



平成23年度

但馬産業大賞

平成24年3月



応募期間／平成23年12月22日から平成24年1月25日まで

審査委員会／平成24年2月15日

表彰式／平成24年3月6日



但馬県民局長
石井 孝一

但馬地域は、県土の4分の1を占める広大な面積を有し、海・山・川・里などの豊かな自然や歴史・風土に育まれた地域であり、農林水産業や古くからの伝統技術を伝える地場産業、多くの人々に憩いと安らぎを与える観光など各種の産業が地域の発展を支えてきました。

近年では、コウノトリの本格的野生復帰の進展に伴い環境に配慮した地域づくりが進められるとともに、コウノトリをシンボルとした交流の促進が図られています。また、山陰海岸ジオパークが2010年10月に世界ジオパークネットワークに加盟認定され、各地域で自然と共生した地域振興やツーリズムが展開されています。さらには、高度な技術力に支えられた金属加工やIT産業、エネルギー関連産業など多彩な産業も根付いています。

こうした幅広い産業の中において、優れた技術力や斬新なアイデア、取組により、県下はもとより全国で、さらには海外においても競争力を発揮し、但馬産業の活力の原動力となっておられる事業者が数多くあります。このような事業者の皆様方を顕彰させていただき、その存在を広くアピールするために、平成19年度に「但馬産業大賞」を創設させていただきました。

現下の経済情勢をみますと、昨年3月に発生した未曾有の東日本大震災、福島原発事故以降も、欧州の景気後退や長期にわたる円高、電力不足等々、日本経済にとって大変厳しい状況が続いています。しかしながら震災から1年が経過し、緩やかに持ち直しの動きも見られているところです。この但馬地域においても景況は回復基調がうかがわれるものの、まだまだ実感としては厳しいのが実情です。先行きに予断が許されない今こそ、新たな展開に向けた準備が不可欠です。皆様方の技術、アイデア、取組は、必ずや新たな未来を切り開く原動力となるものと信じております。

但馬県民局では、「但馬・理想の都の祭典」から20周年にあたる平成26年度を公民協働による但馬創生の契機と位置づけ、確かな但馬の未来づくりを実現していくための20周年事業（～出会い・感動～ 夢但馬2014）を但馬全域で展開することとし、既にそのキックオフ事業として様々な取組を進めています。今回受賞いただく皆様、この動きとも連携し、さらに地域経済や他地域との交流を力強く牽引していただくことを願っております。

今年度も厳正な審査の結果、4事業者の皆様にご受賞いただくことになりました。受賞された皆様方には心からお喜び申し上げますとともに、活気あふれる但馬づくりの先頭に立って、今後とも産業活性化のためますますご活躍いただきますよう期待しております。



審査委員長

北村 新三

(兵庫県立工業技術センター所長)

本年度も、各市町や産業団体等からのご推薦をいただき、全体で5つの企業の中から、但馬県民局長を含め7名の審査委員による厳正なる審査の結果、4つの企業が受賞されました。

審査は技術レベルの高さや手法・取組の独自性、効率性、あるいは地域への貢献度等色々な面から協議させていただきました。

まず、「キラリと世界へ輝く技術部門」ですが、各社ともすばらしい技術や製品を開発されています。

(株)タクミナ 生産本部 総合研究開発センター様は、高精密等速度カムにより、脈動を発生させない「スムーズフローポンプ」を開発し、最新の流体移送技術を確立されました。従来のダイヤフラムポンプは、その構造上、振動や騒音の原因となる「脈動」が発生していましたが、スムーズフローポンプは、独自開発した特殊なカムにより、流量を常に一定に保ち、脈動を抑えることができます。それにより、配管内の圧力変化や高粘性液の移送時でも流量が低下しにくく、定量かつ高精度な送液を実現しました。また、ポンプ効率が非常に良いことから、消費電力を大幅にカットし電力コストを抑えるとともに、CO₂を3割以上削減することができ、環境やユーザーにもやさしいシステムであるといえます。

