

2023年度フィールドスタディ・地域活性化論実施報告(ホームページ掲載)

科目名	フィールドスタディC	教員名	藤江昌嗣
実習先	山形県天童市、酒田市		
実習期間	2023年6月8日(木)～10日(土)		
テーマ	地域企業・産業調査		

目的(実習のねらい)：

本実習(「地域企業・産業調査」)では、地方産業都市を訪問し、地域中核企業や行政(産業振興担当)でのヒアリング調査などを行う。我が国では、経済のグローバル化が進み、国内の企業はその工場を中国・タイ・インドネシア・マレーシア・ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマーなどアジア各地に移転させ、所謂「産業の空洞化」が進んでいる。こうした動きは、アジア主導の域内相互依存型の発展構造の形成でもある。こうした環境下、技術、新製品、販売方法・マーケティング等において工夫を凝らし、その成果を出している国内企業にヒアリング・調査を行う。

実習を通じた「到達目標」は、経営者の哲学、経営戦略、人材育成、地域産業政策等について学ぶと共に、企業現場の最前線の呼吸を体験してもらい、「ものづくりの心」を感じ、それを具体化する力の形成である。

FSCの日程と内容

2023年6月8日(木)～10日(土)

● 6月8日(木)

山形県天童市移動

天童市郡役所訪問 宮城浩蔵先生銅像前で記念撮影 もみじ園訪問

山形県立天童高校訪問 天童高校生徒(生徒会代表、家庭クラブの生徒さんとの交流

(天童高校の紹介並びにハッカとサクランボのコラボ製品について意見交換)

赤塚製氷(株)訪問 ヒアリング・調査

天童高原そば打ち体験

● 6月9日(金)

午前 天童木工 訪問 ヒアリング・調査

午後 (株)三浦食品 訪問 ヒアリング・調査

出羽桜酒造(株)訪問 ヒアリング・調査

天童市異業種交流会の皆様と交流会

● 6月10日(土)

酒田市移動

山居倉庫見学終了後 東京に移動、到着後解散

天童市郡役所訪問 宮城浩蔵先生銅像前で記念撮影（天童市異業種流会の皆様と）



もみじ園 明治大学への寄贈もみじ前にて



同前

天童高校訪問

高橋久美子校長先生の尽力で天童高校生徒さんとの交流は、ハッカとサクランボのコラボ製品について意見交換を行った。藤江ゼミナールと北海道北見市 北見ハッカ通商様とのコラボ製品「なめらかミント」を紹介し、明治大学の生活等について、天童高校の生徒さん達と意見交換を行った。言わばキックオフミーティングである。

その後も、9月に天童高校家庭科クラブの生徒さんと明治大学藤江ゼミの学生がZoomを利用した三極ミーティング（天童市、東京、フランクフルト）を開催し、同校の生徒さんの10月のホームカミングデーと11月の明大祭への参加に結実した。作成したパネル原稿は巻末を参照されたい。

天童高校生徒会代表と天童高校高橋久美子校長、大西真子先生はじめ諸先生方、天童市異業種交流会（赤塚弘實会長）の皆様とフィールドスタディに参加した明治大学経営学部の学生との集合写真



(参考)

天童高校家庭科クラブ・明治大学藤江ゼミ生との三極オンライン交流

(2023年9月28日(木))



明治大学ホームカミングデー(2023年10月22日)での販売

—天童高校家庭科クラブの皆さんと藤江ゼミ学生—

(社会連携機構、源由理子副学長はじめ同機構事務室の方々にも大変お世話になりました。)





当日販売された名品「さくらんぼハッカあめ」

(企画・デザイン天童高校家庭科クラブ
(有)大山製菓 製造)

デザインも良く、
とても美味しい「さくらんぼハッカ飴」です。

ホームカミングデー出店商品は、
「さくらんぼハッカあめ」
「さくらんぼ薄荷わたあめ」
「さくらんぼ薄荷琥珀糖」の3品

天童高等学校 高橋校長先生のメール抜粋

① (藤江ゼミと連携前)

暑中お見舞い申し上げます。

前回のメールにもありますが、廃棄さくらんぼを活用した「さくらんぼミントキャンディ」の商品化を目指しております。

アイデアは来県時に、藤江先生より頂戴したミントキャンディ(明大生の明大生による明大生のための飴)。

そこで、商品化に向けて経営学部の学生さんとの連携を考えております。

具体的には、Google 共有ドライブ等を利用しながらオンラインによる意見交換(試作品の試食へのご意見など)。

高校生の提案に大学生から助言・指導をお願いできないでしょうか。

詳細について、是非、直接お電話でお話できないものかと考えております。

何卒宜しく願い申し上げます。

② (藤江ゼミとの連携・商品開発・販売後)

準備した商品(高橋薄荷店商品)の完売まではいきませんでした。初めての取組みとしては生徒も引率した教員にとっても手応えのあるものとなりました。感謝申し上げます。

明大事務局からも5,000名を超える来場者であったと報告いただきました。来年以降も継続できることを願っております。

また、11月の明大祭では販売は行わず、展示と試作飴のPR活動となりますが、引き続きよろしく願いいたします。

こちら山形は、紅葉の季節を迎えております。朝晩の冷え込みも厳しくなっていて、上着を脱いだり着たり調整が大変です。

山形県立天童高等学校
校長 高橋 久美子

天童高等学校 高橋校長先生へ 藤江ゼミ学生からの御礼状抜粋

天童高等学校 高橋校長先生

先日はお忙しい中、訪問の機会を設けていただきまして誠にありがとうございました。

生徒会のメンバーをはじめとするパワーポイントなどを用いた天童高校についての説明や案内、

こんにやくサイダー等は沢山の準備をしていただいたのだろうと感じ、大変嬉しく思いました。
また、私は山形県出身なのですが、自然の近くで過ごす自分の高校生活を思い出すことができ、とても懐かしく感じました。(S. M)

