令和3年度香川大学ビジネススクール

一地域の中小企業と経済活性化一

■講座概要一覧

| | 日程 | | | | 講義 | 講師 | |
|----|--------|---------|------|-----|--|--------|-------------------------------|
| 1 | 令和 | 10 月 | 5 日 | (火) | 地域活性化の政策と実践 | 安松 延朗 | 公益財団法人かがわ産業支援財団 理事長 |
| 2 | 3 年 | , , | 12 日 | (火) | 地域中小企業に寄り添うIT化 | 佐野 弘実 | 株式会社コヤマ・システム 取締役社長 |
| 3 | + | | 19 日 | (火) | 日本の魚食文化を次世代に、そして 日本の加工技術を世界へ繋ぐ | 安岐 麗子 | 株式会社安岐水産 代表取締役社長 |
| 4 | | | 26 日 | (火) | 我が社の酒造り、人づくり、街づくり | 川人 裕一郎 | 川鶴酒造株式会社 代表取締役 |
| 5 | | 11 月 | 2日 | (火) | モノづくりは世界を豊かにする 〜MOTTAINAI エンジニアリングで 挑む〜 | 高畑 洋輔 | 株式会社タカハタ 代表取締役 |
| 6 | | | 9 🗏 | (火) | 理念経営をベースにした生き残るための未来ビジョン~讃岐うどん店経営者が地域の未来を描く~ | 小西 啓介 | 株式会社ウエストフードプランニング 代表取締役 |
| 7 | | | 16 日 | (火) | 川北縫製ブランド「CURLY」誕生スト ーリー~OEM から自社製品へ~ | 川北 繁伸 | 有限会社川北縫製 代表取締役 |
| 8 | | | 30 日 | (火) | 3回のピンチと、キャビアと、地域と の結びつき | 板坂 直樹 | 株式会社 CAVIC 代表取締役社長 |
| 9 | | 12 月 | 7 日 | (火) | 希少糖の産学官連携事業から商業展 開への道のり | 早川 茂 | 一般社団法人希少糖普及協会 代表理事 |
| 10 | | | 14 日 | (火) | これからの時代をどう生き抜くか? ~平成生まれの経営者が感じている こと~ | 松本 佐代 | 島乃香株式会社 代表取締役 |
| 11 | | | 21 日 | (火) | 全グラビアーズの物心両面の幸福 (しあわせ)を追求すると同時に、社 会・地域・業界の進歩発展に貢献する ために | 奥田 拓己 | 株式会社北四国グラビア印刷 代表取締役社長 |
| 12 | 令和 | 1 月 | 11 日 | (火) | 日本で唯一のうどんつゆ専門会社が 伝える。オンリーワン企業の作り方 | 京兼 慎太郎 | 京兼醸造有限会社 代表取締役 |
| 13 | 4 年 | | 18 日 | (火) | 地方地域社会における中小企業の役 割や使命について | 近澤 裕明 | 四国塗装工業株式会社 代表取締役 |
| 14 | | | 25 日 | (火) | 〜地元を愛する"練り物屋"の挑戦〜 「経営素人の私が県知事賞を受賞す るまで」 | 藤井 中 | 株式会社おがた食研 代表取締役 |
| 15 | | 2 月 | 1日 | (火) | 地元香川で制作活動する意味 ~瀬 戸内の風を届けるガラスで、人の想 いを繋げたい~ | 杉山 利恵 | ガラス工房「Rie Glass Garden」 代表 |

※講義概要は各ページをご覧ください。

※受講申込書等詳細は最終ページに記載しています。

【第1回】講座内容の紹介 10月5日(火)

■講師

安松 延朗(やすまつ のぶあき)

