差別化を図ったモノづくりで躍進を続ける、山科精器株式会社

小粒ながらもキラリと光る魅力的な中小企業・山科精器株式会社。「yasec」ブランドで面白いモノづくりを手掛ける同社の魅力に迫る。

山科精器株式会社
〒520-3001 滋賀県栗東市東坂525
TEL：077-558-2311
https://www.yasec.co.jp
山科精器
website
facebook　instagram　youtube　yasecマート

滋賀県に本社を構える山科精器株式会社は、独自の経営戦略と差別化を図ったモノづくりで躍進を続けている企業である。1939年に部品の寸法を計測するマイクロメーターの製作会社として創業した同社はその後、自動車部品を加工するための専用工作機械や熱交換器、注油器などの開発・製造を手掛けながら事業を拡大。近年は医療機器やFA機器分野にも参入し、大手メーカーとは一線を画す差別化を図ったモノづくりで多方面から注目を集めている。

社員数は140名程度と決して大きな会社ではないが、顧客の"やりたいこと"を実現する同社の技術力や課題解決力には目を見張るものがある。現在はこれらの力に磨きをかけながらデザイン経営を推進。ブランド力を高めつつ、さらなる事業拡大に向けて走り出している。

▲上空から見た山科精器本社工場

滋賀県栗東市にある山科精器本社工場▶

01 デザイン経営によって選ばれる会社、社員を幸せにする会社に

デザイン経営とは経営の根幹にデザインを据えることで、企業のブランド力を高め、イノベーションを創出していく経営手法である。山科精器は利益率の向上を図るとともに社員のモチベーションを高め、優れた人材を持続的に確保していくためにデザイン経営を推進。まずは創業時から大切にしてきた想いや近江商人の三方よしの精神をアップデートし、「売り手よし」「買い手よし」「世間よし」「社員よし」の四方よしの宣言（4GOOD STATEMENT）を新たな経営哲学として明文化した。

売り手としてありがとうを、カタチに。買い手のやりたいを、カタチに。世間（地域や世界）にとってのしあわせを、カタチに。社員一人ひとりのらしさを、カタチに。―創業当時から受け継がれてきた、みんなのためにを、カタチにするというアイデンティティをブランドコンセプトに据えたのである。

デザイン経営の導入に伴って刷新されたyasecブランドのロゴマークはシンボルとなる4つの菱形に四方よしの精神や、環境保全、地域貢献、先進的という意味が込められている。さらに、yasecのロゴタイプは頭文字のyで数字の4をかたどり、Advance（前進）、Social（社会）、Environment（環境）、Customer（お客様）の言葉を表現。四方よしの宣言で「社会、環境、お客様を前進させていく」という想いが込められている。

また、社員のために、カタチにする具体的なプロジェクトとして社員食堂をリニューアル。休憩場所としてだけでなく、打ち合わせやWEB会議などオンタイムもオフタイムも自由に使える空間へと生まれ変わった。併せて場所にとらわれない働き方ができるようリモートワークを推進するなど、社員が自分らしく働きながら、やりたいことを実現できる環境づくりに向かって邁進している。

▲リニューアル前の食堂

▼社員が過ごしやすい食堂へ大幅にリニューアル

▼社内コミュニケーションの活性化と新たな発想が期待される「YAMASHINA DINING U+」

やりたいを、カタチに。
yasec
山科精器株式会社

02 食品業界のニッチな課題を解決するフードカッター

山科精器はオーダーメイドの機械づくりで顧客のニーズに応えながら、それを横展開することで事業を拡大してきた。今までにない機械を作ってくれる会社として、ニッチな課題解決を数多く実現しており、その代表作がフードカッターである。

きっかけは25kgのバターを多く使用するデニッシュ専門店からの相談だった。そのデニッシュ専門店では、それまで手作業でバターをカットしていたが、冷凍庫から取り出したバターが切れる柔らかさになるまで待たねばならず、ロスタイムが発生していた。また、25kgのバターを1日数十個カットするのは重労働で体力的な負担も大きかったという。お金をかけて機械化するほどの作業なのか迷いはあったが、人材の高齢化や将来的な人手不足を視野にいれ、山科精器に相談。両社の共同開発によって、他に類をみないフードカッターが誕生したのである。

特徴的なのは電源を必要とせず、エア駆動でバターを切断できる点だ。さらに刃はまるごと取り外して洗浄することができ、刃の上昇下降スピードもエアで調整できる。また、刃は手で触れても切れない厚みとなっているので、衛生面や安全面もしっかり配慮されている。もともとはそのデニッシュ専門店のためだけに開発した機械だったが、SNSや展示会で紹介したところ一躍話題に。現在はさまざまな食品関連会社に向けてフードカッターを販売している。

実際にフードカッターを導入したレトルト食品を製造販売している株式会社にしき食品はネットニュースで「巨大バターを切断できるフードカッター」という山科精器の記事を目にし、同社に問い合わせを入れたという。かねてから、バター切りの作業には負担を感じていたが、デモ機の貸出しや作業内容に合わせた仕様変更など、細やかな対応に期待と信頼が膨らみ導入を決意。その結果、作業時間が大幅に短縮され、現場からは「負担がなく使いやすい」という喜びの声があがっているそうだ。

◀デニッシュ専門店との共同開発によって実現したフードカッター

▲氷点下で凍った固い食品でも切断が可能

▲にしき食品の製品：フードカッターで生産性が向上

03 簡単かつ安全に衛生管理を徹底できるHyper Light Eシリーズ

専用機械メーカーとして自動車業界、食品業界など、多分野に機械を納めてきた山科精器だが、新しい事業の一つとして医療機器・理化学製品の開発・製造・販売を手掛けるメディカル事業がある。同社がメディカル部門を立ち上げたのは2009年。医療機器業界においては新参者でありながらも「第2回MEDTECイノベーション大賞 チャレンジ賞」「第5回ものづくり日本大賞 特別賞」など、数々の賞を受賞。医療従事者の間でも面白い製品をつくる会社として話題になっている。

そんなメディカル事業のなかで、売上を伸ばしているのが台湾から輸入している、Hyper Lightという製品である。Hyper Lightは紫外線によって菌やウィルスを不活化し、患者や医療従事者の安全を守ることを可能にする装置である。似たような製品は他にもあるが、本製品はランプの定格寿命が長く、メンテナンスコストを抑えられること、揺動する反射板が照射効率を高め、照射ムラが少ないこと、二重の安全機構によって高い安全性が確保されていること―など、類似製品と比べて優位性が際立っている。

Hyper LightPシリーズは装置のサイズ感がやや大きいため、これまでは大学病院などの大型施設で用いられてきたが、小規模なクリニックや歯科医院でも使えるように軽量化した新機種Eシリーズの販売を開始。新しいEシリーズは性能・安全機構はそのままに、従来製品と比べてスリムで取扱いやすい製品となっている。また、タブレットで感覚的に操作できるため、医療施設に限らず、衛生管理を徹底したいホテル、オフィス、食品工場など、さまざまなシーンでの導入が期待される。メディカル事業においても、大手メーカーが見過ごすニッチな課題をキャッチし、顧客のやりたいことを実現していくのだろう。

Hyper Light Eシリーズ▶

▲新シリーズではサイズもコンパクトになり、ホテルやオフィス等への導入が可能に