このような形で地方の企業を訪問させていただくのは私たちにとって二度目のことで、私自身前回の訪問よりも有意義なものにできたと感じます。大学の教室にいただけではなく実際に見学させていただくことで自分の中に新しい視点を得るとともに、天童高校様について深く理解することができ、非常に有益な体験となりました。

生徒会役員の学生による学校案内や生徒との交流では、自分の学生時代を思い返すきっかけとなりました。また、コロナ禍での学校行事の取り組みのプレゼンテーションでは、限りある高校生活の中でどれだけコロナと向き合いながら行事を進めるかについての努力や工夫を聞くことができ、感動しました。私の母校では、コロナ禍でなくなった伝統行事や文化があり、存続させていくかが問題になっていると聞いたため天童高校の取り組みはとても価値のあるものだと感じます。プレゼンテーションや蒟蒻サイダー等、多くの準備をして下さりとても感謝しています。(U. R)

このような形で訪問地の高校を訪問させていただくのは、今回が初めてであり貴重な経験をさせて頂きました。今回の訪問につきましてはかなり深く天童高校の生徒様と交流し理解をすることができ、非常に有益な機会となりました。

天童高校の生徒様たちのコロナ禍における生活などを知り、また自分たちのコロナ禍での大学生活を生徒様たちに説明し、お互い苦勞していると思われませんが、天童高校の生徒様たちは、そのような中でも意欲的に活動しており、学ぶべきことも多く刺激を受けました。(S. S)

お忙しいところ企業訪問のお時間を頂いたこと、改めてお礼申し上げます。
末筆ながら、高橋校長先生はじめ御校の先生方、生徒さんたちのご健康とご活躍をお祈りしております。

～地元新聞で紹介されました～

地元特産使い魅力伝える 「さくらんぼハッカあめ」



明治大のイベントで、来場者に「さくらんぼハッカあめ」の試食を勧める天童高家庭クラブのメンバー
＝東京（同校提供）

天童高家庭クラブが開発、商品化

天童市の天童高（高橋久美子校長）家庭クラブの3年生11人は、地元天童の魅力伝える商品として「さくらんぼハッカあめ」の開発に挑戦した。地域の協力を得ながら出前授業や試作品の試食、市場調査を行い、満を持して、19日に県総合運動公園で開催される「令和鍋合戦」の会場で初めて販売する。

同クラブは、家庭科の授業で3年生11人はそこからピンポイントで、山形特産のサクランボと天童市高橋地区に根付く「高橋ハッカ」を使い、ミント水^{ミント水}を考案した。本年 これまでにないあめが作れる

あす、「鍋合戦」会場で初販売

「さくらんぼハッカあめ」を試食してもらい、感想を求めた。家庭クラブの斉藤愛海会長（18）と白鳥彩副会長（18）は「サクランボとハッカのバランスがよく、また食べたい」という好意的な声が多かったと語り、手土産をつかんだ様子だ。

同クラブ顧問の大西真子教諭（29）は「新型コロナウイルス禍の影響で3年間、活動が制限された。今回、外部の皆さんの協力を得ながら活動でき、生徒はよい経験を積み、あめは1袋50g入り（12粒前後）を300袋用意し、価格は300円。国際ソロプチミスト天童の出店ブースで販売する。（落合慶）

「さくらんぼハッカあめ」を研究・実践では、あめ製造に乗り出した。
市「大山製菓」（山形市）や高橋ハッカを加工販売する専門店「高橋薄荷店」（天童市）の関係者を招いて出前授業を行い、あめの調理法や高橋ハッカの魅力を学んだ。引き続き、大山製菓の協力で試作を重ね、10月上旬に完成させた。

同月下旬からは、天童市と連携協定を結ぶ明治大東京のイベントなどで、来場者に

山形新聞（令和5年11月18日）より

株) 赤塚製氷訪問 ヒアリング・調査

株式会社赤塚製氷 ヒロ・コーポレーション

代表取締役 会長 赤塚弘実 天童市東本町3-6-39 TEL 023-653-2446

1. 会社全体について

赤塚製氷は明治41年に創業し、津山村貫津（現在の津山地区）の村長を務めていた初代の赤塚長作が冷蔵車の無い時代に、現在の下貫津農業支援センターがある場所にて、雨呼山から水を引いて天然氷を作ったのが始まりです。

お蔭で創業100年を迎えて「夢」を形に、小さくても「キラリと光る氷」のような「企業」を目指します。 住所 天童市東本町3丁目6-39

赤塚製氷株式会社の歴史



氷の製造や販売、及び氷彫刻の制作やかき氷を販売する店舗を運営しているが、六銘泉湧水を使用した「ダイヤ氷」などの氷商品やドライアイスの製造や販売も行っている。また、アイスなど冷凍食品の卸販売も行うほか、結婚式やイベントなどで用いる氷の彫刻制作も手掛けている。

