに超える反響があり、同社にとって大きな転換点となった。



▲併走するきかんしゃトーマス号とバスのパーティー

トーマス号運行日には、終点である千頭駅（川根本町）へ2000人近くの観光客が訪れる。運行開始の一年目には、同社が一丸となり、行政・観光協会・商工会に対し、駐車場や飲食店の確保について協力を呼びかけた。現在、千頭駅前を中心に新しい飲食店が数多く出店し、川根本町の地域経済の活性化に確実に寄与している。

インスタ映えで注目度UP ～井川線～



▲湖に浮かぶ奥大井湖上駅

接岨湖に浮かぶ井川線の秘境駅、奥大井湖上駅。同駅は、「インスタ映え」のする美しい駅として注目度が上がり、「クールジャパンアワード2019」を静岡県で初めて受賞した。日本人以外にも高い評価を得たことは、同社にとって大きな喜びとなっている。

2020年はアプト式鉄道の運転開始30周年の年である。より多くのお客様に井川線に足を運んでもらいたいという。

来てよかったと思ってもらえる「おもてなし」を磨く

同鉄道には、全国から大変多くのお客様が訪れている。なかでも静岡県を初めて訪れるお客様が大半である。そのようなお客様に、いかにわかりやすく川根地域をはじめとする大井川流域を説明するか、いかにいい思い出を作ってもらうかを、職員一人一人が常に考え、もてなす心の向上に力を入れている。

同鉄道は、観光地への輸送機関であるとともに、同流域の観光資源でもある。

「総合交通サービス業」であるという自覚のもと、地域の旗振り役としてお客様をおもてなし、来てよかったと思える場所にしていきたいという同社の姿勢は、同流域の大きな活力となっている。

データと先端技術を活用する“新・農業ベンチャー”

株式会社Happy Quality

所在地 袋井市小山1317-1
代表者名 宮地 誠
創業 平成27年2月
資本金 30,000千円
従業員数 5人
主要製品 野菜（高糖度・高リコピントマト、低カリウムメロン）
電話 050-3744-1499
FAX 053-533-3972
URL <http://happy-quality.jp>



高品質野菜で躍進する農業ベンチャー

私たちの食生活に欠かせない野菜。もし、店頭野菜に「甘さ」や「健康増進成分の量」が保証・可視化されていたら、消費者は、より良い商品の選択ができる。

株式会社Happy Qualityは、この「品質の保証・可視化」など、新たな農業モデルの構築に挑むベンチャー企業だ。起業3年ほどで資本金は100万円から3,000万円に、社員は1名から5名に、年商も1億円に迫る勢いと、大躍進を遂げている。

主力商品は、高糖度・高リコピンのトマトや腎臓病患者も安心して食べられる低カリウムメロン。魅力的な商品だが、生産には技術や経験が必要とされそうだ。

ところが、社長は異業種出身で、社員も、農学者の1名以外は農業素人の若者達という。同社は、どのように、質の高い商品を作り、売っているのだろうか。



▲主力商品「Hapitoma」の年間平均糖度は8度以上(通常4~5度)、リコピン含有量は通常トマトの2倍以上だ

“稼げる農業モデル”を確立

前職は青果市場の競り人という同社の宮地社長。農家の減少に市場存続の危機を感じ、未経験者でも高品質の農産物を生産、完売する“稼げる農業モデル”を自ら実践するため、同社を起業したという。

このモデルを成り立たせる第1のポイントは、「データ駆動型農業による農産物の質や量の確保」。具体的には、大学院で農学を学んだ社員の農学理論に基づき、日射量に連動した自動水やり等で科学的な栽培を行い、収穫後の野菜の量や糖度等成分データと照合、



▲株ごとロックワールキューブ栽培し、データを取得

検証する。このサイクルの繰り返して改善を重ね、高品質なトマトやメロンの栽培技術をマニュアル化し、再現性を高めている。

第2のポイントは、「エビデンスに基づく品質の保証」。例えば、トマトでは、近赤外線センサ選果機により、抽出ではなく、全ての個体について、非破壊で糖度とリコピン含有量を測定している。リコピン含有量が測定できる同社の選果機は、世界で唯一であり、袋井市内の企業と共に開発したという。

第3のポイントは、「マーケット・イン」。同社では、商品の完売を前提に、販売先を宮地氏が前もって確保し、無駄のない生産を行っている。もちろん、この流通方式が成り立つのは、同社商品の価値に対する消費者ニーズの裏付けであることに他ならない。