公益財団法人かがわ産業支援財団 理事長

略歴

昭和34年 高松市出身

昭和57年 香川県採用

平成 26 年 香川県商工労働部観光交流局長

平成 27 年 香川県交流推進部長

平成30年 香川県審議監

令和2年 かがわ水と緑の財団 理事長 令和3年 かがわ産業支援財団 理事長



令和3年4月から公益財団法人かがわ産業支援財団の理事長に就任。これまでの行政経験を活かし、創業や新分野への進出、商品開発や販路開拓、海外進出、経営基盤強化や経営課題の解決といった多様な企業ニーズに対応するための、県内企業の事業段階に応じた相談・助言、研究開発、人材育成や助成金などによるきめ細かな支援に努めるとともに、新たに創業を考えている方に対する実践的な創業支援塾の開講や新規創業計画の作成支援のほか、創業後セミナーの開催や新規起業等スタートアップ補助制度により、新規創業の支援にも力を入れている。

人との繋がりを大切にし、新しい分野でも臆することなく、前を向いて進んでいく企業の皆さん を支えるため、自身も前を向き、失敗を恐れずチャレンジすることを心掛けている。

■講義概要

地域活性化の政策と実践

県内企業の総合的な支援機関として、新産業の創出や地域企業の経営基盤の強化、産業技術の高度化、科学技術の振興などに取り組む(公財)かがわ産業支援財団の活動概要と香川県の産業の特色等について講義します。

【第2回】講座内容の紹介 10月12日(火)

■講師

佐野 弘実(さの ひろみ)

株式会社コヤマ・システム 取締役社長

略歴

昭和57年 高松市出身

平成 12 年 高松市立高松第一高等学校 卒業

平成 16 年 香川大学工学部 卒業

同年 株式会社コヤマ・システム 入社

平成 31 年 同社 取締役社長 就任

令和2年 高松商工会議所青年部会長 就任



大学では方向統計学をテーマに研究。株式会社コヤマ・システムに入社後、IC カードに関わるシステムを多数手掛ける。延べ500 社以上へ開発したパッケージを販売。

平成 26 年には「インバータ用レーザ溶接における品質監視装置」の開発がトヨタ自動車株式会社から高く評価され、独自の高度な技術力と協業開発により商品力向上に大きく貢献した企業に贈られる「技術開発賞」を受賞。

令和 2 年度から高松商工会議所青年部会長に就任し、地域企業の発展や活性化につながる持続可能な新事業構築に尽力している。

■講義概要

地域中小企業に寄り添うIT化

IT技術でものづくりの付加価値向上を図るため、製造現場の安定稼働を実現するための設備監視ドライブレコーダーの開発、販売を行っています。また、乳牛の「削蹄電子カルテ」や、中小企業が少額の初期投資でシステム導入でき、現場のニーズに合わせて開発・改良を行っていく「育てるアプリ」の開発、販売にも力を入れています。

香川県ではIT化が進んでいない地域中小企業は多く、企業間のIT格差は大きくなってきているのが現状です。その格差を埋めるべく、受託製品だけでなく、自社開発製品を増やしながら、地域中小企業の力になることを考えています。

【第3回】講座内容の紹介 10月19日(火)

■講師

安岐 麗子(あき れいこ)

株式会社安岐水産 代表取締役社長

略歴

昭和 40 年 土庄町豊島出身

昭和63年 新神戸オリエンタルホテル入社

平成5年 株式会社安岐水産 入社

平成6年 株式会社キングフーズ 設立

平成 29 年 同株式会社安岐水産 代表取締役就任



株式会社安岐水産は昭和 40 年に創業し、瀬戸内の海産物の加工からスタートした。海外原料に着手し、主に東南アジアの水産資源の開発を手掛けてきた。代表する加工品は「アオリイカ」。

最近では原点回帰して、瀬戸内の海産物を守り伝える活動にも力を入れ、「讃岐でんぶく」、「さぬき蛸」や「讃岐さーもん」などの加工も手掛けており、令和元年度かがわ県産品コンクールでは、 さぬき蛸といりこの瀬戸内アヒージョ」が最優秀知事賞を受賞した。

