

# willow

Yanagiya News

2026.1 vol.113  
<https://ube-yanagiya.co.jp>



宇部新川駅前に設置された  
「まちじゅうエヴァンゲリオン第5弾トリビュート彫刻」(イラスト:いわさきしょうこ)

## Menu

- 2026年頭挨拶  
株式会社ヤナギヤ 代表取締役社長 柳屋芳雄
- 長寿企業コラボで「米菓用特殊乾燥機」を納品
- 山本益博のFOOD TALK「日本列島美食旅part③」
- ワールドニュース  
「キランがゆく! UAE&USA」
- 大容量PCRサーマルサイクラー共同開発で  
「山口県知事賞」と「発明奨励賞」を受賞!
- なんでも掲示板  
「メディア情報」  
「柳屋社長、山口大学経済学部で登壇」  
「採用活動情報」  
「宇部工業高等学校『山工祭』で企業PR」  
「工場見学」「新成人紹介」「新採用者紹介」・・・etc.
- 2026(上半期)ヤナギヤ展示会出展情報&ご来場御礼

# 2026 年頭挨拶

株式会社ヤナギヤ  
代表取締役社長 柳屋芳雄

## 創業110周年 「信頼を得る！」

2026年1月5日新年互例会より



新年のご挨拶を申し上げます。

毎年、年明けには色々考えることはたくさんあるのですが、今年はヤナギヤにとって創業110年を迎える年となります。早いもので創業100周年記念式典を行ってからもう10年も経ったのかなという気がします、この10年間は一生懸命やってきた甲斐があったなと今では思っています。

### （新規事業展開について）

振り返りますと10年前はこれからの方向性を模索する中で、あの時は「色々な業界を増やしていきたい」というのが私の考えでありました。

特に、東京営業本部、関東支店では「米菓業界」への参入を一生懸命やっていた結果が今出ていますし、名古屋のおせんべい関係のユーザー様からの機械発注はヤナギヤをご指名していただけるようになりました。ヤナギヤにとっては蒲鉾業界からは長年の実績で信頼を得て参りましたが、それに続くのは米菓業界ではないだろうかと思います。

また、医学関係につきましてもここ10年間地元の大学などと連携して共同研究を行って参りましたが、その結果として昨年末に山口県産業技術振興奨励賞「山口県知事賞」を受賞しました。山口大学の赤田教授との連携もうまくできたのではないかと考えています。インフルエンザもコロナもまだ流行っておりますのでワクチン開発は必要になると思いますが、ただこれは大きな設備ではないので、このような事もヤナギヤは携わっているという感じになるのかもしれない。実際にワクチン製造に関してヤナギヤの装置が使われることになれば医学業界にも参入出来たということで良い傾向だと思います。

### （昨年の成果とヤナギヤの強み）

昨年私の中で1番タイムリーだったのは、北海道の乳製品関係の仕事です。これは過去のヤナギヤだったら出来る仕事ではないと思っていましたが、今は出来るようになったということが大変良かったと思います。かつてチャ

レンジした大手菓子メーカー様の生産ラインと一緒にですが、こういう商談との出会いにヤナギヤが一步でも足を踏み入れることが出来たということがこれからの大きな一歩になっていると思います。

さて、どうして今日までヤナギヤが生き残ってこれたかを考えますと、「メンテナンスの良さ」だと思っています。今も正月から皆さんがずっとやってくれているメンテナンスによってお客様からすれば生産の不安感が無くなっています。その不安感が無くなるのが信頼感につながっていると考えますので、今後もこれをずっと続けていくべきだと思います。

### （創業110周年を迎えるにあたり）

110周年だからといって大きな記念事業ということはありませんが、従業員の皆さんを集めて110周年の感謝の集いを行いたいと思っています。100周年の時はお客様をご招待して記念式典を行いました、ほとんどの社員がその時には出席していないということもあり、110年という節目ですので今度は社員への感謝の集いとして実施したいと思います。また、昨年開催した台湾への社員旅行は参加した人からはとても良かったと大変喜んでくれましたので、このようなこともまたできればやりたいと思っています。ただ、不安要素もありまして、今のように金利が高くなってくると、取引業者さんとの支払いに関してもすぐに仕払わなければいけないということも生じてきますので、金融的には少し厳しくなることも考えられます。

### （新製品への期待）

これからは新製品開発にも力を入れていきたいと思えます。今の営業数字をもう1段、2段、上のステージを目指すとするならば、もう1つ、2つヒット商品を作り出していかないと厳しいと思いますので、全員で新しいアイデアを出して会社に提案していただきたいと思っています。

