

中小企業 前へ

立志編 第2部

倒産

経営悪化に震災が追い打ち

油の成分分析に加えて、電話番やお茶くみ、経理も引き受けた。帳簿を付けるようになって初めて、会社の厳しい台所事情を知る。製造会社を率いる末弟は優秀な技術者ながら、お人よしで他人の借金の保証人になったり、兄の販売会社に融資したりしていた。

そんなころ、神戸市灘区にあった会社の移転話が持ち上がる。事務所・工場が入るビルの建て替えで所有者から退去を求められた。ちょうど、ろ過装置の大口受注が入り、工場が手狭だったことも決断を促した。周辺に住宅が少ない物件を探したところ、同市西区の田園地帯にある土地・建物が見つかった。ところが、購入資金の融資を取引金融機関に断られてしまった。

社員10人の会社は、新天地でさらに縮小し6人になった。小所帯のため、鯛は製造会社に勤めることになった。

食品機械メーカー アトラステクノサービス

2



東京・晴海で開かれた見本市の出展ブースに立つ鯛かおるさん(右)＝1988年5月撮影(アトラステクノサービス提供)

会社の自己資金はほとんどなく、社長が自前のルートで金策に走るとともに、鯛も自らの貯金をはたいて費用の一部を立て替えた。「工場を移転できない客である食品会社の設備投資で、大きな仕事をみず、資は減退していた。何より

経営体力に見合わない移転が収益を圧迫した。追い打ちをかけたのが阪神・淡路大震災だった。会社は被災を免れたものの、当時の社員6人のうち1人が犠牲となり、2人が自宅の全壊で通勤できなくなった。人手不足に呼応するかのようになり、抑え続けてきた思いを吐き出したことで、症状はびたりと治まった。経営者に「給料が少ない」「休めなれない」などの不平が渦巻いた。社長は「現場の仕事への取り組みが悪い」とこぼす。経理を担当し、双方の愚痴を聞かされ続けた鯛は精神的に参ってしまった。ペンが握れず、微熱が続いた。食べ物が喉を通らず、情緒不安定となり、電車内で泣きながら帰宅することも頻繁だった。

今の職場環境が続くようであれば「一生、精神安定剤は手放せない」と考え、社長に退社することを伝える。鯛はもともと口数の少

ない、おとなしい社員だったが、社長と話し込むうちに猛烈な怒りが込み上げてきた。「トップと現場の意思疎通が悪すぎる」「会社が回るようにお金を工面してほしい」。自分でも驚くほど、社長や会社への不満が口を突いて出た。

抑え続けてきた思いを吐き出したことで、症状はびたりと治まった。経営者に「給料が少ない」「休めなれない」などの不平が渦巻いた。社長は「現場の仕事への取り組みが悪い」とこぼす。経理を担当し、双方の愚痴を聞かされ続けた鯛は精神的に参ってしまった。ペンが握れず、微熱が続いた。食べ物が喉を通らず、情緒不安定となり、電車内で泣きながら帰宅することも頻繁だった。

今の職場環境が続くようであれば「一生、精神安定剤は手放せない」と考え、社長に退社することを伝える。鯛はもともと口数の少

い。パン店を営む親類もいた。「食にかかわる仕事をしたい」と思い、親和中学・親和女子高校を経て、武庫川女子大学短期大学部に進学。栄養士の資格を取得した。就職活動では栄養士を募集する保育園の面接を控えつつ、先に内定の出た神戸市灘区の油ろ過装置メーカーへの就職を決めた。入社は1987年。パブル経済の序章だった。

創業家の兄弟3人が率いる社員10人の小さな会社だった。鯛は、食品の製造ラインに使われるろ過装置の開発過程に必要な油の成分分析などを担当した。新人ながら開発に携われる仕事が魅力だった。

社会人として順調なスタートを切ったと思われた。が、その後勤め先が倒産し、自らが社長となってその事業を引き継ぐとは、予想だにしていなかった。

(敬称略)
(塩津あかね)

中小企業 前へ

立志編 第2部

設立20年

消費者向け事業に本格参入

ちのために集まってくれた。までになった」とあいさつした。

かつて勤務した同業メーカーから事業を承継する形で、1997年にアトラステクノサービスを立ち上げた。食品用と工業用の油をこしてきれいにするろ過装置や、真空下で食材を揚げるとフライヤーなどを送り出してきた。

昨年10月には、真空フライヤーによる野菜、果物の乾燥保存食品(チップス)を製造販売する新会社「神戸咲く咲くHarmony(ハーモニー)」を設立した。企業向けの装置だけでなく、最終製品のチップスで一般消費者向けの事業に本格参入した。昨年末からインターネット通販にも乗

りだした。社名は、自身と会社が生まれ育った郷土イヤーによる野菜、果物の乾燥保存食品(チップス)を製造販売する新会社「神戸咲く咲くHarmony(ハーモニー)」を設立した。企業向けの装置だけでなく、最終製品のチップスで一般消費者向けの事業に本格参入した。昨年末からインターネット通販にも乗

