



「ゼロからのものづくり」を徹底的に楽しむ

(左から)佐藤主磨さん、小田ゆかりさん、志田正高さん、難波瑞幸さん。工場には、最新鋭の製造機器がたくさん並んでいる。

Cradle 高校生編集部が行く
スゴハイ 特別編
 SUGOI high school students in Shonai
 Supported by
 庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁

SUGOI REPORT
スゴ★レポ

高校生編集部が
 地元企業の魅力発見！



設計図を確認し、微調整しながら製造を進める佐藤さん。

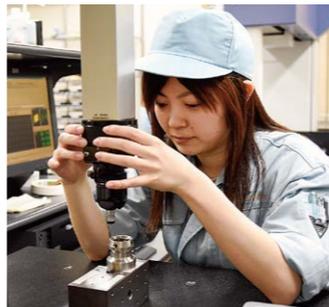
「ものづくりのまち」東京都大田区にある新妻精機株式会社の東北の生産拠点、株式会社アサヒニイズマ。金属切削加工をメインに、さまざまな部品の試作開発を手がけている。
 「量産品ではない、多分野の部品の開発・製造に携われるのがやりがいです」と話すのは入社6年目の機械加工担当、佐藤主磨さん。

ものづくりと酒づくり。庄内に暮らし「好き」を仕事にしている大人たちに、働くことのおもしろさと、やりたい仕事の見つけ方についてお話を伺ってきました。



株式会社アサヒニイズマ
 住/鶴岡市越中山字谷口106-7
 電/0235-53-2772
 HP/http://niizuma.co.jp/
 (新妻精機株式会社)

「お金を稼ぐということをもっと経験できるし、自分に向いていることに出会える可能性があまりすからね」。佐藤さんと志田さんは、複数のコミュニティに所属することの大切さを教えてくれた。「地域行事に積極的に参加している大人と話すと、社会を見る目が養われると思います」と佐藤さん。「部活に所属するだけでも、組織で動くための基礎が身につくはず」と志田さんが続ける。庄内に暮らしながら、おもしろいものづくりがしたい。アサヒニイズマは、その想いを実現する最高の舞台になるだろう。



精密な検査結果を現場へフィードバックすることで、高い品質を維持している。

スマートフォン、医療機械、カメラ、釣り具など、アサヒニイズマが手がける開発部品は実に多岐にわたる。ル・マン24時間レースに出場した自動車の部品や、アメリカ国防総省のコンテストに出場した災害救助ロボットの部品など、世界レベルの開発実績も少なくない。「発売前の商品の部品を、いろいろ見ることができるのがおもしろいですね」と話すのは、佐藤さんと同期入社で、同じく機械加工担当の志田正高さん。「カメラが好きなので、カメラの部品の開発の仕事は特に楽しいです」と笑顔を見せる。創業時から会社を支える入社13年目の小田ゆかりさんは、1/1000ミリ単位の精度が求められる納品前の部品の検査業務を担当している。「不良品を減らすための正確さはもちろんですが、限られた人数でいかに効率的にやるかということも大切にして



プログラムをセットし、何台もの機械を併行して稼働させる。

創業は2004年。社員の平均年齢も32歳と若く「誰とでも意見を言い合えて働きやすい」と3人ともに口を揃える。「フットワークが軽く発想も柔軟。『考え過ぎずにまずはやってみよう』という姿勢が当社の強みだと思います」と統括部長の難波瑞幸さんは語る。お話を伺った3人は、全員鶴岡工業高校の出身。高校での勉強はもちろん、社会人になり、勉強以外にも大切な経験があることに気がついたという。「バイトはやった方がいい」と話すのは小田さん。

難波さんに工場内を案内していただきました。

この機械の数もつくっています。

カメラのレンズフードや釣り竿につけるリールなどたくさんのお試作品がありました。

自転車のブレーキパッドに似ているね。

これは何の部品?