昨年、若い技術スタッフがユーザー様との新製品開発プロジェクトに参加し、専門家と一緒に勉強会を行っ



【国歌斉唱】



ヤナギヤ労働組合 太田岳良執行委員長による乾杯



本年も何卒よろしくお願い申し上げます。

たようですが、こういうものが他の会社とも出来ていくようにしていけたら良いのではないかと考えていますので、是非進めていただきたいと思います。

(今年の目標、お客様から信頼を得る)

今朝も鏡を見て思ったのですが、1年前より若返ったような気がするのです。髪の毛も真っ黒だし、なんだか髪も増えてきたような気がします。このパワーは会社にお返ししようと思います。

皆さんには是非とも健康に気をつけていただきたいと思います。体の健康というのは神様がくれた最大の贈り物ですから、これを大事にしない人はダメです。いつもタバコの話になりますが、これも自分の問題です。

今年1年間、皆で1つ1つ小さなことからきちんと行って、お客様から信頼を勝ち取り、新しい業界の方たちからも「ヤナギヤはちゃんとしている会社だな、良い会社だな」という風に思ってもらえるように頑張りたいと思いますのでよろしく願いいたします。



取締役副社長 柳屋幸明

新年おめでとうございます。

(1つ1つの仕事を大事に)

昨年を振り返りますと大変良い年でありました。かつては毎月の受注金額も何億円というクリヤーすべきラインがありましたが、昨年の受注実績を見ますと、かつての目標数字を全て超えており、ヤナギヤも力がついてきたのかと思います。

しかしながら、昔から「勝って兜の緒を締めよ」言われるようにこの結果に浮かれることなく、今年もお客様ファーストで実直に仕事に向き合い、一つ一つ丁寧にこなしていくしかないのかなと考えています。

あと3ヶ月で今期も終わりとなりますが、2025年度につきましてはまあまあの数字が残せそうです。また4月から2026年度も新たに始まりますが、良い年度だったと言えるように、皆様のご協力をお願いしたいと思います。

近年は色々な業界に根を張ってきていると思いますので、またこれからも更に新しい分野へチャレンジすることを進めて参りたいと思います。そして既存の業界でも新しい機械を投入することができるような1年にしたいと思います。持続的な成長とチャレンジ精神を持って進んで参りますので今年も皆さまよろしくお願い申し上げます。

<締め『お笑い三笑』> 監査役 藤本哲憲  
(楽しいから笑うのではなく、笑うから楽しい)



新年おめでとうございます。昨年度は新しい業界に進出し多種多様な機械が製作されたことで今までにない新しい機械を見ることが出来ました。間接部門の方も、出荷前には一度、新しい機械を是非見ていただきたいと思います。そうすれば『こういう業界にも

入れるのか』と感激されるのではないかと思います。

今年も新しい業界、それから新しい機械にチャレンジをする場面があると思います。その際、特に技術部門の方には新しい機構や考え方にチャレンジをしないといけないこともあると思います。そういった時に一番大事なのは、とにかく自分や仲間が明るくあることではないかと私は思います。苦しい時も気持ちを明るく持って、この1年を過ごせたらいいなと思います。

そこで、山口県の防府には800年続く笑いの神事がありますが、それにならって『お笑い三笑』というものを今日の締めに皆さんと声高らかにやってみたいと思います。



(最後は全員で三笑)

笑って!

(ワッハッハ①)

笑って!

(ワッハッハ②)

笑って!

(ワッハッハ③)





株式会社木原製作所 代表取締役社長 木原康博氏とがっちり握手！

# 100年企業コラボで お客様の“困った”を解決！ 「年間を通じて生産を安定させたい」



湿度コントロール乾燥技術



## 木原製作所プロフィール

令和7年度中国地方発明表彰において、「高品質な乾燥物生産を実現できる乾燥機(特許第7037809号)」の発明が「中小企業庁長官賞」を受賞。食品・農林水産物向けの乾燥機を中心に各種乾燥機を開発・製造・販売。タバコの葉乾燥において国内シェア約50%。色鮮やかに風味を損なわず乾燥できる独自の乾燥技術「DDS(Dual Drying System)」(湿度管理しながら乾燥する技術)で、乾燥機の高度な専門性を有する企業として数々の表彰実績あり。

3社でのテスト実施後はお客様独自で各条件下において繰り返しテストが行われ、結果が良好だったことで装置化へと話が進みました。ただし、「高温多湿時期に納品しないと効果が確認できない」ということから、納品時期を条件に3社で複数回の仕様打合せを行いました。

