

市民環境常任委員会視察概要

日 時 平成25年11月18日（月）午後2時00分～午後3時40分

視察先 株式会社マスダック（食品・生産用機械器具製造業）
所沢市小手指元町1-27-20

「市内製造事業所の工場視察」について

株式会社マスダックにおいて、築地総務課長の進行により開会し、荻野委員長の挨拶の後、増田文治代表取締役社長の挨拶及び会社の概要説明が行われた。

その後、手塚氏と向原氏の案内により機械工場、ショールーム、お菓子工場の見学を行った。

◎会社、工場の概要について（説明 増田文治代表取締役社長）

・会社概要

会社設立は1957年3月で、今年で56年が経過した。2007年に新日本機械工業株式会社からマスダックに社名変更。従業員は250名で、食品事業のパート、アルバイトの登録が500名以上、社員換算で約200名が働いている。事業所は、所沢の他に名古屋、大阪、福岡に展開している。また、オランダのアムステルダムにマスダックインターナショナルを設立し欧米向けの販売、一部機械製造も行っている。事業は機械事業部と食品事業部で、機械事業はお菓子の機械の製造販売、食品事業は東京土産で有名なお菓子などを生産している。売り上げは、前期は107億円で今期は132億円を見込んでいる。

・経営ビジョン

「お菓子を通して、人々の明るく笑顔に満ちた生活空間や、円滑な人間関係の創造に貢献する」を社の経営ビジョンとしている。これは、戦後、創業者がお菓子の実演販売に人がたくさん寄って来て、みんなにっこりして目が輝き、すごく幸せそうな姿なのを見て、お菓子はそんなに人を幸せにするものなのかと感じて、創業したところからきている。

ちなみに、東日本大震災の時、グレープストーンの社長が、トラック一杯のお菓子を南相馬市役所に届けた。避難している方の中には、甘いものを食べ、ほっとして涙を流したというような話も聞いた。

そういった意味で、お菓子というものは、無くても人は困らないがお菓子がもしも無かったら世の中少し寂しいし、お菓子には本当に人を幸せにする、あるいは喧嘩していても仲直りさせる力があるのかなと思う。皆様に、そういう安全でおいしいお菓子を気軽に食べていただけるようなお手伝いができたらというのが、経営ビジョンである。

また、2007年の社名変更時には、「そのお菓子づくりを、もっと美味しく、新しく」というキャッチフレーズも作った。

・工場概要

2004年に安全・安心を提供することに徹底してこだわった食品工場を竣工し、2007年には約2倍に増床した。C1棟と呼ばれる食品工場は2004年に建ち、その隣のC2棟は機械工場だったところを2007年に全部建て替えて食品工場にした。C3棟もC1棟を建てた際に内装を全部変え一体を食品工場とした。

また、当時は非常にオープンでどこからでも人が入れるような形になっていたが、安全面、衛生面、セキュリティなどの面から周囲を囲い出入口を1箇所にして、誰がいつ工場に入ったかちゃんと把握するようにした。一連の工場建設については、隣地を買い足せたことが大きい。

東京土産で有名なお菓子は、1時間に5,000個できるのが4ラインに加え、C2棟の3階に新しいラインを導入している最中である。それ以外のお菓子製造のラインは1時間に8,000個できるのが2ラインある。稼働状況は、昨年、東京スカイツリー限定で、ヒョウ柄模様のバナナチョコ味、8月にバナナプリン味、10月にはとらねこ模様の新製品を矢継ぎ早に出したことで、売り上げが前年比で約130%になり、今は朝の6時半から翌朝の4時まで4ラインフル稼働している。

・機械事業

他社の機械も含めて一貫生産ラインとして造るのが特徴で、最初から最後まで1社で行うというのがアドバンテージであり、北海道、仙台、東京、浜松等、全国の銘品菓子のラインを手掛けている。また、お菓子屋さんと共同で機械とともに製品も開発している。