る舞われた。販売コーナーも設けられ、パイナップル、柿、ニンジン、オクラ、黒大豆など、色とりどりのチップスを買いたい求める来場者が相次ぎ、縁日のような雰囲気に包まれた。

そして、一角には会社の年表が掲げられた。製品群の開発や株式会社化、ファンドからの出資といった記述に交じって、白衣をまとった20歳の鯛の写真も添えられていた。

創業家の兄弟3人が率いる社員10人の小さな会社だった。鯛は、食品の製造ラインに使われるろ過装置の開発過程に必要な油の成分分析などを担当した。新人ながら開発に携われる仕事が魅力だった。

社会人として順調なスタートを切ったと思われた。が、その後勤め先が倒産し、自らが社長となってその事業を引き継ぐとは、予想だにしていなかった。

(敬称略)
(塩津あかね)

「二十歳の感謝と0歳の発表会」と銘打ったパーティーが昨年12月、神戸・六甲アイランドのホテルで開かれた。食品機械メーカー、アトラステクノサービスの社長、鯛かおる(50)は、笑い声が飛び交う輪の中にいた。

来場したのは、取引先や自治体の関係者ら約130人。遠くは沖縄・西表島や韓国からも祝いに駆けつけた。阪神・淡路大震災、リーマン・ショック、デフレ不況などを乗り越えてきた鯛は「たった1人の理解者から始まった会社が20年を経て、100人以上が私

食品機械メーカー アトラステクノサービス

1



会社創業20周年のパーティーで出席者と談笑する鯛かおる社長(中央)＝神戸市東灘区向洋町中2(撮影・大森 武)

社名	アトラステクノサービス (食品機械メーカー)
代表者	鯛かおる
設立	1997年(2003年に株式会社化)
資本金	2200万円
従業員	13人
売上高	2億4000万円(2017年5月期)
所在地	神戸市西区神出町広谷407の2
連絡先	☎078・965・3119

立志編第2部は、幾多の困難を克服してきた女性経営者の軌跡を追う。

中小企業 前へ

立志編 第2部

6次産業化

「感動与える技術広めたい」

航で出荷が滞る間に味が劣化したりして、毎年収穫量の15%は生食用に販売できず、ジューズ用などを除いて廃棄してきた。ジューズは重さのあまり、土産物では見向きもされない。チップスであれば、軽くて生食に近い風味を楽しむことができる。

当初はフライヤーの導入に乗り気でなかった屋宜も「チップスを食べると、完度が高くて驚いた」という。観光客の反応も上々で、今年中にも大型の機械を追加導入するつもりだ。

即席麺メーカーへの納入を機に販売が伸び始めた真空フライヤーは、農業分野にも販路を広げつつある。農作物の生産から加工、販売までを一貫して手掛ける「6次産業化」の政策も追い風となった。これまでに神戸市西区で栽培される高級品種「太秋柿」や、丹波産の黒豆のチップスを商

品化してきた。2016年に発売した「給食野菜チップス」は、神戸市の学校給食用に栽培されたが規格に合わない野菜を活用する。品質上の問題は無いのに、農家が自力で販売先を見つけられなければ、廃棄するしかない。チップスへの転用で「農家の所得向上にもつながれば」と、アトラステクノの

社長、鯛かおるは力を込めて信用力を積み重ねてきた自負がある。学術的な裏付けも怠らない。真空フライの優位性を知らせてもらうため、兵庫県立大学と共同研究を実施。常庄のフライに比べて「ビタミンの損失や脂質が少な」との結果を16年に発表した。「素材の良さを維持し、長期保存が可能。チップスは防災食でもある」。そう強調する鯛のもとに、真空フライに心をこめて、真者から、月平均で4、5件の相談が寄せられる。

その一つ、韓国の半導体部品メーカーは昨年、朝鮮ニンジンなどをチップスに加工する会社を現地に設けた。需要の変動が大きい半導体ビジネスを補うため、安定的な収益が見込まれるチップス事業に進出、同国内で販売を始めた。アトラス

「真空フライヤーの浸透度はまだまだ」と、鯛はいう。最も大型で1台約5千万円と高く、需要のばらつきが大きい。業績も変動する。実は金融機関に借入金の返済条件を緩和してもらっていたが、通常取引に戻ったのは、つい数年前だ。会社を存続させる難しさを身をもって知る鯛に、拡大志向はない。「規模は小さくてもいい。世の中に感動を与えられる技術を広めていきたい」。

そのことが、今の事業を引き継がせてくれた旧会社社長(故人)への恩返しだと思っている。(敬称略)

（塩津あかね）



真空フライヤーで作った野菜チップスを手にする鯛かおるさん。風味が凝縮し、長期保存もできる。神戸市東灘区向洋町中2（撮影・大森 武）

食品機械メーカー
アトラステクノサービス

5