

willow

Yanagiya News

2025.1 vol.110

<https://ube-yanagiya.co.jp>



「16歳以下のプログラミングコンテスト」(イラスト:いわさきしょうこ)

Menu

- 2025年頭挨拶
株式会社ヤナギヤ 代表取締役社長 柳屋芳雄
- 長寿企業経営者によるパネルディスカッションin山口
- 2025(上半期)全国主要見本市展示会ヤナギヤ出展情報
- 山本益博のFOOD TALK「⑤パリのレストラン2024」
- ワールドニュース
「スペイン SURIMI SCHOOL EUROPE」
「中国青島 China Fisheries & Seafood Expo 2024」
- 今、話題のご当地練り製品!
「山口県”焼き抜き蒲鉾” VS 島根県”赤てん”」
- なんでも掲示板
「展示会ご来場御礼」
「工場見学」「採用活動情報」
「新成人紹介!」
「U-16プログラミングコンテスト山口大会2024」・・・etc.
- 2025リサイクルフェア

2025 年頭挨拶

株式会社ヤナギヤ 1月6日新年互例会より
代表取締役社長 柳屋芳雄

2025 テーマ
「新たなステージへ！」



本年も何卒よろしくお願い申し上げます



新年のご挨拶を申し上げます。

(昨年を振り返って)

昨年はお客様からの信頼をたくさん得ることが出来、色々な仕事を発注して頂きました。これは何年もかけて地道な努力を続けてきたからこそだと考えています。特に、メンテナンスにおいては多くの皆さまより信頼を得ており、このサービスにつきましては今後も継続して参りたいと思います。今も年末から年始にかけて、納品据付などで10名のスタッフが対応させて頂いております。今後につきましてもこのまま信頼を継続して得ることが出来、受注を続けることが出来れば、年末年始、あるいは盆という時期にはこのような事が毎年続くのではないかと思います。これもヤナギヤが違う形で発展してきていると感じています。

(海外市場について)

海外につきましてはアメリカ、ウクライナ、ロシア、中国など、私たちが解決できない問題を抱えています。当社にとっても様々な問題によりロシアやベラルーシからの注文はお断りしており、ウクライナからは輸送手段の問題により重量物の注文はお受けすることが出来ない状況で、このようなことが他に影響しなければ良いので

すが、海外営業につきましては慎重に仕事を選んでいく必要があると思います。

(ヤナギヤへの期待感)

ヤナギヤに期待されることがまだまだあると感じております。だからこそ、社員の皆が「あれも出来る、これも出来る」と言えるような会社になって行ければと思っています。

今の会社の状況としては、昨年発注していただきました物件が多くありますので非常に順調であると言えます。この中で今後、新しい仕事を更に受注していくことで、数字的にも「新たなステージ」が見えてきていますので新年度も地道に営業活動を続けて参りたいと思います。

昨年の受注内容を振り返りますととても面白い仕事もたくさんありました。その中では苦労していることも多くありますが、ヤナギヤへの期待感ということで何とかクリアしていければと思います。カニカマにつきましても様々なリクエストがありますが、これはヤナギヤとしてやっていかなくてはいけないことだと認識しています。これらのお客様からのご要望はまだまだたくさんあります。全てがヤナギヤへの期待感として受け止め、皆が全力でやって行くことこそがこれからのヤナギヤの姿勢だと思っています。

(社員へのメッセージ)

自分の人生は誰かと比べてどうだこうだ考えるのではなく、自分自身が目標をもって自分の人生の最高点を目指し、自分のてっぺんを探してください。それが人生の幸せだと思います。

(最後に・・・12月で75歳！)

私は今年12月で75歳、後期高齢者となります。今、インフルエンザなどが流行っていますが、私自身も健康に留意して頑張りたいと思います。今年もまた1年、よろしくお願い申し上げます。



