

neri・made

vol.4

平成28年7月

ネリマデ

ねりまの産業情報紙

ねりまの 産業を 元気に!



P.3~5
関連記事
を掲載!

理想のものづくりを目指して

contents

- ◆ pick up
石神井公園 納涼 灯籠流しの夕べ … P.2
- ◆ 理想のものづくりを目指して …… P.3
- ◆ neri・made 気になるお店 …… P.3
- ◆ 教えて
コミュニケーションアドバイザーさん! … P.6
- ◆ 社長さん 訪問記 …… P.7
- ◆ 練馬ビジネスサポートセンター …… P.8

石神井公園 納涼 灯籠流しの夕べ



昭和25年ころの大灯籠 (写真は馬車)

1950年(昭和25年)に始まった「石神井公園の灯籠流し」は、戦後まもなく、暗い街を明るくする街路灯の建立と合わせて開催されたもので、打ち上げ花火とともに、石神井公園の各通りの商店会が盆の供養を兼ねて作った特大灯籠を、池の水面に浮かべ流した行事です。

現在は、地元の警察署・消防署・福祉施設等の大灯籠、照姫まつり三役(照姫役・奥方役・豊島泰経役)の中灯籠、一般の方による小灯籠、合計約700灯が池の水面を彩ります。小灯籠は、当日、会場で購入することもでき、願い事を書き込んだり、絵付けをしたりして楽しめます。

また、照姫まつりの三役も応援に駆けつけ行事を盛り上げてくれています。

幻想的な光景が広がる、夏の夜の風物詩を楽しんでみてはいかがでしょうか？



協力：石神井公園商店街振興組合



日程：8月6日(土) ※雨天翌日
18時30分～20時30分

場所：石神井公園ボート池



5区合同ビジネスネット

～大商談会への参加企業を募集します～

5区(練馬区・北区・豊島区・文京区・板橋区)合同ビジネスネットは、広域の企業活動の活性化を目指して、毎年商談会を開催しています。今年度は、ものづくりの新たなネットワークを深めるため、製造業関連企業を対象として実施します。

ぜひ、販路拡大・情報交換にお役立てください。皆さまのエントリーをお待ちしております。

日時：10月21日(金) 13時～17時15分
場所：文京シビックホール 小ホール(文京区春日1-16-21)
対象：製造業関連企業
募集数：50社程度(マッチングによる選考)
費用：2,000円(1社につき)
申込：練馬ビジネスサポートセンターにある申込用紙に必要事項を記入の上、8月5日(金)(必着)までに文京区経済課産業振興係へ



(昨年の様子)
昨年は食品・雑貨の企業を対象に実施しました

問合せ：練馬ビジネスサポートセンター ☎03-6757-2020

※申込用紙は、練馬ビジネスサポートセンターのホームページにも掲載しています。

理想のものづくりを 目指して



練馬から日本全国、世界にまで届く、唯一無二の技術。
開発から課題、将来の展望まで、
練馬を代表する2社のお話には、
明日のものづくりにつながるヒントが詰まっていました！



(株)愛和義肢製作所
代表取締役 林 伸太郎さん
(義肢装具士)

使い手によりそう
ものづくり



鈴茂器工(株)
販売促進課長 小野寺 広さん

おいしさを追求した
ものづくり

nerj.made

気になるお店

和菓子職人が丹精込めて作る「かき氷」が通年楽しめる！



夏期はもちろんのこと、真冬でもかき氷の注文はほとんど毎日入るそうです

大泉学園駅近くの路地にひっそりとたたずむ、知る人ぞ知るかき氷の名店です。一番人気は宇治金時。たっぷり盛られたほんのり甘い金時豆と抹茶のコラボレーションは、まさに和菓子そのもの。

「元気の秘訣は、店をやっていること」と笑う83才のご主人、川崎和人さんが手動のかき氷機で1皿ずつ丁寧に作ってくれます。店内では、ご主人が大切に育てている盆栽も鑑賞できますよ♪