経営理念は、「生きる喜びを創る」。仕事を通してお客様や自分たちの喜びをどう創っていくか、 社内では朝礼や様ざまな委員会活動の取組みを行っており、女性を中心とした委員会活動が評価され、平成27年度かがわ女性キラサポ大賞では知事賞を受賞、「健康委員会」の活動で経済産業省の 「健康経営優良法人2020」、「健康経営優良法人2021」に認定された。

地域では令和2年度に農林水産省の支援を受け「さぬき市津田地区漁業活性化協議会」を設立し、 漁師、飲食店、体験施設や宿泊施設と地域活性化に挑戦中である。

■講義概要

日本の魚食文化を次世代に、そして日本の加工技術を世界へ繋ぐ

近年ではいろいろな理由でお魚を食べる人が減っています。そのような中で私たちは日本人が古くから培ってきたお魚を食べるという文化を、多くの人に伝えたいという思いで「お魚生活すすめ隊」を結成しました。お魚解体ショーなどのイベント、お魚のさばき方教室、親子の食育ツアーなど、漁師さんや仲買人さん、県水産課の皆様にも協力いただきながら様々な活動をしています。お魚生活すすめ隊のミッションは2つ、「①お魚の本当のおいしさを伝える、②魚食文化を次世代に繋ぐ」です。

お魚生活すすめ隊の発信基地として、会社横にアンテナショップ「Cumi Umi」を開設し、津田の漁師さんが獲ったお魚などもお料理して提供しています。

そんな活動に至った経緯、決意や想い、そしてこれから地方にあって出来ること、目指すこと についてお話したいと思います。

【第4回】講座内容の紹介 10月26日(火)

■講師

川人 裕一郎(かわひと ゆういちろう)

川鶴酒造株式会社 代表取締役

略歴

昭和 62 年 香川県立観音寺第一高等学校 卒業

平成3年 東京農業大学 卒業

同年 アサヒビール株式会社 入社

平成6年 旧国税庁醸造試験場 入所

平成8年 川鶴酒造株式会社 入社

平成 16 年 代表取締役(6 代目蔵元) 就任



川鶴酒造醸造チーム (左から1番目川人氏)

大学卒業後、アサヒビールを経て国税庁醸造研究所(現・独立行政法人酒類総合研究所)で学び川鶴酒造株式会社に入社。代表取締役(6代目蔵元) 就任後、品質重視の日本酒造りに大きく方針転換を打ち出し、全国市場に通用する酒造りへの礎となる「川鶴」ブランドを展開。県内の日本酒メーカーでいち早く海外展開に取り組んでおり、アジア、欧州、オセアニア、北米を中心に世界各地に輸出している。

新製品の開発なども積極的に進めており、地元の産物を使った日本酒ベースのリキュール「炙りいりこ酒」、香川名物「骨付き鳥」に焦点を合わせた「讃岐くらうでぃ」はかがわ県産品コンクールで最優秀(知事賞)を受賞するなど、日本酒が持っている可能性に挑戦し続けている。

■講義概要

我が社の酒造り、人づくり、街づくり

酒造りを通じて考える酒蔵の価値と役割。そこから進むべき川鶴酒造のこれからについて、日本酒の様ざまなお話を織り交ぜつつ、コロナ禍における日本酒業界の現状とこれからの展望について、受講生の皆さんと対話をしながら講義いたします。

【第5回】講座内容の紹介 11月2日 (火)