先端テクノロジーを活用したプロジェクトが複数進行中

同社では、今、先端テクノロジーを活用した研究等が複数進行中である。うち2つを紹介する。

1つ目は、静岡大学教授と連携した、AI活用によるトマトの糖度アップへの取組である。糖度を上げるには、水やりを控えて植物にストレスを与える必要があるが、同時に枯れるリスクも伴う。そこで、常時カメラでトマトを撮影し、「しおれ具合」を感知、ベストタイミングで自動的に水やりをするAI技術の開発と実用化を進めている。既に、現地試験で収穫されたトマトの平均糖度は、同社従来品を上回るレベルだったという。

2つ目は、国立研究開発法人産業技術総合研究所と共に開発中の「可搬型小型赤外線センサ」である。このセンサは、トマトの糖度・酸度・リコピン等の含有成分をより正確に取得できる他、農場に持ち込み、収穫前に非破壊・非接触で品質を可視化できるといふ。将来的には、センサが測定した育成中トマトの成分データをもとに養液の成分や濃度を自動調整して補給する見込みで、更なる品質アップにつながると期待されている。

地域に新しい農業を発信

「我が社の社員達は、データや先端テクノロジーを使い、植物の訴えを具現化する技術者集団です。将来は独立させ、同様の取組を目指す農家の先生になってもらうつもりです。」と語る宮地社長。

同社の先進的な取組に着目し、国内外からの視察等も絶えないという。

地域へ、そして世界へと、新しい農業の潮流を加速させる同社に今後も注目していく。



▲新たな農業の未来を熱く語る宮地社長

(文責：商工振興課)

子供と寄り添い 歩いてゆく それが「ことゆく」

合同会社ことゆく社

所在地 浜松市南区田尻町112-1
代表者名 影山 恵 和久田 麻衣
創業 平成30年8月
従業員数 2人
主要製品 ランドセル
電話 050-5361-8296
FAX 053-441-0818
URL <https://cotoyukuraccu.jp/>



「2019 グッドデザインしずおか」金賞 受賞

子供にとって使いやすいランドセル「ことゆくラック」が、2019年度の「グッドデザインしずおか」で金賞を受賞した。

これを企画製造販売するのが「ことゆく社」である。

実際に手にしてみると軽い！汚れや傷に強いナイロン素材で重さ770g（合皮や本革のランドセルは通常1kg以上の重さ）。収納部は、教科書等が入るスペースが十分確保されており、プリントやキッズケータイ用のポケット、家の鍵をつけるマジックテープもある。背中は抗菌のメッシュ生地、サイドには水筒等の収納ポケット。子供のことを思ってデザインされた「ことゆくラック」は細部にまで工夫が施されている。



cotoyuku
raccu®

今回の受賞は、2018年8月の創業後わずか1年での受賞であり、快挙といえる。

ランドセルを使うのは誰か

「ことゆく社」は影山さんと和久田さん、お二人の会社である。

二人は以前、雑貨の企画販売会社で一緒に働いていたことがあり、影山さんは商品企画とデザイン、和久田さんは販売を担当していた。会社を退社し、出産後、影山さんはデザイン業、和久田さんはベビーグッズの企画と別々の仕事をしていた。

ランドセルの企画に携わるのは2016年頃である。和久田さんは、次女から「ランドセルの肩ベルトがきつくてつらい」と言われ、ランドセルのカスタマイズを開始。次々と

改良していく過程でランドセルの機能、使い勝手等に疑問を感じ、それなら自分で作れないかと思い、影山さんに連絡をとったことが始まりである。影山さんも、その頃、SNSでランドセルが子供にとって使いやすいか等を発信していた。

仕事をしながら、休日に子供の意見を聞き、形、素材、機能、縫製等を検討。仕様書が出来たのが2018（平成30）年4月であった。縫製してくれるメーカーを兵庫県豊岡市（豊岡市は「かばんの街」として有名）で探し出し、試作品の製作を依頼。同年5月には1個目のサンプルができあがる。この段階で、初めて起業を意識し、浜松商工会議所や浜松信用金庫（現在の浜松磐田信用金庫）に相談。自己資金を準備しながら、クラウドファンディングも活用し、見事成立。こうして、子供のためのランドセル「ことゆくラック」が誕生した。

当初4色でスタートし、現在は9色を用意。1週間のお試しレンタル後、現在使用中のランドセルの買い替え用としての購入も増えつつある。今後は、高学年用にサイズアップした「ことゆくラック」を検討中である。

こどもに届け この思い

影山さんは、商品販売用のパンフレットも製作している。また「cotoyuku raccu」のロゴも影山さんデザインである。カ行の言葉に「k」ではなく「c」を使っており、子供と寄り添う印象にマッチしている。