木原製作所様が作成された図面に対してお客様のご意見・ご要望を伺うと共に、当社からも過去の実績より安全性や使い易さなどを踏まえて意見を述べ、最終的に3社が納得できる形で図面を仕上げ、ご発注いただく事が出来ました。

製作された機械は当社へ納品され、第1工場にて事前テストを繰り返しお客様への経過報告を行うと共に、図面では分からなかった細部の問題などを修正し、当社での立ち合いテストを迎えました。当日は多くの関係者の方々にご来社いただきテスト運転も無事に完了して9月に納品する事が出来ました。納品後は3社で試運転・生産立会を行い、新たに発生した問題については事前にお客様とのお約束で、ご満足されるまで当社と木原製作所様で対応し、今後も継続的に運転状況の確認と点検を行って参ります。

今後も当社にご相談いただいた際には真摯にお話を伺い、ヤナギヤの技術で全て対応できない場合には、対応できる技術を持っているパートナー企業様とのコラボレーションにおいてより良い機械を作り上げるための最善の選択を行って参りたいと思います。そして、お客様にご満足いただける機械の提案が続けられるよう心掛けて参ります。

コラボのきっかけは、昨年1月、山口市で第15回地方創生経営者フォーラムが開催され、県内老舗企業の代表者3名がパネラーを務めました。



(左から) 木原社長、柳屋社長、大谷社長

それぞれ老舗企業としての苦悩や未来について語られる中、木原製作所の木原社長からは自社の乾燥技術を幅広く食品業界で活用させたいとの思いから、会場では柳屋社長とコラボレーションについてディスカッションが行われました。

タイミング良くお客様から「乾燥技術」のご相談をお受けする中で、このたび木原製作所様とのコラボが実現しました。

## ヤナギヤ東京営業本部 次長 下野昌宏



製菓業界お客様から「年間を通じて安定した煎餅生地表面のベタつかせが出来る装置」についてご相談を受けました。湿度が高い夏季はベタつきすぎてザラメを付着させる後ラインで製品が停滞するトラブル多発してしまうということで、まずは現状調査としてデータ採りとスケッチを行いました。

当社も様々な業界で使用される乾燥機を設計・製作していますが、工場内の湿度に応じて乾燥機庫内の湿度を自動コントロールできる乾燥装置は未経験であり、そこで、葉たばこ乾燥機で国内シェア50%超を誇る技術を背景に、独自の乾燥技術で野菜・果物・海産物などの食品乾燥機分野へ応用展開されている木原製作所様に相談させていただきました。お客様の現状を説明し、両社での打合せにおいて高温多湿時期の除湿以外にも、乾燥時期の加湿も必要との話になり、既に木原製作所様がをお持ちの「加湿機能付き小型乾燥機」で持ち込みテストをご提案する事となりました。

▼お客様立ち合い試運転にて

▼試運転はラインを想定しての手作業もありましたが結果は良好



一般的熱風乾燥



キハラの乾燥で、感動。



唐辛子



ピンクグレープフルーツ



ゴールドキウイ



えび



干しいも



スナック菓子



椎茸



バラ



いちご



ペットフード(鶏肉)



株式会社木原製作所  
営業部長 小野 等 様

このたび、ヤナギヤ様からのご依頼でコンベア乾燥機を製作するにあたり、2025年1月に試験機を現地へ持込み、乾燥条件の試験を実施しました。今回の目的が、後工程で表面に塗布するザラメ付着率安定のため「醤油たれを塗布した米菓の表面を適度にべとつかせる」でした。

乾燥時間には⑩分以内という制約があるため、「できるだけ短時間で乾燥物を温める」ことを目標とし、試験実施を行いました。

結果としては乾燥機内を加湿して湿度管理しながら乾燥することによって目標の仕上がりとなり、通年で同条件での乾燥が行えるようになりました。

加湿と乾燥は相反するよう思われがちですが、空気特性上、湿度が高く水蒸気が多いほど熱交換効率が上がり対象物を早く温める効果があります。今回の醤油たれの場合、早く表面を温めタレ内の水分蒸発を促すことが効果的でした。

最終的には試験内容を踏まえ装置製作を行い、これまでの乾燥工程時間を約10%短縮することが出来、生産性の向上が図れたこと、そして全面に均等なザラメ付着を実現することが出来たことで品質の安定化が図れました。

今後につきましても食品業界においてヤナギヤ様と幅広くコラボレーションできればと思います。



本社・工場/山口県山口市秋穂西 3106-1  
TEL 083-984-2211 FAX 083-984-2177  
<https://www.kiharaworks.com>



▲コンベア式乾燥機 (ヤナギヤ第1工場内)