(株)誠工社様は、乗車券や磁気カード、紙幣、ICカードなどを搬送し、印字や磁気処理を行う「薄物媒体搬送技術」において高度な技術ノウハウを有し、ATMや自動改札機など、国内で高いシェアを誇っておられます。特に、取り込んだ紙幣をボックスから出金する機能を持った環流式のATMは高度な技術を必要とし、日本製のみが実現しておりますが、その製品の国内最大シェアを有しています。また、数十年来構築してきたコンピューターシステムで構成部品の納期管理を行うことにより、顧客の注文書1枚で1000以上の部品を集約し、組み立てから検査、納品まで一貫生産するなど、全国でも数少ない部品集約システムを確立しています。

次に、今年度新たに設けた分野であります「新分野へチャレンジする経営革新部門」ですが、各団体とも新たな視点から商品開発にチャレンジするとともに、戦略を持った企業経営を展開されておられます。

(株)田中屋食品様は、店舗での提供が中心である出石そばにおいて、「商品化」を経営の中心に据え、通信販売や百貨店への売り込みなどを精力的に行うとともに、商品価値向上に向けた取組を戦略的に展開されています。その一環として、平成23年2月にめん類製造工場として初めて「兵庫県食品衛生プログラム」の認定を受けるなど、商品製造から出荷までの徹底した品質管理を行い、安心・安全な製法を確立しています。さらに、生そばでは平成21年より3年連続モンドセレクション金賞を受賞し、国際優秀品質賞を受賞しておられます。なお、「出石」という地名の付いた商品製造・販売を通じて、観光客誘致に対しても高い意識を持って取り組んでおられます。

大徳醤油(株)様は、伝統的醸造技術を積極的に活用し、経営革新や農商工連携に取り組んでおられます。平成19年9月に有機JAS認証を取得したことを契機に、地元の有機農家と連携し、有機ノンオイルのしょうがドレッシング等、数々の新商品を開発し、平成21年7月には農商工連携の認定を取得しています。また、「コウノトリ育む農法」の大豆と「コウノトリの舞」認証の小麦を使用した「コウノトリ醤油」を製造・販売するなど、地元産にこだわった商品を生み出しており、産地への貢献度も高いものがあります。

以上、簡単に紹介させていただきましたが、但馬内には、こんなにも素晴らしい企業が沢山あることをあらためて実感いたしました。皆様が、今回の受賞をきっかけに、ますます研鑽を重ね、さらなる飛躍を遂げられますよう祈念いたしまして、簡単ではありますが講評とさせていただきます。

但馬産業大賞受賞者名簿

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

受賞者名	
株式会社タクミナ 生産本部 総合研究開発センター	高精度等速度カムにより、脈動を発生させない「スムーズフローポンプ」を開発し、最新の流体移送技術を確立
株式会社誠工社	薄物媒体搬送技術における高度な技術ノウハウと部品集約システムを確立

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

受賞者名	
株式会社田中屋食品	品質の高い出石そばを商品化し、独自性のあるマーチャンダイジングを展開
大徳醤油株式会社	地元農業者と連携して新商品開発に取り組むなど、農商工連携における地域のリーディングカンパニーとして活躍

但馬産業大賞審査委員会委員名簿

機関名	役職	氏名	備考
兵庫県立工業技術センター	所長	北村 新三	委員長
兵庫県立但馬技術大学校	大学校長	椿野 晴繁	副委員長
(社)ひょうごツーリズム協会	専務理事	大西 信行	
(公財)但馬ふるさとづくり協会	事務局長	井垣 文博	
兵庫県立農林水産技術総合センター 北部農業技術センター	所長	長谷川隆一	
(公財)ひょうご産業活性化センター	常務理事	北野 信雄	
兵庫県但馬県民局	局長	石井 孝一	



