



ザ・ターニングポイント

会社発展の契機となった転換点を紐解く

長きにわたる企業の歴史のなかにはいくつもの転換点があります。

異分野への事業展開、新しい取引先の獲得、技術開発によるブレイクスルー、あるいは苦境から脱した契機など、現在の発展につながった各社の「ターニングポイント」を紹介します。（この連載では創業から半世紀以上の会員企業にフォーカスします）

第20回

吉泉産業 株式会社

試行錯誤の創業時代

吉泉産業株式会社は大阪府枚方市に本拠を置き、業務用の食品スライサー、食品洗浄機等食品加工機械の製造・販売を行っています。

1955年1月、佐々木廣積氏（現会長 佐々木啓益氏の父）が吉泉産業を創業しました。廣積氏は愛知県名古屋市の出身で、結婚と同時に裸一貫で大阪に出てきました。名古屋で熱処理工場を経営していた祖父の手伝いをしていたこともあり、焼入れや焼き戻しの技術者になりました。

結婚後、大阪の守口市に工場を構え、奥様と義兄と3人で焼入れ業を続けていましたが、いずれ義兄と事業で対立することになると考え、「ほかに何か儲かる仕事はないか？」と試行錯誤を繰り返しました。また、廣積氏は大きな工場の下請けになることを嫌っていました。



創業者 佐々木廣積氏

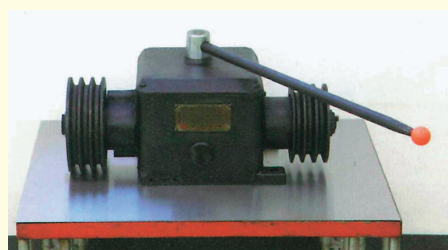


守口工場

最初はゴルフのシャフトの試作を繰り返していましたが、販路開拓がうまくいきませんでした。

次に挑戦したのが、旋盤用の変速機です。当時モーターは貴重でしたので、1台のモーター軸から並列にベルトをかけた有段変速機を通じて動力を

伝えていました。自社の焼入れ技術を利用して、内部のギア、シャフト等に熱処理を施しました。ただ、商社の下請けではさほど利益になりませんでした。



有段変速機

そのとき、ある食品メーカーから「食肉用スライサーの刃物を作ってほしい」との依頼がありました。1961年のことです。さらに「食肉用スライサーそのものも製造してほしい、加えてそれを大阪で売ってほしい」と依頼されました。

刃物づくりから販売までの仕事を何年か続けましたが、今度は大阪の大手うどんチェーン店から「ネギを切る機械を開発してほしい」という依頼を受け、卓上でネギを切る機械を製造しました。ネギを選択したのは食肉用スライサーだと請負元と同業になるのを避けるためでした。この機械は、そば・うどんなどの飲食店から次々と依頼があり、1,000台以上のヒット商品になりました。



超高速ネギ切機

業務用フードスライサーの道へ

「業務用フードスライサーの会社になる」と決意したのは、1965年1月に開発した「丸刃型万能スライサー YS-3型」がきっかけでした。卓上のネギスライサーから、大量生産のものをということで丸刃スライサーを業務用大量生産版として開発し、食品機械メーカーとして大きく踏み出しました。

当時大ヒット商品となり、その後もお客様のニーズからさまざまな業務用フードスライサーを開発し、1972年1月に開発した「なぎはがた薙刃型万能スライサー YS-6型」もまた大ヒット商品となりました。素晴らしい切れ味と美しい整列が得られる万能スライサーです。カットされた食材は、鮮度を保ちつつ排出コンベアから並んで出てくることで、盛り付けや移し作業が楽に行えることが特徴です。また、スライスの厚さを0.1mm～80mmまで0.1mm単位で自由に設定することができます。スライサーの速度も低速から高速まで作業に応じて自由に変更することが可能です。この2つの製品はいずれも廣積氏が設計し、開発しました。

その製品は技術的に優れていました。それは実家で熱処理を学び、さらに戦時中の飛行機整備などの経験によって、機械関係の基本的な知識を身につけていたからだと思われます。また、その頃はCNC旋盤、CADを導入し、工場の近代化が進んだ時期でもありました。