### 「お客様の声」

現在の生産状況につきましては、導入した乾燥装置の温度と湿度のコントロールがうまく出来ているので、ザラメをまぶす後ラインでの貼りついた醤油塊が減り、余分なザラメを供給する必要がなくなりました。以前は梅雨時期のような湿度の高い期間では、ザラメ付け工程でのべとつきがひどく、詰まり等によるライン停止が頻発していましたが、現在はそのようなトラブルも解消されています。

生地表面にはしっかりザラメが付いていますので、ザラメ付着後に落下する量が減り、以前あったザラメが十分付いていないといったお申し出(クレーム)も今のところありません。

設備の導入効果を客観的に確認するため、ザラメの使用量と後工程の落下量について以前との数値比較をしましたが、その結果に大変満足しています。

当社の生産工場には他にも多くの装置が稼働していますので、それぞれの効率化や高品質化など今後もテーマに応じてご相談させて頂ければと思います。

▼湿度コントロール乾燥技術 DDS により、最適な醤油ダレの粘りを作り出し均一なザラメ付着を確認



# 料理評論家 山本益博の **FOOD TALK**

## 日本列島美食旅 その③「京都」篇

日本列島美食旅その③は、「京都」篇をお届けいたします。今年 100 周年を機に店仕舞いされるという「浜作」さん、日本料理の「研野」さん、京寿司の「いづう」さん、創業 300年の和菓子店「鍵善良房」さん、そして足を延ばして神戸のスペイン料理「カセント」さんでの美食旅です。

※文・写真：山本益博／マスヒロジャパン Mail : info@masuhiro.jp



▲京都「浜作」にて

一昨年（2024年）暮、柳屋さんと京都で待ち合わせし、かなり前から予約しておいた岡崎にある日本料理「研野」へ夜遅く出かけた。そのときの様子は、前々号の「ヤナギヤニュース」に書いた。

昨年 12 月、再び京都へ一緒に出かけることになり、柳屋さんの希望として「浜作」と「研野」の名前があった。「浜作」は 2026 年 100 周年を機に店仕舞いするとのことで、その前にぜひ出かけてみたいと、「研野」は前回、とても素晴らしかったので、いま一度、足を運んでみようということだった。

店のお休みなどを考えながら、初日は「研野」となった。午後 6 時に 2 席が取れた。「研野」は鰻の寝床のように店は細長く狭く、待合のスペースがない。午後 6 時スタートだと、少し前に店に到着したら、大通りに面した店の前で待たなくてはならない。午後 6 時きっかりにご主人の酒井研野さんが暖簾をもって、店の中から現れ、一番乗りで店の中に招き入れられた。

カウンター 7 席のみで、次々にお客様が店に入られ、たちどころに席が埋まった。その途端、お隣に座られたお客様が、1 年前にも同じカウンターに並んだ方で、互いに声を挙げるほどびっくりした。名刺も交換しなかった客同士が、同じ店で丁度 1 年後に再会するなど、まさしく奇遇というもので、食事が始まる前からカウンターが盛り上がってしまった。

料理は昨年とほとんど変わらなかったが、鯛のお造り、人参、ごぼう、海老芋など京野菜を盛り込んだ白味噌椀が

▼酒井研野さん、柳屋さんと



ことのほか、心にも身体にも沁みて美味しかった。鯛の骨から出汁を摂った「鯛出汁ラーメン」も逸品だった。

デザートをいただいたあと、それぞれ自己紹介となり、今晚再会した女性のお連れ様の男性は、京都のレストラン「ラ・ビオグラフィー」のオーナーシェフだった。このフランス料理店、私が気になっていたお店で、今回、とてもいいご縁をいただいた。料理店というものは、とても不思議なことが起こる場所なのですね。



▲研野「鯛とさわらの造り」



▲研野「白味噌仕立て」

2 日目は、夜神戸の「カセント」まで出かけることとした。京都で日本料理 3 日も続けるより、1 日遠出して、気分を変えようということになった。

昼は、京都の「いづう」へ。鯖寿司で有名な老舗である。今から 40 年ほど前、俳優で食いしん坊万才！で知られた渡辺文雄さんに連れられて初めて暖簾をくぐった。東京の「江戸前」の握り鯖とは違ったすしに魅了されたことを思い出しながら、味わった。確かその晩は、すっぽんの「大市」へ案内して下さった。



▲いづう



▲いづう「鯖すし」

「いづう」のあとは、「くづきり」で知られた「鍵善良房」へ。「くづきり」はまたにして、今回は「あわせんざい」。甘党の柳屋さんはあつという間に召し上がられた。

夜は新幹線で京都から新神戸まで出て、タクシーで久しぶりの「カセント」へ。料理は、クリエイティブなスペイン料理。かつて、「ミシュラン」が神戸版を出してい



**プロフィール** (1948年4月11日生まれ、77歳)

株式会社マシ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5000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」「グルマン」)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「アピシウス」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>