ヤナギヤ労働組合 太田岳良執行委員長による乾杯

【国歌斉唱】



ます。



駐車場拡張工事が進行中、間もなく完成！

③コンクリートで壁面を固めて、現在最終工事中



②谷を埋め、

▲2024.10.22



①伐採して山を削り、

2024.8.28▶



取締役副社長 柳屋幸明

新年、おめでとうございます。

(進化するヤナギヤ)

昨年の年明けから駐車場拡張のため、本格的に裏山の造成に着手し約1年が経過しました。今は工事も進み今年度中には新しく造成された駐車場が完成する予定です。私はこの駐車場には是非とも「桜の木」を植えてほしいをお願いをしました。私は10年後にはもうここにはいないかもしれませんが、その時にいる社員の皆さまや退職しても花見に来ると言ってくれている社員には、これから桜の花が咲くことを楽しみにして待っていて頂きたいと思っています。

また、昨年度は、「第1工場新社屋建設」「A棟・B棟渡り廊下工事」「新潟鑑(あぶみ)ステーション開設」、そして18年ぶりとなる「日本経済団体連合会の2回目の役員視察」も行なわれました。今年度も間もなく山林開発という大工事も完工しますが、受注・売上数的にも各部の一人一人の日頃の努力が実を結びつつあり、ヤナギヤとしては今も順調に進化を遂げていることを大変嬉しく思っています。

(お客様ファーストで)

今、世界情勢につきましては混沌とする状況であり、私

〈3条締め〉 監査役 藤本哲憲



今年度はまだ沢山の仕事が残っていますが、一つ一つ「丁寧な仕事」を心がけていきたいと思っています。仕事を捌くのではなく、お客様に1台1台お届けするという

事が大事だと思います。

「丁寧」というのは「心を込めて作る」ということだと思いますが、商売では「心」は「人情」と言います。そこで、締めは「3条締め」というのをやってみたいと思います。1回練習しましょう！(笑)

1条、商売においては「人情」ー「(全員で掛け声)オー！」

2条、家庭においては「愛情」ー「オー！」

3条、友達においては「友情」ー「オー！」

3条まとめて1本、ヨー、パン！(全員で1本締め)



【作業着も一新、イメージチェンジ!!】

主催：一般社団法人 智慧の燈火プロジェクト 共催：山口銀行、東京海上日動火災保険

第15回地方創生経営者フォーラム 伝燈と志命 in 山口 2025



1月23日、第15回地方創生経営者フォーラム 伝燈と志命 in 山口 2025 が山口市の KDDI 維新ホールにて開催されました。

大会では地方創生経営者フォーラム「伝燈と志命」を全国展開されている「智慧の燈火プロジェクト」代表理事の田中雅也氏（株式会社チエノワ代表取締役）がコーディネーターを務められ、「長寿企業経営者の苦悩と知恵」と題して山口県内老舗企業 3 社の代表者によるパネルディスカッションが開催されました。



【山口の長寿企業経営者】

創業 1881 年 株式会社大谷山荘

5 代目 代表取締役社長 大谷和弘氏

創業 1902 年 株式会社木原製作所

4 代目 代表取締役社長 木原康博氏

創業 1916 年 株式会社ヤナギヤ

3 代目 代表取締役社長 柳屋芳雄

司会・進行：フリーアナウンサー 北出恭子さん



▲柳屋芳雄

▲木原康博氏

▲大谷和弘氏

▲徳川斉正氏

▲北出恭子さん

▲田中雅也氏

当日は山口県商工会議所連合会、山口経済同友会、山口県経営者協会、山口県産業労働部、宇部市、山口市、長門市などから来賓の方々をお迎えし、取材陣も多数訪れる中、会場は先着 200 名の聴講者で満席となりました。

パネルディスカッションは先ず、「智慧の燈火プロジェクト」代表理事である田中雅也氏の主催者挨拶で始まり、次いで共催代表として山口銀行代表取締役頭取 曾我徳将氏、来賓代表として 山口県 産業労働部長 高林謙行氏が挨拶された後、ビデオによる各社企業紹介が行われました。