和久田さんは「かばんの街」豊岡市で「ことゆくラック」を縫製してくれる会社を自力で見つけ、試作品製作から生産を実現した。また、商工会議所や信用金庫に相談し、経営革新計画の取得や補助金受給、ビジネスプランコンテストの応募等を行っている。

「ことゆく」という言葉は、古語で「物事がうまくいく」という意味もあるという。

「ランドセルの使い勝手の悪さが原因で、学校に行くのがいやになる子をなくしたい」この思いの実現に向け、二人の企画力、行動力で誕生した「ことゆくラック」が、各地の小学校で見られる日も近いに違いない。

注：お二人が各所へ確認したところ、小学生が通学で使用するランドセルに決まった規定はありません。県・市町の教育委員会の指定等もありません。（ランドセルではない「通学用リュック」が使われている地域も存在します。）



▲ 左：和久田さん 右：影山さん



▲カフェに併設された直営ショップでは実物が確認できる

（文責：商工金融課）

変化を続ける老舗和洋菓子店

株式会社もちのき

所在地 富士宮市小泉226番地の1
 代表者名 鈴木 正彦
 創業 明治38年5月
 従業員数 40人
 主要製品 和菓子、洋菓子
 電話 0544-22-6666
 F A X 0544-22-6668
 U R L <http://www.mochinoki1905.com/>



▲会長の鈴木計尋氏と代表取締役の鈴木正彦氏

114年続く、和洋菓子店

株式会社もちのきは、富士・富士宮地区に5つの店舗を持つ家族経営の老舗和洋菓子店である。会長の計尋氏が和菓子職人であり、代表取締役の正彦氏が洋菓子職人であるという特色を活かし、和菓子と洋菓子が融合した商品の開発を行っている。色とりどりのケーキの横に和菓子が陳列されている様子は、もちのきならではの光景である。



▲どらサンド

「どらサンド」は、どら焼きの皮で生クリーム・粒餡・大きめにカットしたフルーツをサンドした、まさに和菓子と洋菓子が融合した商品だ。従来の客層は60代～70代の女性だったが、どらサンドを売り出してから若い人や男性のお客も増え、現在では一番の主力商品となっている。



▲富士山きらきら

焼き菓子もクッキー生地の中に黄身餡を入れた「富士山きらきら」をはじめ、和と洋を融合した独自のお菓子を開発し販売している。

また、子育て優待カードの協賛企業になっていたり、お子様ポイントカードを作成したりするなど、子育て世代の女性へのアピールも積極的に行っていることで、以前より明らかにお客様の層が増えたそうだ。子育て優待カードご提示で、1,000円以上購入した方に焼き菓子を一つプレゼントしている。

自社内から自社外へ



▲たけのこまんじゅう

現在のもちのきは、自社の中で全て考えてやるというスタイルから、外に相談しアドバイスをもらったものを実践していく、というスタイルに転換している最中である。2～3年前に知人から芝川の梅を使ったお菓子ができないか、という相談を受け、梅農家の方との話をスムーズに進めるために芝川商工会に加入した。これをきっかけに、梅やお茶、たけのこの生産者と知り合い、「生産者の方にも喜んでもらえるような商品にしたい」という気持ちが、地元の特産物をしっかり味わうことができる商品の

開発に繋がった。地元の特産物を使うことで特産物の利用価値を上げて、若い生産者を増やすことにつなげたい、という思いもある。

イベントへの参加

芝川商工会に加入したことで、イベントへの出店の話をもらう機会も増えた。イベントで出すために開発された「どらクレープ」はクレープの皮をどら焼きの皮にした商品であり、「どらサンド」の原形である。現在もイベント限定で購入することができ、新しいお客様の獲得に一役買っている。

イベントへの参加は負担が大きいけど広告効果も大きく、今後も積極的に参加していくが、イベント情報をいかに発信していくか、SNSを効果的に使う方法を模索している。

「富士宮のお土産といえば」をつくる

今後の目標は、「富士宮のお土産といえばコレ！」と言われるようなお菓子をつくることである。富士宮市の「それ、みやげにして宮！名物コンペ」では、2017年に「梅大福」が奨励賞を受賞し、2018年に「ほろほろクッキー（お茶）」が奨励大賞を受賞した。「梅大福」は「2017ふじのくに新商品セレクション」で金賞も受賞しており、新商品開発に力を入れている。

114年の歴史がありながら、今も変化し続けているもちのきが、今はまだ無い「富士宮のお土産といえばコレ！」と言われるようなお菓子をつくる日が楽しみである。

(文責：商工金融課)



