

なら

2022.3 vol.17

産業 ジャーナル

Industry Journal
of Nara



現代の技術で醸す日本酒
新たな挑戦を通して、
奈良の魅力を世界に発信

油長酒造株式会社

蔵主 第十三代 山本 長兵衛 氏

公益財団法人 奈良県地域産業振興センター

INDEX

2

寄稿

ポストコロナ・ニューノーマル時代に備えて

独立行政法人 中小企業基盤整備機構 近畿本部 本部長 中島 康明 氏

4

巻頭特集

現代の技術で醸す日本酒

新たな挑戦を通して、
奈良の魅力を世界に発信

油長酒造株式会社 蔵主 第十三代 山本 長兵衛 氏

8

この企業に、技あり!

柔軟な発想と確かな技術で
先端分野に挑む

株式会社エフ・イー・テック 代表取締役社長 福井 一史 氏

10

会社訪問記(ブランドづくり)

蚊帳の可能性を広げ

伝統産業として後世に伝えたい

丸山繊維産業株式会社 代表取締役 丸山 欽也 氏

12

INFORMATION

第9回 奈良まほろば産学官連携懇話会

～地域にねざした産学官連携を目指して～

中小企業地域資源活用等

促進事業の成果事例について

支援事例のご紹介

奈良県よろず支援拠点

首都圏における奈良県の情報発信拠点

奈良まほろば館における県内事業者支援の取組

設備投資の公的サポート

設備貸与制度

訪問余録



休日は家庭菜園でリフレッシュ

医療機器やカメラ、自動車部品など、幅広い業界に部品を供給する株式会社エフ・イー・テックの福井一史社長の趣味は、家庭菜園。しかも農園の広さは約100坪と広大です。

「四季折々に年間約20種の野菜を栽培していて、ニンニクは400房、玉ねぎは600玉ほどできました」と福井社長。体を動かして土に触れることが、何よりのリフレッシュになっているそうです。コロナ禍で未だ実現できていませんが、いずれは社員とバーベキューパーティーを計画したいそうです。



独立行政法人 中小企業基盤整備機構
近畿本部 本部長 中島 康明 氏

昭和60年4月中小企業事業団(現(独)中小企業基盤整備機構)入団。中小企業庁、全国商工会連合会への出向、中小機構近畿支部人材支援課長、国際化支援センター海外販路開拓支援課長、東北本部経営支援部長、本部経営支援部長を経て、令和3年7月に近畿本部長就任。中小企業診断士。法政大学大学院客員教授。

ポストコロナ・ ニューノーマル時代に備えて

全世界を揺るがす新型コロナウイルス。昨秋には感染拡大に落ち着きが見られ徐々に経済活動が再開されたのも束の間、オミクロン株の出現により新年も厳しいスタートとなりました。

加えて天候不順や地震といった自然の脅威も衰えを知りません。

こうしたことも影響し、世界的な半導体・原材料部品の供給不足、資源価格の高騰などが多くの中小企業・小規模事業者にもダメージを与えています。

さらに、少子高齢化は国内市場の伸び悩み、後継者難や人手不足にも影響を及ぼし、今後も難しい経営の舵取りが求められることは想像に難くありません。

こうした先行き不透明、不確実な経済・社会情勢下をVUCA(ブーカ※)の時代などと表現しますが、不確実な状態が新たな常態(ニューノーマル)なのかも知れません。

このような環境を乗り切るため、国では「成長」と「分配」の好循環の実現に取組み始めました。

成長とは、具体的には、デジタル、グリーン(脱炭素)の取組みが挙げられます。

分配には、パートナーシップ構築宣言にみられるサプライチェーン全体の強靱化・再構築が挙げられます。

中小機構近畿本部におきましては、こうした取組みを後押しするため次のような支援を行っています。

自然災害、感染症拡大や事業の承継など、事業の継続が危ぶまれる状況においても安定的に事業を継続していくための事業継続力強化計画の作成に際し、専門家を無

料で派遣しています。自社のみで行う「単独型」に加え、組合や地域・商店街、取引先といった複数社による「連携型」で取組むことにより、経営強靱化の実現性が高まることでしょう。

ポストコロナにおいても、デジタル化(オンライン・データ活用など)は一層進展することでしょう。WEBサイト「ITプラットフォーム」では、デジタル化自社診断、デジタル化相談、専門家による簡易診断、課題解決ツールアプリの紹介、関連補助金の紹介を無料で提供しています。

登録料無料のビジネスマッチングサイト「J-Good Tech(ジェグテック)」には、国内外企業約2万8千社が登録されており、大企業からの発注、商社からの調達情報など脱炭素関連を含み常時100件以上(2~3週間で入替り)の情報が発信されており、新たなパートナー探しに貢献しております。

他にも沢山の支援策を用意しておりますので、皆様の積極的なご利用を職員一同お待ちしております。

※VUCAとは、V(Volatility: 変動性)、U(Uncertainty: 不確実性)、C(Complexity: 複雑性)、A(Ambiguity: 曖昧性)の頭文字をとったもの。



ITプラットフォーム
<https://dx-ouen.smrj.go.jp/>



油長酒造株式会社
蔵主 第十三代
山本 長兵衛 氏

現代の技術で醸す日本酒 新たな挑戦を通して、 奈良の魅力の世界に発信

近鉄・JR御所駅の東、昔ながらの町並みが残る「御所まち」の一画で、300年以上にわたり酒造りを続ける油長酒造株式会社。代表銘柄の「風の森」はフレッシュで若々しい味わいが魅力の無濾過生酒で、多くの日本酒党から高い評価を得ています。2019年に13代目長兵衛を襲名した山本社長は、「火入れで安定させていないので、味は刻々と変わる。その変化も楽しんでほしい」と話します。