海外には、マスダックインターナショナルがオランダのアムステルダムにある。2004年から大々的にマスダックヨーロッパをスタートし、今はマスダックインターナショナルに拡大し、アメリカも含めたアジア以外の全部の地域をこちらでやっている。

機械製作の流れとしては、設計は行うがそれを部品加工メーカーや組み立てメーカーに外注し、それを工場に入れていただき、最終組み立てと検査、お客様を交えての試運転を行い、出荷するという形態をとっている。そして、必ずお客様のところで試運転を行い、製品ができてから検収、メンテナンスという流れになっている。

ここでは、こういった製菓機械を造っているかという、

・オープン

大量生産でお菓子を焼くトンネルオープンを造っている。大手製菓会社の5、60Mにもなる機械から町のお菓子屋の10Mくらいの機械まで造っている。

・充填成型機

お菓子を作るのに絞り袋を絞ったり、クッキーを型に抜いたりするが、それを機械で行う充填成型機を造っている。いろいろな種類があるので、なるべく多目的に使えるように造っている。

・直焼焼成機

全自動どら焼きラインといい、創業以来、造っている。今、産業用にどら焼きを作っている食品メーカーの95%ぐらいがマスダックの機械を使っている。

昨今は、それをサンドウィッチパンケーキマシンということで欧米にも輸出し、非常に

新しいお菓子だということで好評を得ている。

- ・ スチーマー

蒸しケーキは非常に欧米で注目されている。海外では日本食ブームであり、焼くよりも蒸した方が油脂分が少なく健康だ、というイメージがあり欧米でも注目されている。なお、蒸すという手法を使ってお菓子を作るのは、日本と中国ぐらいである。

- ・ 機械事業の課題

2008年の団塊世代の大量定年を迎え、その技術が継承されず技術者が不足している。経営的にも後継者への事業承継ということで、特に製パン、製菓業界の場合は、中小企業が多い中で、コンビニの台頭により後継者への事業承継が非常に厳しいということがある。そして、少子高齢化による労働力不足、製品サイクルが早く流行り廃りが激しいといった問題が菓子業界の課題としてある。

それに対して、機械をどういうふうに造るか、お客様の要望は、1つは先が見えない、製品サイクルが短いので、投資額はなるべく抑えた安い機械、少しでも清掃がしやすい構造、異物混入の恐れがない構造、誰もが安全簡単に操作できる操作性、他社に無い競争力のある独自の製品を作れる機械、他の商品に転用できる転用性といった要望がある。そういった意向に沿うよう、あるいはどういう製品をどういうマーケットに売るかということを日々考え開発している。

- ・ 食品事業

食品事業は1976年から行っている。この事業はケーキマニュファクチャリングサービス（CMS）の基本コンセプトに基づいた菓子生産で、マスダック独自の生産技術を有するお菓子を生産供給しており、食品事業で作るお菓子全量をグレープストーンに納めている。

OEMは、独自性というよりも普遍性のあるものを出すことで、いろいろな製品をホテルや高級洋菓子店等に納めたりするが、マスダックはあくまで独自性があり、信頼性、高品質で安心安全な製品ということで、CMSを目指している。

- ・ 食品事業の課題

菓子業界は消費構造が変化しており、デパ地下をはじめとして空港やターミナル駅等で売り上げが2極分化している。行列しているところはすごく行列しているが、一方で隣の店は閑古鳥が鳴いているというような傾向が見られる。

2000年の雪印問題の後では、安全に関しての消費者の関心が非常に高まり、それに応じた生産体制を構築が求められている。

また、新興国が急激に食糧を消費し、原材料をどう確保するか、さらには為替相場による原材料の価格の変動、コストアップにどう対応するかが課題になっている。

菓子業界全体の生産額は、1993年をピークにして右肩下がりであり現在は2兆5,000億円である。これはバブルが崩壊して、企業の贈答需要、個人のお歳暮、お中元が大幅に減少したことによる。この2兆5,000億円を品目別で見ると和生菓子、洋生菓子のシェアが大き