更に、カフェ事業”Ice cafe 弘水”は、10年前に社長（当時は専務）が発案し、天童駅前にてプレハブでの販売からスタートしたかき氷中心のカフェだが、今や行列ができるほどの人気店となっている。

好評のかき氷に加え、作「天童将こ棋ま愛す」.を5月から販売。当所で推進する将棋の聖地化事業「コマノミクス」とリンクした特産品である。地元菓子店の将棋駒のもなかにおいしいアイスが入っている。

「アイスを通して“将棋の天童”に興味をもってもらいたい」地元 天童をこよなく愛す赤塚会長（当時社長）渾身の作だ。

アイス専門店 Ice cafe' 弘水 -KOSUI- 営業時間

平日 10:30~16:30 / 土日祝 10:00~17:00 定休日 火曜日 TEL 023-651-3639

同社代表取締役 会長 赤塚弘実様から、以下のテーマを含め御講話を頂いた。

1. 明治大学と天童市の関係
2. 天童市の紹介
3. 製氷業の歴史
4. 赤塚製氷の歴史
5. 天童温泉の誕生
6. 天童営業所の開設
7. 高度経済成長期とその後
8. 東日本大震災の発生
9. 新たなるチャレンジ
10. 終わりに

株式会社 赤塚製氷会長 赤塚様へ学生からの御礼状抜粋

拝啓

向暑の候、貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

先日はお忙しい中、訪問の機会を設けていただきまして誠にありがとうございました。

=====
会社の経営方針と会社の概要について、私の至らない質問にもメールを通して丁寧にお答えくださり有難うございました。

お忙しい中、すべての日程において、食事会、各訪問の手配や異業種交流会様との連携、調整にご尽力いただきました赤塚様をはじめ、関係各位の皆様へ深く感謝申し上げます。

また、貴社に伺った際にはソフトクリームを御馳走していただきありがとうございました。大変美味しく、今度はかき氷も食べてみたいと思います。

私は山形県出身で将来は県内に戻ろうと思っています。貴社と協力できる機会が訪れた際には、貴社の成長と発展に貢献できるよう尽力いたします。(S. M)

コロナウイルスの流行による外出制限で日本の飲食事業の多くが影響を受けましたが、それを新しい販売方法や新商品を考えるきっかけになさったことに感銘を受けました。また、Ice cafe 弘水では美味しいソフトクリームを食べさせていただき、ありがとうございました。山形や仙台に足を運んだ際は是非かき氷を食べに伺いたいと強く思います。

お忙しい中、各訪問の手配や、素晴らしい出会い場であった交流会の調整などにご尽力いただきました赤塚様をはじめ、関係各位の皆様へ深く感謝申し上げます。(Y. R)

趣のあるカフェで、濃厚な美味しいソフトクリームをいただけたことにも感謝申し上げます。また天童を訪れた際にはぜひ立ち寄らせていただきたいです。SNS の戦略や通信販売でのグッズ販売など、他の会社とは一味違う戦略にも魅力を感じ、惹かれました。逆境を新しいマーケティングの機会と捉えられたことにも驚きました。(K. D)

=====
お忙しいところにもかかわらず、企業訪問のお時間をいただきましたこと、改めてお礼申し上げます。未筆ではございますが、今後の貴社のご繁栄とご発展を心からお祈り申し上げます。

敬具



天童高原ファミリーランド（天童高原地域交流センター）では、毎年秋に「新そば祭り」が開催されている。そば打ち名人の工藤様（写真中央）はじめ、そば打ちの手ほどきをして下さり、訪問学生も自分で打ったそばを楽しむことができた。

豪雪が少なくなった現在スキー場をどのように憩いの場として創り出すことに全力を挙げている地域の方々の工夫と熱意を知ることができた。

天童高原地域交流センター TEL：023-657-3628 FAX：023-657-3602

郵便番号：〒994-0104 住所：山形県天童市田麦野1321



工藤様 挨拶



緑様 挨拶



市役所の方 挨拶



天童高原HP



天童市役所HP

出羽桜酒造株式会社

出羽桜酒造株式会社 営業部長兼社長室長 仲野 賢 様
(株)丸十仲野屋 代表取締役 仲野直美様に大変お世話になりました。
有難うございます。



出羽桜酒造株式会社前での集合写真 写真右より仲野 賢様、仲野直美様

出羽桜酒造株式会社



藤江ゼミナール32期

(I. Y / S. Y)

出羽桜酒造(株)訪問 ヒアリング・調査 まとめ抜粋

はじめに

今回私たちがフィールドスタディCで訪れたのは、山形県天童市であるが、その中で訪問させていただいた企業の一つが出羽桜酒造株式会社である。

明治25年(1892年)に酒蔵として創業しそれ以来、地元根ざした品質第一の酒造りを続けてきた。当時「吟醸酒」という言葉は一般的に知る人が少なく、鑑評会用のみ醸造されていたそうで、「吟醸酒の素晴らしさを多くの方に知ってほしい」という思いで、吟醸酒の普及に貢献してきた。現在では吟醸酒だけにとどまらず多種多様な酒を取り扱い、海外展開にも非常に力を入れている企業でもある。今回は、出羽桜酒造を沿革・現状・課題・展望の4つの観点から考察していく。