株式会社タクミナ 生産本部 総合研究開発センター

高精度等速度カムにより、脈動を発生させない「スムーズフローポンプ」を開発し、最新の流体移送技術を確立

従来のダイヤフラムポンプは、円形偏芯カムにより回転運動を往復運動に変えているため、振動や騒音の原因となる「脈動」が発生していた。しかし、スムーズフローポンプは、独自開発した特殊な高精度等速度カムにより、流量を常に一定に保ち、脈動を抑えることができる。それにより、配管内の圧力変化や高粘性液の移送時でも流量が低下しにくく、定量かつ高精度な送液を実現した。

また、ポンプ効率が98%と高いことから、動作に必要な

モーター出力を従来のポンプより小さく抑えることができ、消費電力を大幅にカットし電力コストを抑え、従来のポンプに比べCO₂を3割以上削減することができる。環境やユーザーにもやさしいシステムである。(平成21年11月に特許を取得)

なお、製品の研究開発部門・技術部門と製造工場を創業の地である朝来市生野町に集約しており、地元雇用においても地域に大きく貢献している。



生産本部(第一工場)



生産本体内



総合研究開発センタースタッフ



製品一例(グッドデザインひょうご2008 産業・ビジネス部門賞 受賞)



ポンプ検査風景

会社沿革

- 昭和31年11月 兵庫県朝来郡生野町にて創業
- 昭和52年 4月 日本フィーダー工業(株) 設立
- 昭和61年 9月 生産本部棟 竣工
- 平成 5年10月 商号を(株)タクミナに変更
- 平成 8年 5月 ISO9000シリーズ認証取得
- 平成 9年 5月 総合研究開発センター設置 (生野工業団地)
- 平成 9年10月 大阪証券取引所市場第二部上場 (証券コード:6322)
- 平成11年12月 ISO14001認証取得
- 平成18年 4月 スムーズフロー ブランド立ち上げ
- 平成23年11月 新工場(第1工場) 竣工

会社住所(生産本部)

兵庫県朝来市生野町口銀谷2173
 TEL 079-679-3331
 FAX 079-679-4190
 E-mail/joint@tacmina.co.jp
 HP/http://www.tacmina.co.jp



株式会社誠工社

薄物媒体搬送技術において高度な技術ノウハウを有するとともに、部品の集約・組立・検査までを一手に担う部品集約システムを確立

乗車券や磁気カード、紙幣、ICカードなどを搬送し、印字や磁気処理を行う薄物媒体搬送技術を得意分野としており、ATMや自動改札機等において、国内で高いシェアを誇る。

特に、取り込んだ紙幣をボックスから出金する機能を持った「環流式」のATMは高度な技術を必要とし、日本製のみが実現しているが、その製品の国内最大シェアを有している。

また、数十年来構築してきたコンピューターシステムで構成部品の納期管理を行うことにより、顧客の注文書1枚で1000以上の部品を集約し、組み立てから検査、納品まで一貫生産するなど、全国でも数少ない部品集約システムを確立している。

なお、「生産革新110推進プロジェクト」を全社を挙げて展開し、社内業務の効率性向上やコスト競争力向上に向けて積極的に取り組んでいる。



本社工場



装置組立部門作業風景



板金加工部門作業風景



板金加工品



切削加工品

会社沿革

- 昭和38年10月 会社設立
- 昭和48年12月 現在地に本社工場建設
- 平成 3年 9月 本社工場隣接地に新板金工場建設
- 平成 8年 1月 ISO9002認証取得
- 平成11年12月 豊岡中核工業団地に神美事業所機械工場建設
- 平成12年 7月 ISO14001認証取得
- 平成14年 8月 神美事業所に組立工場建設
- 平成15年 7月 ISO9001移行認証取得
- 平成17年 7月 神美事業所に板金工場建設

会社住所

兵庫県豊岡市九日市下町140
 TEL 0796-22-8888
 FAX 0796-22-2190
 E-mail/info@sksd.co.jp
 HP/http://www.sktd.co.jp