**鍵善良房**

▼「あわせんざい」



▲鍵善良房

たとき、3つ星を獲得していた名店である。久しぶりの訪問だったが、料理もサービスも健在。最後に出てくる、お米料理の「オジャ」もいただけた。甲殻類の出汁で炊き上げた料理だが、以前オーナーシェフの福本さんがおっしゃったことには、「オジャ」は「おじや」のもとになったバレンシアの伝統米料理だとのこと。



▲カセト「トマトのジュレ」



▲カセト「野菜料理」

さて、3日目の夜は、今回のハイライト「浜作」。ところが、ご主人森川裕之さんが急遽入院する事態で、キャンセルも可能とお店から連絡があった。こちらは、予定通りに出かける旨を返信した。カウンターにご主人の姿がない「浜作」など、この機会を逃したら、もう2度とないだろうから。

▼主人のいない「浜作」



客席は7人のみのカウンター席である。こんなに席に穴が開いている「浜作」はかつてなかった。カウンター内では修業中のお弟子さんたちが懸命に料理を作り、仕上げている。その出来は、ほとんど申し分のないものばかりだったが、やはり、いつもの森川さんの姿が見えないのは寂しい限り。京都の料理屋の「大将」の存在の大きさを改めて知らされた感じだった。

ところで、席についていた方で気になる女性がいらした。物腰が柔らかく、料理を召し上がられている所作が、飛びぬけてエレガントなのだ。ひょっとして官休庵(武者小路千家)千宗守宗匠の奥様? 食事が終わったところで、目線が合い、その瞬間、奥様からお声がかかった。

50年ほど前、私はあるご縁から先代の有隣齋宗匠にお世話になった。宗匠がご最良だった東京下町浅草の老舗「美家古寿司」で、たまたまお隣に座っていたとき、その食べっぷりが気に入られ、京都へいらっしゃいとお声をかけていただき、「嵐山吉兆」から始まって、夏のはもは「三条さかい萬」冬のかぶら蒸しは「川上」、ある時は、愛宕山での松茸狩りを誘ってくださり、山の中腹で緋毛氈を敷き、そこで「松茸なべ」をいただいた。今から考えれば、これが「お大尽遊び」というもので、東京の若造に凄い経験をさせてくださった。それが、その後、どれほど役に立ったかしのれない。

そのお家元のご最良の中には「浜作」は入っていなかった。



▲浜作の「かぶら蒸し」

奥方に伺えば、今日初めて、お誘いを受けて「浜作」さんに伺ったとのこと。

そのときに限って、ご主人がいない事態になってしまった。森川さん、本当に残念だったに違いない。

料理屋では、本当に不思議な出会いがあるものだ。

WORLD NEWS



UAE & USA



キランがゆく！



世界一高いドバイのビル「ブルジュ・ハリファ (828m)」

### グローバル戦略部 キラン・クマル

グローバル戦略部のキランです。私事ではございますが、昨年で30歳を迎えました。ヤナギヤでの4年間で、世界中の素晴らしい企業や人々に出会えたことは、私にとってかけがえのない財産となっております。

昨年は人事異動により部署の人数が減ったこともあり、非常に多忙で責任ある仕事に数多く携わってまいりました。その激動の1年の中で、特に大きな成果となった「ドバイ食品展示会への出展」と「アメリカ市場の担当」についてご報告いたします。

#### ドバイ「GULFOOD MANUFACTURING」への初出展

今回私が窓口となり、ヤナギヤとして初めて中東最大級の展示会「GULFOOD MANUFACTURING」に出展いたしました。2025年11月4日から6日まで開催され、ヤナギヤの中東市場開拓に向けた歴史的な一歩を刻むことができました。会場となったドバイ・ワールド・トレード・センターには、世界79カ国から2,500社以上が集結し、過去最高の熱気に包まれていました。現地で強く実感したのは、中東がもはや単なる「輸入国」ではなく、「世界の食品製造ハブ」へと急速に進化を遂げているという事実です。展示会では、アラブ首長国連邦の方々を中心に、インド、パキスタン、バングラデシュ、さらには北アフリカからも多くの方がヤナギヤブースを訪れてくださいました。また、ハラール認証に関心の高い企業が多く集まっていたことも印象的でした。