最新の技術で醸す 現代人に寄り添う日本酒

畑中 御社は、享保4年（1719年）創業ということで、300年以上の歴史をお持ちです。まずは創業の経緯について、お聞かせください。

山本社長 当社に残っている記録に、享保4年にお酒の道具の売買をしたという記述があり、それをもとに創業年としています。実際はもう少し前だと思いますが、そこははっきりしません。先祖の記録を見ると、当然ですが、困窮した時代も、良かった時代もあったようです。そんな中、2019年に創業300周年を迎えることができ、私も、代々伝わる「長兵衛」の名を襲名させていただきました。

畑中 油長さんといえば、「風の森」で有名ですね。

山本社長 「風の森」は、火入れして安定させる処理をせずに、搾りたての酒の味を楽しんで

いただく生酒です。日本酒には長い歴史があり、現在も多くの方に親しんでいただいています。それは各時代の醸造家たちが、日々革変しながら伝えてきたからです。私たちも、できる限りの技術を酒造りに取り入れて、次の世代に伝えていきたいと思っています。

畑中 生酒は、要冷蔵。冷蔵技術や環境が整った現代だからその酒ということですね。

山本社長 火入れをしていないので、味は時間とともに変化します。その変化も、楽しんでいただきたいのです。私が家業について13年になりますが、その10年前に父が始めたブランドで、23年かけて、今では私たちの屋台骨になっています。

畑中 「風の森」は、秋津穂という米で造っておられるということですが。

山本社長 父が「風の森」をスタートした時、御所市内の風の森峠付近の農家さんが作っておられた米が秋津穂でした。地元のお米で造った、搾りたてのイキイキとした酒を飲んでいた

だこうというのが、ブランドのスタートでした。「酒造好適米」という言葉もありますが、私たちは秋津穂を、「風の森好適米」と呼んでいます。現在も約30軒の契約栽培農家に作っていただいています。

畑中 日本酒といえばもうひとつ、水も重要だと思いますが。

山本社長 日本酒には水がとても重要です。当社には江戸時代の古い井戸もあるのですが、当時の人力で掘った井戸は浅くて、近年水質

聞き手



(公財) 奈良県地域産業振興センター
奈良県よろず支援拠点チーフコーディネーター
畑中 伊知雄



現代の設備が備わったタンクでは、1台1台丁寧に温度管理されて日本酒が仕込まれています

が変わってしまい、日本酒造りには不十分な成分、特に、鉄分とマンガンを含んでいました。それで、平成になった頃、今の技術で深い井戸を掘ったところ、鉄分もマンガンも無いきれいな水が出ました。でもその代わりに、マグネシウムやカルシウムの多い、高硬度の水なので、酵母が活発過ぎるぐらい元気になるんです。日本酒は通常、冬の外気温で発酵を抑えて長期間発酵させますが、それだけでは抑えられないほど活発に発酵します。だから私たちは、現代の技術を使ってタンクの温度をコントロールしています。

畑中 御社では冬だけでなく、年4回酒造りをしてられます。それも、温度管理が可能な設備によるものなのですね。

山本社長 そうですね。それに、私たちが生酒を造っているのが品質についてもその方がいいのです。

畑中 今はその技術は失われてしまったのですか。

山本社長 造り手側が、寒い時期の方が微生物の管理がしやすいということもありますが、他にも理由があって、当時の幕府の指令によるものです。米の収穫量はその年によっていろいろなので収穫されると、まず食糧用の米を確保します。その後、造る酒の量が決められ、それから造り始めるため、冬場となります。

また、人手の問題もありました。江戸の人口が増えて、関西で造る「下り酒」の需要が増えると、伊丹や灘の酒蔵では大量に仕込む製造する時代になります。当然人手も必要ですが、それには、農閑期の農家の副業となる冬場の方が人手の確保がしやすかったのです。

お上は冬だけにしろというし、造り手もたくさん仕込またい、微生物の管理もしやすい。この3つが相まって、冬に仕込むようになりました。ちなみに「水端」は、温度コントロール無しで、夏にも造ります。



本社近くの「大和蒸溜所」ではジンの蒸留器が稼働しています

生酒は、生れてから味が刻一刻と変化します。仕込みが冬だけですと、春ごろに搾った酒を、次の新酒ができるまで販売し続けることになりませんが、年4回造ることで、お客様にいつでも、花の蕾のようなフレッシュな酒もご提供できるようにになりました。

新たな取り組み「水端」 文献をもとに、失われた技術を復刻

畑中 最近では、「日本酒離れ」という言葉も聞くようになってきました。

山本社長 日本酒の消費量は、昭和48年度をピークに、1/4以下になったと聞いています。ただ、魅力的なお酒を造る蔵には、業績を伸ばしておられるところもあります。そこは、今の日本人の考え方や好みに寄り添う酒造りが出来ているからだと思います。

私が危惧しているのは、我々造る側の軒数です。父が家業を継いだころ、日本に3000カ所、県内にも60カ所の酒蔵がありました。それが、30年後の今は奈良の酒蔵は29カ所となり、半減しました。これが更に半分になったら、全国的に見てみると酒蔵より、ワインやクラフトビールの会社の方が多という状況になるかもしれません。数が少なくなってしまうと、日本酒の大きな魅力である地域性や多様性が失われかねないのです。

畑中 今はまだ、たくさん蔵があり、いろいろな方法でお酒を造っておられますね。
山本社長 新しい日本酒はどんどん出てきて

畑中 味は、どうだったのでしょうか。

山本社長 意外という大変ですが、「大人のカルピス」のような甘酸っぱさがある魅力的な酒ができました。2021年は試験的に200本くらいを販売しただけですが、2022年2月に本格的に発売開始しました。