丸刃スライサー



薙刃型万能スライサー

最新設備を導入、開発から販売までの一貫通貫で「自前主義」を極める

フードスライサーでヒット商品を連発するも、廣積氏には悩みがありました。それは、現場で働く技能工の「自分がいなかったら、他には誰もできない」という職人氣質でした。そこで廣積氏はNC旋盤を購入しました。数値制御の工作機械を使うことで職人の世界から脱却したいと考えたのです。

当時、工作機械で最大手だった大隈鐵工所（現オークマ株）のNC旋盤は操作が難しく、テープでパンチングをして機械言語で指示を出す必要がありました。一方、ヤマザキマザックから発売されたNC旋盤は、対話式という画期的なものでした。「はい」か「いいえ」を入力すれば誰でも操作できるシステムでした。こうして吉泉産業とヤマザキマザックの付き合いが始まることになりました。

1987年5月から機械設計計画、品質向上計画がスタートし、このときマイクロキャダムが導入されました。当時2,000万円と高価でしたが、パソコン版が発売されたということで購入。今までドラフターを使って手書きだった製図を機械化したことで、効率化と精度向上が一層進むことになりました。時代の先端を突っ走る廣積氏の英断でした。そして、1988年11月、吉泉産業株式会社に改組しました。

同社では開発、設計から製品づくり、出荷、販売までを一貫通貫で行い、販売も自社の営業社員が直接お客様へ出向いて交渉するようにしています。

「自前主義」は、吉泉産業を語るうえで欠かせないキーワードであり、創業者 佐々木廣積氏の技術者、経営者としての魂が宿っています。

交野工場への移転と先代社長の急逝

1990年9月、守口工場から^{かたの}交野工場へ移転しました。きっかけは新しい工作機械の購入でした。

工作機械は納入までに半年くらいかかることが多いので、先行発注することがありました。しかし、購入した3台の工作機械が守口工場には入らず、廣積氏は新しい工場を建設することにしました。自ら図面を描いた思い入れのある新工場でしたが、移転の2ヵ月前、工場の完成を見ないまま亡くなってしまいました。廣積氏の急逝に伴い、息子である現会長 佐々木啓益氏が社長に就任しました。そのあと義弟 岸田健氏が同社に入社し、二人三脚で経営を行いました。



交野工場の完成と同時に本社も移転した

Turning Point

スライサーにコンピューターを導入 魚の切り身スライサーを開発

交野工場時代の15年間に売上は5億円から8億円ほどに伸びました。その急成長の要因となったのが、1991年に開発した「丸刃型マイコン搭載スライサー」と、1993年に開発した「切り身スライドショー『魚やさん』」です。

スライサーにコンピューターを投入することで、より精密にさまざまな肉や野菜をカットできるようになりました。また、魚の切り身を美しく、かつ早く均等に切れる「魚やさん」の開発は、少しずつ改良を重ねることで、その後の同社の発展をもたらす機械の基礎となっていきました。

さらに顧客を全国各地に広げて売上を伸ばすべく、1995年には東京営業所を立ち上げました。営業社員を常駐させ、関東近郊の新しい販路の開拓に尽力してもらった結果、その年の売上は初めて8億円を突破することができました。

ここから同社は、堅実に売上を保ち、お客様のニーズに応えるべく製品開発の研究を進める時期に突入しました。食品機械メーカーとしての技術を着実に蓄え、守口工場の時代よりさらに成長を遂げ、その地位を盤石なものにしていきました。



東京営業所

津田サイエンスヒルズへの移転を決断

2005年、津田サイエンスヒルズという学研都市（関西文化学術研究都市）の一角に移転しました。周囲からは「もったいない」と言われながらの移転でした。最終的に移転を決断したのは、もともとその場所を知っていたことが大きく、以前から何度も訪れ、とてもいい場所だという印象があったからです。新しい産業集積地として今後発展していくであろうという考えもあり、第2京阪道路も数年のうちに開通し、目の前にインターチェンジ（枚方学研IC）ができるということも聞いていました。

移転後は、枚方市役所から学研都市への進出企業

の取材先として紹介してもらえたことで、日本経済新聞やNHKの取材が入るようになりました。

枚方市内では津田サイエンスヒルズは「勝ち組の企業が集積しているところ」と見られており、そこに立地する企業に就職したいという地元の人も多く、実際、それで同社に入社した社員もあり、移転は求人面でも効果がありました。