■ 甘味処 華樓(がる) 練馬区東大泉5-41-6 ☎03-3924-5724
11時～20時 定休日：水曜

理想のものづくりを
目指して



「使う人のため」 基本軸を持っていれば 迷わない



代表取締役 林 伸太郎さん(義肢装具士)



義指の完成品。使う人の指の色、しわ、爪など細部に至るまで再現している



製品は義指、義手、義足、義耳、人工皮膚など

(株)愛和義肢製作所 練馬区栄町 19-1 ☎ 03-5999-1515

平成15年創業。一社独占だった義肢業界に参入し、独自開発した製品を世に送り出す。形成外科学会に認められ、専門学校で後進の育成にも取り組む。<https://aiwa-gishi.jp/>

満足することなく、技術の向上とスピードを意識

林さんは若い頃、既製品の義肢を見て、「自分が作った方がいいものが作れる」と感じたそうです。その後、その道に進み、完全オーダーメイドの義肢技術を開発してきました。

例えば、左手の人差し指の義指を作る場合、右手の人差し指の「型」を取り、それを反転させて義指を作るという「反転技術」を確立。そして「薄膜加工技術」で、本人の指の表情そっくりに再現していきます。写真からもわかるように、本物と錯覚するほどの仕上がりです。

「ものづくりは、どこまでやり込んでいくかも大事ですが、スピードも重視しています」。数年前は8時間半かかっていたものが、最短記録で4時間でできるように。時間の節約はコストにも反映でき、すべては「使う人の利益」を指針にすれば、迷うことはないといいます。



平成27年より可動式義指の製作を開始。3Dプリンターで部品の試作品を作るところから行っている。(愛和義肢製作所は、Didrick Medical社のX-Finger®の正規製造元)



職場のあちこちに植物や花が飾られている。「植物のちょっとした変化にも気づくようでない」と、「ものづくり」には向いていない」と林さん

製作はチーム戦であり持久戦

「自分がいなくなって、同じサービスが提供できなくなれば、そのものづくりは50点。スタッフを育成し、全体のチーム力をあげること。業界のレベルを底上げすることは重要な課題」と、使う人のためを考え、他の会社へ技術公開までしています。

「ものづくりは、長距離マラソンと一緒に。全力疾走したら、すぐに息があがってしまうけど、ほんのちょっと頑張ると、そのうち遠くまで行けるようになる」という視野の広さ、懐の深さが、林さんのものづくりを支えています。

理想のものづくりを
目指して



「米文化を守る！」 世界初の 寿司ロボット誕生



販売促進課長 小野寺 広さん

鈴茂器工(株) 練馬区豊玉北 2-23-2 ☎ 0120-599-333

昭和36年設立。昭和56年、寿司ロボット1号機開発。その後、おにぎり、ライスバーガーなど次々と新商品を世に送り出し、海外展開も積極的。http://www.suzumo.co.jp/

回転寿司のブームが追い風になった!?

今や世界的な食文化となった、日本の寿司。そこにいち早く目をつけた鈴茂器工は、昭和56年、世界初の寿司ロボットを開発。大手寿司チェーン、スーパー、コンビニなどで、大活躍しています。牛丼など、丼飯の盛付けロボットに至っては、国内シェア9割超。正真正銘、日本のトップメーカーです。

「もともと和菓子用の機械を作っていましたが、1970年代の減反政策に対し、創業者が『米文化を守らねば!』と発奮。米飯の機械製作へ一大転換しました。また当時、寿司は高額の花。機械で大量生産すれば大衆食にできる、という発想もありました」と語る販売促進課長の小野寺さん。

同時期に偶然、回転寿司が登場したことも追い風になり、寿司ロボットの需要も一気に高まりました。今私たちが手軽にお寿司を食べられるのも、創業者の先見の明があればこそ!



