

今回は 夏休みに行われた関ジモト大学 の報告（その14）です。

◇ オンラインセミナー「関ジモト大学2021 online」

今年度は、昨年度に引き続きオンラインセミナーを実施しました。関市で活躍する「せき・まちづくりNPOぶうめらん」が主催する「関ジモト大学online」の場をお借りして、関市内の45企業と各企業のSDGsに関わる取り組みについての話を聞き、生徒が意見交換を行いました。

◇ 企業紹介

【株式会社 大野ナイフ製作所】

大正5年（1916年）に創業以来、培ってきた様々な伝統技術と職人技の蓄積に最先端のテクノロジーを融合させ、最高級の美術工芸品ともいえる「魅せる包丁」を開発・製造、主に欧米の富裕層向けを狙った包丁を製造。



【HP】 <http://l.onoknife.com/top/>

SDGs	取組中				今 後 の 目 標						

◇ 関ジモト大学を受けて 生徒の感想

・まず驚いたことはナイフを作るときに職人さんだけで作るのではなく最先端テクノロジーと融合させて製作をしていることです。刃物やナイフなどを製作するときは全て人の手によって作られていると考えていたので凄く驚きました。すでに身近な所で科学技術を使っているのを実感しました。また大野ナイフ製作所さんはSDGsに向けて様々な取り組みをしていることが分かりました。7番では太陽光発電を設置したり環境に良い炭化水素ペーパーを使用したりしていることが分かりました。他にも8番や9番など様々な課題に向けて取り組みをしていることが分かりました。

・大野ナイフ製作所では、SQR というものを取り入れていました。具体的に言うと、データを吸い上げるコンピューターを使い、本当だったら十万円ほどするMB作成を社内で行うことができるようになっています。また、ペーパーレス化にも取り組んでいます。そのためにIoTを導入した結果、現場からは、「作業者のレベルがわかりやすくなり、社員育成に役立つ！」などの声が上がっていた。SDGsの取り組みについては主に3.5.7.8.9.12を行なっていることがわかった。

・刃物生産とSDGsの活動をつなげていて、良いと思った。電子ペーパーによるペーパーレスや、最先端テクノロジーで自動化し分析することで効率化し、残業を80%少なくしたのはすごいと思

った。特に興味深かったのは社員へ向けてヘルシー弁当の提供や、給食費補助をしていること。ヘルシー弁当は1食220円と安く、給食センターから企業に送られ、減塩にもなっていてバランスのとれた健康的な食事が取れるため、多くの企業がこの制度を取り入れた方が良かったと思った。

・IoTとの連携によって刃物をどうやって作っているのか知ることができたし、コロナ禍の取り組みやSDGsの取り組みなども面白かった。特に、簡単な作業は機会に任せて専門的な高い技術が求められるのは職人がやるという、機械と分業しているというのに興味がひかれた。ペーパーレスというSDGsの取り組みも知ることができた。芸術的な刃物に一度触れてみたいと思った。

・刃物を作るのに100工程ほどあり、ボードを活用し、例えば進み具合が悪いところは赤、良いところは青で表示されどの工程でどのような改善をすればいいのかが一目で分かるようになっていて凄いなと思いました。また、刃物を作るには凄く高度な技術をもった職人さんがいて、コマ何mmの単位の精度で研磨するというのが凄いなと思ったし、時間も5箇所の研磨で3~5分で終わらせてしまうというのに驚かされました。コロナで刃物の需要が増え、上がった売り上げによって従業員さんにボーナスという形で与え、モチベーションupを計らっていただいているほどと思いました。

・SDGsについては刃物を作る時に出る削りカスが溜まる機械の清掃が一番環境にやさしいものを使ったりしていることや、使う責任、作る責任というところで、刃物は凶器になりうるので、安全に配慮して作られていることもわかりました。

・僕の中での刃物会社というのは、古来からの伝統を重きにおいて、生産しているものだと勝手に思っていたが、実際は、もちろん職人の技術もあるが、それに加えてMB（モーションボード）[生産状況をリアルタイムで伝えてくれるもの]などをはじめとする最先端technologyを利用していた。これからはSDGsに向けてどこの会社も取り組んでいかないといけないし、働き方改革などの雇用問題もあると思うので、今後将来の職について考える時、自分の興味がある仕事に加えて、上の2つのことにも焦点を当てて真剣に考えていこうと思いました。

・僕はナイフのことについてあまり詳しくなかったですが、ナイフの製造過程や職人さんによる技術継承など、いろいろなことを知ることが出来ました。高級ナイフの製造ということで、海外の富裕層向けということには驚きました。また、海外の富裕層はナイフを飾るという日本とは違った文化があるということに興味深いなと思いました。100年以上ある大野ナイフさんの歴史の一端に触れた感じがして楽しかったです。

・大野ナイフ製作所さんは一からITを導入してさらにそれを駆使して、社内の働き方改革ができていて凄いなと思った。また、SDGsについてもジェンダーの平等や健康などさまざまな取り組みを行っているので僕もFRHの活動に生かしていきたいと思いました。

・大野ナイフ製作所さんのお話では、職人さんはナイフの研磨に3から5分しかかからないことや、主にアメリカに向けて販売していることなど、興味深い内容がたくさん聞けたので、関の魅力を再発見できてとてもよかった。

・職人としてのプライドを持ち、長年の経験で得た技術で丁寧かつ芸術にも優れた包丁を作っているなんてすごいなと思ったし、それを極めるのはかなり難しいのだなということがよくわかりま

した。会社の利益を求めらるなら SDGs などやらなくていいのにそれをやるということは、これからの地球のためや社員のために、利益など惜しまず、政府の要請に協力して社会に貢献していることがわかりました。高級な刃物も品質がいいので需要が高まれば良いと思った。

・大野ナイフさんは包丁に対する意識がものすごく高く、一本一本妥協を許さない所が印象的でした。また SDGs についても何個かに絞って取り組むのではなく、全ての項目について取り組もうとしていて、すごいなと思いました。また説明も分かりやすく、ボードを使って専門的な言葉も簡単な言葉にして話されていたので理解が深まりました。改めて大野ナイフさんの包丁に対する意識の高さを理解することも出来たので良かったです。