

神奈川イグレンの活動状況を伝える機関紙



神奈川イグレンニュース

<第205号>

発行：神奈川県異業種連携協議会（議長 金究武正）

発行責任者：専務理事 芝 忠 編集担当：愛賢司

〒231-0015 横浜市中区尾上町 5-80 神奈川中小企業センタービル 7 F

Tel./FAX 045-228-7331 http://www.kanagawa-iguren.com

2020年1月号

イベントのお知らせ

→ 第54回 海老名サロン

日時	2020年1月31日(金)午後3時より
場所	神奈川中小企業センター6階 大研修室 (JR 関内駅徒歩約3分)
内容	<p>テーマ「医者が病気を治せない時代をどう乗り越えるか ～紅茶とドライフルーツを試飲・試食しながら」 コージュ株式会社代表取締役 速石 敏雄 氏</p> <p>2020年最初の海老名サロンは、ちょっと趣を変えて、紅茶のプロによる美味しい紅茶を試飲し、珍しいドライフルーツを試食しながら、食と健康について語り合いましょう。</p>
参加費	*資料代 1,000円 *交流会参加費 4,000円「とりろう」(関内駅前)

→ 第85回 西湘サロン

日時	2020年3月9日(月)午後6時30分～8時30分(開場6時)
場所	おだわら市民交流センターUMECO (JR 小田原駅東口より徒歩約2分)
内容	<p>話題：『地球環境への取り組みの必要性』 株式会社 日向 代表取締役社長 鳥辺 康則氏</p> <p>年々、地球がおかしくなっていると思いませんか？現在、環境対策を行っている大企業も多くなりました。私たち中小企業、どの業種でも簡単に出来る環境への取り組みを紹介させていただきます。</p> <p>・地球環境問題について ・解決方法 ・ミラクルな体験談 ・環境ビジネスについて</p>
参加費	1,500円(当日)

※ イベントの詳細は最終ページをご覧ください。

皆さんの参加をお待ちしています。

今月のコンテンツ

- 1. 川異研通信..... 2 ページ
 - 2. 閑中閑話..... 6 ページ
- 巻末 第54回 「海老名サロン」のご案内
 第85回 「西湘サロン」のご案内

➔ 川異研通信 《10月定例会（国内視察会）》

当研究会では毎年10月に視察会を実施している。今年度は10月18日（金）～19日（土）会員10名の参加者を得て、世界有数の金属加工産地、新潟県（燕三条）を視察した。

【18日（金）】

ぐずついた空模様の東京をあとに、一行は上越新幹線で目的地燕三条駅へと向かった。途中から空は晴れ上がり、到着した頃には気持ちの良い秋晴れだった。早速マイクロバスに乗り込み、第一の視察先である [マルナオ株式会社ファクトリー](#) へ。森林と水田に囲まれた緑あふれる風景の中にある白と黒のモダンな建物。ドアのノブが箸の形をしている。同社は1939年から続く木材加工の老舗。もともと大工道具だった墨坪車を製造されていた。2003年からその木製技術を生かし、箸の製造をされている。歴史や製品説明を聞きながら、箸の原型（木材）から八角形、六角形他、様々なサイズ、重さ、形に制作されていく作業場を視察した。職人の手作り作業を目の当たりにし、ものづくりの奥深さを感じた。工場視察後は、併設されたショップにて、箸や木製スプーンなどオリジナル製品を見た。

第二の視察先は、[株式会社諏訪田製作所ファクトリー](#)。同社は、創業以来90余年、「刃と刃を合わせて切る」ニッパー型刃物の製造に特化し、これまで様々なつめ切り等を製造している。ファクトリー入り口では、鉄くずでできたオブジェが出迎えてくれた。工場に入ると、ドシン、ドシンと鈍い音が聞こえた。硬い刃のつめ切りのベースを作る鍛造（たんぞう）という工程だ。その後研磨研削、いくつもの工程を経て、刃がぴったりと合うように仕上げる「合刃（あいば）調整」へ。これまでたくさんの職人でリレーしてきた製品を仕上げる所は責任重大で、非常に神経を使うとのことであった。様々な職人技を前に、質問も飛び交った。