ただのおひつに見えますが、この機械でしゃり玉やおむすびを作ることができます。お客様からも職人が握っているように見えて、お店の雰囲気をこわさない



「おいしさ+速さ」を追求し、試作機を作っては寿司職人に意見を聞くことを繰り返し、ようやく完成。空気をふんわりと含んだ、ごはんのほぐし方に自信あり!
(写真:海苔巻きロボット)



お客様は24時間営業のお店もあるので、もし修理が必要な場合でも24時間365日対応している。この企業努力も支持される理由のひとつ
(写真:いなり寿司ロボット)

本物の和食文化を、海外に伝えたい

そして今、力を入れているのは、やはり海外展開。

「食文化の違う海外の国々に受け入れてもらうには、いろいろと苦労がありました。近年の和食ブームで、各国からの注目度は高まって来ていますが、本物の寿司を知っている方は多くありません。職人と同様の寿司が作れるスズモの機械を、本物の和食文化のひとつとして輸出していきたいですね」

鈴茂器工の夢は、練馬から海外へ広がっています!

人材育成のポイント 従業員は 会社の宝



株式会社 Be-Jin 代表取締役 石川利江

ダイバーシティとは?

市場の多様化に応じるために、人種、性別、年齢、信仰などにこだわらず、多様な人材を生かし、最大限の能力を発揮させようという考え方。

日本では、市場の多様化への対応はもちろん、少子高齢化による労働力人口の減少に対応した人材確保の観点から「ダイバーシティ」に取り組む企業が増えています。

1. 組織力を高めるには、様々な意見・アイデアを聞き入れる。従業員一人ひとりの「違い」を楽しむことがカギ!

従業員は、実に個性豊かな(多様な人材・多様な働き方を考える)会社の「人財」です。人財を活用するには、互いに理解・尊重し合い、新しい価値を創造することが大切です。従業員それぞれの能力、特性、働く上での制約を理解し、業務を任せする必要があります。組織力を高めるには、従業員それぞれの「目に見えていること」だけでなく、「目に見えていないこと」に焦点を置く必要があります。

2. 「TEAM〇〇」という考え方

大切なのは「私以外は、みなお客さま」という視点です。共に働くメンバーに、「感謝」の気持ちをもって仕事をするとのことです。

例えば、

- 工場なら「自分の後工程は、みなお客さま」
- 営業なら「自分をサポートしてくれるメンバーは、みなお客さま」
- 総務なら「窓口にくる社員は、みなお客さま」

TEAMは、ただの人の集まりではありません。一つの目的のために集まった人たちです。いざという時に、お互いを尊重してサポートし合うことが求められます。

3. 「配慮」×「プロセス管理」で事故防止

「配慮」は、全ての従業員の内面や背景に思いを巡らせ、リスクを明らかにしておくこと。「プロセス管理」は、結果ではなくプロセスで仕事を管理し、リスクに対処すること。



事故の原因は、大部分が「ヒューマンエラー」です。この「ヒューマンエラー」の主な原因は、「思い込み、判断ミス、動作ミス」。では、「思い込み、判断ミス、動作ミス」が起こる原因は?

曖昧なコミュニケーション、難しすぎる作業、過度の緊張、慣れ、物忘れ…などがあげられます。重要なのは、「配慮によって従業員の現状を把握し、リスクを想定して、プロセスごとに手を打つ」こと。少しでも早い段階で事故の芽をつぶしていきましょう。



東京信用保証協会のご利用のメリット 公的機関ならではのメリットがございます

- ✓無担保での資金調達が可能
保証付き融資を受けられた方の9割以上が、無担保でのご利用です。
- ✓ニーズに応じた資金調達が可能
協会独自制度のほか、練馬区・東京都の制度融資がご利用いただけます。短期資金から最長20年の設備資金まで豊富な制度をご用意しています。
- ✓経営支援メニューのご利用が可能
ビジネスフェアや公開講座の開催など、経営支援も行っています。