今回の展示会には松田課長に同行いただき、型成機やフライヤーのポスターを持参してヤナギヤの技術力をアピールいたしました。弊社の強みであるカニカマラインやスリミ関連（水産加工系）の来場者は限定的でしたが、一方でドーナツ型成機、フライヤー、乾燥機、味付け機には非常に大きな反響がありました。

また、現地の物価の高さには大変驚かされました。日本では高級車とされる車がタクシーとして普通に走っており、ファーストフードのバーガー等の価格も日本と比較して非常に高価で、経済的な勢いを肌で感じました。

今回の出展を通じて、中東・南アジアにおけるスナック菓子や加工食品製造へのポテンシャルの高さを確信することができました。従来の枠を超えた新しいヤナギヤの可能性を世界に示すことができ、得られた多くの有力な見込み客を次なる成約へと繋げてまいりたいと思います。



キラン(左)とエジプトからの来場者



会場から見るドバイの高層ビル



JAPAN PAVILION ヤナギヤブース



#### 米国市場のサポート担当と今後の展望



昨年9月に初めてアメリカのサポート担当となり、12月には渡米して北米における既存顧客との関係維持に務めてきました。また現在は新たな市場ニーズの掘り起こしに全力を注いでおります。

アメリカのカニカマ消費量は、2011年の約9万トンから近年は13万トンを超えているという情報もあり、健康食志向に伴って市場は大きく伸び続けています。また、米国の食品加工業界は今、大きな転換期にあると実感しています。特に注目すべき点として2つ挙げられ、1つは「労働力不足とAI・自動化へのシフト」です。人件費高騰と深刻な労働力不足により、省人化と生産効率の向上は最優先課題となっています。弊社の精密な自動化技術は、この課題を解決するソリューションとして極めて高い期待が寄せられます。もう1つは、「健康志向とタンパク質源の多様化」です。「High Protein (高タンパク)」への需要は依然として高く、弊社の得意とするシーフード加工技術を、スナックや代替食品などの新分野へ応用する可能性が広がると考えています。

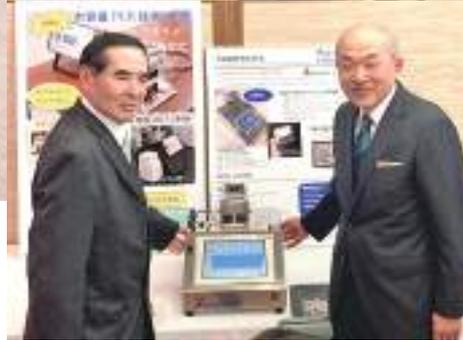
私の戦略としては、これまでの4年間で培った「現場に寄り添う姿勢」を軸に、米国全土の主要企業とのコミュニケーションを強化していきます。お客様が抱える具体的な悩みをヒアリングし、技術部門と連携して最適な設備構成を提案し、一つひとつの案件を確実に成約へと結びつけたいと思います。米国市場が弊社のグローバルビジネス最大収益拠点へと成長するよう精一杯努めてまいります。

# 第17回山口県産業技術振興奨励賞「山口県知事賞」受賞

受賞テーマ「mRNA ワクチン技術に資する大容量PCR装置の設計開発と販売」



表彰式 (2025年11月25日)



山口大学 赤田教授



インタビューを受ける弊社社長



(左から) 周南クオーツ様、山口県産業技術センター前田副理事長、村岡県知事、弊社社長、山口大学赤田教授

このたびヤナギヤは「第17回山口県産業技術振興奨励賞」において「山口県知事賞」を受賞いたしました。「知事特別賞」には同テーマで、本研究に長年取り組まれ、当社との共同研究開発者である国立大学法人山口大学大学院創成科学研究科の赤田倫治教授が受賞されました。また、「山口県産業技術センター理事長賞」には、「半導体向け石英製品の開発」で周南クオーツ株式会社(周南市)様が受賞されました。表彰式は山口県庁にて行われ、村岡県知事より表彰状と記念品が授与されました。

今回の当社と山口大学の取り組みは、mRNA ワクチンの原料製造を従来の大腸菌培養を用いた方法ではなく、新たな「大容量PCR装置」を使って行うというものです。この大腸菌を使わずDNA原料を製造できる大容量PCR法の研究開発はmRNA ワクチンへの応用を見据えた画期的な研究であり、医薬品分野での拡がりやコスト・安全性の向上に大変期待が寄せられています。

また、この表彰制度は、単なる表彰だけでなく、県内の「技術開発」「産学連携」「新事業展開」を奨励し、県全体の産業力を高めることを目的としています。特に今回のように、医薬品や半導体の先端技術が受賞対象になることは、山口県の産業の「次世代化」や「グローバル市場対応力」の底上げにもつながる可能性があることから、地元放送局や新聞社の取材もあり、広く紹介されました。



