

“ものづくり×ダイバーシティ”

— 多様性のある人材活用やITの導入で、—
— 新たな時代を切り拓く。 —

ITツールの活用は、働き方や人材育成にも改革を起こす。

松下 IoTやAIの新潮流が広がる一方、ITツールの活用と人材育成は融合されていくと思いますが、そのあたりいかがですか。

吉村 バネづくりでは、1本ずつのデータを取って蓄積しています。たとえメッキ屋のクセで荷重が変わったりしても、それもデータ化することで逆算して製造できます。

山本 それは素晴らしい。これこそ正しいITの導入ですよ。

佐々木 私たちも今後は「人の眼で見ていたものを機械に置き換える」仕事をしたいと考えています。たとえば最近よく話題になるAIについても、カット野菜用の機械の場合、これまで虫を取り除くのは人力でしたが、AIでできるように画策中です。

吉村 今後取り組みたいIT化は営業活動です。営業担当の日報もデータ化して無駄な動きのない営業データを作製し、経理のデータとつなげて経営分析していくためのソフトを開発中です。

山本 ちょっと掘り下げたら、ものづくり企業の仕事のなかにも、たくさんIT化できるものはあるんです。

吉村 超大量生産をしないので、段取り替えて現場が煩雑化してきますから、やらざるを得ない。

山本 多品種少ロットでやっているのと、段取りと用具替えのオンパレードになりますからね。

吉村 だからそのへんの管理面は、どんどんIT化していく。

山本 その段取り替えやセット交換という時間のロスを、IT

で解消しました。たとえば刃物の交換基準が職人の感覚と経験に頼っていたのを、センシングや情報収集によってロスを低減。売上と出荷数量が15年前と比べて約3倍に伸びても、工具代は変わりません。今後熟練工も引退するなかで、自分たちのものづくりのコアエッセンスを次世代につなぐには、「ITによる新しい技能継承のしくみ」をつくらない限り未来はないと思います。

佐々木 具体的にはどういうことをされているのですか？

山本 加工に使われる工具の中にセンサーとマイコンを内蔵し、職人の経験や勘に頼っていた加工情報を、工具から熱・振動・力といった物質のプロセスに数値化します。それをベースに新しい加工技術や人間の知恵を使って人工知能と融合させていく技術開発です。これで熟練工しかできなかった作業が、入社2～3年目の職人でも置き換えることができるようになります。

「磨く(育成)」と「継ぐ(継承)」をうまくやるには、その仕組みづくりが大切。

松下 数値化されていけば経験が浅くとも機械を扱える。人を育てると同時に仕組みも必要ということですね。最後の課題である「継ぐ」というのは技術の伝承だけの話ではなく、そういった仕組みの話にもなってきますね。

吉村 人が育つためにはなにより経験が大事。その経験を順序立てて踏ませてあげる「計画的経験」を会社が用意する。教えるだけでなく、目の前に課題を与えると、考えたり工夫を



男性も女性もいきいきと働くことのできる取組みを進める意欲ある事業者として、2017年には大阪府より「男女いきいき・元気宣言」に事業者登録をされたフセハツ工業。現場で機械をオペレートする従業員の約4割が女性であり、女性管理職も在籍。能力や意欲次第で男女差なく働ける環境が整えられている

します。仕事を任せるとも経験させるため。そこには失敗も含まれます。それも会社のノウハウとしてためておく。入社から経営陣になるまでを、マップ化していくことを意識しています。

佐々木 各部門の人材育成も大切ですが、当社は次世代へのバトンタッチ「後継者の育成」が当面の課題です。経験と同時に若い新しい考え方をいれて経営に取り組んで欲しい。あと食品加工現場は人海戦術なので、難しい食品加工技術を機械に取り込んだ自動化を考えていて。人手不足解消にもつながりますし。

吉村 大阪近辺で小さなバネ製造業がなくなってきています。そういった町工場の技術も伝承するために、機械を買って改造して稼働させたりしながら、日本一のバネ工場をつくりたい。

山本 先ほどのITの話とは真逆ですが、「非合理のブランディング」も大切です。技術や知識といった要素をそぎ落としたとき、どこで差別化するかとすると、顧客や社員に寄り添えるかとか、一緒に頑張ろうという気持ちではないかと。デジタルでは表せないものに、本当の付加価値は隠れている。人材育成や人と人のつながりを大切にしなければ、企業の成長はありませんし、そこから発生した技術や商品、サービスをつくっていくことが、ものづくりの原点だと思います。
松下 多様な人材の活用など、企業の活性化に向けて独自の対応をされているのがわかりました。環境の変化に適応し、ITを取り入れながら人として成長できる環境を用意する。それこそものづくり企業が生き残っていくための戦略だと実感しました。

TODAY'S MEMBER



強いコア技術を武器に 新たな事業展開の可能性を広げる。

1965年の創業以来追求してきた「精密加工技術」と素材の「計測評価技術」をコア技術としている山本金属製作所。金属加工品の製造をはじめ、材料疲労試験機や評価用試験機の開発などを手がける「研究型企业」として独自のフィールドを開拓してきた。大学などの多くの研究機関との共同研究にも積極的に取り組むとともに、岡山市内に岡山研究開発センターを設置し、新たな開発にチャレンジし続ける。生産現場における匠の技術と経験の見える化の追求こそ、現場のものづくり力の維持・高度化には欠かせないという信念のもと、コア技術を基盤にさらなる生産技術の向上を目指す。

「大阪ものづくり優良企業(匠)」認証企業(2008年)

株式会社山本金属製作所

大阪市平野区背戸口 2-4-7
TEL 06-6704-1800 <http://www.yama-kin.co.jp/>



生活の安全を支え、 便利をつくり続ける、バネの匠。

1946年創業。1個のバネの試作から何百万個の量産はもちろん、表面処理や組立作業まで全面的なサポート体制を構築するフセハツ工業。最先端技術が結集される自動車産業や医療機器、航空機の分野を中心に日本のものづくりを支え、確かな品質で高い評価を受けるバネの総合メーカーだ。特に自動車産業における貢献度は大きく、国内のマニュアル車においては、ほぼすべてのクラッチに溶接加工した同社の特殊な精密ワイヤーリングが使用されている。人材の育成にも意欲を見せ、若手と熟練、ハイテクとローテクがうまくかみ合った組織づくりがなされている。

「大阪ものづくり優良企業(匠)」認証企業(2017年)

フセハツ工業株式会社

東大阪市西堤本通西 1-3-43
TEL 06-6789-5531 <http://www.fusehatsu.co.jp/>



食品業界から絶大な支持を得る フードスライサーのエキスパート。

1955年、刃物の熱処理加工業としてスタート。そのノウハウを活かし、「美味しく、美しく、食感の良い」切れ味を誇る刃と独自の開発力で、フードスライサー部門トップシェアの企業に成長。鮮度を保ちつつ美しく切る技術で、大手コンビニエンスストアやスーパー、食品メーカーなどからの評価も高い。時代のニーズに沿った「安全で衛生的、生産性の高い機械」の設計と製造だけでなく、ソフト開発まで一貫通貫でおこなっている。近年はスライサーで培った技術を、洗浄機・脱水機など食品加工場に役立つ設備全般に広げて開発し、野菜洗浄機の分野でもシェアを伸ばしている。

「大阪ものづくり優良企業(匠)」認証企業(2008年)

吉泉産業株式会社

枚方市津田山手 2-1-1
TEL 072-808-3003 <http://www.yoshiizumi.com/>