



本社外観



医療業界からの評価も高い「クリーンルーム」



倉庫



あいさつと笑顔が飛び交う明るい職場

第13回 トップインタビュー

名北ゴム株式会社

〒491-0365 愛知県一宮市萩原町西御堂四ツ辻1527 <http://www.meihoku-gum.co.jp>
創業/昭和51(1976)年5月 資本金/1,000万円 代表取締役社長/中道 大樹 従業員数/160名(2023年4月現在)
事業内容/各種産業用ゴム、ウレタン・スポンジ等の部品製造 海外拠点/PT.MEIHOKU INDUSTRY INDONESIA (インドネシア)



代表取締役社長 中道 大樹 さん

紙一枚残して切る技術から、塵一つ残さない加工まで。様々なニーズにお応えします。

【若山】 31歳で事業承継されたと伺いました。代替わりのタイミングはどのようにして決められましたか。

【中道社長】 父は常々「(息子が)31歳になったら会社を任せる」と公言していました。なぜなら会社を創業した時31歳だったからです。そうは言っても実際に30代を迎えてみると、父は経営の最前線で働く60代—周囲の方にとっては思うところがあったのかもしれませんが。けれども、私はこのタイミングで良かったと思います。メンターとなる存在がすぐそばにいるのは心強いことでしたから。

20代は学びの時と考えていたため、お取引先で一社員として懸命に働きました。一流メーカーの製造・技術を学ばせていただいただけでなく、当社のような発注先に何を求めているのかも知ることができました。2社ほどお世話になった後、当社に入社し、平成22(2010)年に2代目社長となりました。有難いことに、経営者として未熟な部分は多くの方にお力添えをいただきました。そんな経験も含め、事業承継は早ければ早いほどいいと考えています。

【若山】 名北ゴムさんは、ゴム以外の製品も多く手掛けていらっしゃいますね。

【中道社長】 当社は、昭和51(1976)年に小さなゴム製品の加工から始まった会社です。お客様の様々なご要望に一つ一つお応えするうちに、ウレタン、スポンジ、樹脂、シリコン…と扱ひ品目が増えていき、現在は、トータルで1,000種類以上の素材を調達し、70,000種類以上の製品を加工する技術の会社となりました。

当社が得意とするのは、トムソン型を用いた打ち抜き加工と、切削、研磨、接着、組み立て、熱線(溶かし)などの加工技術です。

トムソン型は、金型に比べると1/10以下の価格で型を製作できるため、多品種小ロットから大型大量生産まで様々な加工にご活用いただけます。金型同様、トムソンの型は仕上がりの品質に影響するため、素材にあわせて80種類以上の刃型を巧みに使い分けるなど、設計の段階から創意工夫を重ねています。

平成24(2012)年には、トムソン加工の工場としては希少な「クリーンルーム(クラス1000)*」を設置しました。衛生管理に厳しい医療機器や埃などの異物を嫌う電子機器などの加工に活用しています。

【若山】 社会情勢の変化にはどのような対応をされていますか。

【中道社長】 幸いなことに当社の技術は業種を限定するものではないため、お取引先は自動車、医療機器、電子機器、食品、建築、ガス器具など多岐にわたります。もちろん厳しい局面を迎えることはありますが、その都度新たな市場を開拓し、世の中に求められるモノをつくり続ける努力をしています。

例えば、COVID-19の流行時には業績が悪化しましたが、ニーズの高い医療分野を拡充し、フェイスシールドなどの製造を行いました。近年、当社が精力的に取り組んでいるのはEV(電気自動車)関連商品です。EV電池はわずかな異物が発火のリスクとなるため、クリーンルームでの作業が欠かせません。EVの普及とともに今後ますます成長していく分野と期待しています。

【若山】 設備投資や人材育成はどのようにされていますか。

【中道社長】 当社では、生産性を高めるために最新設備を積極的に導入しています。その時、市販の機械をそのまま使用することは

* 1立方フィートの空気に含まれる0.5μm以上の微粒子が1000個以内に管理された空間。

とんどありません。例えば、A工程とB工程を一台の機械で同時に行えるようにアレンジするなど、現場で生まれたアイデアをメーカーさんにお伝えし、自社仕様の加工設備を開発しています。

機械を動かす製造部門では、一つの部署でスキルを磨き、一人一人の専門性を高める教育をしています。例えば、C社の精緻な加工はスペシャリストのDさんに、スピードと数を求める量産管理はエキスパートのEさんに…。お客様の多様なニーズにもれなくお応えしていくために、個性ゆたかな顔ぶれを揃え、それぞれの得意分野を活かした仕事に取り組んでもらっています。

営業部門では、製造・技術に精通したゼネラリストを育てています。新入社員は半年かけてすべての部署でOJTを経験し、全工程を把握してはじめて営業とみなします。お客様から預かった製品設計図をチェックして、どんな型と工程で、どのように製品化していくか…。ざっくりとした見積りと工程設計をその場で思い描けるようなポテンシャルの高い人材の育成をめざしています。

当社の営業は、お客様に相談ごとを持ち掛けられた時、基本的に「一度社に持ち帰り、検討させていただきます」という定型文を使いません。変化の激しい時代において、「レスポンスの早さ」こそ、生命線の一つになると考えているからです。当社の生産力、技術力、クオリティ、コスト、納期対応の5つをバランスよく活用し、お客様に「任せてよかった」「また頼みたい」と思っていただけのようなモノづくりをご提案しています。

[若山] 貴社内を歩くと実感しますが、社員の皆さんの元気な笑顔とあいさつが印象的です。

[中道社長] 当社の社訓は、「あいさついっぱい、やる気いっぱい、笑顔いっぱい、やさしさいっぱい」です。有難いことに、当社を訪れる



1/100mm単位の調整で実現する「キスカット」



お客様には「雰囲気がいい会社ですね」とほめていただくことが多いように思います。目に見えないけれど心に残る、感じの良さがあるとすれば、それは社員一人一人が意識して作り上げてくれた職場環境です。これからもその気質を大切に育てながら、「みんなで考え、みんなで作る」高品質なモノづくりに取り組みます。

[若山] やりがいをもって働ける環境づくり、参考になりました。本日はありがとうございました。

語り手/名北ゴム株式会社 代表取締役社長 中道 大樹 さん
聞き手/大垣西濃信用金庫 事業成長推進部 部長 若山 謙一

西濃地域の
おすすめ
ショップ紹介

アンプ
手作りパン
ブルーランジェリー **Unpeu**





栄養豊富なスピルリナのパン



大きな木製の回転扉が目印



イトインコーナーも併設



岐阜県大垣市大井1丁目18-1 スターブルメゾン
営業時間/9:00~18:00 (ランチ 12:00~14:00)
定休日/月曜日




国産小麦100%!
地元素材の魅力を生かした
美味しいパンを食卓へ。

北海道の小麦や小豆から、沖縄の黒糖、黒潮源流塩まで、ブルーランジェリーの名の通り、職人自らが素材を選び、生地をこねて焼き上げるこだわりパンのお店です。岐阜の玄米、全粒粉、牧場の搾り立てミルクなど、地元企業とコラボしたこの店限定のメニューも開発。近年話題のスーパーフード「スピルリナ(世界最古の藻類)」を練り込んだバターロール等も人気です。