沿革

出羽桜酒造株式会社の歩み

1855(安政2年)	仲野清五郎が熊正宗醸造元として酒造業開始
1858(安政5年)	初代 仲野清次郎出生
1892(明治25年)	白梅醸造元として仲野酒造創業
1901(明治34年)	二代目 仲野清次郎出生
1930(昭和5年)	三代目 仲野清次郎出生
初代清次郎死去	
1953(昭和28年)	仲野酒造株式会社として法人化
1961(昭和36年)	四代目 仲野益美出生
1967(昭和42年)	新蔵・瓶詰工場完成
1970(昭和45年)	出羽桜酒造株式会社に社名変更
1971(昭和46年)	本社事務所完成
1975(昭和50年)	低温貯蔵蔵「千歳蔵」完成
1984(昭和59年)	二代目清次郎死去
1985(昭和60年)	中国に初輸出
1986(昭和61年)	初代「出羽桜研修生」研修開始
1988(昭和63年)	財団法人出羽桜美術館開館 配送センター完成

1990(平成2)年	山形蔵開設
1991(平成3)年	氷温貯蔵蔵「酒眠蔵」完成
1992(平成4)年	圧力密閉タンク導入
1993(平成5)年	三代目清次郎「山形県酒造組合連合会会長」就任 出羽桜美術館分館「斎藤真一心の美術館」開館
1995(平成7)年	山形県が酒造好適米「出羽燦々」開発
1996(平成8)年	脱酸素装置導入
1997(平成9)年	輸出本格化(フランス、ドイツ、オランダ) エコクール段ボール「出羽桜クール段」導入
1998(平成10)年	精米工場・氷温貯蔵蔵「天空蔵」完成
1999(平成11)年	アメリカに輸出開始
2000(平成12)年	三代目清次郎死去
2004(平成16)年	冷温貯蔵蔵「第二酒眠蔵」完成
2012(平成24)年	出羽桜美術館が公益財団法人に認定
2016(平成28)年	新瓶詰ライン完成
2018(平成30)年	新事務所完成 awa 酒協会に加盟
2019(平成31)年	県内10店舗と「亀の尾プロジェクト」始動 第1回蔵開き「感酒祭」開催
2021(令和3)年	リキュール免許取得 天空蔵の冷蔵庫増設
受賞歴について	
1969(昭和44)年	全国酒類調味食品品評会にてダイヤモンド賞受賞
1989(平成1)年	山形県産業賞受賞
1992(平成4)年	山形県斎藤茂吉文化賞受賞
2004(平成16)年	四代目益美「東京農業大学経営者大賞」受賞
2008(平成20)年	IWCにて純米大吟醸「一路」チャンピオン・サケ受賞 全国新酒鑑評会12年連続金賞受賞
2010(平成22)年	全米日本酒飲評会にて「桜花吟醸酒」最優秀10周年賞「エメラルド賞」受賞
2016(平成28)年	はばたく中小企業小規模事業者300社に選出 IWCにて純米酒「出羽の里」チャンピオン・サケ受賞
2017(平成29)年	地域未来牽引企業に認定
販売について	
1980(昭和55)年	「桜花吟醸酒」発売
1982(昭和57)年	生酒・長期熟成酒発売
1983(昭和58)年	おり酒「春の淡雪」発売
1992(平成4)年	発泡性清酒醸造開始 低アルコール清酒「水面音」発売
2005(平成17)年	発泡性吟醸にごり「とび六」発売
2007(平成19)年	「吟醸缶」発売
2009(平成21)年	純米酒「出羽の里」発売
2010(平成22)年	スパークリング清酒「咲」発売
2011(平成23)年	英国王室御用達ワイン商BB&R社での販売開始
2012(平成24)年	特別純米酒「山麩」発売 純米吟醸酒「つや姫」発売
2016(平成28)年	純米大吟醸「雪女神 三割五分」発売
2018(平成30)年	純米大吟醸「雪女神 四割八分」発売 貴醸酒「SWeeeeT」発売 麴甘酒発売
2019(平成31)年	スパークリング日本酒「AWA SAKE」発売
2020(令和2)年	桜花吟醸酒40周年記念酒発売 純米大吟醸「雪若丸」発売
2021(令和3)年	とろけるやまがた「ラ・フランス・もも・ぶどう・りんご」発売 純米大吟醸「山田錦 四割八分」発売 伝統製法シリーズ「山麩・生酛仕込み」発売

課題

- ①変化する消費者の嗜好
- ②デジタル化とテクノロジーの活用
- ③国際市場への展望
- ④持続可能性への取組み
- ⑤地方における人材不足

これらの課題を解決するためには企業のイノベーションが必要になってくるが、日本酒という日本の伝統的であり大切な文化を守っていくことも重要である。その中で新しい価値を創造していくことで、日本酒業界の発展につながっていく。

展望

- ①後継者の確保
- ②コロナ禍以後について
- ③海外展開について
- ④「良いお酒」とは？

出羽桜酒造 株式会社様への御礼状抜粋

拝啓

向暑の候、貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。
先日はお忙しい中、訪問の機会を設けていただきまして誠にありがとうございました。