ほかにも「水端」の酒蔵をいかして、奈良文化財研究所と協力して、奈良時代の酒造りを再現する取り組みなどもしています。

酒造りを通して

奈良の歴史や魅力を世界に発信

畑中 御社では、クラフトジンの蒸留にも取り組まれていますね。

山本社長 これは私も数年前に知ったのですが、実は奈良には、世界的に有名なパーテナーがおられます。そういう方々との出会いがきっかけで、ジンで、世界に奈良を発信できるのではと思いはじめました。

畑中 始めたのはいつ頃ですか。

山本社長 パーに行ったのは4年前で、それからすぐに「大和蒸溜所」を立ち上げました。ジンはもともと薬用酒として造られたもので、いわば薬だった。奈良はかつて、日本の薬産業の中核を担った地域でもあり、『日本書紀』にも登場する「大和当帰」と「大和橘」という魅力的な、地域性あふれるボタニカルがあります。「橘花ジン」はこの当帰や橘から生まれました。
畑中 同じ奈良に住む一人として、そういう形で奈良の魅力を広めていただけるのはあり

います。その中で私たちも、これまで「風の森」を軸にしてきましたが、今まで以上に油長酒造らしさを表現するために違う考え方で造る日本酒にも取り組んでいきたい。もちろん「風の森」の品質は日々、進化させながら。そんな思いで、昨年「水端」というブランドを立ち上げました。

畑中 「水端」は、「風の森」とは、まったく違うお酒なのでしょうか。

山本社長 そうですね。まったく異なります。「風の森」は、新しい技術もほとんど取り入れて、次の世代にバトンを繋ごうという酒です。対して「水端」は、奈良にゆかりのある「御酒之日記」や「多聞院日記」といった古い文献から、現代では失われた酒を再現しようという取り組みです。日本酒は、今はタンクで仕込んでいますが、その前は木桶で、さらに昔は、甕で造っていたんです。

畑中 甕で仕込むとなると、冬に造っているのでしょうか。

山本社長 酒造りが冬のものになるのは、実は1700年代からです。それまでは四季折々に酒を造っていました。暑い時期も、その時期の微生物を取り込んで酒造りする技術がありました。



「水端」のことば通り、物事の最初という意味で名付けられた、古来の酒造りを再現した日本酒です

がたいと思います。

たくさんのお話をお聞きしましたが、最後に改めて、これからの酒造りや目標を。

山本社長 それはやはり、「風の森」のように奈良で醸す日本酒を全国に発信し、奈良の事に興味を持ってもらうことです。またジンでは、奈良の歴史や文化を大和当帰や大和橘という香りと共に世界に発信していきたいです。また、「水端」のように、日本人が忘れてしまった手法を再現して、多様化する食文化に合った面白い酒を復活させることです。

同時に、当社では若い社員が活躍してくれているので、いろいろな酒造りに取り組みながら、そのおもしろさを知ってほしいと思っています。

畑中 いろいろな挑戦をされながら、お酒を通して奈良の魅力発信にも取り組んでおられるのが印象的でした。本日はお忙しい中、ありがとうございます。



糖化と発酵が進みタンク内には甘い日本酒の香りが漂います

※下り酒：江戸時代に上方で生産され大消費地である江戸へ運ばれた酒のこと

油長酒造株式会社



「風の森」で知られる老舗酒蔵。「橘花ジン」などの製造にも取り組み、酒造りを通して、奈良の歴史や文化を発信する

蔵主 第十三代/山本 長兵衛
本社/御所市1160
TEL/0745-62-2047
創業/1719年(享保4年)
資本金/3,000万円
従業員数/15名
URL/https://www.yucho-sake.jp

柔軟な発想と確かな技術で 先端分野に挑む

株式会社エフ・イー・テック
代表取締役社長 福井一史氏

奈良県五條市の「テクノパーク・なら工業団地」で、医療機器や自動車部品などを造る株式会社エフ・イー・テック。金型の設計・製造から量産成形、さらには包装まで、一貫して社内で行い、多くの大手メーカーからも高い評価を得ています。

金型メーカーとして独立 新規事業にも次々と参入

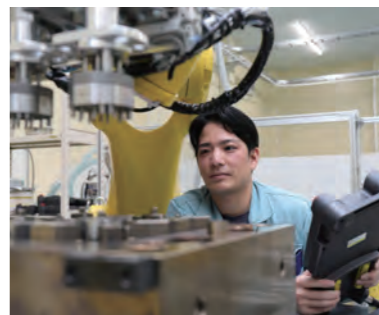
「金型は、あらゆるものに使われる、産業の根幹」と話す福井一史社長。株式会社エフ・イー・テックは、2002年創業と比較的新しい会社でありながら、高い技術力が評価され、医療機器や自動車など、幅広い業界と取引を持つ会社です。

福井社長は、38歳まで金型メーカーに勤め、カメラの開発などに関わっていました。しかし2002年に会社が倒産し、数名の仲間と立ち上げたのが、エフ・イー・テックです。土・日曜も無く働き、2年後には法人化、2007年には、かつて勤務先の工場があった「テクノパーク・なら工業団地」に移転し、現在は敷地面積7000坪もの、大きな会社を構えています。当初は金型の設計・製造会社として始まりましたが、2012年からは量産成形もスタート。そ

の後も次々と新たな業界に進出し、今では医療機器から自動車、カメラ部品など、幅広く業界に製品を供給しています。

当社のような新しい会社があるいろいろな業種に参入するには、越えなければならぬハードルがいくつもあります。例えば、現在の主力商品のひとつである医療用シャーレ。国内の医療機器商社の多くは、中国など海外の工場で生産した商品を扱っており、参入するには、価格面でも競争する必要があります。