工場横のギャラリーやショップはスタイリッシュで、美術館のような雰囲気も味わえた。実際つめ切りを試してみるとその切れ味は驚くほどであった。



第三の視察先は、[庖丁工房タダフサ](#)。1948年創業以来すべての工程を職人の手作業で行っている。一つ一つの工程を丁寧に説明して頂きながら視察した。工場2階のギャラリーには、「工場の心得」が掲げられており、ものづくりへの誇りと魂が伝わった。視察後、庖丁の切れ味を試した。きゅうり、トマトの切れ味はさることながら、フランスパンもパンくずを出さずに切れたことには驚いた。



【和釘を作る内山氏】

初日最後、第四の視察先は、和釘一筋に歩いてこられた「[火造りのうちやま](#)」。全国でも数少ない、和釘・古建築金物を専門に手掛け、伊勢神宮をはじめ全国各地の寺社仏閣、城、茶室、仏像その他文化財の修理復元等に使用されている。

内山氏の丁寧な説明を聞きながら、作業場면을視察した。熱した釘の元を金槌でたたき、頭部や釘の先、全体の形状を作る。1センチほどの小さな和釘も作られ手に取らせて頂いた。一本一本形状の異なる釘を作られる技に驚嘆し感動した。

内山氏のほかに、一人若い女性が作業をされていた。聞くと修行を始めて10カ月とのこと。黙々と仕事に取り組む若い姿が頼もしかった。

初日の終わりは秋の味覚満載の夕食を頂きながら、一日を振り返って和やかに交流した。

【19日（土）】

2日目は、燕三条地場産業振興センターにて、包丁研ぎ体験をした。研いだあとは新聞紙を使って切れ味を確かめた。皆で共通の作業をしながら和やかな交流にもなった。同センターでは燕三条の様々な製品が展示即売されている。視察した会社の製品のほか、物産館を見て回った。



【意外と難しい包丁研ぎ体験】



【歴史ある今代司酒造】

一行は燕三条をあとに、新潟市に向かった。最後の視察は[今代司（いまよつかさ）酒造](#)の酒蔵見学。創業1767年という伝統をもつ歴史ある蔵の作業現場に入って、酒造りに関する説明を受けた。温度調節機能のついているサーマルタンクのほか、貴重な職人が作った巨大な木桶は圧巻だった。視察後は隣接する母屋に案内された。天井の高い歴史あるしつらえの部屋で、酒の升をイメージした会席弁当を頂いた。

こうして、2日間の視察を終え、予定通り東京駅にて解散となった。ものづくり現場の貴重な視察ができ、また会員間の絆も深まる有意義

な視察会であった。

参加者からは、大変興味深い内容で2日間があつという間だったと好評を得た。また講師には10月の国内視察会（燕三条）で訪問する視察先選定にもご協力頂いており、講演の中で視察先企業の説明も盛り込まれ、来る視察会がより身近に感じられた。講演会後は、講師も参加され交流会が和やかに行われた。

→ 閑中閑話

遅まきながら、今年もよろしくお願い申し上げます。

既にお読みになった方も多いかと思いますが、日本経済新聞が今年の元日から「逆境の資本主義」と題した9回連載の特集を組みました。第1回の「さびつく成長の公式」というタイトルの記事の中で「米主要企業の経営者団体は19年、約四半世紀にわたって掲げてきた株主第一主義の旗を降ろし、従業員や地域社会にも配慮した経営に取り組むと宣言した。」という紹介が目に留まりました。その記事を読んですぐに思い出したのが、昨年11月にイグレンが開催した講演会「人を大切にする五方良し経営」で講師の株式会社さくら住宅代表取締役二宮生憲氏が経営指針として提示した「五方良し」のことです。二宮社長にとって「五方」とは、①社員と家族、②仕入れ先・協力業者、③顧客、④地域住民、⑤株主の「会社にかかわる全ての人」です。