■講師

高畑 洋輔(たかはた ようすけ) 株式会社タカハタ 代表取締役

略歴

昭和54年 高松市出身

平成14年 愛知学泉大学 卒業

_ _ 現 株式会社タカハタ 入社

同年 ※ヤマザキマザック株式会社へ出向

平成 19 年 専務取締役 就任平成 23 年 代表取締役 就任



学生時代はプロサッカー選手を目指して情熱を注いだ。大学卒業後も仕事とサッカーを両立しながらカマタマーレ讃岐でもプレーした経験を持つ異色の経営者。

会社に入社した当時の売上は 2 億円、従業員 14 名で赤字経営からスタート。 3 代目として社業に専念するようになってからは、事業構成や組織構成に悩みながらも、人の問題に直面して苦慮した。経営手法を学ぶため、京セラ創業者である稲盛和夫さんが塾長を務める盛和塾に入塾。学びを深め、平成 26 年に稲盛経営者賞(製造部門 第 3 グループ 第 1 位)、平成 29 年には世界大会の経営体験発表取闘賞を受賞している。

現在は自社ブランドを立ち上げ、フードロスの削減に向けて機械の開発を手掛け、活発に活動している。

■講義概要

モノづくりは世界を豊かにする

~MOTTAINAI エンジニアリングで挑む~

小さな町工場であった会社が大きく変化した。売上 15 倍、従業員 13 倍、利益 100 倍。

板金屋としてスタートした会社が十数年の間に、食品工場を立ち上げて食品の製造販売、自社機械の開発、海外への事業展開、自社ブランドで SDGs への取り組み、更には農業への参入と、次々に事業拡大を図っている。一見、むやみやたらに事業拡大をしているように感じるかもしれないが、すべては一つの目標に繋がっている。

これまでの取り組みと、これから私たちが目指す TAKAHATA family の未来について講義させていただきます。

【第6回】講座内容の紹介 11月9日 (火)

■講師

小西 啓介(こにし けいすけ)

株式会社ウエストフードプランニング 代表取締役

略歴

昭和 46 年 坂出市出身

平成4年 日本フード株式会社 入社

平成5年 香川大学商業短期大学部 卒業

平成10年 こだわり麺や 創業

平成 15 年 有限会社ウエストフードプランニング設立

平成 26 年 アジア人材開発事業協同組合 代表理事就任

同年 株式会社ウエストフードプランニング設立

平成 27 年 日本農産株式会社 設立



「うどんを世界のソウルフードにし、世界に元気を発信する」という情熱に突き動かされて、 1号店のオープンから 20 年足らずで県内に 14 店舗、海外に 2 店舗を展開する香川屈指のうどん 店チェーンに育て上げた。「1日1ミリの成長」を信条に今まで築いて多くの仲間と共に力強く大きな成長への歩みを進めている。

平成 27 年には「日本農産」を設立してアグリビジネスに進出。ネギ、大根、野菜、コメを栽培、各店舗の薬味やサイドメニューに活用、将来的には他店への販売も視野に、新たなビジネスにもチャレンジしている。

■講義概要

理念経営をベースにした生き残るための未来ビジョン ~讃岐うどん店経営者が地域の未来を描く~

根拠のない自信だけを頼りにうどん店修行3か月26歳で創業。

多店舗化、海外出店、異業種参入、人材育成、町づくり、うどんを科学。成功と失敗を繰り返 し現在に至る。

創業からこれまでの経営体験から学んだことを振り返り、その時々の課題にどう向き合い乗り越えてきたのか、そして想定される困難な時代をどのように切り開いていくのかをお話し致します。

【第7回】講座内容の紹介 11月16日 (火)

■講師

川北 繁伸(かわきた しげのぶ)

有限会社川北縫製 代表取締役

略歴

昭和42年 さぬき市出身

平成2年 日本メリヤス(株)入社

平成6年 川北縫製 入社

平成 13 年 同社代表取締役就任



昭和 38 年手袋製造工場として開業。昭和 43 年から衣料品メーカーの下請けとして、米国への輸出衣料の製造を行う。その後、オイルショックやバブル崩壊による生産拠点の海外進出など、時代の大きな流れの中、国内での衣料品製造に限界を感じ、OEM から自社製品へとシフトする。平成21 年に自社ブランド「CURLY」を発表し、地方のセレクトショップをメインに卸先を増やす。平成25 年には南青山に直営店をオープンし、規模は小さいものの、自社で企画、製造、販売をおこなうビジネスモデル(SPA)が完成する。