当社がこれまでに構築した金型技術(超高精度加工技術と温調配管技術)を用いてシャーレ生産用高精度金型を開発。また、海外生産品に対抗するために、海外では1ショット12秒で8個取りの成形をしていましたが、成形技術を駆使して成形サイクルの半減を実現し、さらには箱詰めまで無人で行う自動化設備を開



自動機のプログラムは経験豊かなスタッフの手によって最終調整が行われます

複数の金属部品を高精度にインサートする自動化射出成形機



高い精度を要求される医療器具を受注できるのも自社の確かな技術力があればこそ

発しました。福井社長は、「生産も箱詰めもそれぞれ単独で行う会社はありますが、すべてを一貫して行う会社が近隣地域にはなかった。そこに勝算がありました」と話します。

柔軟な発想と 測定に裏打ちされた技術

当社の躍進の理由のひとつに、2011年と2014年に採択された、二度の戦略的基盤技術高度化支援事業(サポイン事業)があります。「それらの、研究開発の中で得た知識や人脈、信頼関係は、会社の大きな財産になっています」と福井社長。何かを始めるとき、熱意を持って全力で取り組みつつも、常に二の矢、三の矢を考え、どのような結果でも、利益が出せるよう備えておくことが重要です。実際、現在主力商品となっている医療機器や自動車関連部品の製造も、サポイン

金型が必要です。そのうちひとつに不具合が出た時、金型の精度が低ければ、周辺の金型も含めたすべての金型バランスを合わせ直す必要がありますが、精度が高ければ、壊れた金型だけを入れ替えれば済みます。特に海外の工場で使う金型の場合は、その効率の違いは顕著です。

事業で築いた人脈から派生したものです。当社のもうひとつの強みは、金型造りからスタートしたことによる、確かな技術力です。工業製品はどれも複数の部品を組み立てて造るため、たくさんの



測定によるデータ化が技術力の向上につながる福井社長

工業製品はどれも複数の部品を組み立てて造るため、たくさんの

「部屋の温度が1℃変わるだけでも、製品に1μの差が出ることもあり。常に測定し、データを取らなければ、技術は上がりませんから。ただ、測定機器は高価なうえ、売り上げに直結しないため、国内のメーカーでも力を入れていないところが多いそうです。常に次の策を考える柔軟な発想

※1μ(ミクロン)：1ミリメートルの1000分の1

設備と人、両方が大切

今、当社が抱えている最大の課題は、人材の確保です。取引会社から増産の要望もあり、工場の増設・増床も検討していますが、それには、新たな人手が必要です。「会社の技術力は、設備と人材の両方からなります。設備のウエイトが7割を占めるかもしれない。ただ、残る3割をどれだけ大切にできるかに、会社の力が問われると思います」と福井社長。そのためにも、社員にとって魅力的な会社であり続けることが重要です。また、同時に自動化も進め、人手不足を補っています。

脱炭素化が叫ばれる現在は、大きな変革の過渡期です。ただ自動車産業でも、次のエネルギーが電気か水素か、あるいはハイブリッドなのか、はつきりしません。そんな時代だからこそ、情報を先取りすることは、大きな強みになります。「いろいろなメーカーと取引させて

株式会社エフ・イー・テック

金型の設計・製造から量産成形、箱詰めまで行う会社。医療機器からカメラ・自動車部品など、扱う業種も幅広い。さらなる飛躍のため、新たな人材を募集

代表取締役社長/福井一史
本社/五條市住川町1373
テクノパーク・なら工業団地
TEL/0747-25-1140
創業/2002年
資本金/8,800万円
従業員数/107名
URL/http://www.fatec.co.jp

丸山繊維産業株式会社

代表取締役 丸山 欽也 氏



丸山社長(左)と弟の丸山勝弘専務(右)が探求しつづける蚊帳への想いが新たな可能性を織りなします

丸山繊維産業は、1930年創業の老舗蚊帳製造会社。その高い技術力を生かして「蚊帳織りふきん」「ふすま地ブックカバー」などの生活雑貨も展開しており、ならまちにある直営店「蚊帳の夢 ならっぷ」は、幅広い支持を得ています。

蚊帳技術の可能性を広げる2つの自社ブランド

現在は「ならっぷ」などの自社ブランドで知られていますが、その始まりは、1990年にスタートした包装資材のブランド「マルラップ」でした。丸山専務は「包装資材を始めたのは、社長と2人で東京ギフトショーに行き、マニラ麻のシーナマイクロという織物を見たのがきっかけ。これなら蚊帳造りの技術が生かされると確信しました」と、当時を振り返ります。

「マルラップ」の売り上げは順調に推移しますが、さらなる飛躍を求めた結果、生まれたのが、第2ブランドの「ならっぷ」です。2001年には、創業の地であるならまちに実店舗をオープンさせました。当初話題となった商品は「ふすま地ブックカバー」。ふすま生地地に紙を裏打ちしたカバーは、手に馴染み、耐久性にも優れ、多彩なデザインも相まって、マスクにもたび取り上げられる人気商品となりました。現在「ならっぷ」のブランドで、いろいろな生活雑貨を製造していますが、中でも一番の人気商品は、バリエーションが豊富な「蚊帳織りふきん」です。当初縫製は外部に委託していましたが、専用の縫製機も揃え、今では全工程を社内で一貫生産しています。