オープニングでは各代表者のプロフィールや事業継承について紹介され、その後、田中コーディネーターにより「長寿企業経営者の葛藤と知恵」をコンセプトに「①ターニングポイント」「②人財と地域」「③未来へ」の3つのテーマでお話が引き出され、活発にディスカッションが行われました。会場は終始和やかな雰囲気のもとあっという間に 2 時間が経過し、最後に特別登壇者として水戸徳川家第 15 代当主の徳川斉正氏（東京海上日動火災保険 常勤顧問）が講演され、その後、本フォーラムの共催企業を代表して東京海上日動火災保険 藤井竜太氏による中締めで閉会となりました。



2025.1月～6月 ヤナギヤ出展予定展示会情報



▲東京ビッグサイト



▲インテックス大阪



▲マリンメッセ福岡

※展示会へお出かけの際には今一度確認の上、ご来場賜りますようお願い申し上げます。
※展示会により事前入場者登録が必要となりますのでご注意ください。

インテックス大阪 3号館 小間番号 334



www.mobacshow.com

**MOBAC
SHOW
2025**

国際製パン製菓
関連産業展
2/18(火)～21(金)
10:00～17:00
インテックス大阪

2年に1度だけ！
製パン・製菓にまつわる「全て」がここに

<出展予定機械>

- ・ロコモーションパワーフライヤー
- ・スチームオープン
- ・自動整列供給機
- ・NEWマイクロミックス
- ・発泡機BM90
- ・擂潰機RS27



インテックス大阪 2号館 小間番号 2-24



<https://www.foodtechjapan.jp/>

第4回 フードテックジャパン 大阪

食品工場の自動化・DX 展

2/25(火)～27日(木)
10:00～17:00

【同時開催展】

第11回 インターフェックス Week 大阪
第11回 再生医療 EXPO [大阪]

<出展予定機械>

- ・ロコモーションパワーフライヤー
- ・スチームオープン
- ・自動整列供給機
- ・NEWマイクロミックス
- ・発泡機BM90
- ・擂潰機RS27



<https://www.nikkanseibu-eve.com/food/>

マリンメッセ福岡 A館・B館 第35回 西日本食品産業創造展'25

2025 5/14(水)～16(金) 10:00～17:00
最終日は16:00まで

<出展予定機械>

ただいま計画中！



世界最大級の食品製造総合展 FOOMA JAPAN 2025 FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/10(火)～13(金) 10:00～17:00 東京ビッグサイト 東1～8ホール

<出展予定機械>

<https://www.foomajapan.jp/>

ただいま計画中！





料理評論家 山本益博の **FOOD TALK** 世界最高のレストランの旅 「⑤パリのレストラン 2024」



今回の FOOD TALK は前回のパリ篇に続き、世界最高のレストランの旅、第5弾として「パリのレストラン 2024」をお届けいたします。

昨年の10月と11月、2度パリに出かけられた山本益博氏が自ら訪れた数々の名店の最新情報とエピソードや思い出などについて綴って頂きました。

※文・写真：山本益博氏

(株)マスヒロジャパン Mail: info@masuhiro.jp

この秋、10月11月と続けて2度パリへ出かけた。

このところ、パリに着いた晩は、決まって「ブイヨンシャルティエ」に出かけている。私の定宿が9区にあって、歩いて1分のところに「シャルティエ」があり、誠に便利この上ない。予約を取らない食堂なので並ばなくてはならないが、タクシーやメトロに乗る必要がなく、大食堂なので待つ時間もさほど長くない。昼は学生たち、夜はグループ客たちがお腹を空かしてならんで待っている。