銘酒・上喜元じょうきげんで知られる酒田市街地唯一の蔵元、酒田酒造株式会社。70年以上の歴史を持つこの蔵元では、杜氏でもある佐藤正一社長のもと、たくさんの若い蔵人たちが酒づくりに勤しんでいる。

「1年のうち9カ月間は、毎日お酒をつくっています」。蔵を歩きながら酒づくりについて教えてくれたのは、入社7年目の内藤大輔さん。もともと大の日本酒好きで、佐藤社長との出会いをきっかけに東京から移住し、酒づくりの世界に飛び込んだ。仕込みから1カ月半経たないと出来栄えがわからな



蒸した酒米と麹菌(こうじきん)を混ぜる作業。

(左から)小池崇弘さん、内藤大輔さん、枝祐輔さん、海藤香澄さん。海藤さんがメイン担当を務める、酒母を育てる部屋にて。



酒という「生き物」と向き合う 米どころのものづくり

「見えない相手との勝負」が、酒づくりのおもしろさだという。「とにかく酒づくりがしたかった」と熱く語ってくれたのは、新庄出身の海藤香澄さん。文系での進学を考えていたが、酒づくりを学びたいと理系へ転向し東京農大へ進学。卒業後、酒の販売の仕事を経て、昨年から働く唯一の女性蔵人だ。自分がつくった酒を飲んでくれた人の「おいしい」が、何よりのやりがいだという。

「やっぱり人ですかね」。会社の魅力は？の問いに口を揃えてこう答えるのは、ともに酒田出身の枝祐輔さんと小池崇弘さん。「親身になって一緒に考えてくれる人ばかりなので、なんでも相談でき



「おいしいお酒へのこだわりとチャレンジ精神はどこにも負けません」と語る佐藤社長。

ととても働きやすいです」という枝さん。高校時代にもアルバイトとして働いていた、現場をよく知る5年目社員だ。「社長や上司との距離が近く、意思決定のスピードが早いので仕事がスムーズに進みますね」という小池さんは、東京での社会人生活を経て、地元に戻ってきた。



一升瓶4,000本分の酒が入るタンクもあるという、酒の仕込み蔵。

経歴も入社の経緯もそれぞれに異なる4人。「仕事選びのポイント」について聞いてみると、意外にも1つの共通点が浮かび上がってきた。4人とも「好きを仕事にする」ことを一番に考えているのだ。「大人になれば、生活時間の大半は仕事をして過ごすので、楽しめるかどうかは大きいですね」と内藤さん。「学校で学んでいる



酒田酒造株式会社

住/ 酒田市日吉町2-3-25
電/ 0234-22-1541

ことも大事だけど、それにとらわれず幅広く考えてほしい」と語るのは小池さんと海藤さん。「地域を限定せずいろんな経験をするのがいいと思います」という枝さん。「都会にしかない仕事がある一方で、庄内にしかない仕事も確実にありますから」と力強く語った。若い人にも大きく門戸が開かれた、酒づくりに没頭できるフィールドが、ここ酒田にはある。

編集後記

初めて部品をつくる会社に行き、製造過程を見ることができて楽しかったです。そして、私が進路を決める上でどのようなことを考えればいいのか、学ぶことができました。この経験を糧によく考え、自分の道を決めていきたいです。(みう)

インタビューの前に酒蔵の見学もさせていただき、とても興味深かったです。また、お話を伺い、みなさんが本当に自分の仕事を大切になさっているんだということを実感しました。進路選択のアドバイスなども聞くことができたので、自分の進路についてもっと深く考えてみようと思います。(ももか)

編集部員&特ダネ まだまだ募集中!

鶴北高新聞部と一緒に「スゴハイ」の企画制作をやりたい高校生、「こんなスゴい高校生知ってる」「私、スゴいんです」などスゴい高校生の情報は随時募集中です。お気軽にご連絡ください。

ご応募・お問い合わせ先

Cradle事務局
✉info@cradle-ds.jp

編集・文=Cradle高校生編集部、工藤 拓也
写真=関 真由美
協力=鶴岡北高等学校



会社の中におしゃれなBarみたいな空間が!



「上喜元」とは酒田酒造さんのお酒の名前です。

この段階ではまだ少しづついるんだね。

米麹(あこうじ)おいしいからおいでみて!

こんなに甘いものがお酒になるんだね。