海外でも人気の蚊帳織りふきん。大切なのは、現地の要望を把握すること

丸山繊維産業は、海外進出にも力を入れています。きっかけとなったのは、2013年に選出さ

耐久性に優れた「ふすま地ブックカバー」。手触りがよく、使いこめばふすま地が手になじんできます

蚊帳の可能性を広げ 伝統産業として後世に伝えたい

全国シェア一位も記録した奈良の蚊帳産業

「蚊帳は、筆や墨などと並ぶ、奈良の伝統産業。今も県内で蚊帳生地を織っている元蚊帳商店は私たちを含めて2社だけ。かつてこの地に栄えた蚊帳産業のことを、多くの人に知ってもらいたい」と話す丸山社長。蚊帳生地のふきんなどの自社ブランド「ならっぷ」を展開し、弟の丸山専務と二人三脚で、日々新たな蚊帳の可能性を追求しています。

奈良で蚊帳の製造が盛んになったのは、明治時代から。時代の変化で武士の袴などに使われた高級麻織物・奈良晒の需要が低下し、その職人らが新たな商品として、蚊帳に注目したのがきっかけでした。その後、機械化も進み、全盛期である大正・昭和初期には、50軒近くの蚊帳製造会社があり、ならまちを中心に軒を連ねたといわれています。

丸山繊維産業の前身・丸山商店が創業したのは、1930年のこと。世界恐慌による不景気や第二次世界大戦中は戦時統制などの

れた奈良県海外販路開拓事業。以来、ほぼ年2回のペースで、海外の展示会に参加しています。

海外で人気が高いのは、「蚊帳織りふきん」。アメリカなどでは、使い捨てのキッチンペーパーが主流で、繰り返し使えるふきんは、エコな日本文化として注目されています。

海外での成功の秘訣をたずねると、「現地の声を聴くこと」との答え。国ごとの用途やサイズの好みを把握し、それに合った商品を提供しないと、うまくいかないことが多いそうです。そのため心掛けているのが、展示会などのブースは、日本企業が集まる場所を避けて設置すること。日本人が集まり、日本語が飛び交う場所では、現地の本当の要望を聞くことはでき



大型の織り機が並ぶ工場ではさまざまな用途に合わせた蚊帳生地が生産されています

影響も受けましたが、戦後は蚊帳の需要も伸び、1953年には、奈良の蚊帳生産量は日本一になりました。

網戸が普及した現在、日常生活で蚊帳を使うことはほとんどありませんが、その技術は、いろいろな場所で生かされています。農作物の防寒・凍霜害防止などの目的で使われる「寒冷紗かんれいし」のほか、コンクリートや樹脂の割れを防止する建築資材、自動車シートの形を整える工業資材にも、蚊帳織りの技術は生かされています。丸山繊維産業でも、1965年ごろから「寒冷紗」の受託生産を開始。大手メーカーとの取引で、県下最大級となる、幅4mの製造も可能な織り機をそろえるなど、幅広いニーズに対応しています。

ないからです。

「私はアイデアを出して製品開発、専務は海外を含めた販路拡大。いつの間にか、自然と役割分担ができていました」と丸山社長。2人が蚊帳の技術で、今後どのような製品をつくるのか。これからの丸山繊維産業の活躍に、注目です。



蚊帳生地のふきんは吸水性に優れ、テーブルや食器の水分をさっと拭き取ることができます

丸山繊維産業株式会社



多彩なデザインの蚊帳ふきんやふすま地ブックカバーなど、蚊帳織りの技術を生かしたオリジナル商品を展開。その高い技術は、海外でも高い評価を受けています

代表取締役/丸山 欽也
事務所/天理市長柄町695
TEL/0743-66-1282
設立/1930年
従業員数/21名
URL/https://www.maruyama-seni.co.jp

第9回 奈良まほろば産学官連携懇話会

地域にねざした産学官連携を目指して

懇話会での
出会いから
新商品が
できました。

昨年9月9日(木)、近畿大学農学部がホスト機関となり、「第9回 奈良まほろば産学官連携懇話会」を開催し、総勢約120名の方が参加されました。2020年度から、新型コロナウイルス感染症の影響により、Web(Zoomシステム)にて開催しています。

この懇話会は、「食と農」をキーワードに奈良県内の企業と近畿大学農学部が連携し、それぞれの資源を有効活用し、その実用化により地域の活性化を目指すことを目的に2013年度に設立されました。当財団も共催として当初から参画し、その後、帝塚山大学、奈良先端科学技術大学院大学、奈良女子大学、畿央大学なども順次参加され、産学官連携の広がりを見せています。

懇話会では研究シーズのほか、先進企業における研究の実用化事例、県内企業の事業紹介をしています。また、研究シーズと企業ニーズのマッチングを促すため希望者には紹介された個別シーズ毎に意見交換会



意見交換会の模様

を開催しています。共同研究、特許出願や大学とのコラボした商品開発に発展した事例など、徐々に成果が出ています。

2019年秋に開催された第7回懇話会での出会いから、コロナ禍により1年以上の期間を経て、奈良市内でクラフトビールを製造販売する「ゴールデンラビットビール(代表市橋健)と、奈良先端科学技術大学院大学(学長塩崎一裕)が、共同研究によって新しいビール酵母の育種に

成功し、独自の味わいと飲みやすさを実現する奈良県産クラフトビールの新商品を開発しました。

新しいビール酵母の育種は、同大先端科学技術研究科バイオサイエンス領域ストレス微生物科学研究室の高木博史教授、西村明助教によって行われました。

酵母やクラフトビールの特徴としては、

- ・新しい酵母は香り豊かな味わいのビールを造る従来のエール系酵母と比較し、アミノ酸の一種であるプロリンの含有量が約2倍に増加。

- ・従来のエール系酵母よりも発酵力が向上し、ビール醸造における発酵期間の短縮を確認。

- ・クラフトビールが仕上がった際、後味に感じるほのかな甘みが特徴。

ゴールデンラビットビールは、この新しい酵母を使用し、イギリス産にこだ



新開発されたクラフトビール 銘柄:「かくやま」



近畿大学農学部の学生さんが考案した懇話会のデザイン

わったシングルモルト、シングルホップの「S M a S H」で醸したイングリッシュペールエールを開発しました。アルコール度数は4.5%と軽く、夏にぴったりの商品です！奈良県生まれの酵母が創る味を是非ご賞味ください！