株式会社田中屋食品

品質の高い出石そばを商品化し、通信販売や百貨店での販売に積極的に取り組むなど、独自性のあるマーチャライジングを展開

店舗での提供が中心である「出石そば」において、独自性、優位性をもった「商品化」を経営の中心に据え、通信販売や百貨店への売り込みなどを精力的に行っている。

また、商品価値向上に向けた取組を戦略的に展開しており、平成23年2月にめん類製造工場として初めて「兵庫県食品衛生プログラム」の認定を受けるなど、商品製造から出荷までの徹底した品質管理を行い、安心・安全な製法を確立している。

さらに、生そばでは平成21年より3年連続モンドセレクション金賞を受賞し、国際優秀品質賞を受賞している。

なお、「出石」という地名の付いた商品製造・販売を通じて、出石の全国的な知名度向上に寄与しており、観光資源PRや観光客誘致に対しても高い意識を持って取り組んでいる。



製造風景



正覚田中屋 出石蕎麦
(3年連続モンドセレクション金賞及び)
国際優秀品質賞



出石蕎麦12人前
(2010年モンドセレクション銀賞)



会社沿革

昭和53年 創業
平成 5年10月 社名を株式会社田中屋食品に改称
新社屋設立

会社住所

兵庫県豊岡市出石町町分66
TEL 0796-52-2128
FAX 0796-52-6048
E-mail/info@tanakayashokuhin.com
HP/http://www.tanakayashokuhin.co.jp



大徳醤油株式会社

農商工連携の認定を受け、地元農業者と連携してドレッシング等の新商品開発に取り組むなど、農商工連携における地域のリーディングカンパニーとして活躍

創業100年を超える老舗醤油製造者であり、失われつつある伝統的醸造技術を積極的に活用し、経営革新や農商工連携に取り組んでいる。平成19年9月に有機JAS認証を取得したことを契機に、国産・有機の加工食品を養父のブランド商品として開発するため、地元の有機農家と連携し、有機ノンオイルのしょうがドレッシング等、数々の新商品を開発している。(平成21年7月に農商工連携の認定を取得)

地元農業者との連携では、形状等により出荷できない農産物を粉碎技術や発酵技術を用いて加工原料として活用

するため、原料の低コスト化を実現し、効率的な生産体制を構築している。また、「コウノトリ育む農法」の大豆と「コウノトリの舞」認証の小麦を使用した「コウノトリ醤油」を製造・販売するなど、地元産にこだわった商品を生み出し、産地への貢献度も高い。

さらに、各種団体主催の事例発表を通じ、地域の食品加工業者や農業者の「農商工連携」へのチャレンジ機運向上に寄与している。



天然醸造蔵



有機ノンオイルドレッシングしょうが



搾りたての醤油

会社沿革

- 明治43年11月 創業
- 昭和35年 5月 マルト醤油株式会社設立
- 昭和42年 2月 大徳醤油株式会社に社名変更 八鹿町に新社屋を建設
- 昭和62年11月 地元大豆・小麦を使用した無添加醤油の製造開始
- 平成17年 1月 兵庫県経営革新事業の認可、元気企業・成長期待企業に選定
- 平成17年 3月 養父市十二所に新社屋建設
- 平成18年10月 とびうお醤油が兵庫県新商品調達に認定
- 平成19年 9月 有機JAS認定取得
- 平成19年10月 国産有機醤油「機有るべし(ときあるべし)」の仕込みを開始
- 平成21年 2月 「兵庫つくしの丸大豆醤油」「ようか青山村のゆずボン酢」が兵庫認証食品に認定
- 平成21年 7月 経済産業省の農商工連携事業の認定を受け「有機ドレッシング5種」の開発開始
- 平成22年10月 「ここのとり醤油」が兵庫認証食品に認定

