

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,Ltd. | vol. 009

Café



TOPICS

Trend

世代理解のススメ

HI-COOK Eye

日本の農業を次世代へ繋げる 「スマート技術」と新しい農業観

加湿型多目的オープン MPO型

こだわりびと

photo / Takigahara Craft&Stay (石川県小松市)

築100年の古民家を改装し、デザイン愛好家の楽園に改装。美しい家具で満たされた空間が魅力的。コンシェルジュサービス、クラフト工房、バー、ワークショップなどを提供しています。



SNSもやってます!

世代理解のススメ



「社長もミレニアル世代だからね」、そんな言葉をしばしば聞く。当社においても、若返りがどんどん進んでおり、なんとなく年代ごとに傾向があることは感じていた。「〇〇世代」と区分けするのは苦手な私だが、この機会に調べてみることにした。団塊の世代とバブル世代は、ここでは割愛するが、お若い方には、是非ともその凄味を理解していただきたい。一方的に揶揄したり、時代に合わせるべきだという意識ではなく、同じ「場」に属するメンバーとして、相互理解に努め、行動変容へ向かう意識が必要である。

ロスジェネ世代

『ミレニアル世代の前の世代で、およそ1970年初頭～1980年初頭に生まれた世代を指す』

まさに、「半沢直樹」の世代である。この世代の多くは、バブル崩壊後の就職氷河期を経験している。

団塊/バブル世代に育てられ、その感覚も多少持ちつつも、ミレニアル/Z世代を部下に持ち、四苦八苦している世代ではないであろうか。板挟みになりながらも、本当に一生懸命取り組んでいた方が多いという印象を受けるのは、私だけではないはずである。

ミレニアル世代(Y世代)

『およそ1980年初頭から1990年代までに生まれた世代をさすが、2000年初頭に生まれた人まで含まれることがある』

私は1984年生まれなので、まさにミレ

ニアル世代であった。「ゆとり世代」という呼ばれ方もこの世代に含まれるが、私も含め、その呼ばれ方を嫌がる人が多いので、そこはやめておいた方が無難である。この世代は、インターネットやVR、AIなどのテクノロジー開発が加速的に進む様をその目で見てきたことで、斬新で独創的であり、長期的な視野で思考できるとされている。

この世代から「共有」や「チーム」、「コミュニケーション」というワードが多くなっていくのも大きな違いである。また、上司や支配者の指示が絶対ではないという意識もこの世代からの特徴である。

Z世代

『ミレニアル世代に次ぐ新しい世代で、1990年後半～2000年代に生まれた世代。「さとり世代」と呼ばれるのもこの世代に含まれる』

ミレニアル世代は、テクノロジーの進化と共に過ごしてきたが、Z世代は、より高度なテクノロジーに接している。また、ミレニアル世代では、mixiやfacebookであったが、Z世代はtwitterやInstagram、TikTokなどのよりオープンなSNSツールを駆使して生活している世代である。

仕事や職場環境、上司等に求めるものがミレニアル世代以上に、変化しているのがその傾向を見ても明らかである。この世代は、プライベートを両立させたいという意識が強いことから、仕事に対して消極的だという印象を持っている

方も多いのではないだろうか。しかしながら、その仕事の目的や意義をきちんと理解することで、デジタルネイティブである特徴やオープンコミュニケーションができることなどを活かした独創性を発揮しようとする。そして、一緒になって楽しむこと。これが重要である。

「ミレニアル世代・Z世代」と「団塊・バブル世代」との最も大きな違いは、前者が共有や共感を大切にし、オープンなコミュニケーションを大切にする点ではないだろうか。余談であるが、私もそれらは必須事項であると考え、企業風土への落とし込みに取り組んでいるが、調べていく中で、世代の特徴だと言われると少し複雑な気持ちになった(笑)。世代の特徴だろうがなんであろうが、いろいろな世代が同じところで、同じ方向に向かって進んでいる以上、従来のやり方にとらわれず、その価値観や考え方を理解した上で、取り組み方を柔軟に変化させていくことは必須である。しかし、それがないために、相互に遠ざける行動へと向かうのではないだろうか。

同じ色からは同じ色しか生まれえない。違う色を混ぜるからこそ、さまざまな色が生まれ、思いがけないことが起きる。しかし、辿り着く色(目的・使命)がわからず、いろいろな色を混ぜると必ず黒くなってしまふ。まずは、作り上げたい色の共有を時間がかかっても行ってみるべきである。そこから何かが生まれてくる。