国内だけでなく、海外への販路開拓も開始し、日本のものづくりを世界に発信している。

■講義概要

川北縫製ブランド「CURLY」誕生ストーリー ~OEM から自社製品へ~

創業から続けてきた下請け製造 (OEM) から自社ブランドの確立までの大きな変化の中で、失敗を繰り返しながら、生まれた「CURLY」。

自社ブランド「CURLY」誕生の秘話を、お話します。

【第8回】講座内容の紹介 11月30日(火)

■講師

板坂 直樹 (いたさか なおき) 株式会社 CAVIC 代表取締役社長

略歴

昭和43年 東かがわ市出身

昭和61年 三本松高校 卒業

平成2年 日本大学 卒業

同年 大建工業株式会社 入社

平成 13 年 大協建工株式会社 入社

平成 16 年 代表取締役社長 就任

平成 25 年 株式会社 CAVIC 設立



内装工事の営業から施工管理、資金繰りまで経験を積んで父の経営する大協建工株式会社に入社。 リーマンショックや得意先の建築会社の倒産等の最大のピンチも社員との信頼関係の構築や徹底 したデータ管理による量から質へのイノベーションにて乗り越えてきた。

株式会社 CAVIC は廃校になった自らの母校でもある引田中学校の活用を市から相談され、それまで何の予備知識も持っていなかったチョウザメの養殖とキャビアの生産を開始。世界的なグルメ本「ゴ・エ・ミョ 2020」にてテロワール賞を受賞するなど、「瀬戸内キャビア」は世界でも高い評価を受けている。

また、東京銀座にキャビアバーを出店するなど、本業は内装業以外にも様々な事業にチャレンジ している。

■講義概要

3回のピンチと、キャビアと、地域との結びつき

大協建工(株)では社長として、3回の大きなピンチを乗り越えました。国産キャビア会社(株) CAVIC はそのピンチを乗り越えた象徴です。

(株) CAVIC の設立後も、ホールディングカンパニーである(株) プランシュの設立や 2 度の 事業継承など、様ざまな事業展開を行ってきました。

本講座では、これらの経験談を織り交ぜながら地域との結びつきについてお話します。

【第9回】講座内容の紹介 12月7日 (火)

■講師

早川 茂(はやかわ しげる)

一般社団法人希少糖普及協会 代表理事

略歴

昭和52年 名古屋大学農学研究科博士課程修了

昭和54年 名古屋大学農学部助手

平成 3 年 香川大学農学部教授

平成21年 香川大学農学部長

平成25年 香川大学理事・副学長

平成27年 香川大学名誉教授・特命教授

令和 2年 一般社団法人希少糖普及協会代表理事



希少糖を用いた食品開発研究に 20 数年にわたって取り組み、産学官連携事業において民間企業における希少糖活用の支援を行ってきた。また、国際希少糖学会の事務局長として希少糖の世界への発信や希少糖研究者の育成に努めた。現在は(一社)希少糖普及協会の代表理事会長として希少糖の国内外に向けての普及活動を行っている。

■講義概要

希少糖の産学官連携事業から商業展開への道のり

自然界に微量しかない単糖である希少糖を生産する酵素を土壌中の微生物から単離し、希少糖の大量生産に向けた産学官連携事業が香川大学を中心にして 20 数年前に香川県で立ち上がった。研究開発と事業化は困難の連続であったが、「知的クラスター」や「都市エリア事業」など、いくつかの産学官連携事業を通して、プシコース(アルロース)の大量生産が可能となり、食品加工素材として民間企業での活用が始められた。また、希少糖の研究開発や広報活動の流れの中で、希少糖含有シロップが新たに開発され、国内食品企業での利用(商品開発)が一定程度広がってきた。国際希少糖学会を設立し、2~3 年ごとに香川県において国際シンポジウムを開催し、希少糖研究者の育成ならびに香川県民や企業への紹介活動を通して希少糖の広報活動を行ってきた。このように産学官連携事業により、プシコース(アルロース)の商品利用価値の科学的根拠を明らかにするとともに、プシコースを含む希少糖含有シロップを利用した商品開発がなされてきている。こうした産学官連携としての希少糖の事業化について、商業展開を中心として講義を進めます。

