

鈴秀四季



No.75
Autumn
2024



あき うらら
秋麗

秋晴れの朝、うららかで心地よい風が若人たちの頬をかすめていく。
小春日和の空、色づきはじめた木々の葉と競うように
十色の紙吹雪が舞い上がる。さあ、穰りの祭の始まりだ。

豊田市の芋母祭り「花吹雪」撮影：OB 小新井治朗さん

第12次中期3カ年計画

変わるんじゃない、変えるんだ

鈴秀工業株式会社

「100周年は通過点に過ぎない。

次の100年に向かうため、今やるべきことをやろう。」

第12次中期経営計画(2025-2027)を策定しました。今回のスローガンは「変わるんじゃない、**変えるんだ**」。精密異形磨棒鋼のリーディングカンパニーとして、“待ち”ではなく“攻め”の姿勢を崩さず、今日出来る最善をすぐにやる。誰にも負けない努力をする。自分たちの仕事を、「鈴秀だからこそ出来る」というステージまで、強い意志を持って昇華させていく。このスローガンにはそんな想いが込められています。変化は常に起こっています。その変化に流されていくのか、飛び込んでいくのか、それとも変化自体を作り出していくのか。我々は、今日より明日、明日より明後日と創意工夫を積み重ね、常に挑戦し続けることによって“変えて”いける会社でありたい。

さらに、この“変える”は、チェンジではなく、トランスフォームとしたい。最近良く聞く単語ですが、「大きな変化を作る」、「劇的に変える」というニュアンスだそうです。劇的に変えるため、経営方針として4つの変革を進めていきます。

- 人の変革 ⇒ とともに成長しよう、常にアップデートしていく
- 価値の変革 ⇒ 他に替えられない価値を提供する
- 会社の変革 ⇒ もっと家族に誇れる、胸を張って自慢できる会社に
- 仕事の変革 ⇒ 事業領域の拡大、ワクワクするものづくりを行う

例えば人の変革では、年齢に関わらず頑張った分だけ評価される制度づくりや、より多くの成長できる機会の提供、取引先様とのゲストエンジニア派遣・受入制度など。価値の変革では、仕入れ先様・取引先様との協業による完成品提案、自社金型を活用した複雑な異形製品の拡充、生産リードタイムを半分に短縮するなど。会社の変革では、業界一環境に優しい企業となる施策、本社食堂・事務所のリニューアルなど。仕事の変革では、生産ラインの自動化、既存技術を活かした新しい分野展開など。このすべての変革は、社長方針を基に部門長方針へ落とし込まれています。そして各部での日々の活動によって進んでいきます。今までのあたりまえは全て取っ払い、ともにワクワクするものづくりをしていきましょう。

3ヶ年の最終年度には、100周年を迎えます。そして次の100年に向かうため、本社工場のリニューアル構想を含め、これからもどんどん攻めていきます。この3年は非常に重要。積み重ねてきた歴史を活かし、今、そしてこれからのことを見据えて“変えて”いきましょう。



代表取締役
鈴木 雅貴

紅葉

■水沢もみじ谷 (三重県四日市市)
見ごろ：11月下旬～12月中旬
三重工場から車で20分ちょっとのところ、百人一首にも詠まれた自然豊かな美しい紅葉スポットがあります。このあたりでは珍しく、12月に見ごろを迎えるため、今年もシーズンを逃してしまつた…！というときにぜひ思い出してください。紅葉のトンネルや、谷底を埋める真っ赤なもみじ。見渡す限りの自然に、きっと心がやすらぎます。他のところより比較的人が少ないので、ゆったりと紅葉を楽しめますよ。

■香嵐渓 (愛知県豊田市)
見ごろ：11月中旬～下旬 もみじ祭り：2024年11月1日金～30日出
愛知No.1紅葉スポットとして名高い香嵐渓。その美しさを目見ようと全国から人が集まるため、毎年なかなかの渋滞を引き起こします。土日や日中はやはり混雑するので、平日や早めの時間がのびる目。もみじ祭り期間中は21時までライトアップも行われており、昼間とはまた違った幻想的な景色が見られます。その他にも猿回しやチンドンパレード、よさこいパフォーマンスなどのイベントが開催され、にぎやかな雰囲気にあふれています。敷地内には五平餅やうどんなどのお店もいくつかあるので、美しい景色を眺めながらお腹も満たしたい方にもぴったりです。こういったところまで食べるものって格別に美味しいですよ！

秋に食べたいものと言えば…そう、焼き芋です！落ち葉を集めて、焼く光景は見られなくなりりましたが、今も変わらず愛され続け、焼き芋フェスというイベントまで開催されています。焼き芋はホクホク派とねっとり派に分かれると思いますが、自分の好きなタイプのおいもが分からない、という方はこちらの図をご参考にしてください(^ ^)



■やきいもフェス 東京 (TOKYO) 2024
開催日時：2024年11月1日金～10日日
会場：中野四季の森公園 (東京都中野区)
■やきいもフェス 大阪 (OSAKA) 2024
開催日時：2024年11月8日金～11月17日日
会場：大阪城公園 (大阪府大阪市)
焼き芋はもちろん、最新の焼き芋スイーツ&焼き芋ナシが満載！今年はアルコール類の提供も始まるようです。一部注目のメニューが事前公開されていたのでご紹介！

秋の味覚

- ・産地直送！熟成紅はるが&ミルクスイーツ
【The 3rd.Shibuya×千し芋農園川上】
- ・焼き芋まるごと煎餅【しあわせのわごん】
- ・熟成蜜やきいもスムージー【Smoothie & Bowl TUNE】
- ・さつまいもの酢豚【香港点心楼】