傾向

〈ロスジェネ世代〉

仕事に対して前向きで一生懸命に取り組む傾向が強い

「向上心の強さ」と「安定志向」を併せ持ち、慎重派が多い

役職や職業といった地位への関心が高く、危機意識が強い

日々自らのスキルを磨き、自分の強みを身につけることに積極的である

〈ミレニアル世代(Y世代)〉

テクノロジーの知識があるだけでなく、それを含め変化への適応性が高い

意見やアイデアを共有し、チームワークと社会的な交流を重視する傾向が強い

上司や管理職とメンターとして繋がることを好み、そこから学ぶ意欲が高い

必要だと思う場合には、上司に対しても異議を唱えることがある

〈Z世代〉

生粋のデジタルネイティブ。テクノロジーへの強さはミレニアル世代以上

丁寧に指導してくれることを好み、助け合える楽しい職場環境を重視する

オープンコミュニケーションを求める傾向が強く、公平性や合理性を大切にする

仕事とプライベートを両立させたいという意識が強い

日本の農業を次世代へ繋げる 「スマート技術」と新しい農業観



当社が本社を構える石川県白山市は、県下最大の米どころ。白山連峰から潤う清浄な水、肥沃な土壌と寒暖差ある気候が美味しい米を育む。その一方、日本各地でこうした田園が、宅地や荒廃農地へと姿を変えている。食文化の多様化など、生活環境の変化は、自給力の高い米や野菜の消費量を減少させ、農業生産基盤は脆弱化の一途を辿る。ここで農業の現状を整理し、スマート技術を融合した次世代農業について考えたい。



田園風景は私達のいる工場からも見ることができる。

食料自給率を好転させるためには

日本の食料自給率は37%※と過去最低の水準となった。国際情勢の悪化や異常気象など、意図せぬ理由で供給が止まれば直ちに食料不足に陥る。今後は世界的な食料不足がもたらす影響も懸念される。食料自給率の向上には、国産農産物の消費拡大促進と農業生産基盤の再構築が必要となる。農業人口の減少、高齢化、後継者不足は喫緊の課題である。加えて、将来的な世界規模の食料不足への危惧は「未来型農業」の発展が解決の糸口となるだろう。

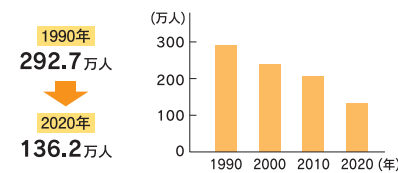
※農林水産省 令和2年度
カロリーベース食料自給率

農業を志す新規就農者の増加

農業は、重労働で収入が不安定といったマイナスイメージを持たれがちだが、年収1千万円を超える農家も少なく、日本農業の高い生産性や技術力は世界的にも定評がある。新規就農者は毎年5~6万人で推移し、49歳以下は2万人前後で将来の担い手として期待

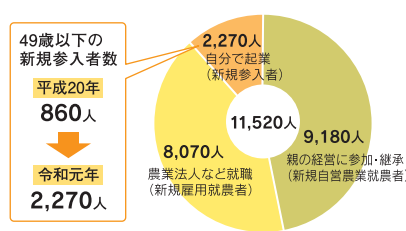
されている。廃業農家が続出する中、農業経営を法人化する農家は増加し、非農家出身者のいわゆる「新規サラリーマン農家」が増えている。

【基幹的農業従事者数等の動向】



資料：農林水産省 平成18年度、令和2年度食料・農業・農村白書より引用

【49歳以下の新規就農者数】※令和元年度



資料：農林水産省「新規就農者調査」

スマート技術活用で次世代農業に発展

ICTやセンシング、ロボット技術などの最先端技術によって、超省力化や高品質生産などを可能にする「スマート農業」が推進されている。農作業は長年に渡って培われた熟練の勘や経験に大きく依存するため、経験の浅い就農者は知識習得に時間を要する。また広大な農地での作業は体力的な負担も大きい。スマート技術は、熟練農家が持つ勘と経験を形式知化し、農地状況や天候予測を行っての作業最適化、農業機械・ロボットを活用した作業効率化を実現。新規就農者を力強くサポートする。

●スマート技術の具体例

【農作業支援システム】

GPS機能搭載ドローンのセンシングによって、農地状況、生育状況、水位などあらゆる圃場(ほじょう)管理データや作業記録を収集・分析。自動操



縦機能搭載のトラクタ、田植え機など農作機に送信。農作機が運転・操作、作業ルート作成を自動で行う。撮影した生育状況をAI診断し、適切な施肥量・時期を割り出す。自動給水・排水もスマホで簡単に操作可能。

【ラジコン草刈機・アシストスーツ・収穫ロボット】

斜面の農作物を安定した場所から快適に草刈りを行うことができるラジコン草刈り機や持ち上げと歩行の動作をサポートするアシストスーツなど作業者の安全を確保しながら作業負担を軽減。トマト、いちご、ぶどうを、実に触れることなく収穫できるロボットは、熟練技術データをシステム搭載しており、果実の色と熟度を判定し収穫する。

●未来型農業システムの具体例

【人工土壌を活用する作物栽培システム】

植物の炭など多孔体に微生物を付加した人工土壌を活用する作物栽培システム。良質な土壌づくりには通常3~5年を要するが約1ヶ月に短縮できる他、有機質肥料を高効率に無機養分へと変換し、病原菌の増殖を抑制できるので連作も可能となる。地球の循環型農業の発展だけでなく、将来的には月面や火星の土をベースとした人工土壌を開発し、宇宙農業システムの実用化を目指す。