=====

優れた考え方と創造性、貴社社員の方々の情熱と専門知識に触れ、大いに刺激を受けました。

実際に働いている皆さんの表情を見ていると、お客さまのためにベストを尽くそうと努力をされているのが分かりました。

また会社の経営方針と会社の概要について、私の至らない質問にも丁寧に答えてくださってありがとうございました。

貴社の成功には、コンテストでの優勝をはじめとする素晴らしい経営陣や優秀な従業員の方々の尽力があることを再確認しました。私は、今回の訪問を通じて得た知識や考え方を活かして自身のキャリア目標をより明確にし、将来的には貴社のような優れた企業で貢献できるような人材を目指してまいります。

私は山形県出身で将来は県内に戻ろうと思っています。貴社と協力できる機会が訪れた際には、貴社の成長と発展に貢献できるよう尽力いたします。(S. M)

このような形で各地の企業様を訪問させていただくのは、今回で2度目ではありますが、山形という土地の温かさを感じました。今回の訪問につきましてはかなり深く出羽桜酒造様を理解することができ、非常に有益な機会となりました。

工場見学では日本酒が出来上がる工程の全てを見ることができ、今まではなんとなく飲んでいただけの日本酒の製造方法が理解できてとても興味深かったです。1番衝撃だったのは麴を製造する際に冬でも麴ができるように30度を超え湿度も高い部屋で作業していたという点です。冬でも半袖で作業しないと行けないという点がとても意外でした。(S. S)

=====

お忙しいところ企業訪問のお時間を頂いたこと、改めてお礼申し上げます。
末筆ながら、今後の貴社のご繁栄とご発展をお祈りしております。

敬具

株式会社天童木工

社名 株式会社 天童木工
創設 1940年（昭和15年）6月12日
資本金 3億円
従業員数 294名（2022年4月現在）
代表者 代表取締役 加藤幸男
生產品目 家具、成形合板、合成樹脂家具、自動車木製内装部品、各種木製品、室内装飾一般





生誕地として、ブランドを支える土壌として、

四季折々の変化に富んだ舞鶴山の景観 明治の初頭より歴史を連ねる由緒ある温泉地など
美しい自然と数々の名所を誇る山形県天童市は古くから将棋の駒をはじめとする木工業の
盛んな街としても知られています。

「山形の人間が、天童の人間が作るから価値がある」(同社HP)

先人たちにこう言わしめた、山形の職人気質は天童木工で働く職人の誇りであり、かつブランドです。
1940年の創業から今日まで、私たち天童木工は誕生の地、天童から、数々の製品を送り出しています。

沿革

- 1940 (昭和15年) 天童町(旧)他10ヵ村の大工・建具・指物の業者が集まり、
天童木工家具建具工業組合を結成
- 1941 (昭和16年) 弾薬箱など軍需品を製造
- 1942 (昭和17年) 有限会社天童木工製作所を設立、資本金3万5,000円
- 1945 (昭和20年) 木製おとり機戦闘機を製作 終戦、手持ち材料で、戸棚・飯台・流し台などの製造を開始
- 1947 (昭和22年) 高周波発振装置を導入、成形合板家具の本格生産に着手 東京都新橋に東京営業所を開設
進駐軍用家具を量産 創立7周年記念展示会開催、成形合板家具試作を発表
- 1948 (昭和23年) 株式会社に変更、資本金200万円
- 1949 (昭和24年) 一般民間向け家具を主力に製造第1回全国中小企業振興展で長官賞を受賞
- 1950 (昭和25年) 創立10周年記念展示を東京・高島屋で開催、成形合板家具を展示して注目される
- 1951 (昭和26年) 注文家具の受注が多くなり、販売先は東京を中心に拡大
- 1953 (昭和28年) 丹下健三氏が設計した 愛媛県民会館の客席イスを、成形合板で製造して、1,400脚納入
40トン油圧プレス設置
- 1954 (昭和29年) 資本金950万円に増資
- 1956 (昭和31年) 柳工業デザイン研究会展に出品する 成形合板製バタフライスツールを製作
- 1958 (昭和33年) 丹下健三氏が設計した静岡県体育館に、成形合板製客席イスを3,000脚納入、
成形合板の真価が認められた
- 1959 (昭和34年) 全国中小企業輸出振興展で、バタフライスツールと卓子が通商産業大臣賞を受賞
- 1960 (昭和35年) 第1回天童木工展を開催
- 1961 (昭和36年) 第2回天童木工展を開催し、同時に民間ではじめて、第1回天童木工家具
デザインコンクールを開催
- 1962 (昭和37年) 大阪出張所を開設
- 1964 (昭和39年) 第10回毎日産業デザイン賞を受賞 浜松町に東京支店新社屋を開設するとともに、
ショールームをオープン
- 1965 (昭和40年) フォームチェアショーを開催、発泡体家具を紹介
- 1966 (昭和41年) 福岡営業所を開設
- 1968 (昭和43年) 取締役社長大山不二太郎死去により、代表取締役社長に加藤徳吉、
代表取締役副社長に大山勝太郎就任 社名を株式会社天童木工に変更、新工場に移転
- 1969 (昭和44年) ビッグフォー・ファニチュア・ショーで新材料ABS製家具を発表
- 1970 (昭和45年) 創立30周年を迎え、第10回天童木工展を開催
- 1971 (昭和46年) 新しい事務家具シリーズOFグループ1を発表
- 1972 (昭和47年) 資本金を2億2000万円に増資
- 1973 (昭和48年) 代表取締役社長に大山勝太郎就任 資本金を2億5500万円に増資 第2工場完成