く、ここがマスダックの機械の対象とするところでもある。なお、ここ5年ぐらいで急激に落ちている原因は、コンビニにお年寄りや女性のお客様が圧倒的に増えたことで、コンビニ菓子が消費されるケースが増えた。その分、全日本菓子協会の統計に載らない消費が伸び、既存のジャンルが落ち込んだ。ただ、実際に食べられているお菓子の量は、減ってはいないと考えているし、手土産や家で消費するおやつ菓子と呼ばれるものは、そんなには落ち込んでいない。

・経営状況について

機械事業は、ピーク時66億円あった売り上げがバブルの影響を受け、1999年から2000年にかけて30億円に落ちたことから、財務体質の改善、品質保証の確立と顧客満足度の向上、ISO認証を取得、グローバル競争力の強化、収益性の拡大等に取り組んでいる。また、バランススコアカードという財務的な視点、顧客の視点、内部プロセスの視点、教育と成長の視点の各視点ごとに具体的な目標、業績評価指標等を設定し、バランスをとって行動しているという会社経営の手法も取り入れている。

◎質疑応答

質疑 所沢の工場を建てたいきさつと工場があることのメリットについて伺いたい。

応答 創業時は高田馬場に小さな工場があり機械を作っていたが、ある時、大量に受注し広い場所が必要になった。工場のある高田馬場、住まいのある田無の延長線上で大至急土地を探し、見つかったのが現在の場所である。所沢は知名度とブランドがある町であり、所沢のマスダックということで、マスダックブランドの一部という形で使わせていただいている。もう1つは交通の便が良く、北関東にも都内にもアクセスしやすいことが挙げられる。

質疑 市議会に対する要望等があれば伺いたい。

応答 障害者の雇用に力を入れ、現在は重度の方を含めて12名の方を雇用している。健常者の方も、普段気づかないようなことも教えてもらったりして、勉強になることも多い。もう1つは、女性エンジニアを積極的に採用しているが、託児所の問題がある。現在は小手指駅の反対側にある民間の託児所2件と契約し、公立の託児所と同じ値段で預けられるよう差額は社で負担する制度を作ったが、家が遠方の方は子どもを小手指まで連れて来るわけにはいかないし、近所の方は駅の向こうに行き、またこちらに戻らなくてはいけないということで不便を感じている。また、外国人も社員として積極採用しているが、いろいろと慣れない面もあると思うので、何かご指導いただけたらありがたい。

質疑 東南アジアの消費の傾向が変わってきているということだが、現況を伺いたい。また、ここで機械を作って東南アジアに輸出する場合、どんなルートになるのか。

応答 1人当たりのGDPが指標になります。最近、インドネシアが3,500ドルを超えました。3,000ドルを超えると、コンビニができ始め、利用客も増えてくるということで、私どものお菓子やパンのユーザーも増えています。また、10年近く前から、

日本のパン屋さんが向こうの財閥とジョイントベンチャーをつくりパン屋を始めましたが、ここにきて凄い勢いで伸びており、私どもの機械を入れていただきました。また、大手製菓会社が今年7月、バンコクにチョコレート菓子の工場を建て、そこにも入れていただきました。先月は、インドネシアのジャカルタにチョコパイの工場を新設されました。今、日本のパン屋さんやお菓子屋さんが、向こうで独資なり合弁でどんどん事業を行い、マーケットが形成されています。私どもも、タイのナンバーワンのパン屋さんのワンフロア全部に機械を入れさせていただきました。あと、どうやって運ぶかということですが、ここから出荷する時は一度組み立てたものを再度分解し、それを梱包会社に運び入れ、木枠梱包します。梱包会社の方では、コンテナに詰めるとか木枠のまま横浜の通関業者に運び、船で輸出します。現地でも工場まで陸送となります。