■第10回山鹿和菓スイーツフェア
開催期間：2024年9月1日～11月30日出
会場：熊本県山鹿市内38店舗
山鹿市は菓の生産量西日本No.1。各店舗で、期間限定の和洋菓スイーツが味わえます。抽選で豪華景品が当たるスタンブラリーも実施！

■長門峡 (山口県山口市)
見ごろ：11月上旬～中旬
萩市と山口市にまたがる阿武川沿いの渓谷で、大正12年(1923年)に国指定の名勝に選ばれています。一年を通して美しい景色が見られますが、中でも秋の紅葉は、長門峡が最も美しくなる時期とも言われています。竜宮淵(萩市川上)から道の駅「長門峡」にかけて約5.1kmの遊歩道があり、ところどころに名所があります。歩きながら巡っていくのもいいですね。紅葉シーズン中は例年、シャトルバスが出ています。疲れたときも安心です。散策した後は、近くの道の駅長門峡「くんのだいち」であとう牛を使ったすき焼きや牛丼、阿東米の米粉や長門峡梨を使用したソフトクリームで素敵な旅の締めを。



■第31回 美濃和紙あかりアート展
開催期間：2024年10月13日～12月1日
会場：うだつの上る町並み (岐阜県美濃市)
1300年の歴史を誇る「美濃和紙」の再生と町の活性化、ブランド化を目的として、40年前から始まりました。和紙で作られているとは思えないほどの繊細で巧みな作品の数々にあかりが灯されているその光景は、見る人の心も温かくしてくれます。あかりアート展が開催される間には、街角コンサートや地元の特産品が並ぶ売店、伝統芸能「美濃流し仁輪加」の上演などのイベントも実施されます。現地まではなかなか行けないという方は、公式サイトで歴代の大賞作品や、WEBあかりアート展として、様々な作品の写真をみることも出来ますので、ぜひのぞいてみてくださいね。

■関門海峡キャンドルナイト
開催期間：2024年11月16日出・17日日
会場：門司港レトロ、下関エリア (福岡県北九州市、山口県下関市)
門司港レトロと下関市唐戸エリア、下関市駅前などで計3万個のキャンドルが灯されます。門司港では、キャンドルライブ、イルミネーション点灯式、ナイトマーケットなどが行われる予定です。

あかりで癒される

■第6回 小倉城 竹あかり
開催期間：2024年10月25日金～11月4日月
会場：小倉城 (福岡県北九州市)
日本有数の竹林面積を誇る北九州市は、「合馬たけのこ」と呼ばれる高級たけのこの産地である一方で、放置竹林や竹林被害がありました。この状況を打開すべく、伐採した竹で竹灯籠を作ったことが、このイベントの始まり。天守閣周辺には3万個の竹灯籠が並び、小倉城が幻想的な雰囲気になります。17時の点灯時には、参加者自ら、灯籠に火を灯すことができますよ。



■アウトドアの達人入門編
～焚火で焼きマシュマロ体験
開催日：2024年12月1日
会場：大野極楽寺公園 (愛知県一宮市)
焚火を囲んで焼きマシュマロが体験できます。ファイヤーライターを使用した火起こしチャレンジも。

■アサマ狼煙
開催日：2024年11月9日出
会場：北軽井沢ウィークグラス (群馬県吾妻郡)
焚火好きによる焚火好きのための祭りとして、毎年全国から焚火が集まり、好きな食材を焼いて食べるのが醍醐味。フードやお酒の販売、鍛冶体験などのワークショップも用意されており、焚火イベントとしてはかなり大規模なものとなっています。

焚火

各クリスマスイベント

■「アリタ・マシュマロ・クリスマス」
開催期間：2024年12月14日出～15日日、12月21日出～22日日
会場：アリタセウ (佐賀県西松浦郡)
こちらは、なんと有田焼とマシュマロをテーマとした珍しいイベント。有田焼の特徴である白と藍をテーマとしたイルミネーションに彩られた会場には巨大マシュマロツリーが設置され、マシュマロ狩りや焼きマシュマロ体験が出来たり、マシュマロを使ったコードやドリンクも用意されていたりマシュマロ尽くし。マシュマロツリーって、マシュマロ狩りって何？って気になってきませんか。クリスマスマーケットやステーションイベントも開催されるので、子供から大人までみんなで楽しむのこ間違いないです。

■「クリスマスアドベント」
開催期間：2024年11月1日金～12月25日水
会場：博多駅、天神駅周辺数カ所 (福岡県福岡市)
博多、天神、中洲と10年間にわたり拡大してきた「福岡クリスマスマーケット」が、今年は「クリスマス アドベント」として天神中央公園、資資館前広場、福岡大名ガーデンシティにも広がります。「アドベント」とはクリスマスまでの準備期間のこと。4週間前からツリーの準備や、アドベントカレンダーでお菓子や贈り物が入った小さな引き出しを開けてカウントダウンを行います。各地でクリスマスマーケットやイルミネーション、イベントが行われ、かなり大規模に開催されるので、クリスマス気分をたっぷり味わえます！

クリスマス

各クリスマスマーケット

■「クリスマスマーケット in 大阪 てんしほ 2024」
開催期間：2024年11月29日金～12月25日水
会場：天王寺公園 (大阪府大阪市)
昨年初めて開催され、25日間で20万人以上が訪れたという盛況ぶり。今年は初出店の7店舗を含む約24店舗が出店します。本場ドイツさながらの雰囲気の中、グリューワイン(スパイスの入ったホットワイン)やホットココア、ドイツフードやスイーツ、クリスマス雑貨のショップが並び、キャンドルやスノーードンを作るワークショップも開催されます。