歴史的建造物に指定されている店は、天井が高く、客たちのざわめきが堂内のBGMとなって、なんとも心地よい。

メニューは、なんとわずか1ユーロの野菜スープからある。1ユーロはわずか165円程度で、東京・日本橋「たいめいけん」の50円のボルシチを思い出す。

ここで私が必ず注文するのが、エスカルゴ。一昔前には、あちこちのビストロ、ブラスリーで見かけたが、いまはメニューにエスカルゴを載せる店がほとんどと言ってよいほどない。それに、アルザス名物の「シュークルート」。酢キャベツがたっぷりと盛られ、ソーセージ、ハムなどが皿を盛り立てている。それから、日によってだが「ポトフ」。これらを皆で取り分け、日常的なワインを飲みながら食べる。デザートはブリオシュ生地にラム酒をたっぷりとかけ、脇にクリームを添えた「ババ」。これで、着いた晩はお腹がいっぱいになる。「パリへ来たなあ」と実感する、素敵な大衆食堂である。

▼シャルティエ店内



「シャルティエ」で食べることが定番になる前は、「コクリコ」へよく出かけた。ムーランルージュの脇の道を上がった先にあるローストチキン専門店。4人以上でないと持て余すほどのローストチキンが出てくる。前菜にグリーンサラダ、サイドディッシュにフライドポテトを注文し、赤ワインで楽しむ。重たいソースがないので、胃袋に負担がかからず、時差があるときにいただく夕食に最適である。



▲コクリコ「プレス鶏のロティ」 ▲リップ「フォアグラ」

あと大衆的な店なら、サンジェルマンデプレの「ブラスリーリップ」がお薦め。私が初めてフランスへ出かけた1973年10月、最初の晩に出かけた店が「ブラスリーリップ」だった。本物のフォアグラを食べてみたかったので、ストラスブール産のフォアグラのテリーヌをいただき、フォアグラは鴨の脂の香りが生命ということを教えてくれた逸品である。

バターやクリームのソースに飽きたとき出るのが、シャンゼリゼから横丁に入ったマルブフ通りにある「メゾンドゥオーブラック」の熟成ステーキがいい。一人でも300gがぺろりといけてしまう。

▼シャルティエ「ババ」



▼メゾンドゥオーブラック「熟成肉」





「アストランス」パスカルバルボシェフと

プロフィール (1948年4月11日生まれ、76歳)

株式会社マスヒロジャパン代表取締役社長。料理評論家であり落語評論家。「COREDO 落語会」プロデューサー。食したフランス料理は4,000食を超える。

早稲田大学第二文学部卒業。卒論「桂文楽の世界」がそのまま出版され、評論家としての仕事をスタート。TV「花王名人劇場」(関西テレビ系列)のプロデューサーを務めた後、料理中心の評論活動に入る。

料理評論(「東京・味のグランプリ」「グルメン」)の傍ら、料理人とのコラボによるイベントも数多く企画、1985年、東京・有楽町レストラン「アビシウス」でジョエル・ロブションのディナーを企画プロデュースしたことをきっかけに、レストランの催事、食品の商品開発の仕事に携わるようになる。2001年には、フランス政府より、農事功労勲章(メリット・アグリコル)シュヴァリエを受勲。2014年には、農事功労章オフィシエを受勲。

<https://www.masuhiroyamamoto.com>



▲アストランス「コシヒカリとビスク」

一世を風靡したレストランだった。ところが、料理が日本の嗜好が強くなり、2つ星はおろか1つ星にまで落ちてしまった。

いま、かつて、ジョエルロブションが開いていた伝説的レストラン「ジャマン」の跡地16区ロンシャン通り32番地で、新生「アストランス」の料理を展開している。どの料理も洗練を極め、繊細で美味しいフランス料理をパスカル・バルボシェフが作っているが、メニューの中に、焼き魚やコシヒカリの御飯料理が組み入れられ、10月にいただいた「コシヒカリ」の炊き立てのご飯に、甲殻類のスープ、ビスクを流した一碗は忘れ難い高貴な逸品だった。



▲アルページュ「ベトラヴのタルタル」と「アミューズ」

それから、忘れてはならないのが、ロダン美術館前にある3つ星の「アルページュ」。昼だけ「野菜」のみでコース仕立てになったメニューを出す。これが、誠に素晴らしい。したがって、肉料理はなく、ビーツをタルタル仕立てに作りあげたメインディッシュは奇想天外の傑作と言ってよい。