▲ほろほろクッキー（お茶）

静岡を世界的な観光都市に

株式会社CSA不動産

所在地 静岡市葵区御幸町3-21 ペガサート2階
 代表者名 小島 孝仁
 創業 平成22年4月
 資本金 10,000千円
 従業員数 30人
 主要業務 不動産事業、建物の企画・設計・施行管理・
 運営、街づくり
 電話 054-205-1212
 F A X 054-221-0322
 U R L <http://www.csa-re.co.jp/>



静岡の街を何とかしたい…決意

株式会社CSA不動産は、代表取締役の小島孝仁氏が静岡市内で店舗や事務所等の商業物件の仲介を専門に行うために2010年4月に創業し、今年で10年目を迎える企業である。

同氏は、前職でも店舗や事務所等の事業用物件の仲介を担当していたが、年々活気がなくなっていく静岡の街を肌で感じ、「静岡の街を何とかしたい」と考えるようになった。

2010年3月に現在の本社である静岡市御幸町のペガサート商業複合ビルを業務で訪れた際に、静岡の中心街が一望できる窓からの景色に一目惚れ。起業を決意し、翌日には退社し、4月に創業した。



不動産事業と観光事業の相互連携

同氏は、まずは経験のある不動産の仲介を始め、その後、貸会議室・貸ホール・シェアオフィスの運営、既存建物のリノベーション、建築物の企画・設計・施行管理へと、次々に業務を広げていった。

そして、今までの経験を活かし、「静岡の観光資源の再発見と強化を行い地域活性化に取り組む」ために、2016年より観光開発事業に乗り出した。

同氏の行う開発は、「行政や大手の開発会社ではなく地元の不動産会社だからこそできる、ありきたりではない個性的な街づくりをしたい」との考えから、スクラップ&ビ

ルドではなく、既存の建物を活かしたリノベーションにより街を再生していくものである。

今、用宗地区が熱い

静岡市駿河区の用宗地区は、静岡駅から東海道本線でわずか2駅、時間にして7分の好立地にありながら、海水浴場があり、漁港があり、路地や古民家が残る風情のある街並みがあり、そして富士山の眺望も良い。

同氏は、用宗地区に静岡の観光資源が集積していることに気付き、静岡の魅力を発信する場所としては最適だと判断し、2017年に用宗営業所を設け、用宗地区の観光開発事業に着手した。



▲一棟貸しの宿「日本色」



▲静岡の厳選食材を使用したジェラート「LA PALETTE」

また、関連会社の株式会社CSA travelの事業ではあるが、一棟貸しの宿「日本色」、静岡の厳選食材を使用したジェラート店「LA PALETTE」、2018年12月には、用宗漁港内に天然温泉施設「用宗みなと温泉」と次々に新たな施設をオープンし、運営している。

同氏の開発事業により、空き家対策や観光客の増加だけではなく、観光に訪れた方が定住するなど、想定以上の効果が生まれている。

用宗地区は、今、静岡で一番熱い地区と言えるのではないだろうか。

夢ではなく計画…そして実現へ

同氏は、用宗地区と平行し、2020年から静岡の中心街の開発に取り掛かることを計画している。その計画は、静岡の中心街だけに留まらず、行く行くは西へ東へと広がっていくことになるであろう。

「何年先になるかは分からないが、静岡を世界的な観光都市にしたい」と語ってくれた同氏の今後の活躍を注目していきたい。

(文責：商工振興課)



▲用宗漁港内天然温泉施設「用宗みなと温泉」

人と人を結ぶ まちづくり

株式会社丸紅

所在地 島田市湯日1番地の1
 代表者名 紅林 眞之
 創業 昭和61年7月1日
 資本金 41,000千円
 従業員数 52人
 主要事業 土木部：各種土木工事、解体工事
 建築部：各種建築工事
 営業部：資材販売
 ソーシャルコミュニケーション部：広告企画/デザイン
 電話 0547-30-0357
 F A X 0547-38-6007
 U R L <http://www.marubeni-co.jp/>



充実した「まちづくり」のために

富士山静岡空港のある牧之原台地の麓にある株式会社丸紅。建設業のハード部門と広告業のソフト部門の両面からまちづくりに取り組んでいる、とてもユニークな会社だ。

創業は昭和61年。公共土木工事や静岡空港建設で実績を積み、静岡空港の完成と同じ平成21年「ハードインフラと共に情報/ソフトインフラを提供する」ことをコンセプトにソーシャルコミュニケーション部を立ち上げた。今では、建設事業全般を基盤に、指定管理事業、広告事業、地域企画デザインと、事業は多岐にわたる。そのすべては「人と人を結び付け、まちづくりをしていく」ことを目指している。