【第 10 回】講座内容の紹介 12 月 14 日 (火)

■講師

松本 佐代 (まつもと さよ)

島乃香株式会社 代表取締役

略歴

平成元年 小豆島出身

平成 20 年 香川県立小豆島高等学校 卒業

平成 24 年 神戸女子大学 管理栄養士養成課程 卒業

平成25年 中国上海へ語学留学(1年)

平成 26 年 島乃香株式会社 入社

平成 29 年 代表取締役社長 就任



小豆島の売り上げ一番の佃煮製造企業を 27 歳で継ぐ。業界経験が浅いことを武器に、社内で現状と合っていない習慣・方法を徹底して改善し、お客様に愛される企業となるために組織改革を進めている。

ホームページや SNS を積極的に活用し、佃煮を使ったアレンジレシピ等を発信するなど、佃煮ファンの拡大に努め徐々に成果を上げている。

また小豆島内雇用促進や地域行事への参加により地域への貢献も積極的に取り組んでおり、これから佃煮業界へ新しい風をもたらしている。

■講義概要

これからの時代をどう生き抜くか? ~平成生まれの経営者が感じていること~

27歳で100名規模の会社の社長になった自身が、これまでに経験したことを

「経営者として」

「31 歳等身大の自分として」

2つの視点から述べます。

上記をベースにこれからの時代をどう生き抜くべきか、いくつかキーワードを出しながら、講義を行います。

みなさんが自身に置き換えて、検証できるような講義に出来ればと思っております。

【第11回】講座内容の紹介 12月21日(火)

■講師

奥田 拓己 (おくだ たくみ)

株式会社北四国グラビア印刷 代表取締役社長

略歴

昭和 38 年 観音寺市 出身

昭和57年 観音寺第一高等学校 卒業

昭和62年 立命館大学 卒業

同年 東洋インキ製造株式会社 入社

平成2年 株式会社北四国グラビア印刷 入社

平成 18 年 代表取締役社長 就任



社長就任後、「お客さま・お取引先さまのために」「会社の成長のために」「従業員の幸せのために」、「社会とのおもてなしケーション」を同時にスパイラルアップさせることで働きがいを高めようと提唱。これは社訓である「全グラビアーズの物心両面の幸福(しあわせ)追求すると同時に、社会・地域・業界の進歩発展に貢献する」の考え方にもつながる。

これらの経営理念を実現するためには「社風・企業文化」の醸成が必要と考え、独自の「経営哲学」「経営システム」を作ってきた。これらの活動が認められ 2020 年「四国でいちばん大切にしたい会社大賞」の四国経済産業局長賞を受賞した。

■講義概要

全グラビアーズの物心両面の幸福(しあわせ)を追求すると同時に、 社会・地域・業界の進歩発展に貢献するために

社是として、「全グラビアーズの物心両面の幸福を追求すると同時に、社会・地域・業界の進歩 発展に貢献する」を掲げています。

従業員一人ひとりのやりがいや成長を実感してもらうため、成長にあった役割を実践してもらいます。そのしくみは、委員会活動を中心とし、資格取得や研修への参加、採用活動など多岐に渡っています。今年からは、新たに「エンゲージメントの向上」に全従業員で取り組んでいます。

活動の中で見えてきた、従業員の行動の変化など具体的な事例を元に講義いたします。

【第12回】講座内容の紹介 1月11日 (火)

■講師

京兼 慎太郎 (きょうかね しんたろう)