さて、極めつけはパリ4区のマレー地区にあり歴史的建造物に指定されているヴォージュ広場の1画に面している「ランブロワジー」、1988年から3つ星を堅持している、いまやパリを代表するグランメゾンである。木村拓哉主演「グランメゾン」の舞台になったレストランで、日本でも有名になった。2024年暮れに、映画となって一般公開されている。

私が「ランブロワジー」を始めて訪れたのが、1984年3月。店はノートルダム寺院がセーヌ川越しに眺められる左岸にあった。わずか26席、それもパイプ椅子の質素なレストランだった。2つ星になったところで、たちまちパリで評判になり、連日満席、ついに移転を考え、4区のヴォージュ広場に新しい店を構え、1988年3つ星の栄誉に輝いた。

最初に始めた店では、オックステールとかエイのヒレとか、ビストロでしか使われない食材を駆使して高級料理に仕立て上げていたが、次第に高級素材を使い、例えば、トリュフのパイ包み焼きなどの傑作料理を生み出していった。



▲ランブロワジー

「白トリュフのイルフロッタント」と「スズキとキャヴィア」

今回の旅でいただいたのは、「白トリュフとセップ茸のイルフロッタント」と、すずきの蒸し煮の皿に目いっぱいこれでもかとキャヴィアを流した一皿。「白トリュフ」を大胆に使い、キャヴィアをこれでもかと皿一面に流した一品は、白トリュフやキャヴィアは、飾りや色どりとしてではなく、料理の味わいや調和に必要なだけ使わなくては意味がないという、ベルナール・パコシェフの強烈なメッセージが込められた逸品だった。私は一生忘れることがないだろう！



グローバル戦略部
課長 寺本武史

Surimi School Europe

10月8日～10日にスペイン・バルセロナにて開催された Surimi School Europe に入社3年目のキランと共にスポンサーとして参加して参りました。

講義は世界各国のすり身・すり身製品・副原料の市場概況からすり身の物性、品質管理や生産に関する実験に基づくデータ、そしてプラントベースミートや食品3Dのプリント技術と多岐に渡り、ハードかつ充実した3日間を過ごしました。

その中でも特に興味深かったものは、揚げ蒲鉾は他の揚げ物と比べて脂質の含有量が低いという講義です。講義によれば一般的な揚げ物の脂質が10%を超えるのに対し、揚げ蒲鉾は形状（表面積）によっては2%前後に抑えることができ、これは米国FDA基準でもLow Fatと呼べる範囲に収まるそうです。講義では脂質が抑えられるメカニズムについて実験データを交えて解説され、最後に「揚げ物はおいしいが脂質が高い。しかしすり身なら脂質を抑えられる。カニカマの次の製品としてヨーロッパで売り出してみてもどうだろうか？」と締められ、参加者からも良い反応が上がっていました。

実は近年欧州でのカニカマ消費は低迷しており、参加者たちも真剣に揚げ蒲鉾の可能性を検討している様子でした。もしかすると「SURIMI FRIT」や「SURIMI FRITO」をフランスやスペインのスーパーで見かける日も遠くないのかもしれません。



グローバル戦略部 山本咲希

10月30日～11月1日に中国・青島で開催されました「China Fisheries & Seafood Expo 2024」へ出展し、先輩の張さんと2人で対応させて頂きました。展示会場は私が想像していた以上の広さで、会期中天候に恵まれた

こともあってか、朝から次々と来場者が足を運びました。展示会前日準備では、レンタルした備品が不足、壊れていたものもありなかなか揃わず、輸送を依頼した送付物も事前に聞いていた方法では受け取れませんでした。輸送業者の担当の方と何度か電話で連絡を取り、無事受け取ることができましたが、予想していなかったことがいくつも発生し、慌ただしい日となりました。

展示会初日、開場と同時にたくさんの来場者がブースを訪れました。ブース内に掲示した機械のポスターを見ながら質問をされる場面も多くあり、興味をもっていただいている様子でした。また、ヤナギヤの機械を使っているお客様や、新たにカニカマの製造を始めたいという方も訪問され、活発に機械や、製造したい製品について情報交換しておられました。