表彰状と  
←萩焼のトロフィー



## 令和7年度中国地方発明表彰「発明奨励賞」も受賞!

大容量PCR装置の販売元であるヘリックスエクステンション株式会社とヤナギヤの共同研究に関する発明(特許第6858368号)が、令和7年度中国地方発明表彰において、「発明奨励賞」を受賞いたしました。

受賞者は、山口大学の赤田倫治教授、星田尚司教授、そして当社からは藤本監査役、仲田技術本部長、中富生産本部長、関東支店技術開発部島津主任の6名です。

この地方発明表彰は、大正10年に創設され、優れた発明・考案・意匠を生み出した技術者・研究開発者を顕彰する歴史ある表彰制度であり、地域ごとの発明奨励を目的として、公益社団法人「発明協会」主催で全国8地方に分けて「地方発明表彰」が行われています。

# なんでも 掲示板

2025年10月～2026年1月情報

## メディア情報

**PRESIDENT Online**

▶ <https://president.jp/articles/-/105818?>



## 世界シェアNo.1を支える、 地方の機械メーカー

PRESIDENT Onlineでは、当社が手がけるカンカマ製造装置を切り口に、地方企業としてどのように世界と向き合ってきたのかが紹介されています。現場での工夫や改善を積み重ねてきた姿勢に焦点が当てられ、世界のニッチな分野に向き合い続けてきたこと、食品を安定して届けるための機械づくり、人の手と技術の両方を大切に考える考え方といった点が書かれています。



なお、この記事は、「日本人が知らない!! 世界シェアNo.1のすごい日本企業」(プレジデント社)に収録されている内容をもとに構成されています。



みずほリサーチ&テクノロジーズが発行する経済誌「FOLE」2026年1月号に、当社の特集記事が掲載されました。記事では食と暮らしを支える機械メーカーとして、カンカマ製造装置を起点に、食品・ペットフード・医薬・化粧品などへ広がる技術力や、ジャンルを越えて挑戦し続けるモノづくりの姿勢が、お客様から「困ったらヤナギヤに聞いてみよう」と言われるようなことが、「日本発の小さな巨人」として紹介されています。

## 宇部日報 社長就任50年インタビュー

社長就任50年の節目としてこれまでの歩みについて「宇部日報」より取材を受け、10月31日にインタビュー記事が掲載されました。

## 山口大学経済学部「経営戦略論」

### 柳屋社長登壇



10月31日、山口大学経済学部において、「経営戦略論」の外部講師として柳屋社長が登壇しました。身近な食品の話題からモノづくりや経営の考え方で、現場の実例を交えながら、「身近な“おいしい”を支える機械づくり」について90分の講義でした。講義では、「なぜ多様な食品に対応できるのか」「雑草のように根を張る姿勢」「目指しているのは“食品機械のフェラーリ”」「会社は社員の幸せのためにある」といったタイトルで社長自らの考え方が語られ、学生は熱心に耳を傾けていました。

## 20歳のお祝い



生産管理部  
部品管理課  
(よしどみ かれん)  
**吉富 香連**



▲柳屋社長から記念品授与

上司や先輩方に教えてもらいながら、これから入社してくる人たちの手本になれるよう成長していきたいと思っております。



## 工場見学



2025年9月～12月の間、地元の産業やものづくりの魅力を、少しでも身近に感じてもらうと「宇部・美祢・山陽小野田産業観光バスツアー2025」が開催されました。その中で11月14日、『第9章「おいしい」を技術と科学でつくる・知る』と題してヤナギヤへも一般参加者10名と関係者の方々が工場見学にいらっしゃいました。

# 大学・高専の企業研究会に参加しました

山口東京理科大学

山口東京理科大学、宇部高専、徳山高専で行われた企業研究会に参加しました。

今回は、当社で働く若手社員や新入社員の卒業生が参加して、それぞれの立場で説明を行いました。

山口東京理科大学での説明会では、インターンシップをきっかけに当社へ入社した社員もいるため、学生時代の経験をふまえて実感を込めた話ができました。



(左から) 生産管理部 稲垣友太さん  
技術部 石岡優一さん  
製造部 阪本亮太さん ※3人とも卒業生です

## ▶ インターンシップ参加者が社員に!

阪本亮太さん

インタビュー記事はこちら→



また、宇部高専では昨年の卒業生(石井さん)が午前の部(3・4年生向け)、午後の部(初めて開催された1・2年生向けの説明会)ともに参加し、企業説明を行いました。進路を考え始めたばかりの学生との交流が図れたことはとても有意義でした。