【LED発光装置を使った無農薬ハイテック栽培システム】

植物工場の水耕栽培で活用される太陽代わりのLED光源は発熱による劣化が問題だが、「水冷式」LED冷却技術を利用し、温度を下げることで長期間ハイパワーで使用しても90%の出力を保ち、約20年は光源として利用可能となる。生育過程で細かくLED光源を管理することで、栄養価・風味といった付加価値のある作物栽培を実現。土を利用しない水耕栽培のため病害虫が発生しにくく、無農薬で栽培ができる。



スマート技術導入は次世代への円滑な技術伝承を後押しする。新たな農業変革は、新たなアイデアを生み、新たなビジネスを創出する。日本の「食」「農」を支える次世代農業に大いに期待し、一消費者、また食品加工調理機械メーカーとして、地域農産物の消費への意識を高め、日本農業再構築の一助となるとともに、高品質・環境配慮型の調理機械を提供することで世界的な食料問題や世界の人の健康維持につながる持続可能なフードシステムや農業の確立に貢献していきたい。

※写真はイメージです。

発売開始から38年一

加湿型加熱調理で美味しさ・使いやすさをご提供し、
オーブンの世界を大きく広げたロングセラー

熱風と蒸気のコンビネーションで美味しく焼き上げる

Oven



加湿型多目的オープン
MPO型

食品工場
向け

熱風・
蒸気型

自動
洗浄

デジタル
制御



特徴

POINT 01 高温加熱で美味しく調理

蒸気噴射システムによって湿熱気を循環させることで、短時間できれいに焼き上がります。水分蒸発・風味の発散、ドリップ等を抑え、旨味を閉じ込めてジューシーな仕上がりを実現します。



POINT 02 幅広いメニューに対応

温度・蒸気量・加熱時間をそれぞれ自由に組み合わせることができるため多彩なメニューに対応します。独自開発の制御システムによって温度変更に対して蒸気量を自動調整し、庫内環境をコントロールします。



POINT 03 ドリップの焦げ付きなく内部洗浄も簡単

ドリップパンが水冷二重ジャケット構造なのでタレがついた商品でもドリップが焼き焦げることなくオープンから受け箱へ運び出されます。CIP洗浄、ウォーターシール、自動ネット洗浄によって内部洗浄が簡単に衛生的です。



ハンバーグ焼きから野菜のブランチングまで幅広い調理に対応。
オプションでスチーマー仕様も可能です。MPO型1台で幅広い調理に対応。他の調理機械と組み合わせるとさらに付加価値アップ!



※内容や仕様は予告なしに変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

こだわりびと vol.9

製造部配管組立課 課長 岡崎 正史

製造部課長の岡崎は入社18年目の現場と経営陣を繋ぐ中核メンバーである。アサヒ装設入社のごきっかけをくれた教授に、今も恩義を忘れない。入社後は製造・開発部に所属し、先輩方に教わりながら製造の知識・技術を習得した。ものづくりの面白さを知り、管理職となった今、教える側、教わる側の間には「言葉による繋ぎ」が大切と痛感する。せっかく一緒に仕事をするのだから、仕事の領域を超えたコミュニケーションや、相手を思いやる心の繋がりを大事にして業務に取り組みたいと岡崎は語る。その一方で育友会役員として子供たちの学校生活を陰ながらサポート。『コロナ禍で学校行事の中止・縮小を

余儀なくされた卒業間近の6年生のために、何か思い出を残せないか』。議論の末、11月の夜空に季節外れの花火を上げ、LEDバルーンを空に放つイベントを行った。子供たち・保護者・地域にとってかけがいのない思い出となった。相手を思う心を大切にする岡崎らしい一面を垣間見て、花火を見上げる子供たちのように心が熱くなる取材となった。



アサヒ装設株式会社

本社・工場 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1
水島研究所 〒924-0855 石川県白山市水島町500-3
東京営業所 〒108-0023 東京都港区芝浦4-15-33 芝浦清水ビル2F
大阪営業所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7-1-26 オリエンタル新大阪ビル1403号室
福岡営業所 〒816-0922 福岡県大野城市山田2-12-5 シャルマン1F

TEL.076(275)8159
TEL.076(277)8159
TEL.03(3453)8159
TEL.06(7662)8159
TEL.092(574)1802

〈代理店〉

北海道地区(有)ヤスタ 〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21 TEL.011(785)1768
東北地区(有)明恒装設 〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9 TEL.022(363)2521
千葉地区(株)京葉フーズマシーン 〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5 TEL.043(262)8466
静岡地区(株)SKシステム 〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30 TEL.054(281)8581

〈関連会社〉
(株)HI-COOK / 韓国アサヒ装設(株) / HI-COOK(Thailand) Co.,Ltd. / Asahi Sosetsu(Thailand) Co.,Ltd.