スーパーに行きカニカマ売り場を視察した際、展示会にて新たに引き合いを頂いたメーカーのカニカマが販売されているのを目にしました。このメーカーを含め、今回の展示会をきっかけに中国でのヤナギヤユーザーがさらに増えることを期待しています。

China Fisheries & Seafood Expo 2024



▲展示会場「紅島国際会議展覽中心」



ユーザー紹介 今、話題のご当地練り製品！ 山口県 VS 島根県

今回の「ユーザー紹介」は、昨年各賞の栄誉に輝かれた山口県萩市の三好蒲鉾様と浜田市の江木蒲鉾店様の話題の2製品をご紹介します。

焼き抜き蒲鉾「萩」はエソを原料としてかまぼこ板の下から焼き上げ、冷却時に蒲鉾の表面にちりめんじわがつくことが特長の蒲鉾で、山口県を代表する名産品として広く知られています。

「赤てん」は戦後70年以上の歴史を持つ山陰浜田のソウルフードとして親しまれています。また、江木蒲鉾店様では昨年、新工場の建設移転・生産設備の増設が行われ、さらなる生産能力の向上と品質強化に取り組まれています。



2024（第63回）日本農林漁業振興会「会長賞受賞」
2024（第75回）全国蒲鉾品評会「農林水産大臣賞受賞」



有限会社三好蒲鉾 三好忠之社長御夫妻



三好蒲鉾さんは明治初期、魚屋からスタートされ、一世紀という年月の間に、練り物の製造販売を始め、蒲鉾屋として姿を変えてこられました。

無添加かまぼこ「萩」は、国産鮮魚100%による昔ながらの石臼での製法にこだわり、化学調味料、保存料、つなぎにつかう澱粉や卵や小麦、リン酸塩などを一切使わない魚の旨味そのものが味わえる蒲鉾です。そして、日々違う肉質の魚肉を石臼で丁寧に練り上げて、微妙な火加減で板が反り返るほどじっくりと焼き、適度な弾力と独特の風味を備えたのが三好蒲鉾流の焼き抜き蒲鉾の特徴です。



江木修二社長（左）と江木専務

1912年創業の江木蒲鉾店さんでは100年以上にわたり伝統的な製法で蒲鉾や天ぷらを製造されています。特に「赤てん」は、地元のイベントには欠かせない浜田市民が愛して止まない代表的なソウルフードです。昨年は新工場建設移転に伴い生産ラインも新たに導入され、赤てんが「地域開発賞」を受賞されるなど、その人気は今も高まるばかりです。また、以前2014年にフジテレビで放送された「世界行ってみたらホントはこんなトコだった!? ドイツに2時間で行った気になれるSP」で紹介され、ドイツ人対象のビールに合うおつまみ人気投票で見事1位を獲得されたことがあり、視聴者からの注文が殺到したというエピソードもあるそうです。また、日本ギフト大賞では2015年と2018年に「島根県賞」を受賞されています。



新設された赤てん生産ライン



江木蒲鉾店新工場

なんでも 掲示板

2024年6月～12月情報

メディア情報

NHKワールド
「Japan's Top Inventions」で
カニカマ製造装置が紹介
されました！



<https://www.3.nhk.or.jp/nhkworld/en/shows/2091040/>

日本のヒット商品の背景やニッチ市場向けの革新的な技術を取り上げる番組「Japan's Top Inventions」において、当社のカニカマ製造装置が紹介されました。こちらの番組はライブストリーミング及びオンデマンド配信に対応しており、どなたでも視聴可能です。ぜひご覧ください。
(配信言語：英語)



番組では、海外カニカマプロジェクトで数多くの技術指導を行ってきた技術1部 部長の久保がカニカマ製造装置の特長や技術の進化について説明。

商工ジャーナルで紹介されました！

商工中金出版「商工ジャーナル」11月号において、「カニカマ製造装置で知られるグローバルニッチトップ企業」として当社が取り上げられました。今回の記事では、海外展開に焦点が当てられ、社長インタビューを交えて詳しく紹介されています。