津田サイエンスヒルズ全景と吉泉産業本社

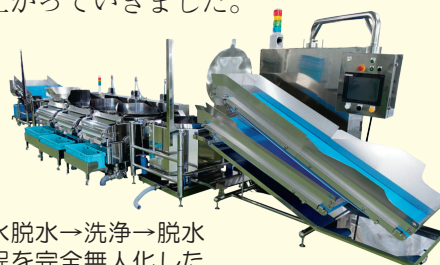


機械のシステム販売を強化

お客様の要望に応じて製品開発を行ってきましたが、野菜をカットする工程の前後に、「野菜を洗える機械がほしい」という声が出てきました。そこから開発を進めて完成したのが、全自動野菜洗浄脱水機「ベジ・クリーン」です。自動で野菜の洗浄、すすぎ、脱水まで行う機能があります。

それまでスライサーだけを作ってきたなかで、まったく新しい分野の開発に挑んだわけですが、ここから同社の製品開発は幅が広がっていきました。キャベツの芯をくり抜く機械や、ニンジン・大根の皮むき機械など、カットするだけの工程から一歩先へ進み、次のステージに足を踏み入れました。

こうして、それまでは単体で販売していた機械を、その前後の工程に対応できる機械を含めて一連のシステムとして販売できるようになったことで、売上は飛躍的に上がっていきました。



食材の投入→注水脱水→洗浄→脱水→排出までの工程を完全無人化した連続式自動洗浄脱水機

地域とともに100年企業をめざして

2010年、りそな中小企業振興財団と日刊工業新聞社が共催する第22回「中小企業優秀新技術・新製品賞」で、優秀賞を受賞しました。

受賞したのは、定貫切り身スライサー「スーパー魚やさん (YS-3100X)」。これは魚の半身をほぼ均一な重量で、しかも整った形状に自動で切り分けるスライサーですが、以前のスライサーでは重量10%の誤差が生じていたところを、CCDカメラとコンピュータの画像処理を使用することによって、重量の誤差を3～5%にまで抑えられるようになったことが評価されました。また、手入れのしやすさを実現したのも特徴です。生産効率を高めたいユーザーから、機器の清掃時間を短縮できると喜ばれています。



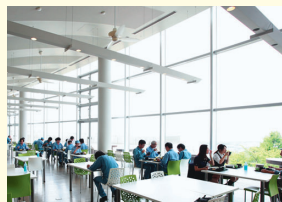
職人のような切り方ができる
定貫切り身スライサー

このスライサーの誕生は、2012年の文部科学大臣賞、科学技術賞をもたらすことになりました。これは特許も絡んだ技術での受賞でした。同社はフードスライサーに関連する20近くの特許を保有しています。ただ、機械の技術は特許だけで守れるものではありません。製品特許というのは少し変えただけの何かしら似たような製品が出てくるものだからです。特許は、成果を残してさらなる高みを目指すためという意味で取得しています。

2018年、啓益氏はものづくりに貢献したこと（ものづくりの一芸に秀でたこと）で、黄綬褒章を受章されました。



黄綬褒章受章の佐々木啓益会長
中段左から2人目



ガラス張りの社員食堂



吉泉さくら保育園

地域社会とのつながりを重視しており、新設した社員食堂を一般の方々にも開放し、津田地区唯一の食堂として喜ばれています。

保育園も建設。安倍首相（当時）が提唱した企業内保育園制度に基づき、大阪府で開設した最初の事例です。同社社員のほか津田サイエンスヒルズ内で働く他社の方にも利用されています。こうした地域との関わりに積極的なのは、社会とともに歩み、地域全体で発展していきたいという思いからです。

2022年には、人を大切にする経営学会より第12回「日本で一番大切にしたい会社」大賞の審査委員会特別賞を受賞し、全社員の励みとなりました。

これからも地域に根ざした企業市民の一員として100億円企業・100年企業を目指していきたいと頑張っておられます。



フードスライサーのエキスパート



<会社概要>

本社所在地	大阪府枚方市津田山手 2-1-1
事業内容	業務用の食品スライサー、フードカッター等食品加工機械の製造及び販売
創業	1955(昭和30)年1月
資本金	1,000万円
従業員数	133名(2025年9月現在)



同社ホームページにリンクします▶