▲広告製作のミーティングでは皆で意見を出し合う

「地域のことにもっと関わりなさい」

社長の紅林氏は、建設会社で土木監督業務の経験を積んだ後独立し、材料販売も手掛けながら、実績を積み重ねてきた。豪快だけれども緻密、仕事には厳しいが生活面では優しく、遊び心があるその人柄に惹かれ、尊敬している社員も多い。「地域のことにもっと関わりなさい」「勉強しなさい」「当たり前のことを当たり前」という社長の言葉には、社員の間人としての成長を促す、大きな優しさを感じる。

空港と地域をつなげたい

地域の生活インフラの充実に、土木建設だけでなく、ソフト面でも貢献したいと立ち上げたのがソーシャルコミュニケーション部だ。富士山静岡空港と地域をつなげたいと、開港と同時に立ち上げた。“地域密着”をコンセプトに、大井川を中心とした周辺地域の情報を、地域住民や空港に降り立った観光客の方々に向け発信を始めた。

情報発信で街を元気に

大井川鉄道周辺の景色は、トーマスの舞台となっているソー島に似ているのだそう。年2回発行のフリーペーパー「大井川で逢いましょう。」は、県内ではすっかり定着し、大井川周辺の情報収集には欠かせない。大井川鉄道のファンクラブができたらと、平成26年にトーマス号の運行開始をきっかけに発行が始まった。沿線以外の周辺市町の協力も得て、地域の魅力を発信している。そこで生きる人、そこを訪れた人、取材した人のわくわくした気持ちが伝わってくる。HPやフェイスブックでも発信し、ファンを増やしている。



▲広告事業部メンバー

地域に「持続的な元気」を根付かせたい

ソーシャルコミュニケーション部に在籍しているデザイナーは、土木事業部の監督と工事現場にも出掛け、現場に立てる土木看板も手掛けている。一緒に情報を共有することで、ゴールを設定できるのだとか。

「地域とのつながりも太くなってきて、地盤は整った。次はいよいよ世界の観光産業に大きな影響を与える中国や台湾、韓国の観光客をターゲットにして、空港と一緒に周辺の観光をリスタートしたい」と語るのは、ディレクターの常泉氏。中国語のフリーペーパーも製作し準備万端だ。

ソフトもハードも垣根なく「元気な地域をつくるために」、地域と密着して向き合い続ける同社の今後の展開に注目していきたい。



▲発行しているフリーペーパー等

(文責：地域産業課)

技術サービス業（他に分類されないもの）

微生物を活用したものづくりに挑む

Across Bio株式会社

所在地 三島市安久148-39
代表者名 山口 司
創 業 平成22年3月
資本金 3,000千円
従業員数 4人
主要製品 微生物・酵素の産業利用の研究開発受託、
コンサルティング
電 話 055-941-9165
F A X 055-941-9165
U R L <http://www.acrossbio.com/>



微生物の能力を最大限に

目には見えないが、私たちの身の回りに常に存在する微生物。三島市にあるAcross Bio株式会社は、そんな微生物を産業に利用するため、目的に合った性質に育種し、培養する技術を持つバイオベンチャーだ。

例えば、同じ植物でも、植生する地域や、根、花、茎、葉などの部位などにより、存在する微生物の種類や特性が異なる。同社では、企業から依頼を受け、要望に合った性質の微生物を探索し、培養や増殖する手法を開発する。その際には、依頼企業が持つ設備など、



▲微生物探索の例

実験室とは異なる生産現場の限られた条件の中で、微生物の能力を最大限に活かすことを命題とする。同社の技術は、医薬品や健康食品など、様々な分野での製品作りに活かされている。



▲製品開発の様子

乳酸菌を手軽に活用

受託業務を中心に実績を積んできた同社だが、現在は、自社製品の開発にも取り組んで

いる。その1つが、家庭で簡単に料理に使える乳酸菌の製品化だ。乳酸菌は、腸の免疫カアップに効果があると言われ、漬物、ヨーグルトやチーズなどに含まれる。しかし、乳酸菌は生き物であり、絶えず変化することから、一定の品質を保ったまま販売することが困難で、市販品では、乳酸菌が一種類しか入っていなかったり、そもそも入っていないことも多いそうだ。そこで、同社では、家庭で漬物やヨーグルトを作るときに、簡単に乳酸菌を添加できるよう、乳酸菌を凍結乾燥し、防腐剤も入れない粉末状の商品開発に取り組んでいる。中には、バナナやりんご、バラなどの香りのするものや、制菌作用がある乳酸菌もあり、用途や体調に応じて、自分で調合して添加することも可能となる。