ご来場ありがとうございました

2024年10月から12月にかけて、当社は全国各地で開催された5つの展示会に出展いたしました。多くのお客様にご来場いただき、心より御礼申し上げます。

各展示会では、当社の最新技術や製品を展示し、多くの皆様から貴重なご意見やご感想をいただくことができました。これからも、皆様のニーズにお応えし、さらなる価値を提供できるよう努めてまいります。

ご来場いただけなかったお客様や、展示内容について詳しくお知りになりたい方は、ぜひお気軽にお問い合わせください。



SHIMANAMI PACK

フードメッセ
in にいがた2024

POWTEX 2024

TOKYO PACK



工場見学

大人の社会派ツアー



11月15日、宇部観光コンベンション協会主催の宇部・小野田産業観光ツアー「大人の社会派ツアー 第9章(“おいしい”を技術と科学でつくる・知る)」が開催されました。



大学リーグ



9月24日、山口大学・山口県立大学・宇部高専の教員及び大学院生12名が工場見学されました。当日は厚生棟食堂でランチミーティングも開催！



山口東京理科大 & 宇部高専 インターンシップ



昨年8月、山口東京理科大学から4名と宇部高専より1名が5日間のインターンシップに参加されました。

期間中は設計業務を中心に製品開発の一連の流れを体験学習するため、CAD操作、カニカマ製造装置動作テスト、製造現場での組立作業や部品の取り

付けなどについて体験して頂き、これらを通じて設計図面と実機との整合性や、現場で考慮すべきポイント等を学んで頂きました。

【参加者の報告書より】

インターンシップを通じて、設計業務の現実的な難しさや、費用対効果を考えた設計の重要性を学びました。また、カニカマ製造装置のテスト見学では、現場でしか分からない課題や改善点を知り、実践の大切さを実感しました。短い期間ではありましたが、設計だけでなく、仕事における「思いやり」の重要性を深く理解する貴重な体験となりました。

学内企業研究会 (企業説明会)



▲山口東京理科大学



▲宇部高専

祝! 20歳のお祝い



製造部 河村一

製造部 山崎弘人

ヤナギヤではこのたび3名が「20歳」を迎えました。皆さま、今後とも末永く宜しくお願い致します。



関東支店 富岡聖也



in 宇部高専

11月23日、宇部高専において山口県の16歳以下の未来の技術者達が集まってU-16プログラミングコンテスト山口大会が開催されました。

「作品部門」には37名、「競技部門」には11名が参加し、当社からも「作品部門」の審査委員として参加いたしました。また、「競技部門」には弊社総務部長の3男、中学3年生の小出桔璃(こいでり)さんが出場され、見事3位に入賞されました。おめでとうございます!



キャリア採用 12月1日入社

技術1部
小田堯人(33歳)
(おだたかひと)



宇部高専機械工学科→専攻科
→九州工業大学大学院→A社→当社

前職では義肢装具・福祉機器を扱う会社に勤めておりました。2D・3DCADを用いて特注の車いすや福祉機器、病院や学校からの研究用治具などの設計をしており、ヤナギヤでその経験が活かせればと考えております。1日でも早く皆様のお力になれるよう精進致します。

防災月間

防災月間(昨年9月)に伴い、本社内にて消防訓練と普通救命講習が行われました。



消防訓練



普通救命講習



消防競技大会に出場

(出場者)河村 稲垣 吉富

ヤナギヤ親和会 親睦ゴルフコンペ

10月13日、恒例の親和会親睦ゴルフコンペが宇部72カントリークラブ西コース(PAR72)において開催されました。25名が参加してOUTとIN、それぞれ4組に分かれてスタートし、日頃の練習の成果を競うと共に親睦を深めました。

ダブルペリア方式の結果、「86」で回った経営戦略室参与水野ガ前年に続き2連覇、2位は生産管理部次長 長見、3位は藤本監査役、ベスグロは製造部課長 藤永「82」でした。



▲OUT スタート組



藤永 水野 長見

2年連続V!