当協会は、中小企業の皆さまが金融機関から事業資金をお借入する際、『保証人』となることで資金調達をスムーズにする役割を担う公的機関です

保証制度のご案内 経常の運転資金はもちろん、 様々な資金ニーズにお応えいたします

- 創業保証
これから創業したい、創業して間もない方へ
- 当座貸越根保証
資金ニーズに合わせたお借入・ご返済をご希望の方へ
- セーフティネット保証
取引先の倒産、災害、取引金融機関の破綻などにより経営の安定に支障が生じている方へ

このほかにも多くの商品を取り揃えておりますので、お気軽にご相談ください



お客さまからの直接のご相談を承っております。窓口相談もどうぞご利用ください
詳しくは当協会 池袋支店 (☎03-3987-5445) までお問い合わせください

社長さん! 訪問記 #003

株式会社 吉伸 加賀美 昌代さん

気持ちよく仕事できるように、 環境を整えるのが私の役目!



株式会社 吉伸(よしのぶ) 代表取締役 加賀美 昌代さん

昭和39年、練馬区生まれ。学生時代よりアルバイトで株式会社吉伸に勤務し、父親の得意先回りに同行。平成7年、31歳の時に二代目社長として就任。趣味はテニス、料理など。現在は20代の娘も吉伸に勤務している。



ブランド織ネームのサンプル。取扱商品は洗濯ラベルやタグなど。高級ブランドからの発注も多い

父が創業した当初は、洋服のブランドラベルや一般の印刷物などを一人で手がけていたそうです。何年か続けるうちに、アパレル会社からブランド

タグや洗濯ラベルを受注するようになり、そちらが業務の中心になりました。

私は三人姉妹の二女ですが、子どもの頃から、将来は自分がこの会社を継ぐだろうと思っていました。学生時代は長期休みのアルバイトで会社の仕事をし、卒業後は吉伸に就職。社員として何年か働くうちに、父とともに訪問していた取引先から「娘さんが承継するなら安心だ!」と言っていただけになりました。

平成7年、31歳の時に父から社長就任を命じられ、父は会長に退きました。今振り返るとそれが良かったと思います。若い時は失敗もいい経験になりますし、父の背中を見ながらお客様との接し方や、社長としての考え方を学ぶことができました。思いがけずその1年後に父が他界し、名実ともに会社を率いていくことになりました。

親子そろって食べるのが好きで、社内には年間を通して食の行事がたくさんあります。お正月の鏡開きには、仕事関係者にも声をかけてお汁粉を振る舞います。社員とは、ひな祭りには桜餅、夏はうなぎを、また、私の代になってからは、賞与の時期には、昼食にちょっと奮発した幕の内弁当でランチをするようになりました。



仕事場の様子。「ラベルに間違いがあってはならない」「正確に早くラベルを作製する技術が高い」、と社長自らが太鼓判!

吉伸はていねいで質の高い仕事で、お客様から信頼を得てきました。それは社員が誠実に仕事を続けてきたからこそ。その社員が気持ちよく仕事ができるよう、環境を整えるのは私の役目です。

今後はアパレル業界に限らず新規のお客様を開拓し、製品に付加価値をつけて差別化を図り、いつの時代も必要とされる会社でありたいと願っています。

女性社長ならではのきめ細かな配慮が、社内・社外に伝わり、好循環していると感じました!

株式会社 吉伸 <http://www.yoshinobu.co.jp>

昭和33年練馬区にて創業。
従業員20名(9割が女性社員)。
主な業務はアパレル系の洗濯ラベル、タグの印字、ブランドネーム作製。創業時から女性が多く活躍する職場。



中小企業等従業員 表彰候補者の推薦を 募集します

- 対象：区内の同一事業所(業種、事業規模に制限あり)に
①10年以上 ②20年以上 ③30年以上勤務している方。
- 表彰式日時：11月11日(金) 16時~(予定)
- 場所：練馬区立区民・産業プラザ3階 Coconeriホール