■「Christmas Market in 横浜赤レンガ倉庫」
開催期間：2024年11月22日金～2024年12月25日水
会場：横浜赤レンガ倉庫、赤レンガパーク (神奈川県横浜市)
横浜の街並みと赤レンガ倉庫をバックに、高さ約10mの巨大ツリーがお出迎え。イルミネーションに彩られた会場内には、本場クリスマスマーケットの象徴でもある「ヒュッテ」(木の小屋)が並びます。今年のショップ数は過去最多の58店舗で、様々なドリンク、フード、グッズが集まります。予約は必須ですが、完全個室の「プレミアムラウンジ」も用意されており、海とツリーを眺められる特等席で、人混みを避けて食事を楽しむことも。横浜にある5つのラグジュアリーホテルと連携した、「優先入場チケット」と「プレミアムカップ」がセットになった「オリジナル宿泊プラン」もあります。当社で利用できる「横浜ベイコート倶楽部」も対象となっていますので、ぜひご利用ください！

■なばなの里 (三重県桑名市)
開催期間：2024年10月19日出～2025年6月1日
東海地方では知らない人は少ない有名スポット。行ったことのある方も知らないでいてほしい。一番の見どころは、毎年テーマが変わり、ストーリー性のある動きが楽しめるエリア。昨年はピラミッドがテーマとなっていました。(写真)その他にも、200メートルに渡る光のトンネルや、花や木々のライトアップもぜひ見て欲しいです。また、富士山型の移動展望台「アイランド富士」に乗ると、園内全体を上から見る事が出来るのでこちらもおすすめ。近くにある長島スーパースンドは、組合の割引が適用できます！昼間は遊園地で遊び、夜はなばなの里でイルミネーションを楽しむ、そんなプランもいかがでしょうか。



■国営讃岐まんのう公園 (香川県仲多度郡)
「ウインターファンタジー」
開催期間：2024年11月23日出～2025年1月13日月
四国最大級！昼間は広大な公園としてみんなに親しまれている場所が、夜になると一変。イルミネーションに包まれます。広大な土地を生かした約3万2,000㎡のグランドイルミネーションや、高さ10メートルのシンボルツリー、他にはない4,900個のシャパンバンワに昇竜の滝のライトアップと気になるところがたくさん。日中は園内をサイクリングしたり、BBQをしたりと一日を通して楽しめます。ドッグランもあるのでワンちゃん連れの方も安心です。



■足利フラワーパーク (栃木県足利市)
開催期間：2024年10月18日金～2025年2月16日日
日本三大イルミネーションの1つと呼ばれており、2022年には全国1位にも輝きました。100,000㎡の園内に500万球の電球を利用しており、その壮大さは一見の価値あり。季節ごとに、花とのコラボレーション、クリスマス、ニューイヤーとテーマが変わることも面白いところ。少し遠いですが、一度は見てみたい！

冬にイルミネーションが開催されるのは、日没後の時間が長いことや、空気中の水分・塵が少なく光がはっきり見ることが理由です！

イルミネーション

ゆきえ ネエさんの 健康イノベーション

正しい歩行は、足の裏の健康から

～ウオノメ・タコについての豆知識～

長かった猛暑続きの夏が終わり、ようやく朝晩が涼しくなってきました。
鈴秀工業にとって秋の訪れは、新年度の始まりでもあります。読書に、スポーツに、行楽にと何かを始める、何かが始まる予感の秋。健康相談室にも「涼しくなってきたから、ウォーキングを再開するんだ」なんて声も聞こえてきます。



ところが、先日行った『歩行基礎力測定会』の際、「あ痛！ ウオノメが…」という呻き声。これじゃ、正しい姿勢で歩くのも困難。今回はこのウオノメについて解説してみます。
ウオノメの正式名は「鶏眼(ケイガン)」。足の裏の局部的に角質が分厚くなって円状に堅くなった状態。その中心にできる芯の部分がニワトリの眼に似ている所から名づけられました。一般的には「ウオノメ」と呼ばれています。それと同様に芯を伴わないものの角質が厚く広がった状態を「胼胝(ペンチ)」、すなわち「タコ」と称されます。



うおのめ

直径5～7mm程の大きさで、皮膚が固く、中心に“魚の目”のような芯が見える。外側が盛り上がっていて、内側がやや凹んでいる。

特徴

一定部位に繰り返し圧迫刺激が加わり、角質が厚く芯のようになって中心に向かって楔(くさび)状に食い込む。

痛み

圧迫や歩行などに伴って、楔(くさび)状に食い込んだ角質の芯が神経を圧迫して痛みを感じる。

できる場所

通常大人の足の裏や足の趾(ゆび)などにできる。

原因

靴が合わないと起こることが多い。

タコ

刺激を受けた辺り全体の皮膚が少し黄色味を帯びて、厚く硬くなだらかに盛り上がっている。

特徴

皮膚の一部が慢性の刺激を受けて角質層が厚くなる。

痛み

痛みがないことが多い。

できる場所

足の裏以外にもできる。ペンダコや座りダコ、赤ちゃんの吸いだこ等、生活習慣や職業やその人の癖などにより、身体のあちこちにできる。

原因

靴が合わない時に、体重が分散されず、皮膚への刺激が集中してしまうことで起こることが多い。

治療法

① 角質除去

医療機関で医師や看護師が、カミソリやメスを使って、硬くなった角質を慎重に削り取る方法。深く進行したウオノメに特に有効。

② 薬物療法

サリチル酸を含む軟膏やスピール膏を使用して角質を柔らかくし、その後、除去(剥離)する方法。市販薬でも治療可能ですが、深刻な場合は医師の処方薬が効果的。注意点は、薬剤がずれて健康な皮膚をふやかさないこと。