- 1974 (昭和 49 年) 資本金を 3 億円に増資 大阪支店新社屋を南堀江に開設
- 1975 (昭和 50 年) 新しい住宅用家具シリーズとして、HF グループ 1 を発表 電子加熱高速成形装置 (マイクロ波利用) を新設
- 1979 (昭和 54 年) 6 面圧縮プレスを新設、成形合板に新しい可能性をひらく
- 1980 (昭和 55 年) 数値制御の NC ルーターを導入 加工の自動化を進める
- 1981 (昭和 56 年) エグゼクティブ・オフィスファニチュアに新生面を開く EF シリーズを発表 座卓 (S-0228) が、1981 年度 G マークロングライフデザイン特別賞を受賞
- 1982 (昭和 57 年) 常陸宮両殿下 本社工場をご視察
- 1983 (昭和 58 年) 現代のアクティブなビジネススペースに対応する オフィス・システム・ファニチュア SF シリーズを発表
- 1984 (昭和 59 年) '84 天童木工展を開催
- 1985 (昭和 60 年) 図書館用家具 TL シリーズを発表
- 1986 (昭和 61 年) '86 天童木工展を開催 ギャラリーシリーズを発表
- 1987 (昭和 62 年) 三笠宮妃殿下 本社工場をご視察 第 3 工場完成
- 1988 (昭和 63 年) '88 天童木工展を開催
- 1989 (平成元年) 第 4 工場完成 乗用車用木目内装部品を本格生産
- 1990 (平成 2 年) 創立 50 周年記念、'90 天童木工展を開催 三笠宮寛仁親王殿下 本社工場をご視察 第五工場完成
- 1991 (平成 3 年) 東京新都庁舎に会議テーブル他を納入
- 1992 (平成 4 年) '92 天童木工展を開催 天皇・皇后両陛下 本社工場をご視察
- 1993 (平成 5 年) 天童木工五十年史「近代デザイン年譜」を刊行 製材工場完成 秋篠宮妃殿下 本社工場視察
- 1996 (平成 8 年) 「ペリアンチェア」を再現し、96 東京国際家具見本市で発表
- 1997 (平成 9 年) 福祉施設家具 KF シリーズ発表
- 1999 (平成 11 年) 5009 型イスとプライチェアを復刻発売
- 2001 (平成 13 年) 取締役社長に加藤昌宏就任 ISO9001 認証取得
- 2004 (平成 16 年) 天童木工家具デザインコンクールを開催
- 2006 (平成 18 年) Tendo Classics 発表 メゾン・エ・オブジェ 2006 (フランス) に山形工房として出品
- 2007 (平成 19 年) メゾン・エ・オブジェ 2007 (フランス) に山形工房として出品
- 2008 (平成 20 年) ミラノサローネ 2008 (イタリア) に山形工房として出品 メゾン・エ・オブジェ 2008 (フランス) に山形工房として出品 天童木工家具デザインコンクール 2008 を開催
- 2010 (平成 22 年) HISTORY OF TENDO MOKKO 展を開催
- 2013 (平成 25 年) 「建築家と天童木工」展を開催
- 2014 (平成 26 年) 「建築の内側 -天童木工を育てた仕事-」展開催
- 2015 (平成 27 年) 山形県家具工業組合主催「山と形」展へ参加 第 6 回ものづくり日本大賞「内閣総理大臣賞」を受賞
- 2019 (令和元年) 木材に難燃性能や防霉・防蟻性能などの機能を付加する技術「Roll Press Wood+」を開発
- 2020 (令和 2 年) 創立 80 周年記念事業として「TENDO JAPANESE MODERN /80 PROJECT」をスタート 第 55 回機械振興賞で「中小企業庁長官賞」を受賞
- 2022 (令和 4 年) 代表取締役に加藤幸男就任

ORIGINAL SERIES

Rall. DAN Souve Collection Mathsson Series Gallery Series Centro Series

PRODUCTS

High Type Middle Type Low Type Kids & Stool Office・Library・Assembly Hall

BUSINESS

自動車内装部品

KOYORI コヨリ

80 PROJECT 天童木工とジャパニーズモダン

Tendo Classics クラシックス



天童木工株式会社訪問記事 山形新聞 2023年6月11日付

株式会社 天童木工様へ 学生からの御礼状

株式会社 天童木工様

拝啓

向暑の候、貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

先日はお忙しい中、訪問の機会を設けていただきまして誠にありがとうございました。その優れた考え方と創造性、貴社のメンバーの方々の情熱と専門知識に触れ、大いに刺激を受けました。特に、御説明していただいたことの中でも、針葉樹の材木を加工して作る家具について、貴社の社会的責任や持続可能な経営への取り組みに感銘を受けました。

実際に働いている皆さんの表情を見ていると、お客さまのためにベストを尽くそうとプライドを持って努力をされているのが分かりました。

また、会社の経営方針と会社の概要について、私の至らない質問にも丁寧に答えてくださってありがとうございました。

貴社の成功には、コンテストでの優勝をはじめとする素晴らしい経営陣や優秀な従業員の方々の尽力があることを再確認しました。私は、今回の訪問を通じて得た知識や考え方を活かして自身のキャリア目標をより明確にし、将来的には貴社のような優れた企業で貢献できるような人材を目指してまいります。