■問合せ：経済課中小企業振興係 ☎03-5984-1483

区内の中小企業等に長年勤務し、中小企業等の発展に貢献された方をたたえるため、毎年、表彰を行っています。事業主の方は、表彰の対象となる方を推薦してください。

- 推薦方法：経済課(区役所本庁舎9階)や、(一社)練馬区産業振興公社、(一社)練馬産業連合会、東京商工会議所練馬支部にある申込用紙に必要事項を記入の上、8月19日(金)までに直接、または郵送で経済課中小企業振興係へ。※申込み用紙は、区ホームページ「事業者向け情報」にも掲載しています。

心に届く Webプロモーションの基礎 ～事業をPRするための Web活用の基礎を学ぼう！～

ホームページやFacebookなどさまざまなWebプロモーション方法を上手に利用して、顧客にアピールするにはどうしたら良いかをわかりやすくお話しします。



講師：宮負香織氏

合同会社ベンタラボ代表社員
マーケティングアドバイザー

7月13日(水)

19時～21時

[セミナー] 19時～20時

[交流会] 20時～21時

- 練馬区立区民・産業プラザ
Coconeri 3階 研修室1
- 参加費／500円
- 定員／30名(申込順)
- 対象／事業者・創業予定者
- 締切／7月11日(月)

創業！ねりま塾 子ども起業塾

ワークショップ形式で、ビジネスの仕組みを学べる1日セミナーです。

7月30日(土) 10時～18時

■ 武蔵大学(練馬区豊玉上1-26-1)

■ 講師：(株)飛翔舎 代表取締役
清水 聖氏
コーディネイト講師(中小企業診断士)
川口佐和子氏

- 参加費／無料
- 定員／20名(抽選)
- 対象／小学4年生～6年生
- 締切／7月22日(金)

内容 ★お店を作ろう
★販売する商品を企画してみよう
★販売促進をしてみよう など

会社って
どんなところ？



練馬産業見本市出展事業者を募集します

練馬産業見本市は、区内産業の魅力を発信するため、区内事業者などが商品やサービスの展示、販売を行う場です。申込方法など詳しくは、練馬産業見本市専用ホームページ(<http://nerima-mihonichi.com>)のほか、経済課(区役所本庁舎9階)や練馬ビジネスサポートセンターなどにある募集要項をご覧ください。

10月16日(日) 10時～16時

- としまえん屋内館(練馬まつり会場内)※練馬まつりと同時開催
- 対象／区内事業者など ■ 募集者数／約80社
- 費用／標準ブース(約2m×2m)…5,000円
- 申込期限／7月15日(金)

問合せ：練馬産業見本市事務局(ナカダ(株))

☎03-3423-3602

経営の課題解決にご利用ください！**無料** 1回の相談時間は1時間

- 総合相談 平日 9時～17時
- 専門相談 (事前予約制・右表参照)
平日 13時～17時

※水曜のみ午前も実施

※起業・創業相談は毎月第1・第3木曜日と
第2・第4月曜日の夜間も実施

相談日	相談内容	相談員
月曜日	起業・創業	ビジネスマネージャー
火曜日	労務(経営者向け)	社会保険労務士
水曜日	販路拡大・集客	ビジネスマネージャー
木曜日	経営全般	中小企業診断士
金曜日	会計・税務処理	税理士

nerj·madeとは
「nerima(練馬)」と「made(つくる)」を融合させた造語で、「ネリマデ」と読みます。

編集後記

今回取材でお邪魔した「甘味処 華樓」さんはかき氷や和スイーツもおすすめてですが、珍しさに思わず注文したのが「ひじきそば」。ひじきを石臼で粉状にして作ったもので、海藻の風味が感じられてとても美味しく、身体にも優しい。やみつきになりそうです！

nerj·made vol.4 平成28年7月1日発行 年4回(4月・7月・10月・1月)

発行／一般社団法人 練馬区産業振興公社
練馬ビジネスサポートセンター

練馬区練馬1-17-1 Coconeri 4階

<http://www.nerima-idc.or.jp/bsc/>

☎03-6757-2020 FAX 03-6757-1014

- 業務時間 9時～17時
- 休業日 土・日・祝休日と年末年始(12/29～1/3)



西武池袋線・都営大江戸線
練馬駅北口から徒歩1分