③ その他の治療(冷凍凝固療法やレーザー治療など)

液体窒素を用いてウオノメを凍結させ、中心の芯となっている細胞を壊す方法やCO₂レーザーを使用して角質を焼灼する方法など。



予防法 ～大切なのは靴選び、自分の足に靴を合わせる！～

- ・足の大きさは左右違うことを忘れないように！……必ず両足とも試し履きをしましょう。
- ・靴選びは夕方！……足は夕方頃にむくみやすい。それを基準に選びましょう。
- ・つま先部分の自由度がカギ！……指や爪が上に当たったり圧迫されると危険。5本の指が自由に動かせるだけの空間、つま先から1cmほど余裕が目安。
- ・足の甲の部分で靴と固定……甲を覆う面積の大きい靴は足にフィットしやすい。ひもでぴったり調節できるものが理想的。足の甲が覆われていない靴などは、足首や足の甲部分にストラップなどが付いているものを選ぶと良いでしょう。
- ・靴を長い時間、履き続けな！……休憩時には靴を脱ぎ、足の指を閉じたり開いたりしてほぐすことを心掛けましょう。



ある日のウオノメものがたり

20年程前のこと、左足親指付け根のウオノメの痛みに日夜悩まされていました。薬も、整形外科も改善はみられませんでした。そんな時、部下に紹介された皮膚科。ダメもとで訪問したが、対応してくれた院長は、強面で不愛想。あつと言う間の診察は30秒程でした。指示された別室で看護師さんが取出したのはカッターナイフの刃。ウゲっと逃げたい気持ちを抑え、覚悟して差し出した足。ところが、申し訳ないほど丁寧に、ゆっくり少しずつ削ってもらうこと約1時間。すっかり固い部分は取り除かれ、何の違和感もなく歩けます。芯の部分も取り除かれたので、現在に至るまで再発はありません。本当に助かりました。

登場人物紹介 主人公/鈴村役員、部下/相羽部長、不愛想な院長/相羽部長のお父さん、優しい看護師さん/相羽部長のお母さん
※なお、このストーリーは、皆さんの許可を得て掲載させていただいています。

Weekend Trip 第11回

SAGA とナガサキ

本州方面から九州に上陸し福岡方面に向かった際は、想像以上に山がちな地形に驚かされながら進み、やがて福岡市の手前あたりから平地が開けます。福岡市は九州最大の都市であり、ショッピングなどで訪れることもあるかと思いますが、その先にある佐賀県は同県出身の芸人『はなわ』のネタになるまであまり知られない存在だったのかもしれません。今回はそんな佐賀と一部長崎をご紹介します。



吉野ヶ里遺跡



弥生時代の大規模な「環濠集落」であるこの遺跡は吉野ヶ里丘陵の中にあります。縄文前期には今よりも海面が高かったことから、海辺に近く食料が豊富であったこの地で人々が生活していたようです。弥生時代に入ると集落が点在するようになり、そのまわりには「環濠（外敵や獣から集落を守るV字型に深く掘られた壕。権力反映の意味合いもあった）」が作られ、弥生時代後期には総延長は2.5km、外濠が囲む面積は40haに及びました。当時この一帯には5000人を超える人が住んでいたと推定されています。

「縦穴建物」「高床建物」は祭祀が執り行われていたと想像されており、建物の遺構として発見されたのち多くが検証のうえ復元されています。

『甕棺（かめかん）』は佐賀から福岡にかけてみられる特殊な埋葬方法で、遺跡内に複数ある共同墓地では3000基以上が見つかっています。埋葬されたのは住民や兵士とみられています。

その後集落跡地には律令時代に役所的な建物があった程度で手つかず（地中に埋没）の状態でしたが、1980年以降になって工業団地造成の開発にあたり本格的な発掘が始まったことで広大な遺跡があることが確認され、幾多の発掘・研究・復元が行われました。昨年の発掘調査でも新たに弥生時代の石棺が見つかるなど、まだまだ未知の遺品が発掘される可能性が大了。『邪馬台国』と繋がる決定的な発見があるかもしれません。

遺跡は「国営吉野ヶ里歴史公園」として管理されており、上記以外にも多数の土器・石器・青銅器・鉄器のほか、勾玉・管玉といったアクセサリー、銅剣・銅鏡といった祭祀に用いられたものなどが出土していて公園内の「展示室」で見ることができます。



焼き物の里（肥前地区）

肥前地区では江戸時代初期から焼き物の産地として発展してきました。有田焼・伊万里焼の産地は佐賀県なのです。

豊臣秀吉が朝鮮に出兵した際に一緒に連れ帰った陶工の技術と、有田の泉山で磁器の原料となる陶石が見つかったことにより、1616年頃に日本で初めて磁器の生産が始まります。地図で見ると北から伊万里・有田、有田の南西に三川内（平戸）、南東に和佐見とこの一帯の盆地ごとに産地が連なっている状態です。



江戸時代には伊万里港から製品を出荷していたことから有田も含めて伊万里焼と言われていて、所謂『古伊万里』として一世を風靡した焼き物は実は「有田焼」でした。これまでの焼き物とは一線を画す磁器独特の透明感や色彩の艶やかさが評判を呼び、瞬く間に国内に名声を広めます。更に鍋島藩直営の御用窯が作られたばかりか、1650年頃にはアジア・ヨーロッパ諸国に輸出されはじめるようになります。

永くこの地区から出荷される陶芸製品は「伊万里焼」として定着していましたが、2000年に起きた牛肉の「産地偽装問題」をきっかけに産地を厳格に区分することとなり、今では「有田」「伊万里」「和佐見」とブランドが分かれて、それぞれが特徴をアピールしながら生産しています。