- ・販売価格:1瓶(30ml)693円

中小企業地域資源活用等 促進事業の成果事例について

当財団では、2019年度より県内において創業を行う者又は県内において事業所を有する小規模事業者・中小企業者に対し、地域資源を活用した新商品・新サービスの開発や販路拡大などの新事業展開にかかる経費の一部を(公財)全国中小企業振興機関協会及び奈良県の支援を受けて助成を行っています。この度、事業を活用された成果事例をご紹介します。

企業名:有限会社井上企画・幡
テーマ:奈良特産品「蚊帳」を活用した新しい素材と商品の開発

背景・目的

当社は、創業以来約33年、「麻」「蚊帳」を素材とし、主に生活雑貨や婦人向け雑貨など販売。2010年頃「蚊帳の衣料」を開発し、卸・小売・オンラインなどで年々売上を伸ばし、主力商品となっています。ただ、「蚊帳の衣料」は涼しく、速乾性をイメージとした春夏向け商品のため、冬場の売上確保が長年の課題でし

た。これまで、デニムなど全く別素材での展開や、蚊帳を多重化した生地、キルティング加工を施すなど温かみを持たせた商品を製造・販売してきましたが、定着するまでには至っておらず、今回、蚊帳の素材を活かした秋・冬用新生地の開発に取り組みました。

事業内容と成果

新素材の蚊帳をわかりやすく表すための商標を「しあわせこっとな」と決定し、素材開発及び商品開発を行いました。今回の試作品として、4色(白、黒、ベージュ、グリーン)4型(トップス、パンツ、ワンピース、ハオリ)の商品を開発し、既存取引先でのニーズ調査や展示会への出展を行いました。お客様からは、「家着なのか外出着なのか区別がつきにくい」、「海外では今回の色合いは合わないのではないか」など、辛口の評価がある中、思った以上に反響があり、2021年10月の販売開始後、

複数の取引先からぜひ購入したいと高評価を頂くことができ、一定の成果を上げています。来期は新色、新型を増やし、早めの営業展開を行うことで、売上確保、更なる地域貢献を目指したいです。



凹凸のあるスラブ糸(太さや撚りが不規則な糸)で、ふんわり空気を含み、しなやかで暖かみのある生地



しあわせ
HAPPY COTTON
こっとな

商標登録申請中



お問い合わせ

事業化推進課 (公財)奈良県地域産業振興センター TEL: 0742-36-8312
(有)井上企画・幡 <https://www.asa-ban.com/>

お問い合わせ

事業化推進課 (公財)奈良県地域産業振興センター TEL: 0742-36-8312
ゴールデンラビットビール <https://www.goldenrabbitbeer.com/>

支援事例のご紹介

奈良県よろず支援拠点



よろず支援拠点とは
 私たち奈良県よろず支援拠点(以下、「当拠点」という。)は、国が各都道府県に設置した経営相談所で、「何でも」「何回でも」「無料で」ご利用いただけるのが特長です。当拠点では、「創業から事業承継まで」を台言葉に、12名のコーディネーター(以下、「CO」という。)が、相談者に寄り添った伴走型の支援を実施しています。今回は、当拠点が支援した事例をご紹介します。

NPO法人 ばるばる

同法人は障害者と健常者が共生できる社会を目指し、石丸浩子理事長が2018年に立ち上げたNPO法人です。
 許認可手続きの遅れから法人設立後9か月を経過しても事業を開始できず、創業当初から資金繰りに困窮。なんとか事業を開始できたものの、その後は急速に経営が悪化しました。理事長が私財を投入するも追いつかず、家賃の延滞・給与の遅配・社会保険料の未払い・管理部門社員の退職等により、廃業も視野に入れる状況となり、当拠点が本格的に支援する事となりました。

支援1…現状把握と課題の抽出
 現状の試算表や各種帳票も不備のなか、根気よくヒアリングを行い、同法人の経営資源の実態把握に努めた結果、次のような課題を抽出しました。

- ① 売上面…多様な事業を手掛けているが、ことごとく赤字で、事業の絞り込みが必要。
- ② 経費面…売上に対して経費が過大。特に人件費と家賃の負担が大きく、固定費の削減が急務。
- ③ 資金繰り…月末になると現預金が逼迫し、各種支払いが滞っている

奈良県よろず支援拠点では、事業者のみならず、相談者もいます。今回は、当拠点の支援事例をご紹介します。

状態。早急に運転資金の確保が必要。

④ 経営管理面…経営管理のできる人材が存在せず、顧問税理士もないことから「月次試算表がない」「資金繰りが出来ない」「請求業務に誤りが多く、入金額が確定しない」等の問題が多発。経営状況の実態把握が急務。

支援2…経営改善策の提案

実態把握の結果、前述のような課題があった反面、理事長を慕う現場スタッフの存在や利用者からの高評価、また、理事長の娘さんの経営参加など、主に人的資源を中心に明るい材料も多く見られました。そこで経営陣とも協議の上、次のような経営改善策を提案しました。