「米主要企業の経営者団体」の宣言も「五方良し」の考えに近いようですが、オーバーな表現を敢えてするならば、資本主義の世界的リーダーが「逆境の資本主義」から転換する方向の一つとして「五方良し」を目指そうとしているのはなかなか興味深いと感じた次第です。

(愛)

神奈川県異業種連携協議会

交流アドバイザーが詰めております、気軽にご連絡ご相談ください（無料）

【月】	①②③宮川 豊 ④⑤愛 賢司
【火】	①②④⑤児玉 英二 ③愛
【水】	①菊地 ②指方 ③加藤 ④愛 ⑤芝
【木】	①②③④⑤松井 利夫
【金】	①愛 ②指方 順一郎 ③④⑤織方
【土、日、祭日】	休業

→ 神奈川県イグレン事務局

〒231-0015 横浜市中区尾上町5-80

神奈川県中小企業センタービル7階インキュベートルーム703号

Tel./Fax 045-228-7331 URL : <http://www.kanagawa-iguren.com>

Mail : iguren@kanagawa-iguren.com

第54回海老名サロン開催要領

I. 日 時 2020年1月31日(金)午後3時より

II. 会 場 神奈川中小企業センター6階大研修室

III. 進 行

2. 報 告

テーマ「医者が病気を治せない時代をどう乗り越えるか (3時05分～4時45分)

～紅茶とドライフルーツを試飲・試食しながら」

コージュ株式会社代表取締役 速石 敏雄 氏

- (1) 抗酸化作用と血液循環と言えば～ポリフェノール豊富な紅茶は
- (2) 時間がたってもエグミが出ない、飲みやすい
- (3) 保温水筒に入れたままで美味しく安心
- (4) 今まで飲んでいた紅茶に戻れなくなる紅茶
- (5) イラン産ドライフルーツ CojuCrimson
- (6) 無農薬・無添加・天日乾燥
- (7) 紀元前から続く食文化「乾燥果実」

2020年最初の海老名サロンは、ちょっと趣を変えて、紅茶のプロによる美味しい紅茶を試飲し、珍しいドライフルーツを試食しながら、食と健康について語り合いました。

IV. 交流会 「とりろう」(関内駅前)

*資料代 1,000円

*交流会参加費 4,000円

(出欠席 ○の記入をお願いします)

サロン (出席 欠席) 交流会 (出席 欠席)

ご本人以外のご出席者 (ご芳名・所属をご記入ください)

地域の幅広い人材交流を目指した「神奈川新産学公交流サロン」
第85回西湘サロン開催のお知らせ

神奈川県異業種連携協議会（イグレン）事務局

〒231-0015 横浜市中区尾上町5-80 神奈川中小企業センタービル7階

【日時】：2020年3月9日（月）午後6時30分～8時30分（開場6時）

【場所】：おだわら市民交流センターUMECO (TEL:0465-24-6611)

【会費】：参加費1,500円（当日）

*次回 85回予定：2020年5月11日（月） 18:30～ 場所：UMECO



1. 話題：**地球環境への取り組みの必要性**

株式会社 日向 代表取締役社長 鳥辺 康則氏

年々、地球がおかしくなっていると思いませんか？
現在、環境対策を行っている大企業も多くなりました。
私たち中小企業、どの業種でも簡単に出来る環境への取り組みを紹介させていただきます。

- ・地球環境問題について
- ・解決方法
- ・ミラクルな体験談
- ・環境ビジネスについて

2. テーブルディスカッション（ビール、つまみを用意します）テーブルを囲み、自由に討論・交流を行います。

3. 場所



JR 小田原駅東口より
徒歩約2分です。

住所：小田原市栄町一丁目1番27号（駅東口駐車場1階）（TEL:0465-24-6611）

個人で参加される方は、申し込みの必要がありません。多人数で参加される方は会場の準備の都合もありますので下記参加申込書で参加人数を教えてください。

参加申込 E-mail yoshiike@maple.ocn.ne.jp

Tel&Fax 0467-32-5154（吉池）

氏名	(参加人数： 名)	所属・役職	
住所		電話番号	()
メールアドレス		FAX番号	()