有田焼に使われる色彩は、一般的にやわらかく淡い色調で、優美で控えめな気品を醸し出しています。大きな特徴はその透明感。使われている良質の磁器石粉粘土は、陶磁器に光を透過させ、発光効果を生み出します。

一方伊万里焼は大胆で鮮やかなデザインで知られています。花や龍、幾何学的な形など、複雑な模様やモチーフが多く描かれています。大きな特徴は頑丈な作りであること。伊万里焼の陶器は、磁器やストーンウェアなど、さまざまな粘土から作られていてバラエティ豊かです。

平戸焼は海外で大絶賛され以下のように書籍で紹介されています。「平戸焼は、有田焼は言ふまでもなく、鍋島青磁よりも更に綺麗で、更に乳白色で光澤があり、日本に於ける最も見事な磁器であつた。」

和佐見焼はずっと有田ブランドとして製品を供給していましたが、21世紀になって和佐見焼として再出発。普段から使える良質の食器としてブランド「WASAMI」が定着しつつあります。現在では日用食器の16%のシェアを誇ります。焼き物の里を訪れたら、是非自らの食器を作ってみてください。この地区で作られる磁器は陶器と比べて丈夫で軽いことが特徴で、工芸品として高い評価を受けるものもある一方、普段使いとしても適しています。産地ごとに体験出来る施設がありますので是非オリジナルの逸品を作ってみて！



有田
ボーセリンパーク

おいしいたべもの

佐賀牛…佐賀牛の最大の特徴は、「艶さし」と呼ばれる細やかな霜降りです。特にコースなど脂身の多い部位のお肉の断面は、サシが余すところなく入っているので、全体的にピンク色に見えてしまうほどです。さらに、きめが細かくとても柔らかい赤身と、鮮やかな色、そして和牛独特の甘みと風味が豊富なことも佐賀牛の特徴です。

佐賀の酒…佐賀市よりも西の地区を中心に長崎県にかけて九州地区では珍しい日本酒の酒蔵が多数存在します。佐賀県の「The SAGA 認定酒」と認定されるのは、県内産の原料（米・麦・水）を100%使用し、県内で製造されているだけでなく、味や香りの審査に合格した純米酒または麦焼酎であることとなります。佐賀の日本酒は、比較的甘口が主流で、甘味のある呼子のいかや佐賀牛などにも、ぴったりです。

イカの活き造り

（唐津市呼子（よぶこ））
この時期はヤリイカが旬。



The SAGA 認定酒
2024秋

JR博多駅より
吉野ヶ里遺跡公園まで
車（レンタカー等）で約50分
吉野ヶ里遺跡公園より
JR有田駅まで車で約1時間

旅の
情報



本社 第1製造課の

田邊 武さんへ



入社して数年を経た頃、任されたのがCH材の酸洗オペレーター。少しは仕事に慣れてきたとはいえ、酸洗作業を待つコイルは常に山積み状態。課せられたノルマに精一杯でした。その時、ペアを組んでいたのが田邊さんです。入荷した素材コイル、そして社内熱処理後のコイル。それぞれ違う鋼材表面の酸化スケールの除去を目的とした酸洗、石鹼被膜を形成させるボンデ工程の作業時間は細かく管理されていて、分単位の対応が必要です。ピリピリした作業環境下、突然発生する設備トラブル、品質異常。張り詰めた緊張が切れ、その場にへたり込みたくなるメンタルの自分とは違い、田邊さんは冷静。優しく、親切・丁寧に接してくれ、時には冗談でテンションを上げてくれたり…。そんな場面でこそ発揮される「人間力」は、まさに『神』でした。



最近では、簡潔・的確に伝えるという「テキスト・コミュニケーション」に職場が傾斜しているようです。たくさん言葉を尽くすことで、やっと理解してもらえる自分のようなタイプは、言葉遣いがそっけなくなってしまうがち。ならば、突然のトラブルに見舞われた、あの時の田邊さんを見習って、自分なりに緊張をほぐす冗談や、相手を想う優しい言葉を忘れず、明るく働きやすい職場を目指したいと思います。

本社第1製造課 名東 雄二

本社 総務部の

弘中 保行さんへ



私の職場はCH材の酸洗工程。各製鋼メーカーから入荷した素材コイルや、熱処理したワイヤの表面についたスケールという酸化物を除去する工程です。文字通り、硫酸を使ってコイルを洗う工程のほかに、素材表面の潤滑性を高める石灰やリュウベの槽に漬ける作業もあります。硫酸や潤滑材は温度管理されていて非常に高温。だからいつも湯気が立っています。冬の現場は特に酸を含んだ湯気に包まれます。この設備の向こう側には見学通路があって、窓を通して安全にのぞくことができます。ただ、建物内部や屋外からのホコリなどで常に汚れている状況。

けれど、総務部で構内の清掃業務を担当している弘中さんは、この窓をピカピカになるまで磨いてくれます。お客さんが私たちの工程を見学しやすいように。だからといふ訳でもありませんが、見学される側の作業員として「良い仕事をせねば」と気も引き締まっております。



窓を拭き終わり、弘中さんが次の現場に向かう際にも必ず私たちに「お疲れ様です!」と気持ちよい挨拶をしてくれて、いつも感謝しています。まだまだ暑い日が続きます。炎天下での構外作業、くれぐれも体調に気をつけてください。

本社第1製造課 田邊 武

本社 第1製造課の

成田 悦久さんへ



総務部の工場環境整備の仕事に加え、昨年の夏から第1製造課の引抜グリス研磨作業に補助応援というカタチで入ることになりました。作業で使用され、汚れやキズを伴って帰ってきたグリスを研磨することで次の順番に備えるという仕事です。以前に少しだけ異形部のグリス管理の補助を経験してはいましたが、形状も違えば、作業手順も違って戸惑うことばかりでした。

