

明日の日本を支える 元気なモノづくり中小企業

300社

選ばれた当所の会員企業4社を順次ご紹介 (あいうえお順)

Pick up 3

岐阜工業(株)

シーシーアイ(株)

(株)ナガセインテグレックス

鍋屋ハイテック(株)

夢工房 ORIGIN-10025



「未知への挑戦」を続ける技術者たち
株式会社ナガセインテグレックス
 (機械金属部会)

高度な「モノづくり」技術で、我が国産業の国際競争力を支え、経済活力の源となっている「中小企業」。その姿を、わかりやすく示す目的で、中小企業庁が全国の「元気なモノ作り中小企業300社」を選定いたしました。

限りなくZEROに近づくために

挑戦するのは「10億分の1」の世界

世界初、1ナノメートル(10億分の1メートル)の精度で制御し、いろいろな形状を創成する工作機械を製造しています。

「超精密加工機械」をつくる

液晶テレビや携帯電話などの画面には全体に光を行き渡らせるため、裏

側に導光板という部品が使用されています。この導光板には1mmの中に20本もの微細な溝が切られています。これは超精密金型によって製造されており、この超精密金型を製作するためには、一桁上の加工精度と加工を制御する機構を持った「超精密工作機械」が必要なのです。

ナノレベルの「超精密加工技術」

超微細加工を実現するために、工作機械のテーブルを静圧油の中で保持し、摩擦を限りなく「0」に近づける「多面拘束非接触油静圧案内方式」を開発し、摩擦抵抗や振動などの影響を排除しナノレベルの超精密加工を可能としました。

お客様が持つ課題を如何に解決するか

お客様の要求に応える工作機械づくりのために、求められる精度を先取りした技術開発、人材育成に鋭意取り組んでいます。



DATA 企業
 本社 : 関市武芸川町 設立 : 昭和25年
 資本金 : 3500万円
 代表取締役社長 : 長瀬 幸泰

明日は今日よりいい仕事がしたい



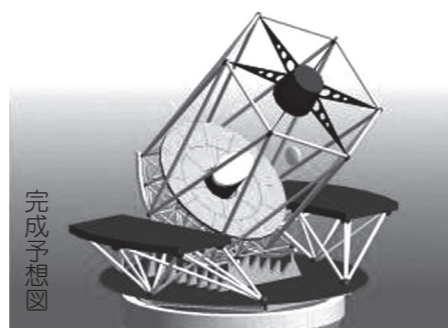
代表取締役社長
 長瀬 幸泰氏

熟練された技術と若い力がひとつになって、明日へのチャレンジを続ける株式会社ナガセインテグレックス。

「一日の大半を過ごす職場が、社員にとってワクワクして楽しい場所であり、そして感動と誇りを持って皆が仕事に取り組める、そんな会社であり続けたいです」

宇宙の夢にチャレンジ

NAGASEの「技」



京都大学などが進める望遠鏡建設プロジェクトに参画。ナノテクノロジーを使用し、核となる鏡を作る機械を手掛けます。

望遠鏡プロジェクト始まる

アジア最大

世界初的方式

本コーナーは、岐阜市近郊の大学研究者を中心に「自身のエピソードや岐阜への思いを語っていただく」とともに、連携できる内容を紹介し、読者との橋渡しを目指しています。



岐阜大学教授
工学部人間情報システム工学科 工学博士
川崎 晴久 氏
Haruhisa Kawasaki

世界でたったひとつの5本指ロボット生みの親



岐阜市生まれ。名古屋大学大学院で航空工学(自動制御)を学び、日本電信電話公社電気通信研究所、金沢工業大学を経て、より良い研究環境を求め岐阜にリターン。1994年から岐阜大教授となり、現在に至る。

県内複数企業と人間型ロボットハンド“Gifu Hand”を実用化。2002年第14回中小企業優秀新技術・新製品賞、2003年日本ロボット学会技術賞、2006年文部科学大臣表彰技術賞等を受賞。

「愛・地球博」のプロトタイプ・ロボット展では東海地区の企業と共同で、バーチャル把持・操作の体験ができる未来科学百科事典を展示。

また、県内企業・病院と片麻痺患者対象のリハビリテーション支援システムも研究中。

“Gifu Hand”に取り組み始めたきっかけは？

ロボットと人間の共存社会を予想したとき人間型ロボットハンドの必要性に気づいたが、世の中にはなかった。今後の需要が見込め、特殊精密加工技術が必要で企業の特徴が活かせるため、研究開発に値すると判断した。