2025リサイクルフェア

2月10日～2月28日開催!

- 全機種完全分解整備にて消耗部品は交換を行ないます。
- 塗装仕様品は全塗装、SUS 仕様品は研磨致します。
- 仕様の変更はおお客様のご希望に可能な限りお応え致します。

早い者
勝ち!
感謝セール!

(注) ■掲載写真は実際の販売機械とは異なります。

- 納期、その他ご要望につきましてはご相談下さい。
- 運送料、梱包費、試運転費、消費税は別途。
- 仕様変更につきましては別途お見積もりいたします。
- その他、ご不明な点はお問い合わせ下さい。

●播漬機は安全対策を施しての出荷となります。

No.1

■ボールカッター BCA250

2400 万円

- 刃軸部一式・モーター新品
- パッフル部新品 (SUS)
- 油圧シリンダー新品
- 油圧ホース新品
- 油圧ユニット新品
- 電装品一式新品



No.2

■ブロックカッター CBM250

240 万円

- ベルト新品交換
- モーター新品交換
- 電装品一式新品交換
- 車輪・ベアリング新品交換
- ※カバー研磨
- ※ナイフ研磨
- ※本体フレーム(メッキ)



No.3

■播漬機 RS90 (SUS仕様)

安全装置付

280 万円

- 石臼新品
- モーター新品
- 電装品新品
- 消耗部品新品
- 杵・杵先新品
- ワッパ新品
- ※三つ又研磨



●安全装置(ブレーキバー)

No.4

■播漬機 RS90 (塗装仕様)

安全装置付

220 万円

- 石臼新品
- モーター新品
- 電装品新品
- 消耗部品新品
- 杵・杵先新品
- ワッパ新品
- 三つ又新品



No.5

■搾り機 ツインマイスター

390 万円

- 架台新品
- ベアリング新品
- オイルシール新品
- モーター新品
- 電装品新品
- ※搾りドラム再生品



【表紙】「16歳以下のプログラミングコンテスト」

今回の Willow 表紙は昨年 11 月に宇部高専において行われた「U16 プログラミングコンテスト山口大会」をモチーフにイラストを描いていただきました。

このコンテストに、このたび初めて審査員の一人として参加させていただきましたが、世の中の現状を理解していなかったせいか、小学生・中学生たちのそのレベルとプレゼン力や受け応えに大変驚かされました。今や「プログラミング教室」は、その昔、私たちシニア世代が通った「英数塾」のようにたくさん存在し、多くの子供たちが通っています。

プログラミングは最終的なゴールに向けて「何を、どの順番でやるべきか」が基本となるので、日常生活や将来の仕事においても、段取り力を身に付けることが出来ます。本大会では、プログラミング学習が「技術」だけではなく、「人生」においても欠かせないスキルに繋がっているのだということも理解することが出来ました。

Innovation & Communication
Yanagiya



株式会社ヤナギヤ

<https://ube-yanagiya.co.jp>

本社 / 工場 山口県宇部市善和189-18 〒759-0134

TEL (0836) 62-1661 (代) FAX (0836) 62-1611

東京営業本部 東京都中央区日本橋浜町2-29-1 〒103-0007

NSK日本橋浜町ビル8F

TEL (03) 5623-3466 (代) FAX (03) 5695-9511

関東支店 神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 〒230-0051

TEL (045) 511-1492 (代) FAX (045) 502-1248

関西支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043

TEL (06) 6908-4475 (代) FAX (06) 6909-4880

東北支店 宮城県宮城郡利府町森郷字新太子堂159-1 〒981-0103

TEL (022) 745-9907 (代) FAX (022) 745-9908

新潟 銚(あぶみ) 新潟県新潟市中央区銚2-14-22 〒950-0913

ステーション TEL (025) 333-9580 (代) FAX (025) 333-9590