

企業経営をトータルサポートする

August 2008

長野法人会報 8



村本 幸由氏
株式会社 シイ・エス・エス 代表取締役

●経営者シリーズ
トップ
かく語りき
Yukiyoshi Muramoto

長野市東和田地区にある和世田神社に伝わる神輿の保存活動もそのひとつ。「31年前に移り住んだ時には中断していた」神輿を復活させようと、地区住民による保存会が発足した当時から「若連会」に参加。今も役員のひとりとして春秋の祭りを盛り上げるとともに、地域の伝統文化を守り伝える役割を担う。

「私はもともと西山(信州新町)出身で、ここに地盤も看板もない。そこ

仕事も地域も、大切にしているのは人と人とのつながりです。

18歳の時、東京で大工をしていた兄のもとに身を寄せ、大工になった。しかし「東京の水があわず、半年で11キロ痩せて長野に戻ってきました」。

程なくして兄が田舎に戻り建築業を営んだため、再び大工の仕事に就き、27歳で建築士として独立。そしてオリンピックを目前に控えた97年、やはり建築の世界に進んだ息子たちの帰郷を機に施工会社を立ち上げた。「会社といっても、私たち夫婦と息子たち夫婦の家内労働なんですよ(笑)」。

建築士を志したのは「絵を描くことが好きだったから」。「学校の時、写生の授業でよく友だち何人分も描いてあげたものです。お礼に柿が届いたりしてね(笑)。絵が好きだったから、建築設計もいいのかなと思った

んです。建築士として独立して仕事がなかったら、また日当稼ぎができる大工に戻ればいいやと(笑)」。35歳で一級建築士に合格。住宅に使用する基礎パッキン材で特許を取得するなど、独自の技術も高めてきた。

手がけるのは一般住宅、クラブ・スナック・居酒屋などの商業施設、ホテルなどの建築のほか、不動産、宅地造成までと幅広い。まじめで丁寧な仕事ぶりはもとより人柄への信頼から、物件は長野市周辺、県内はもとより、神戸、いわき、沖縄与那国島など広く県外にもおよぶ。「遠くの物件は経費がかさんでほとんど儲からない」と笑う。それでも引き受けるのは、何より人と人とのつながりを大切にしているからだ。

それは仕事以外でも發揮される。

で31年前に住みついた時から、小学校のPTA役員を引き受けたり神輿保存活動に参加することで、古くから住む人たちと融和を図ろうと努めてきました」

趣味は山菜採り。季節にはワラビ、たけのこ、きのこと忙しくなる。



H邸アトリエ・飯綱 設計・施工物件

株式会社 シイ・エス・エス

長野市東和田902-3
TEL 026-263-8980 FAX 026-243-5940
創業 平成9年12月
資本金 1,250万円

社内で回覧しましょう!

回覧

シリーズ | 人 | 企業 | モノ |



窮地を乗り越え、喜びを得る

土井 悅代さん

「世の中に嫌いなものはないけど、高いところだけはダメ」。関塾スクール中御所校、青空校等の塾頭で、信越地区本部の代表も務める土井悦代さん。ホテルの回転式立体駐車場で、車中にいながら頂上まで運ばれた実体験を面白おかしく話してくれる。他にも愉快な話を山ほどお持ちのようだ。

しかし以前は、某テレビ番組の“女ののど自慢”に出演を考えた時もあったという。夫の長期単身赴任、長きにわたる両親の介護、父の死後引き継いだ測量設計会社の経営。公私共に大変な経験を微塵も感じさせないくらい、土井さんは明るく、エネルギーに満ちている。

会社は不動産管理業へと業種転換し、その傍ら関塾の経営にも着手した。子どもは3人目から授業料はもらわないなど、思い切った施策を展開。自ら3人の子どもを育てた母親の目線で、大胆かつ細やかに教育の理想を実現してきた。「だって、国がやらないから」。

「お金をいただいて“宝物”を預かる仕事」と言い切る塾の経営は評判を呼び、当初18人だった中御所校の生徒は現在150人を超える。教室は手狭になり、この夏拡大移転が決定。新教室で、また次のステップを上り始める。



中御所校新校舎

**株式会社総合開発設計社
有限会社総合教育**

長野市中御所3-15-1
TEL (026) 227-6663 FAX (026) 227-1988



「地方で光る」企業になろう

長野牛乳株式会社

創業は昭和12年。昭和40年から大手乳業メーカーの下請けとして製造を始めたが、平成12年のメーカーの不祥事によって受注が全面停止。以来、独立系工場として大手流通企業のPB商品などを製造しながら、自社ブランドの育成にも力を入れる。

「生産者とメーカーがしっかりと管理していれば、食の安全・安心は実現できるんですよ」。工場には最新鋭設備を整え、自ら酪農家にも出向き、生産現場の品質管理を徹底する瀧本孝宏社長は自信を語る。

最近注目の自社商品は脱脂濃縮乳を使用した「低脂肪乳」。一般には脱脂粉乳を水で溶くが、濃縮乳を使うことで風味良く飲みやすく仕上がる。ただ保存期間が短く、取り扱いが難しい。新たな装置も必要だ。「だから中小企業はどこも手を出さない。そこを狙うんです。止まっていてはダメ」。

自社ブランドではパッケージに切り絵作家・柳沢京子さんのデザインを採用し、容量も700mlと目新しいサイズで展開。「売れないと言う人もいます。でもやらないうちから理屈を言っても始まらないでしょ」。

常にチャレンジの心を忘れない瀧本社長の顔は、この厳しい時代にも穏やかで、そして希望に満ちている。



長野牛乳株式会社

長野市稻里町田牧1548
TEL (026) 284-3114 FAX (026) 284-4737



食の安全をかなえる万能選手

天然素材の除菌剤 安心やさい

ながの東急ライフ青果売り場で販売している「安心やさい」(発売元サーフセラ)。食材等に付着した有害物質を家庭で手軽に除去できる除菌剤だ。

「安心やさい」の粉末を溶かした水に食材を5~10分つけるだけで、O-157を含む大腸菌や食中毒の原因菌を除菌。残留農薬や環境ホルモンなどの有害な化学物質まで除去してくれる。洗浄剤の正体は、なんと焼成したホツキ貝の貝殻。強アルカリとマイナスイオンが強力な洗浄力を発揮し、しかも無味無臭。天然素材だから野菜や果物はもちろん、米や肉、魚にも安心して使用できる。

汚れを除去するだけでなく、細菌の繁殖を防ぐため、食材本来のうまみを引き出し、食材を長持ちさせるという。豆腐やかまぼこなど加工食品にも効果があり、調理器具の除菌もできる。そして、使用後は排水溝の汚染物質も分解、除菌しながら自然に返る。

ながの東急ライフでは業務用の導入も検討中。「より安全・新鮮な食材を提供したい」と、第一営業部の鈴木裕人次長は意気込みを語る。

日本、アメリカ、カナダで特許を取得。食の安全に対する自衛策として、今後多くの需要が見込まれる商品だ。



一箱30包入り 980円(税込)

**株式会社北長野ショッピングセンター
ながの東急ライフ**

長野市吉田3-22-1
TEL (026) 259-8181 FAX (026) 259-8113