※午前の部  
宇部高専



※午後の部  
卒業生 製造部 石井光輝さん

# 中小企業の魅力PR in 山工祭 (宇部工業高校文化祭)

地元中小企業の魅力を高校生とその保護者に体感していただくことで、学生の地元企業への就職促進や将来のUIJターンの契機とすることを目的として、11月21日・22日の両日、宇部工業高校の文化祭に卒業生4名のスタッフで参加しました。

当社関西支店長(江村)、関東支店2名(福永・富岡)がヤナギヤの魅力発信のために大阪・東京から駆け付け、製造部長(清水)とともにブース対応に当たりました。ブースでは「タップ立て体験」と、当社の機械が関わっているさまざまな食品を展示し、「これ、知ってる!」「え、これも機械が関わってるの?」と、そんな声があがりブースは終始にぎやかな雰囲気、自然とたくさんの方が集まりました。

直接工具に触れ、当社の機械が関連している食品を手に取り、気になったことをその場で聞いてみるという高校生らしい素直な反応が次々と返ってくる2日間でした。



清水 富岡 福永 江村



# ヤナギヤ親和会 ゴルフ大会

11月8日(土)恒例の親和会ゴルフコンペが県内屈指の難コースである「UBE72カントリー阿知須コース」において開催されました。小春日和のなか、ゴルフを通じて社員の親睦をより深めることができました。優勝は藤本監査役(G96/N75.2)、準優勝は藤本(技術部参与)、3位/ベスグロ(84)は水野(経営戦略室参与)でした。賞として車海老、トラフグ、佐賀牛などの高級食材が贈呈されました。



藤本 藤本 監査役 水野



# キャリア採用

このたび 1名が新たに仲間入りしました。皆様よろしくお願いたします。

11月1日入社

製造部 電装課

(やまだ てるみ)

山田 光望

(21歳)



# 2026 上半期ヤナギヤ出展展示会へのご案内

第23回 **和菓子&洋菓子・中食・外食産業** 商品開発専門展

## デザート・スイーツ&ペーカリー展

Dessert Sweets & Bakery Festival 2026 **カフェ&ドリンクExpo**

主催：日本食糧新聞社 / 協同組合全日本洋菓子工業会(世界洋菓子・パン連盟日本本部)

2026 **4.15** 水 - **17** 金

**初出展!**

10:00~17:00 (3日間共通)

東京ビッグサイト

**FABEX** 東京2026

東1・2・3・8ホール

※同時開催：ファベックス2026 / 第14回食品 & 飲料・OEM Expo / 第5回お米未来展

**食品産業創造展 '26**  
2026 5/20(木)~22(土)  
10:00~17:00 (最終日は16:00まで)  
マリンメッセ福岡 A館・B館 **MAP**  
日刊工業新聞社



— 世界最大級の食品製造総合展 —

## FOOMA JAPAN FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

**2026** 東京ビッグサイト  
**6/2** 火 - **5** 金 10:00~17:00

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会



### 2025展示会ご来場御礼

## フードメッセ にいがた2025 11/12-14

【出展機】 ●ドーナツ成形機 ●搾汁機エコノマイスター ●ミキサー



### 食品工場 Week 東京

フードテック Week 12/3-5

【出展機】

- ドーナツ成形機 ●ミキサー
- スチームオープン ●整列供給機
- 小型サイレントカッター



### 【表紙】「まちじゅうエヴァンゲリオン第5弾トリビュート彫刻」

今月の表紙は「エヴァンゲリオン初号機の左手」をモチーフにした彫刻です。当社が所在する宇部市では「まちじゅうエヴァンゲリオン」と題して2021年からイベントが開催されており、現在、第5弾が3月15日まで開催中です。市内では様々なところで「エヴァンゲリオン」の世界観を楽しむことができますので、是非WEBで検索してみてください。

何故、宇部市が?・・・山口県宇部市は、『エヴァンゲリオン』シリーズを手掛ける庵野秀明氏の出身地であり、「シン・エヴァンゲリオン劇場版」に宇部新川駅が登場したことをきっかけに、イベントが企画されました。第3弾では全長7m超の「ロンギヌスの槍」の彫刻が制作され、第5弾では、エヴァンゲリオン初号機の左手が地面から出てきたように見えるデザインで全長約3.6mの作品が制作されました。作品の設置場所には「シン・エヴァンゲリオン劇場版」のラストシーンで描かれた風景のモデルとされる「宇部新川駅」前が選ばれました。



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 鐘(あぶみ)ステーション	新潟県新潟市中央区鐘2-14-22	〒950-0913
	TEL (025) 333-9580 (代)	FAX (025) 333-9590