京兼醸造有限会社 代表取締役

略歴

昭和54年 琴平町出身

平成 9 年 英国四天王寺学園 卒業

平成13年 近畿大学 卒業

平成 15 年 京兼醸造 入社

平成 25 年 代表取締役社長 就任



代表取締役就任後、数ある自社製品からうどんつゆ1つに絞り、「うどんつゆ専門会社」として事業を展開。うどんつゆの製造だけに収まらず、全国のうどん屋から頼りにされる会社を目指し、「さぬきうどん店サポート」としてうどん店経営のサポートまで行うなど、新たなビジネスモデルを構築し、かがわ発!先進的ビジネスモデル 2017 では優秀賞を受賞した。

最近では IT 化にも積極的に取り組み、うどんや出汁を注文できるうどん店専用オーダーアプリを開発し、うどん店に無償提供するなど、同時のビジネスモデルを次々と構築している。

■講義概要

日本で唯一のうどんつゆ専門会社が伝える。 オンリーワン企業の作り方

瀬戸大橋の開通から始まった讃岐うどんブームが、県外にできた大手うどんチェーンの台頭により終焉を迎えて、十余年。県内のうどん店の低迷が年々続き、県内のうどん店が減少する中で、当社の業績も低迷の一途をたどり、存続の危機に・・・ 先代から、「美味しいものさえ作っていれば、お客さんに必ずわかってくれる日が来る」という言葉を理解する事が出来ずに反発。その状況を打破しようと、様々なビジネスモデルを作っては、失敗の連続を繰り返す。全社員から大反対された中で断行した自分の進退を賭けた、最後のうどんつゆ専門会社にかけた思いとは・・・HPのみで、営業をせずに7年でうどん店の取引先件数を17倍に増やし、社内では毎年新しい取り組みを実施し、職場環境の改善を行い、少量多品種に強い組織形態にリビルド、顧客満足と社内満足度を常に追求し続けています。

それらを行いながら気づいた独自のオンリーワン企業の考え方、ブランディングの手法を講義します。

【第13回】講座内容の紹介 1月18日(火)

■講師

近澤 裕明 (ちかざわ ひろあき)

四国塗装工業株式会社 代表取締役

略歴

平成4 善通寺第一高等学校 卒業

平成6年 作陽短期大学 卒業

平成8年 作陽音楽大学 卒業

同年 株式会社愛媛銀行 入社

平成 11 年 四国塗装工業株式会社 入社

平成 16 年 竜王金属株式会社 代表取締役就任

平成 18 年 代表取締役社長 就任



人々の暮らしや企業の経済活動を支える「ライフライン」の確保に重要な役割を果たしている各種設備の板金から電着・塗装・スクリーン印刷までを一貫生産できる工場として独自の生産体制を構築。塗装の生産能力は西日本一を誇り、昨年板金部門の新工場を番の州臨海工業団地に建築することが決まるなど、高品質で低コストをテーマとして、成長を続けている。

また、幼少期から音楽に慣れ親しみ、オーケストラの指揮者やコントラバス演奏者としても活躍。 全日本吹奏楽コンクール全国大会出場するなど、会社経営以外でも幅広く活躍している。

■講義概要

地方地域社会における中小企業の役割や使命について

会社を経営すること 17 年間、お客様に信頼される企業を目指し、様ざまなか改善活動を続けてきました。会社組織としては、中小企業で問題となっている後継者問題や承継問題等について管理職制度を見直し等、様ざまな取り組みを行ってきました。

本講座では、長年会社経営してきた様ざまな経験から、中小企業として求められる地方、地域社会における役割や使命について、お話をいたします。

【第 14 回】講座内容の紹介 1月 25 日 (火)

■講師

藤井 中(ふじい みつる)