不安の中、作業に向き合う私に手順や機械の操作方法など、丁寧に説明してくれる成田さん。そばで見守ってくれ、間違えなく出きたときなどは、「この調子で!」と。ミスした際には「こういう風にしたらいいですよ」など、ときには励まし、ときには年上の私のプライドを気遣いながら的確に教育してくれました。こんな不器用な私ですが、すこしはお役に立てているようなささやかな自信が芽生えだしたのも、ご指導のおかげです。とはいうものの、今でもわからないことはたくさんあって、そのたびに忙しい成田さんを捕まえては質問することしばしば。申し訳なさで恥じ入る私に「充分、戦力ですよ」などと優しい言葉。



まだまだ危なっかしい私ですが、今後もご指導のほど、よろしくお願いします。

総務部 弘中 保行

課長補佐のひとり言

山口製造課 課長補佐

江本 太志

「休日が激変」

2024年3月末、「コーチをお願いします。」監督からの一言で私の休日はがらりと変わりました。いつか息子にも野球をやらせたいと思っていましたが、保育園年長まで野球には一切興味なし。

プロ野球を見に連れていけばやってくれるかなと思い、『PayPayドーム』まで観戦に行ったりWBC侍ジャパン強化試合も連れて行つたのに、試合中はずっとスイッチでゲーム。「全然興味持ってくれんやん(ノド)シクシク」

そんな中、2023年WBCが開幕。日本中が大いに盛り上がった大会で、侍ジャパンの選手に影響され憧れの存在となり、一気に野球の虜になった息子。その4月、小学校入学と同時に地元の少年野球チームに入部。入部当初の人数は11人でチーム存続すら厳しい状況で、試合の日に欠席者が出ると息子が出場することに。1年生と6年生は大人と子供くらい力の差があるのに、そんな事なんて息子は構いなし。高学年に負けずに野球をやっています。

そして、ついにその時が来ました。公式戦に1年生ながら6年生と混じつての出場。9番レフト(外野)息子。それを知ったときはなぜか親の方がハラハラドキドキの緊張状態。カキーン。右バッターが打った打球が高く舞い上がりレフト方向へ。「やばいっ!」という声が出てしまう。息子は打球を見ながら、前に行ったり後ろに行ったり右に行ったり左に行ったりで落下地点が定まっています。ボールが地面に落ちる瞬間、スライディング?でキャッチ。審判の右手が上がり「キャッチ」の声が。緊張が安堵に変わった瞬間です。試合後に聞くと、「ヌートバー(選手)のスライディングキャッチをした。」そうです。そんなにかっこよくなかったけど…。

そうこうするうちにあっという間に1年が過ぎ、この3月末にチームのコーチを拝命。子供を教えることの難しさを痛感し悪戦苦闘の日々です。言葉で教えるときは、わかりやすい言葉を使い、なぜそうするのかの理由も添えて。動作で見せる時は…、残念ながら全然見てくれない中でもめげずに諦めずに楽しく野球をやっているからいいか。」と気持ちを切り替え頑張ります。週末の練習で腰を中心に体がボロボロですが、子供たちが一生懸命する姿や、面白い発想・発言に笑われ、負けたときの悔しさと勝った時の喜びを共有でき公私ともに充実した日々を過ごしています。でも、たまにはゴルフ行かせよう(心の声)



おりおり

今回のテーマ「思い出の秋」

猛暑が薄らぎ、めっきりと涼しく過ごせる季節になりました。皆さん、いかがお過ごしですか？ 夏が過ぎ秋ともなると短くなるのが日照時間、これに比例してやる気の源ともいえる「セロトニン」というホルモンの分泌が減少するそうです。何となく落ち込んだり、もの悲しくなったり…。まさに「秋」に感じる心象の原因なのとか。アンニユイに浸るのも良いけれど、快活生活を維持するには、散歩やジョギングなどで適度に日を浴びるべし。ストレス軽減や睡眠の質向上にもなるしね。

そしてこの季節、特に四季のある日本では目と耳、お口までも楽しませてくれる素敵な季節。色づく山々の木々の色、夕暮れの虫の声、しまい忘れた風鈴の音、自然が実らせた様々な食べ物…。私たちの五感のすべてを満たしてくれています。山育ちの筆者の少年時代はつるべ落としの夕刻まで、時間を惜しむように、ある時は釣り竿を背負って鮎(ハヤ)や鯉釣りに、ある時はへば取りや自然薯ほりへ、腹がへれば柿を食べ、友人たちとの帰り道には今では懐かしい童謡を歌って帰ったものです。

最近では、学校で日本の童謡を習わないと聞きました。それらの歌詞やメロディーには季節の趣とともに日本の原風景が織り込まれています。中年以上の世代にとっては懐かしく、若者世代にとってはちょっと新鮮に聞こえるかもしれない、そんな歌をいくつかご紹介します。QRコードも添付したので、おうちでお子さんと、お孫さんと一緒に聞いてみてください。

秋のうた四選

『虫の声』

あれ松虫が 鳴いている
ちんちろ ちんちろ ちんちろりん
あれ鈴虫も 鳴き出した
りんりんりんりん りいりん
秋の夜長を 鳴き通す
ああおもしろい 虫のこえ
きりきりきりきり こおろぎや(きりぎりす)
がちゃがちゃ がちゃがちゃ くつわ虫
あとから馬おい おいついて
ちょんちょんちょんちょん すいっちょん
秋の夜長を 鳴き通す
ああおもしろい 虫のこえ