お忙しいところ企業訪問のお時間を頂いたこと、改めて御礼申し上げます。

未筆ながら、今後の貴社のご繁栄とご発展をお祈りしております。

敬具 (S. M)



写真左は弾薬箱である。

「第二次世界大戦時、京王線明大前駅の名称は、「火薬庫前」であった。
京王電鉄の前身である「京王電気軌道」は、1913(大正2)年4月、笹塚・調布間の軌道路線を開通させ、その際に「火薬庫前」駅が開業した。この駅名は、付近に「陸軍省和泉新田火薬庫」が所在していたことから名付けられた。因みにこの火薬庫は、江戸時代に整備された五街道の一つである甲州街道沿いに、江戸幕府により1750(宝暦)年代に設置された「和泉新田御塩硝蔵(いずみしんでんごえんしょうぐら)：鉄砲・火薬の貯蔵庫」がその起源である。」(明大HP)



名横綱柏戸関にちなんだ「柏戸椅子」



自動車ハンドル

(株) 三浦食品 訪問 ヒアリング・調査

社名 株式会社みうら食品

同社の代表取締役 藤田健憲氏から説明を受け、試食もさせて頂いた。
同社の本社・工場・営業所の所在地、従業員数、営業品目は下記の通りである。

本社・工場 〒999-3725

山形県東根市大字沼沢 2030 番地 1 TEL. 0237-41-4100

東京営業部 〒177-0041 東京都練馬区石神井町 8-9-8 ハイツ築井 202 号室

直通 TEL. 03-3904-0960 資本金 2,000 万円

創業 1950 (昭和 25) 年 10 月 1 日 (1986 (昭和 61) 年 4 月 25 日、野川商事グループとして設立)

従業員数 28 名 (2022 (令和) 4 年 1 月現在)

営業品目 乾麺の製造・販売

(登録商標「蔵王」「蔵王の水車」「蔵王の白雪」「つるつる物語」他)

同社は現在、関連会社である野川商事グループの一社であるが、野川商事 (株) 社長代表取締役社長野川晶弘氏も同行して頂き、同グループの説明も頂いた。

同グループ内の会社は下記の通りである。

野川商事株式会社、株式会社野川ファーム、株式会社野川食肉食品センター、株式会社天童給食センター、山形互助センター、株式会社野川ガス住宅設備

株式会社みうら食品の沿革は下記の通りである。

沿革

1950 (昭和 25) 年 10 月 山形市宮町に「三浦食品工場」として設立

1958 (昭和 33) 年 7 月 看板商品である蔵王そばの「蔵王」を商標として登録。
「蔵王そば」が当社の主力商品となる。

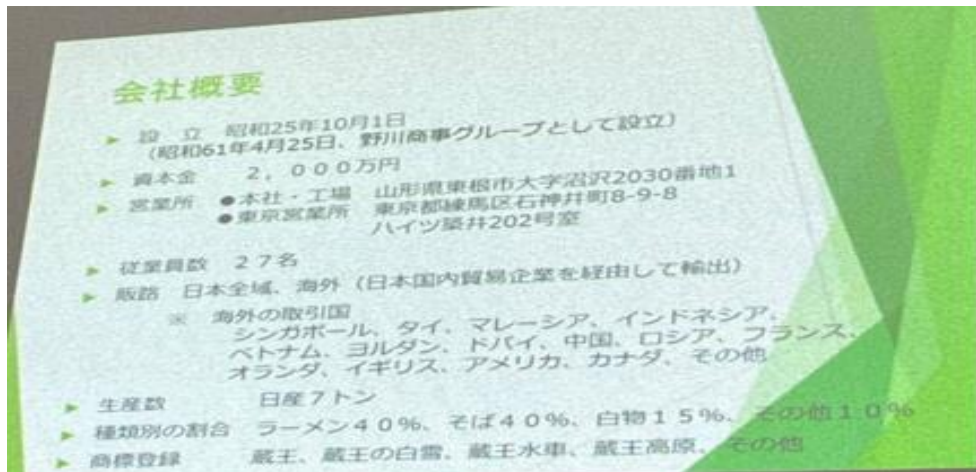
1975 (昭和 50) 年 5 月 工場を山形市宮町より北町に移転し、乾麺専門工場とする。

1986 (昭和 61) 年 7 月 野川商事グループとして設立。資本金 2,000 万円。

2008 (平成 10) 年 10 月 現在の所在地となる新工場 (本社) が東根市沼沢に移転。

同社の主要製品は、乾麺 (登録商標「蔵王」「蔵王の水車」「蔵王の白雪」「つるつる物語」他) であるが、京王線明大前の構内にある高幡そばの鳥中華も同社製のものである。

蔵王そばを看板として 1950 年にスタートした「三浦食品工場」であるが、1986 年に野川商事グループとして設立された「みうら食品」は、従来の乾麺専門工場から脱皮し、その技術等を活かしながら、意欲的な商品の企画・販売を行っている活気ある会社である。



同社 PPT 資料



同社半被 賞状等



数々の製品とその発信 (同社 PP 資料)



京王線明大前駅構内 高幡そば 「鳥中華」(同社製品)



また、新製品として、同社監修「烏中華せんべい」もある。観光土産企画・卸の㈱紅花路から同社「烏中華」の味を再現した煎餅を企画し、6月中旬から県内主要観光施設、その後、県内のお土産店を中心に発売されている。