産学連携成功の秘訣は？

大学の使命のひとつは次世代の課題を常に問い続けること。これにより新概念、新システムが生まれる。この実現に向けた新技術の研究開発が中小企業の技術に付加価値を高め、ひいては技術力を宣伝できる効果へとつながる。

インタビュー

また、積極的に国などの支援を受け、企業負担を減らすことも成功の鍵である。

“Gifu Hand”では、常に将来ビジョン、開発コンセプト、ロボット制御の基盤技術を提示してきた。連携には、大学が将来の展望を語ることが必要と考える。

今後の取り組みは？

“Gifu Hand”を生かした人工技術実現の研究開発を進めたい。また、次世代の通信インターフェイスとなるハプティクス(いかにも対象物に触れているような感覚を体験できる、触覚的・体感的にフィードバックする技術)の研究を進め、触診等の医療訓練や手術シミュレーションなど医療分野で成果を出し、日常生活へと普及させていきたい。

相談できる内容

- (1) ロボットシステム・メカトロニクスの研究開発
- (2) 仮想環境で操作する人間に力覚・触覚を提示するハプティクスの研究開発
- (3) 福祉・医療応用をめざしたロボットシステムの研究開発



11月の岐阜市
ビジネススクール
受講者募集中!

- 会場：ハートフルスクエアG
- 講義時間：14:00～16:00
- 講義内容：
 - 11/14(火)『食育論』
 - 11/15(水)『脳科学から見た食べてくれる食品、食べてくれない食品』
 - 11/16(木)『健康食品の知識とビジネスの可能性』
 - 11/17(金)『外食産業の動向』
- お申込み・問合せ先
岐阜市商工観光部新産業創出支援室
TEL 265-4141 (内線 6136)
またはホームページ
<http://www.city.gifu.gifu.jp/syoko/>



“Gifu Hand”の動きには本当に驚くとともに、研究用ではなく、近い将来、私たちの実生活で役立つ大きな可能性を感じました。このような研究に取り組み、技術をもつ人たちが岐阜にいることを誇りに感じます。

来月は、“Gifu Hand”の制御に重要な役割をもつ岐阜ギヤー工業㈱を取り上げます。

- 岐阜市役所新産業創出支援室
編集者 鶴見
Tel058-265-4141 (内線 6136)
- 岐阜大学 工学部 人間情報システム工学科 教授 川崎 晴久
Tel& Fax: 058-293-2546
E-mail: h_kawasa@gifu-u.ac.jp
<http://robo.mech.gifu-u.ac.jp/>



Business interview

「丈夫で、使いやすいものを」美しい加納の和傘は、十数の過程を、個々の職人の技を繋いで作られます。

株式会社 坂井田永吉本店 代表取締役社長

阪井田 永治 さん

あらゆるビジネスシーンで活躍中の会員の皆様をご紹介いたします。

色とりどりの和傘が作業場いっぱい。天日干しされたあとの和傘にはどこことなくからつとした太陽の香が残ります。

「干す場所がないほどの頃もあったようです」和傘の町、加納ならではの風景も、昨今は少し淋しくなりました。

和傘職人を継ぐ

「作業場は遊び場、仕事の道具は遊び道具でしたね」と子供の頃を振り返るのは三代目、阪井田永治さん。遊んでいた金槌や釘や和紙が、今は仕事道具。この道を進む、後を継ぐことは、永治さんにとって極々自然なことでした。

