

スキルアップで 企業支える

独立行政法人中小企業基盤整備機構（中小機構）が企業の成長を支える人材育成事業のひとつに、実践的で豊富なテーマの研修が受けられる「中小企業大学校」がある。広島校で学び、「ハンズオン支援」（専門家派遣）を活用し「中小企業応援士[®]」にも委嘱された「玉木製麺」（出雲市斐川町沖洲）の玉木暢社長と、プロジェクトメンバーの岡隆介さん（32）に成果や手応えを聞いた。

社長に聞く



玉木 暢 社長

「経営課題とこれまでどのように向き合ってきましたか。」

外食店を任されていた専務時代、社員から、これだけ残業をしていることをどう考えているかと聞かれたことがあります。「外食店はそんなもんだわ」としか答えられませんでした。自分自身も休めず、働く人も長く続かないのに。そんな時、中小企業大学校広島校の研修に参加しました。

「広島校で学んだ経験がプロジェクトにつながったのですね。」

営業とは何か、コーチングの手法、職場のリーダーシップなど、さまざまなテーマを、学びたいタイミングで選んで学ぶことができ、財務諸表の見方も学びました。社長になった時、製造部門は専門外でよく分らず、その上、昔からのやり方ではいろ

プロジェクトメンバーに聞く



岡 隆 介 さん

製造工程一つ一つで何分何秒かかっているか計測し、作業効率が見えるようになりました。問題がどこにあるか分かり、直せる。工場のあるべき姿に近づいている手応えを感じることができています。

会社は今、進んでいる方向が明確です。方向が分かっていると、社員が進む先も一緒になる。閉鎖された中で麺工場から外食への異動は、少しでも会社の力にならうと決意しました。スキルアップし、働きやすく、お客様に満足してもらえ、環境をもっとつくっていかうと考えています。

学びが広げる可能性

いろと問題があり、整理するのに時間がかかると判断して中小機構に相談し、製造、本社経営、外食の3部門に専門家派遣を受けました。

「気持ち新たにやってみよう」と名付けた「コロシアッププロジェクト」。成果を教えてください。」

半年ほどかけて全作業内容を調べました。製造部門の「ゆで麺工場」は売れば売ると赤字になり、分り、苦渋の決断でしたが、閉鎖を決めました。製造部門では機械化も進め時間の余裕ができたため、外食店で作っていた分もカバーしてもらうと、外食部門の残業時間が減り、週休2日制も実現しました。

「製造管理を進める中で「多能工」という考え方も取り入れたそうですよね。」

製造、外食、営業などの部門の壁をなくし、新たなチャレンジとして異動してもらうことができれば、例えば外食で人手が足りない時に助かりますし、社員には希望や体力に応じたどこでも働けるという安心感を持つてもらえます。外部の取り組みを学んだお陰で会社の可能性は広がったと思います。

企業概要 玉木製麺

1948年1月創業。うどん、そばの麺製造・販売、「手造りうどん たまき」など飲食9店舗を展開。出雲市斐川町沖洲。従業員200人

詳しくはこちら



中小企業基盤整備機構

経済産業省が所管する日本で唯一の中小企業政策全般にわたる総合的な実施機関です。

中小企業大学校広島校

1988年から中小企業の人材育成をサポートする国の研修機関「中小企業大学校 広島校」(広島市西区)を運営しています。経営課題の解決や、経営者・管理者などの階層に応じた知識・スキルの習得など、多用で実践的な研修コースがあります。