会社住所

兵庫県養父市十二所930-3
 TEL 079-663-4008
 FAX 079-663-4009
 E-mail/info@daitoku-soy.com
 HP/http://www.daitoku-soy.com

歴代の受賞者

平成19年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

受賞者名	
株式会社 ビトーアールアンドディー	レース用オートバイホイール(鍛造マグネシウム製)の開発、製造、販売
マルヨ食品 株式会社	但馬を代表する水産物ホタルイカの醤油漬けを開発
中田工芸 株式会社	高級衣料品店等で使用される木製ハンガーの製造・販売

区分 人と自然の共生する事業部門

受賞者名	
有限会社 夢大地	環境創造型・雇用型農業として、未来を展望したモデル農場

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

受賞者名	
但東町花卉球根園芸組合	特産品を活用したチューリップまつりの開催で地域を活性化
農家民宿「八平だるま」 能勢 勇	グリーンツーリズム特区制度を活用した農家民宿の経営
たけの観光協会	愛犬専用ビーチの開設による新たな観光需要の開拓
浜坂観光協会	歴史、文化、産業等の知識を持つカニ専門家「カニソムリエ」の養成

平成20年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

受賞者名	
日本精機宝石工業 株式会社	工業用ダイヤモンドの研磨、焼結技術を独自に開発し、精密工具を製造
但馬ティエスケイ 株式会社	冷間鍛造により100mmを超える中空形状に加工できる技術を開発
株式会社 オーク	廃タイヤを利用した振動伝播阻止法(Ti-TAN工法)を開発
株式会社 トキワ	但馬の特産品を活かした調味料やワイン、梅飲料等の製造販売
吉田体機工業 株式会社 養父工場	競技用体操器具(トランポリン等)の製造・販売

区分 人と自然の共生する事業部門

受賞者名	
有限会社 清美社	地域一帯となったリサイクル事業(廃油をバイオディーゼル燃料に活用)
神鍋白炭工房 田沼茂之	白炭製造の省力化・量産化設備の開発

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

受賞者名	
但熊 西垣源正	卵かけごはん専門店「但熊」の運営による地域の活性化
但馬高原植物園	17haの敷地に、1,000種の自生植物を有する植物園
香住観光協会	カニ検定を実施し、「カニの本場カニのまち香住」を全国にPR
湯村温泉若女将会 ゆむらなでしこ	旅館同士連携して、若女将会「ゆむらなでしこ」を結成し観光PR

平成21年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

受賞者名	
富士発條 株式会社	世界最先端分野の超精密金属部品の研究・開発・製造
株式会社 東豊精工	電子部品・医療機器向け世界最小クラスのマイクロスプリングの設計・開発と量産化
香住鶴 株式会社	伝統的な酒母造り(生酏・山麩酏)にこだわり世界に通用する味を追求

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

受賞者名	
NPO法人ハチ高原・氷ノ山自然体験村	自然体験活動で、生きる力と夢を育む力の増進
香美町村岡観光協会	ひょうご名物ガイドも輩出した、真心を込めたおもてなしのツーリズム
生活工房香味煙 井上利夫	燻製独特の色と香りにこだわった自然派無添加の手作りハムの製造

平成22年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

受賞者名	
美岡工業 株式会社	大型・小型・精密部品とあらゆるニーズに応え世界に通ずる加工技術の確立
株式会社 オーシスマップ	地図をベースにより良いまちづくり、福祉・防災における安心情報の提供
和田山精機 株式会社	超硬合金製冷間鍛造技術の開発により、世界最高水準の金型寿命と高精度の実現

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

受賞者名	
城崎このさき100年会議	城崎温泉の新たなおもてなし“ゆめば”の導入
和佐父集落西ヶ岡棚田保全維持会	棚田の景観保全や棚田を活用した体験交流による地域の活性化





兵庫県但馬県民局
地域政策室 産業観光課

〒668-0025 兵庫県豊岡市幸町7-11 TEL 0796-26-3685

23但馬@2-005A4