『里の秋』

静かな静かな 里の秋
お背戸に 木の実の 落ちる夜は
ああ 母さんと ただ二人
栗の実 煮てます いろいろばた
明るい明るい 星の空
鳴き鳴き夜鴨の 渡る夜は
ああ 父さんの あの笑顔
栗の実 食べては 思い出す
さよならさよなら 椰子の島
お舟にゆられて 帰られる
おお 父さんよ 御無事でと
今夜も 母さんと 祈ります



『夕やけこやけ』

夕焼け小焼けで
日が暮れて
山のお寺の鐘がなる
おててつないでみなかえろう
からすといっしょにかえりましょ
子供がかえった
あとからは
まるい大きなお月さま
小鳥が夢を見るころは
空にはきらきら金の星



『紅葉』

秋の夕日に
照る山もみじ
濃いも薄いも数ある中に
松をいろどる楓や烏は
山のふもとの裾模様
溪の流に
散り浮くもみじ
波にゆられて はなれて寄って
赤や黄色の色さまざまに
水の上にも織る錦



付録

夜、エアコンに頼ることなく床につくころ、窓の外には冬までの短い時間を惜しむように、虫たちが愛を奏でています。それらのどの「虫の声」も個性的、姿こそ見えないものの秋の夜長を楽しませてくれる風物詩。便利なもので「Youtube」で彼らを紹介していただきましたので、QRリンクしておきます。是非視聴してみてください。

虫の鳴き声

松虫



鈴虫



こおろぎ



キリギリス



くつわ虫



うまおい



鈴秀読書の館「カササギ殺人事件」

アンソニー・ホロヴィッツ 著
山田 蘭 訳 創元推理文庫

今回紹介するのは、かの有名なアガサ・クリステイを彷彿とさせるオマージュ作品です。
著者は英国ミステリー界のトップランナーとして人気のアンソニー・ホロヴィッツ氏。その人気はイギリスだけでなく、世界各国へ広がっています。日本も例に漏れず、2018年に本作が出版された後ミステリー小説の主要ランキング全てで一位、その他の文学賞を含めると驚異の七冠を達成しており、前代未聞の出来事と話題になりました。その後も新刊が出るたびにランキング上位に名を連ね、今では常連となっている超人気作家です。
物語の舞台はもちろんイギリス。読者は語り手である「わたし」と一緒に『カササギ殺人事件』の原稿を読むこととなります。この「原稿」とは作中作のことであり、本作では長編丸ごと一冊の別作品が楽しめるというわけです。一冊で二度おいしい、なんとも贅沢な作品。けれど、読者と「わたし」は不完全燃焼のまま突如放り出されてしまっています。そして本編では「わたし」が現実世界で実際に起きた出来事について謎解きをしていく、という構成です。
上巻では作中作、下巻では「わたし」が探偵役となる話がメインとなります。まず何よりもこの作中作が素晴らしい。わかりやすくクリステイ作品に因んだものが満載なのはこちらの方で、意味深な童歌、田舎の小さな村、大きな屋敷、異様な事件、そこに現れる名探偵……。これだけで、古典の英国ミステリーが好きなら心踊るのではないのでしょうか。他にも色々ところどころに要素が散りばめられているのでファンにはたまります。



「カササギ殺人事件」
アンソニー・ホロヴィッツ 著

もちろんストーリー自体が満足できる内容なので、事前知識が何もなくても問題なし。上巻を読み終える頃には、この作中作の世界観や登場人物の一人である名探偵に夢中になっているのです。そして、続きを求めて興奮冷めやらぬままに下巻を開いた瞬間の驚きには、本を投げつけたくなる衝動に駆られる読者はきっと多いはず。そう言っても、とにかく結末が気になり最後までページを捲る手は止まりません。「わたし」がメインの下巻も、上巻とリンクする箇所があったり、現代の話となることでドラマ性も出てきたりと読みにくさを感じることなく楽しめます。時代背景に関係なく全編を通してオマージュが感じられるのも本作の魅力のひとつです。ただ、古典好きからすると魅力的な上巻と比べ、下巻に入ると物足りなさを感じてしまう人もいるでしょう。本作がすごいのは、この感覚すらも著者による伏線なのかもしれないと考えさせられてしまうところ。上巻に傾倒するほど、終盤に受ける衝撃は大きくなるのです。そしてこの衝撃を受けても、読者にこの作中作のシリーズを読みたいと思わせる著者の筆力は圧巻です。
本作の難点を挙げるとすれば、まずは登場人物の多さ。二パート分あるため、もちろん登場人物も通常の二倍です。そのため海外小説を読み慣れない人は読了までに時間がかかってしまうかもしれません。また、登場人物たちの言動で腑に落ちない点も多少ありますが、そんな些細なことはどうでもよくなるくらいの満足感を得ることが出来ます。
最近の海外小説は情緒豊かなものが人気ですが、そういったトレンドとは異なり、王道でありながらも斬新かつ緻密な構成に思わず唸ってしまう本作。だんだんと秋も深まってきて、読書にピッタリなこの季節、少しボリュームはありますが、読んだことのない方はこの機会にぜひ手にとってみてください。

奥野安里沙

質

○結婚おめでとう selamat Berbahagia!