地域の特産「発酵茶葉」、「三島地焼酎」作りに挑戦



▲開発した発酵茶葉

また、有機栽培のお茶の葉を発酵させ、「食べるお茶」として商品化するプロジェクトにも参加している。するが有機農業協同組合の生産者が作った、農薬や化学肥料を使わない茶葉を、同社の技術で発酵させた製品は、栄養分はもちろんのこと、お茶の苦味と酸の香り、発酵による旨みに特徴があり、料理のアクセントとして、料理人から評価されている。

そのほか、三島市が焼酎特区の全国第一号に選ばれたこともあり、三島野菜を原材料にした焼酎の開発にも取り組んでいる。焼酎は、糖分を含む液体に酵母を加えて発酵させて作るものなので、同社の発酵技術が発揮されるのはもちろんのこと、乳酸菌でフレーバーを添加することも可能であり、オリジナリティあふれる三島の地焼酎の完成が期待される。

笑顔でいられる社会を目指して

日本の昔ながらの発酵食品は、手間隙をかけて作られるものだが、現代の人々は多忙で、料理に時間をかけにくく、また、抗菌・防菌製品が増え、微生物の力を利用しにくい環境でもある。

そんな中、手軽に乳酸菌などの微生物の力を活用し、毎日の食事をおいしくいただくだけで、腸内細菌を整えることができれば、子供や高齢者をはじめ、皆が健康で笑顔でいられる社会の実現に、一歩でも近づくことができるだろう。

そんな未来を目指して、同社の挑戦はこれからも続いていく。

(文責：商工振興課)

選りすぐりのトマトをスタッフとともに

株式会社シエルト

所在地 田方郡函南町塚本136-11 (本社)
 田方郡函南町塚本887-1 (店舗)
 代表者名 渡邊 享子
 創業 平成29年3月
 資本金 3,000千円
 従業員数 16人
 主要製品 トマト料理を中心としたレストラン
 トマト製品の加工販売
 電話 055-957-0887
 F A X 055-957-0887
 U R L <http://www.kisetsu.shop>



トマトそのもの

「まるでトマトそのものを食べているみたい！」思わず取材チームで目を見合わせた。

ここは、株式会社シエルトが営業するレストラン「GREEN GRILL KISETSU」。伊豆縦貫自動車道函南塚本インターチェンジから車で1分、「伊豆ゲートウェイ函南」の2階だ。

ランチでいただいたのは同店おすすめの「あとのせトマトピザ」と「季節限定冷製トマトパスタ」。焼きたてのピザは生地に弾力があり、

パスタはいわゆる生パスタでコシがあって歯切れがいい。ただ、何といても主役はトマトだろう。豊かな甘さとほのかな酸味。トマトらしさが凝縮していると言うべきだろうか。特にピザは生地を焼き上げたあとでトマトが盛り付けられるため、新鮮なトマトをそのまま食べている感覚が味わえる。筆者を含めトマト好きにはたまらない一品に出会うことができた。



▲「あとのせトマトピザ」

こだわりを提供したい

実は、同社の渡邊代表は日系航空会社で国際線の客室乗務員だったキャリアを持つ。世界各地で様々な上質な食に触れてきたいわば「目利き」だ。

そんな渡邊代表が、「自分がおいしいと思うものをお客様に届けたい」という思いで提供するのが、地元函南産のトマト「丹那高原トマト」を使ったメニューだ。このトマト

は、静岡大学農学部が開発した農法をもとに、果房（トマトのなる房）数の管理や摘果（成熟する前のトマトの剪定）により、一般的なトマトの糖度が4～5であるのに対して、これを8程度にまで高めている。また、収穫された完熟トマトは1つひとつの糖度を個別に測定して出荷されているため、同社ではこれを活かして「糖度別」のトマト料理を提供するアイデアを実現させた。冒頭の「あとのせトマトピザ」はその代表例だ。

また、同社では摘果された未完熟のトマト（グリーントマト）にも注目。グリーントマトには筋肉量を増やし、筋力の低下を防ぐ効果を持つ「トマチジン」という成分が含まれるという、米国アイオワ大学の研究結果を発見するとともに、ストレスを和らげて安眠や血圧低下の効果が確認されている「GABA」も豊富に含まれていることが専門機関の調査により確認されたことも後押しとなり、グリーントマトをピクルスにした「青春トマト」の商品化に成功した。

スタッフとともに

魅力あふれる商品を揃えて起業された同社だが、オープンからの日々は必ずしも平坦ではなかったという。渡邊代表は開業当時を振り返って言う。「認知度ですよね。まず、お客様に知っていただき、日常的に御来店いただくことが必要でした。」