「本商品では一般的に烏中華にトッピングされる鶏肉、揚げ玉、海苔などを練りこむことにより弊社烏中華の味を再現。加えてトッピングとしてもおすすめしている胡椒を効かせる事で決め手にスツと鼻に抜ける風味を生み出し、「まさに烏中華だね！」というところによようやくたどり着きました。」とのことである
(同社HP)

株式会社 みうら食品様へ 学生からの御礼状抜粋

拝啓

向暑の候、貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

先日はお忙しい中、訪問の機会を設けていただきまして誠にありがとうございました。

実際に働いている皆さんの表情を見ると、お客さまのためにベストを尽くそうとプライドを持って努力をされているのが分かりました。

会社の経営方針と会社の概要について、私の至らない質問にも丁寧に答えてくださってありがとうございました。

また、訪問の際には素晴らしいお土産と、大変美味しい冷やし烏中華を御馳走になりありがとうございました。実は、私は山形出身で、みうら食品様の商品はそばや烏中華をはじめ東京に持って行って日々食べさせていただいております。普段からお世話になっているみうら食品様に親近感を持って製造現場を見させていただき、とても楽しい経験となりました。

私は将来、県内に戻ろうと思っておりますが、貴社と協力できる機会が訪れた際には、貴社の成長と発展に貢献できるよう尽力いたします。(S. M)

このような形で地方の企業を訪問させていただくのは私たちにとって二度目のことで、私自身前回の訪問よりも有意義なものにできたと感じます。大学の教室にいただけではなく実際に見学させていただくことで自分の中に新しい視点を得るとともに、みうら食品様の事業について深く理解することができ、非常に有益な体験となりました。

みうら食品様の訪問では、お話を伺うだけでなく工場の見学もさせていただき、麺づくりの設備を実際に見ることで貴社の製品に対するこだわりを感じることができました。また、冷やし鳥中華をご馳走になり、最後にお土産もいただき、本当にありがとうございました。東京に帰り、家で早速一ついただきましたが、本当に美味しかったです。

コロナ禍での巣ごもり需要に対応するために製品や販売を工夫する姿勢がとても印象的でした。私自身、将来は食品に携わる仕事がしたいと考えているため、今回の訪問で学んだ食品へのこだわりや販売の工夫を今後に活かしていこうと思います。(U. R)

お忙しいところ訪問のお時間を頂いたこと、改めてお礼申し上げます。
末筆ながら、今後の貴社の繁栄とご発展をお祈りしております。

敬具

天童市異業種交流会の皆様方との夕食会



そば打ち名人・工藤先生と



出羽桜 仲野様と



天童市異業種交流会の皆様と夕食会

6月10日(土) 酒田市移動

庄内平野 田んぼ



JR 酒田駅



酒田駅構内 新庄まつり山車



山居倉庫見学



成果は各訪問企業の沿革や感想・御礼文に記載しているが、グローバル化やその揺り戻しなどの環境下、技術、新製品、販売方法・マーケティング等において工夫を凝らし、その成果を出している天童市内企業にヒアリングを行い、具体的な工夫を社長様はじめ経営トップクラスの方々から御聞きすることができた。また、物づくりの現場を見ることができ、ZOOMやVTRでは掴めない「感覚」や「実感」「認識」を得ることができた。

天童高原地域交流センターでは、そば打ち体験（初めての学生も含む）を行った。

苦勞しながらも、工藤先生の助けを頂きながら無事そば打ちを行えた。その後、同センター食堂で自分の打ったそばを美味しくいただいた。

天童高校への訪問では、高橋校長先生や顧問の先生方の御配慮もあり、生徒会の皆様、家庭科クラブの皆様の発表と交流を行う機会を得た。交流を通して天童高校の生徒さんの活動や天童市、山形県について知ることができ、その後の、明治大学経営学部・藤江ゼミとの共同の取り組みのスタートを切ることができた。

異業種交流会（野川会長、赤塚前会長、出羽桜仲野様、鞍掛先生(医師)等)では、皆様や天童高校高橋校長、長谷川喜久様、天童市役所の方々との御話しや交流を通じ、今回のフィールドスタディの「到達目標」である、経営者、リーダーの哲学、経営戦略、人材育成、地域産業政策等について学ぶことができた。また、企業現場や地域の最前線の呼吸を体験し、「ものづくりの心」を感じることができた。

参加した学生には、今回の経験や学修にさらなる経験や知見を重ね、「ものづくりの心」を具体化する力を形成していく意識が形成されたと思う。

専任教授 藤江 昌嗣

(参考記事：作成したパネル原稿など)

果樹園に囲まれた高校生が考えた

さくらんぼハッカあめ

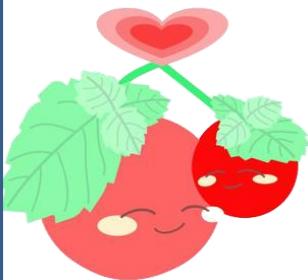
あまさ
ひかえめ

さくらんぼ
cherry &

高揃薄荷
Japanese mint



スッキリ



H26 さくらんぼミント水 考案 → R5 バージョンアップさせたい!

フィールドワークで明大生と交流

明大生が作った北見ハッカのミントキャンディーをヒントに!



『さくらんぼ薄荷あめ』



高揃薄荷店さん



大山製菓さん



明治大学藤江ゼミ

あめ開発に向けた出前講座

明治大学生とオンライン交流