- ① 事業の選択と経費の削減
 減少した現在のスタッフのみで運営できるような、事業の絞り込みを行うこと。同時に事務所を移転し、家賃負担を減少させて固定費



作業所風景

を削減し、事業の黒字化を図る。

② 運転資金の確保
 今後の経営計画を作成の上、新型コロナ特別融資と持続化給付金の申請を行い、当面の運転資金を確保する。

③ 経営の見える化
 経理処理の流れを再構築した上で会計ソフトを導入、自社内で月次試算表の作成を可能とし、経営実態の見える化を進める。

また懸案であった請求業務に関しては外注化する事により、請求業

支援3…提案の実行支援と結果
 経費面においては2020年の4月に事務所を移転、それと同時に事業の絞り込みと徹底的な経費削減を行った結果、月額約30万円の経費削減が図れました。

資金面においては新型コロナ特別融資400万円を借入れ、滞っていた各種の支払いに充当、併せて持続化給付金200万円を受給し、運転資金の確保ができました。

経営管理面においては根気よくヒアリングを行い、現状把握に努めた上で経理処理の流れを再構築。その後、OJTにて会計ソフトを使用し、入力業務を指導、自社内での月次試算表作成が可能となりました。

新規事業においては当拠点COと同法人経営陣にて検討の結果、グループホーム事業への進出を決定し、2020年11月より事業を開始しました。これらの結果、2021年3月の決



石丸理事長と娘の麻理亜さん

算での売上高は対前年比43%増の約2400万円、最終利益は約130万円と創業以来、初の黒字決算となりました。

その後の支援と成果
 会計処理を事業所内で行えるようになった事により、経営の現状と将来予測を数値で示すことが出来るようになったりました。これにより金融機関を始めとしたステイクホルダーに対してもタイムリーな情報を提供することができ、信頼関係の構築に役立っています。

現在、2022年3月決算で売上高3400万円と現預金残高5000万円の実現を目指し、頑張っております。

NPO法人 ばるばる

理事長：石丸 浩子 ☎0742-93-4186
 〒630-8001奈良市法華寺町153-4 小春ビル

事業者概要
 視力障害者向け施設として2018年創業。障害者と健常者が共生できる社会をめざし、「就労継続支援B型」「居宅介護」「移動支援」「同行援助」「生活介護」などの各種事業を展開。最近ではグループホームの運営に着手、地域密着型サービスとしていずれも利用者より高評価を得ている。

公益財団法人 奈良県地域産業振興センター

奈良県よろず支援拠点の各拠点紹介

<p>柏木本部</p> <p>☎ 0742-81-3840</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 相談時間 8:30～17:15(土・日・祝を除く) ● 相談場所 〒630-8031 奈良県奈良市柏木町129-1 (公財)奈良県地域産業振興センター内 	<p>近鉄奈良駅前 サテライトオフィス</p> <p>☎ 0742-81-3546</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 相談時間 9:30～19:00(日・祝を除く) ● 相談場所 〒630-8241 奈良県奈良市高天町38-3 近鉄高天ビル3階 	<p>大和高田出張相談所</p> <p>完全予約制 ☎0742-81-3546 (近鉄奈良駅前サテライトオフィス)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 相談日 毎週水曜日 10:00～15:00(但し祝日を除く) ● 相談場所 〒635-0015 奈良県大和高田市幸町2-33 奈良県産業会館2階 	<p>橿原出張相談所</p> <p>完全予約制 ☎0742-81-3546 (近鉄奈良駅前サテライトオフィス)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 相談日 毎月第1・第4水曜日 10:00～15:00(但し祝日を除く) ● 相談場所 〒634-0003 奈良県橿原市常盤町605-5 奈良県橿原総合庁舎3F301会議室
--	---	--	---

首都圏における奈良県の情報発信拠点 奈良まほろば館における県内事業者支援の取組

東京日本橋で12年間にわたり奈良の魅力をもPRしてきたアンテナショップ「奈良まほろば館」は、同地区の再開発に伴い、昨年8月、新橋へ移転し、ショップやレストラン機能などを併せ持った複合施設・奈良県ブランドショップとして、新たに生まれ変わりました。

リニューアルオープンした奈良まほろば館では、新しく備わった様々な機能を活かしながら、特産品、食、伝統工芸、観光などの情報を発信し、奈良の認知度とブランド力向上を図り、県産品の販路拡大を通じた地域活性化や本県への誘客等を目指しています。



1階ショップでは、暮らしが豊かになるような奈良の良し物、優れた県産品を厳選し、商品の背景もご紹介しながら販売。2階レストラン

ン&バル「TOKI」では、奈良の生産者と連携して、季節の食材のおいしさや使い方を提案するなど、奈良の食の魅力をもPRしています。同じく2階のイベントルームでは、県や市町村等が、奈良の魅力や産産をPRする展示会やセミナー等、様々なイベントを実施しています。さらに、県内事業者への支援として、1階ショップ内に「マーケティングエリア」を設け、県や市町村等が、テストマーケティングや展示販売会等の取組を展開しています。その主な取組例をご紹介します。

まほろばチャレンジリーグ

県内事業者が首都圏での販路拡大を目指す新商品等の販売機会を、提供するとともに、消費者ニーズに基づき商品改良を図るなど売れる商品づくりを促進するためのテストマーケティングです。奈良まほろば館で公募・選定した商品の特設コーナーで1か月間販売。デザイン、内容、数

量及び価格等に関する商品のブラッシュアップについての助言、購入者アンケートの結果等を、出品者にフィードバックします。さらに、売れ行き好調商品は、まほろばチャレンジリーグ終了後も一定期間継続してショップで販売されます。

「伝えたい奈良のこだわり」フェア

県職員自らがバイヤーのごとく県内各地の商品を探し求め、主に県内を中心に販売されているものの首都圏ではまだ知られていない内容の優れた県産加工食品を発掘し、奈良まほろば館においてご紹介、販売します。お客様の反応やご意見を生産者にフィードバックすることで、より良い商品となるよう改良を行い、首都圏への販路拡大を目指す取組です。フェア名には、生産者の「こだわり」や想いを消費者に伝え、奈良県の食の魅力を全国の皆さまに伝えていきたいという思いを込めています。まほろばチャレンジリーグや「伝え