そこで、渡邊代表が取組んだのがオペレーションの工夫だ。料理提供までの時間短縮に向けて必要な什器を導入したほか、スタッフと来客とのコミュニケーションを一層大切に。「スタッフ一同、お客様の御様子にあわせて会話を楽しんでいただけるような工夫を心がけるように」した結果、以前よりも多くの来客を迎えるとともに、リピーターの獲得にも手応えを感じられるようになったとのこと。渡邊代表は続けて言う。「コミュニケーションの中心はスタッフです。スタッフの雰囲気がお店の雰囲気だと思うんです。ただ仕事をするのではなく、その時間をスタッフも楽しむ、自分を高められる場所にする。そんなお店にしたいと思っています。」来店者が増えている理由がよくわかる瞬間だった。



▲渡邊代表（左端）とスタッフのみなさん

Scelto（シェルト）

同社では将来的に、地域のニーズに応じて、レストランでのソムリエ講座やマナー講座などの開催にも意欲を示すなど、渡邊代表のアイデアは尽きない。

同店の名前はイタリア語の「Scelto」（選ばれた）に由来する。選りすぐりの素材を提供して、コミュニティの中心として選ばれるレストランに。同社のこれからの挑戦に注目だ。

（文責：企業立地推進課）

飲食店

こだわりのクラフトビールを沼津から

リパブリュー

所在地 沼津市大手町2-1-1ポルト沼津B1F
代表者名 畑 翔麻
創業 平成29年11月
従業員数 5人
主要製品 クラフトビール
電話 055-939-8877
URL <http://repubrew.com/>



沼津駅から徒歩1分の好立地

沼津駅南口の改札を出て徒歩1分。とあるビルの階段を下りていくと、地下1階にそのお店はある。店の名前は「RePuBrew（リパブリュー）」。

カウンター席の奥には、20本のタップ（注ぎ口）があり、常時20種類、年間60種類のクラフトビールを味わうことができる。また、カウンターからのガラス越しにクラフトビールの醸造設備を臨むことができる、まさに醸造所とパブが一体となったお店である。



▲多種多様なクラフトビール

なぜ沼津なのか



同社代表の畑さんは川崎市出身であるが、ビールを造りたいという希望をかなえるため、専門学校でビールの醸造技術を学び、静岡県函南町にある酪農王国オラッチェに就職。その後、約4年間の経験を経て、起業して独立した。

東京からのアクセスの良さやビールの原料である酵母の研究に取り組む沼津工業技術支援センターが沼津市内にあること、柿田川の水を使用していることなどから、三島・沼津地域で物件を探し、沼津駅近くの物件への立地が決まった。

クラフトビール造りの奥深さ

ビールの主原料は、モルト（麦芽）、ホップ、水、そして酵母。モルトの種類は約 300 種、ホップは約 100 種、水もビールの種類によっては食塩やにがり、重曹等を加え硬度をコントロールする等、原料の組み合わせは数多くある。また、製造過程における温度管理や醗酵時間によっても、味わいが大きく異なってくることから、職人の勘よりもブルワー（醸造家）としての「技術」が必要である。

畑さんは同社代表兼ヘッドブルワーとして毎日ビール醸造に取り組み、年間 60 種類ものビールを製造している。



▲代表兼ヘッドブルワーの畑氏

地元での消費を増やしたい

2017 年 4 月にオープンして、約 2 年半。「今までで一番嬉しかったことは、オープン一周年記念パーティーに多くの常連客が来て、喜びを共有できたこと。」と畑さんは語る。

最近では、他県からも観光にあわせてではなく、お店目当てに来店されるお客様もあり、着実にお店のファンが増えている。

柿田川の水、沼津の酵母。土地の恵みに感謝をし、今後はクラフトビールの地元消費量を増やしていきたいという思いから、三島・沼津エリアでの店舗拡大や缶での製品化も視野に入れている。

RePuBrew に込めた想い

お店の名前である「RePuBrew(リパブリュー)」とは、「Republic（共和国）」、「Pub（酒場）」、「Brew（醸造）」を掛け合わせた造語である。

君主のいない国のようにビール工場兼酒場に様々な人が集い、料理とビールを楽しんでもらいたいという想いが込められている。

是非一度、こだわりのクラフトビールを味わってみてはいかがでしょうか。

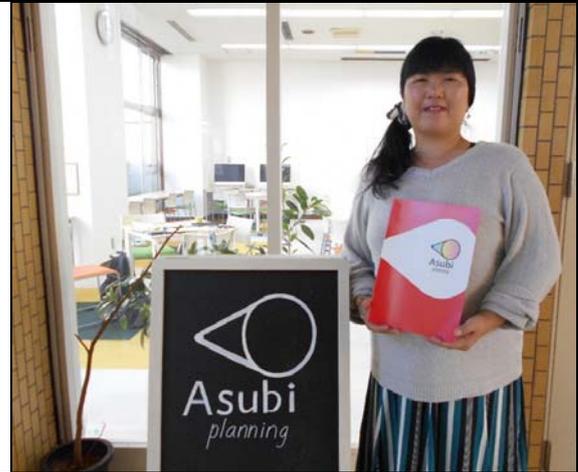


(文責：企業立地推進課)