大正2年、創業。

「祖父はかなりハイカラな人だったようです」

創業者である祖父の永吉氏は、雨傘が主流の和傘に斬新なスタイルの「日傘」を作り出した人。これが大人気となり、昭和に入

本物のよさ、本物の美しさを作り続けていきたい

ると海外へも輸出されるようになりまし。

二代目は父の英吉氏。技は盗め。伝統を守れと教えられました。

「父とは、取引先の京都の町を何度も何度も歩きました」一緒に歩いた時間が、いい勉強だったと思ひ返します。その英吉氏は昭和60年に他界。永治さんが29歳の時でした。

作り続けるために

「使われなければ何もならないのです」

加納の和傘を残していきたい、そして、日常、気軽に使えるようなものにしていきたい。

そんな永治さんの思いには、こんな夢が。

「細くてきれい、軽い和傘。祖父の作った日傘のような和傘をもう一度作りたいのです」

永治さんの手にはただ一本残る、永吉氏が作ったモダンな日傘。青竹色を鮮やかにするため



「一日で和傘のとりこになりました」高橋美紀さん。

大学4年の時「就職する前に、岐阜を再発見したくて」と和傘作りの見学に。それがきっかけでこの世界へ。「ますます和傘に惹かれています」

株式会社坂井田永吉本店

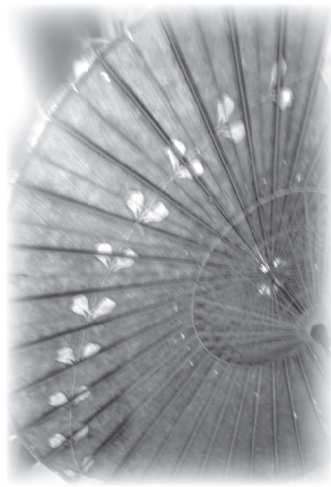
代表者 代表取締役社長 阪井田 永治
 創業 大正2年
 所在地 岐阜市加納中広江町 27.
 TEL (058)-271-6958
 事業内容 和傘製造卸
 のだて傘、蛇の目傘、番傘、舞傘、日傘、祭傘、各種和傘

に創意工夫のほどこされた骨組み。そこに絹を張り仕上げた、いかにも大正ロマン溢れる、美しい和傘。それはまさに職人の技の粋が結集されたもの。その和傘に「今」の感覚をプラスした、和服でも洋服にも似合う和傘を、作りたいと。

その傘を作るためには、高度な技が必要。しかし伝統の技は、後継者不足に悩みます。

「やる気のある若い人を育てていきたい。一緒に作業してくれる職人を増やしたいです」永治さんのお弟子さん達も、領きま

す。「永治ブランド」の加納の和傘は、伝統と文化を受け継いだ、若い力とともに、きつと近い明日に…。





営業時間 【店内販売】 11:00 ~ 19:30 (11 ~ 3月は ~ 18:00)
 【味処】 11:30 ~ 15:00、17:00 ~ 19:30 (11 ~ 3月の夜は予約のみ)
 定休日 水曜日定休 (7・8月は無休)



●鮎料理
川原町泉屋

岐阜市元浜町 20
 TEL 058-263-6788
<http://www.nagaragawa.com/kawaramachi/>



炭火焼・鮎塩焼
 ※鮎塩焼は焼きあがるまで30分程時間がかかります。なるべくご予約お願い致します。

- 川原町泉屋の天然鮎コース 6000・8000・10000・12000円
- 天然鮎塩焼 1500円～
- 天然鮎うるか味噌田楽 1800円

本 格鮎料理を気軽にお楽しみいただけます。また、鮎塩焼・焼鮎笹巻き寿し、若鮎天ぷらなどテイクアウトもご用意できます。是非お越し下さい。

長良川 郷土の味わいをこーご賞味ください



人気シリーズ 能歳時記



●御菓子司
玉井屋本舗

岐阜市湊町 42
 TEL 058-262-0276
 FAX 058-262-6893
 営業時間 / 8:00 ~ 20:00
 定休日 / 水曜日
<http://www.tamaiya-honpo.com/>

十月の銘菓



「登り鮎」



「やき鮎」



「味噌松風」

「登り鮎」、「やき鮎」、「味噌松風」等この地を代表する和菓子はもちろんのこと、季節の彩を映し出す繊細な生菓子を、当店の菓子職人が技を磨いて手づくりいたしております。



創 業100年の玉井屋を代表する銘菓の数々。

味わい深い

和菓子

の世界を

こーご堪能下さい



めんばーず
ree ぼーど

会員の皆様の商品やサービスなどをご紹介しますコーナーです。

詳細については、各事業所へ
直接お問い合わせ下さい。

掲載のご案内はこちら

<http://www.gcci.or.jp/Flash/index.htm>

申込フォームは当所ホームページから出力できます。

業務部 業務課 058-264-2133

E-mail : gyoumuka@gcci.or.jp

掲載料は無料!

掲載企業
募集中!



美味しいコーヒーと
豊富な和雑貨も
ご用意して、
お待ちしております。



召
し
ま
せ

休
み
ま
せ

●カフェ・雑貨・蔵スペース
川原町屋

岐阜市玉井町 28 番
 TEL : 058-266-5144
info@kawaramachiya.com
<http://www.kawaramachiya.com/>

約 100年眠っていた町屋。かつて明治時代に和紙問屋でした。横に短く縦に長いその空間は、かつての記憶を今へとつないでくれます。母屋、離れ、そして、蔵。
 川原町屋では、ゆったりとした時間が過ごせます。どうぞ、お楽しみください。