たい奈良のこだわり」フェアは、今後も随時実施していく予定です。詳しくは、前者については奈良まほろば館に、後者については豊かな食と農の振興課にお問い合わせください。このほか、奈良県産産振興総合センターでは、県内事業者の首都圏での販路拡大を支援するための様々なサポートを行っています。詳しくは、同センターまでお問い合わせください。

奈良まほろば館 〈奈良県産業・観光・雇用振興部観光局〉 TEL : 03-5568-7081
豊かな食と農の振興課 〈奈良県食と農の振興部〉 TEL : 0742-27-5427
奈良県産産振興総合センター 〈奈良県産業・観光・雇用振興部〉 TEL : 0742-33-0817



お問い合わせ

設備投資の公的サポート 設備貸与制度

お気軽にご相談ください。

設備貸与制度は、奈良県内で創業や経営の革新に取り組む小規模企業者等の設備投資を資金面で支援する制度で、必要な設備を当財団が購入し、長期かつ固定金利で貸与（割賦販売またはリース）するものです。設備導入・更新の際は、当制度をぜひご利用ください。

制度の概要

	割賦販売	リース
利用限度額	100万円以上 1億円以下(消費税込)	
償還期間	最長10年以内	3~10年
割賦損料率・リース料率	年利率(固定) 1.3%	3年 2.926% 7年 1.333% 4年 2.231% 8年 1.181% 5年 1.808% 9年 1.065% 6年 1.533% 10年 0.972%
返済方法	半年払	毎月均等払
保証金	契約時、設備価格の10%	不要
連帯保証人・不動産担保	個人の場合は原則として不要ですが、法人の場合は代表者を連帯保証人として。また、審査等により追加の連帯保証人もしくは担保が必要となる場合があります。	

活用事例

【割賦販売】

事業者名 日本エコロジック株式会社
主な事業 運送業
貸与設備 保冷車 (1.5 t)



平成28年度導入車両

社長の声

当社は運送業を主体とした会社でトラックの導入に設備貸与制度を20年程前から十数回にわたり活用させていただいております。

老朽化した車両の修理費用よりも新車の減価償却費用の方が経費削減になり、ドライバーにとってもきれいなトラックに乗ることでモチベーションが上がり、安全運転を助長する効果があると考えています。

お客様の大切な荷物を運ぶからには、きれいな車両で誠実な対応を心掛け、今後も社会に必要とされる企業を目指していきたいと思っております。

設備貸与制度の「ここがポイント！」

- 割賦販売で設備を導入すれば、当財団に所有権を留保したまま減価償却を行うことが可能です。
- 商工会、商工会議所を経由してお申し込みになれば、償還期間を延ばすことも可能です。詳しくは下記までお問い合わせください。

お問い合わせ

金融課 〈(公財)奈良県地域産業振興センター〉 TEL : 0742-36-8311

例えば彼は、
磁石のように人を惹きつける
魅力人間。



おもしろい銀行は、
おもしろい人材から。

私たちは、地元中小企業のみなさまと一緒に成長したい。

事業資金等のご相談は
ならしんへ

奈良信用金庫

本店：大和郡山市南郡山町529番地の6
TEL：0743-54-3111
URL：<https://www.narashin.co.jp>



地域のお客様を最優先とし、地元から愛される
地元密着型のスタイルを推し進めてまいります！

事業資金等のご相談は「やましん」へ

 **大和信用金庫**

YAMATO

本店 奈良県桜井市桜井 281-11
TEL 0744-42-9001 (代表)
<https://www.yamato-shinkin.co.jp/>



地元中小企業のみなさまの
いちばんのサポーターでありたい

「ちゅうしん」へ
どんなことでもお気軽にご相談ください！

 **奈良中央信用金庫**

奈良県磯城郡田原本町132番地の10
TEL.0744-33-3311(代)
<http://www.narachuo-shinkinbank.co.jp>



奈良県信用保証協会の

LINE公式アカウント



奈良県信用保証協会の公式LINEでは
お客様に役立つ情報を配信しております!!!



友だち登録の方法

★QRコードで登録

1. LINEアプリ起動
2. 友だち追加
3. QRコード
4. QRコードを読み込み、登録



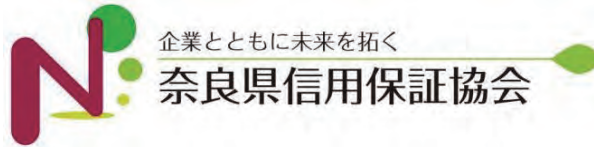
奈良県信用保証協会
マスコットキャラクター
「ほしよまる」



★ID検索で登録

1. LINEアプリ起動
2. 友だち追加
3. ID検索
4. 「@cgc-nara」で検索し登録

【お問合せ先】



総務企画課 ☎0742-33-0551

【ホームページ】 <https://www.nara-cgc.or.jp>

ご相談は地域産業振興センターへ

公益財団法人 奈良県地域産業振興センター

〒630-8031 奈良県奈良市柏木町129-1
TEL 0742-36-8312 FAX 0742-36-4010
<https://www.nara-sangyoshinko.or.jp/>

交通・アクセスご案内

- 電車 近鉄橿原線「西ノ京駅」下車、東へ徒歩20分。
バス 「近鉄奈良駅」より「恋の窪町行」乗車20分、
「柏木町南」バス停下車、西へ徒歩5分。
自動車 国道24号柏木町交差点を西折、1つ目の信号を右折。