株式会社おがた食研 代表取締役

略歴

昭和 56 年 南九州大学園芸学部卒業

同年 香川県生活協同組合入社

同年(株)おがた蒲鉾に入社

平成29年 (株) おがた食研 代表取締役就任



平成 29 年、愛媛県の株式会社おがた蒲鉾の事業譲渡を受け、代表取締役に就任。香川県産の魚を活用した商品開発を開始し、令和元年には(公財)かがわ産業支援財団の「かがわ農商工連携ファンド」事業に採択され、四海漁協(土庄町)とともに連携して開発を始めた。開発商品「お魚でつくった 燻製!フィッシュナゲット」は、常温流通できる練り製品として、新たな市場を開拓し、令和2年度かがわ県産品コンクールにて香川県知事賞(最優秀賞)を受賞。さらに、令和2年度優良ふるさと食品中央コンクールにおいて、国産畜水産品利用部門「農林水産省食料産業局長賞」を受賞。令和3年新事業分野開拓者として香川県より認定を受けるなど、高い評価を得ている。

■講義概要

〜地元を愛する"練り物屋"の挑戦〜 「経営素人の私が県知事賞を受賞するまで」

私どもは、昭和59年に創業した水産練製品製造業です。これまで、「お客さまに愛される味づくりと衛生管理」に一貫して努めてまいりました。しかし業界を取り巻く環境は大変厳しく、 我々には変革が求められています。

なお私は、経営の勉強をしてきたプロではありません。その私が、商品開発に取り組み、県知 事賞を受賞することができた背景・理由等についてお伝えさせて頂きます。また当日は、業界を 取り巻く環境と課題、我社の商品開発の考え方、今後の展望などについて講義いたします。

【第15回】講座内容の紹介 2月1日 (火)

■講師

杉山 利恵 (すぎやま りえ)

ガラス工房「Rie Glass Garden」 代表

略歴

昭和 48 年 香川県出身

平成9年 四国学院大学 社会学部 卒業

平成9~22年インテリア会社・画廊・広告会社等に勤務

平成23年 東京ガラス工芸研究所 修了

平成 25 年 富山ガラス造形研究所造形科 卒業

同年 Rie Glass Garden 設立



幼少期から特別な想いを寄せていたガラス素材。20代で自分の手で制作できることを知り、ガラス工房を見学した瞬間に、プロのガラス作家になりたいと強い夢を持つ。

興味のある職種で一通り経験を積んだ30代に大きな転機を迎え、「本当にやりたいことで、一生地に足のついた仕事をしたい」と、一気に転身。夢を叶えるため、研究所に入所した。

制作技法を学ぶ間に郷土愛に気付き、地場の物を溶かしたガラスを独自に研究。試行錯誤の末、 庵治石を溶かした「庵治石硝子」を創出。研究所卒業後、約半年でガラス工房「Rie Glass Garden」 を設立した。

平成 24 年度かがわ県産品コンクール審査委員特別賞、令和 2 年度かがわ県産品コンクール最優秀賞を受賞するなど、地場に根付いたガラス作家として活躍し、東京・香川を中心に、ギャラリーや大手百貨店にて展示会を多数開催している。

■講義概要

地元香川で制作活動する意味 ~瀬戸内の風を届けるガラスで、人の想いを繋げたい~

こぢんまりと個人の世界観を表現するガラス作家になるつもりが、強い地元愛が故に地場の物を溶かすことを思い付き、想いの詰まった自社ブランドを立ち上げることに。結果、地場の産業廃棄物を再利用することに成功し、庵治石自体や香川県の PR の一端も担え、ガラス業界での差別化にも繋がった。そのブランド作品をメインに作家活動をすることになった、様々な背景。

「なぜガラス作家になったのか。なぜ庵治石をガラスに溶かすことになったのか。そして、オリーブも溶かすことになったのか。」

想い、仮説、実践と粘りの研究によって、生み出した2色の素材。ブランディングは、全て強い想いの一滴から生まれ、イメージが形になっただけ。と、自分の歩みを振り返ってそう思います。経営的な試算は概算のみ。結果は夢中で走った後から追いついてくるもの。

この度は、そんな誕生ストーリーと現状・展望をお話しさせて頂きます。