おくさんの名前 エカ ダヤンティ アンジャスワリ
 結婚式の日にち 2024 年 6 月 23 日
 この結婚で私たちは永遠に一緒に幸せを
 築きたいと思っています。
 これからも家族を大切に頑張っています。

2024年6月23日 挙式
 【本社】アクファラニ
 エカ ダヤンティ アンジャスワリ

Selamat Datang di Agung Suzuhide

ようこそ 鈴秀へ



ファジャール アリアント
ヒダヤット



ポピー
ジュメンダ

おかげさまで定年を迎えました



本社技術部
水野 鋭治さん

2024.09.20をもって45年間に渡りお世話になった鈴秀工業を退職いたします。在職中は皆様からご支援とご指導を賜り心より感謝申し上げます。皆様と共に働くことが出来たことは私の人生で一生の宝物です。今後は新たな人生に向け、趣味と実益を兼ねもう少し世の中に貢献出来たらと思います。またどこかでお会いした際には気軽にお声がけ下さい。いつまでも、お客様に喜ばれる企業で有り続けることを願っています。鈴秀工業の益々の発展と皆様のご活躍、ご健康をお祈り申し上げます。ありがとうございました。

入社後、14年間お世話になりおかげさまで無事定年を迎えることができました。ここまで動めあげられたのも皆様の支えがあったからで、本当に感謝しております。今後も、継続してお世話になりますので変わらぬお付き合いの程、宜しくお願い申し上げます。

9月20日をもって定年となり多くの方々に助けられ21年が経ちました。皆様には非常に感謝しております。雇用延長でこのまま続けさせて頂く事となっていますが仕事や趣味でも今後、新しいことに取り組みめたらと思っています。これからもよろしくおねがいします。

山口第2営業課
日高 治美さん



三重製造課
館 治男さん

組合だより

ボウリングって、やっぱ楽しいね!

労働組合主催本社・三重工場ボウリング大会

さる9月28日(土)、久しぶりに労働組合主催でボウリング大会を開催いたしました。

本社・三重工場の組合員とその家族も参加、なんと総勢50名を超える大盛況。おきまりの委員長挨拶、始球式は中村さんをお願いしました。最近ではスベリ台状の補助を使ってボールを転がせば、ちっちゃなお子さんでも楽しめるのです。かと思えば、マイボールを持参した猛者が、職場の真剣モードとは一味違うハンターのまなざしで今や遅しと出番待ち。それぞれのレーンでは一球一球に一喜一憂、にぎやかな笑い声が場内に響いていました。

ワイワイと2ゲームを楽しんで後半は別会場へ。精一杯のおもてなしオードブルの並ぶテーブルを開んで参加されたみなさんの穏やかな表情、歓談される姿を見れば企画したスタッフたちも癒されたことでしょう。

いよいよ表彰式。2ゲームの合計点での順位です。見事優勝は、第1製造課の山田潤さん。男性・女性・子供部門、総合順位で合計10名が表彰され写真撮影。本音を言えば、順位よりみなさんの笑顔で全員優勝!

今後も組合ではみなさんに楽しく参加していただけるイベントを企画していきます。ぜひとも仲間たちと一緒に笑顔いっぱいの活動にご協力ください!

藤塚町の祭礼にボランティアとして参加しました。(活動報告)

10月6日(日)、本社工場がある町内会にて秋の祭礼が開催されました。昨年に続いて、この藤塚町 町内会の活動に労働組合もボランティアで10名参加しました。今年入社の新入社員、そして中途入社の社員を中心にメンバーを構成。テントの設営・荷物運び・みたらし団子やフライドポテト、フランクフルトにおでんといった調理のお手伝いで大活躍。

不慣れな作業ばかりでしたが、町内会役員の方の指示のもとでがんばってくれました。彼ら自身も、本社のご近所に住む町内会の人々と交流することで地域貢献意識も芽生えたように思えます。なにより町内の方の笑顔と、「また来年もお願いします」と言う言葉に充実した一日を過ごせたに違いありません。

今後も地域の方々に親しまれる鈴秀工業労働組合として活動してまいります。



新社宅2棟完成!

旧新社宅の跡地に技能実習生と単身者向けの新しい社宅が完成し、入居が始まりました。



「鈴秀四季」の目的と役割

- この紙面を通じて、社員相互のコミュニケーションを円滑なものとし、一体感と独自性を持った組織運営の一助となる。
 - この紙面を通じて、鈴秀の未来・将来へつながる経営の方向性や方針を、社員及びその家族へ伝える一助となる。
 - この紙面を通じて、鈴秀社員として会社及びそれを取り巻く環境についての認識知識を共有できる一助となる。
 - この紙面を通じて、ここ鈴秀で働く仲間たちの活躍やエピソードをピックアップし、一部なりとも紹介できる一助となる。
- なによりも、この紙面は鈴秀社員各位の協力と工夫によって作り上げられ、その一頁一頁が風土、文化へ昇華することを願う。

編集後記

連日の猛暑がようやく落ち着き、朝晩は徐々に冷え込むようになってきました。木々の紅葉からも秋の訪れを感じることが多くなったように思います。この時期、個人的には好きなオーケストラのコンサートや劇団の公演などの活動が盛んになるため、毎年楽しみがたっくさん。もちろん、テーマパークのハロウィン・クリスマスイベントも欠かせません。ひとりでも過ごすにも、家族や友人たちと出かけるにも快適なこの季節。本格的に寒くなる前に存分に満喫しましょう!

奥野

編集後記

いよいよ100周年に向けての3ヵ年が始まりました。今号の見開きページは、11月~1月のイベントについての特集。これまで、季節と発刊タイミングが若干ずれていることで取り上げていませんでしたが、この時期は美しい自然や美味しい食べ物、クリスマスという大きなイベントなど魅力がたっくさん。記事を作成しながらワクワクした気持ちになりました。今後もこのような、季節の境目の部分もご紹介していきたいと思います。その他のページもボリュームたっぷりでお届けしています。編集部員渾身の各記事、ぜひ一読ください。

遠野

次回冬号は1月中旬発行予定

値段を1100円から1500円に引き上げました