島田市から発信するICTを利用した最先端の働き方

A s u b i p l a n n i n g

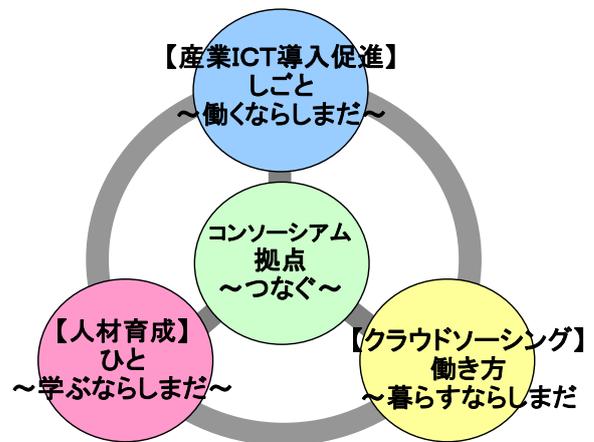
所在地 島田市日之出町4番地の1
 島田商工会議所1階 C-BASE
 代表者名 湯瀬裕昭（島田ICTコンソーシアム会長）
 創業 平成29年3月
 資本金 -
 従業員数 7人
 主要製品 クラウドソーシング事業
 電話 0547-39-3666
 F A X 0547-39-3665
 U R L <http://asubiplanning.com>



島田市から提案する地方創生

近年、地方においては、人口減少による労働力人口の減少や経済成長の低下が地域経済に深刻な影響を与えている。静岡県中部に位置する島田市も例外ではなく、課題解決の手段を模索していた。そこで、市は地方創生計画「島田市まち・ひと・しごと創生戦略」にて、ICTを活用した産業の活性化を計画、その一翼を担うのが、「Asubi planning」である。

計画達成のため、市は「島田ICTコンソーシアム」を組織した。この組織は、「ICTの利活用で暮らしやすいまちづくり」という基本理念のもと、ICTを利活用できる人材育成や産業を創出する。会員は、地方自治体や高等学校、金融機関に加え、地域の中核を担う企業であり、ICTを通じた新産業や雇用が生まれるよう各々役割に応じた支援を行っている。



▲コンソーシアム図

多様な働き方の推進

Asubi planningはこのうち「クラウドソーシング」部門、ICTを利活用した新たな働き方の創出を担っている。労働力が減少する昨今においては、子育て

や介護などを抱える者でも、性別や年齢を問わず活躍できる環境を整える必要がある。

そこで、時間や場所に捉われない働き方を可能にするクラウドソーシングの仕組みを構築し、近隣企業や商店などのSNSやブログの執筆を中心に、市民が自分のライフスタイルに合わせ、個人事業主として活動ができるよう、研修や相談窓口を用意している。まずは、ホームページで会員登録をする。そこからやりたい仕事があればエントリーし、採用されたら仕事を開始する仕組みである。

ある仕事では、月に1、2回の取材で商店のブログを更新していく。執筆や記事のアップロードは、指定されたオフィスで行う必要がないため、ICT環境があれば場所を選ばずに行うことができる。拠点であるC-BASEにも、パソコンや打合せスペースが設けられており、営業時間内であれば自由に利用することができる。子育て中のお母さんのために、キッズスペースを備えているため、子どもを遊ばせながら仕事を行うことができる。

執筆が苦手という方には、電子化に伴う帳簿のエクセル化作業や各種イベントの補助員など、仕事のバリエーションも豊富である。子育て中のお母さんに限らず、定年退職後の方がスキルや経験を活かして仕事をするなど、Asubi planningは多種多様な活動を支援している。



▲執筆環境が充実したオフィス



▲キッズスペース



▲作成したブログが掲載されているHP

市民の手で作る住み・働きたい街

この取組は、現在、島田市民のみに開放されており、発展途上である。

蛭田氏は「働きながら子育てではなく、『子育てしながら働く』という新たな働き方を実現させることで、将来島田市に住みたい地域になり、活気付くことを願っている。」と話している。

島田市のこの取組が花開き、地方創生のモデルとして全国に発信されることを期待している。

(文責：商工金融課)