小野田商工会議所会報
The Onoda Chamber of Commerce and Industry News

商工おのだ

2025
10
No. 868

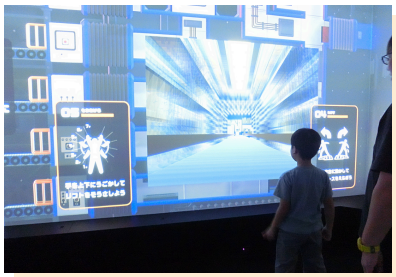
▸ おのだ産業キッズバスツアー2025 ~ 先進技術編 ~

TOPICS

おのだ産業キッズバスツアー2025
▸ 市内小学生が地元山陽小野田市の最新技術を体験！

木曜！ラジオde回覧板 ～ 8月放送回～
▸ 今回のゲスト / EME HAIR　代表　田中 淳子 さん

おのだクリスマス花火2025 開催決定！ 他



最新の「モーションキャプチャー」を体験

小野田商工会議所 / 令和７年１０月の予定

１ 水	創業相談会・経営（13時半~16時半）
２ 木	
３ 金	
４ 土	
５ 日	
６ 月	創業相談会・労務（13時半~16時半）
７ 火	さんようおのだ起業塾 - 応用編 2日目（18時~20時）
８ 水	
９ 木	創業相談会・税務（13時半~16時半）
１０ 金	
１１ 土	１号議員選挙投票日
１２ 日	
１３ 祝	［スポーツの日］
１４ 火	
１５ 水	創業相談会・経営（9時~17時） さんようおのだ起業塾 - 応用編 3日目（18時~20時）
１６ 木	創業相談会・法律（14時~）
１７ 金	
１８ 土	
１９ 日	
２０ 月	
２１ 火	
２２ 水	
２３ 木	創業相談会・税務（13時半~16時半）
２４ 金	
２５ 土	
２６ 日	
２７ 月	記帳・税務相談会（13時~16時）
２８ 火	
２９ 水	役員選任総会
３０ 木	
３１ 金	

今月の表紙

おのだ産業キッズバスツアー2025

今年で３回目の開催となる「おのだ産業キッズバスツアー」を８月２０日（水）に実施しました。
今回のテーマは、「先端技術編」！
視察先に、山口東京理科大学工学部、不二輸送機工業㈱、共英製鋼㈱山口事業所を巡り、子どもたちは地元小野田の最新技術を興味津々な表情で体験していました。

山口県最低賃金が改正されます
～必ずチェック！最低賃金！～

時間額 1,043 円
【 引上げ額　６４円 】

【発効日】 令和７年１０月１６日

山口県最低賃金が改正されます。
令和７年１０月１６日から時間額1,043円（引上げ額64円）が適用となります。
パート・アルバイト等を含めすべての労働者に最低賃金以上の賃金を支払わなければなりません。

詳しい内容については、
山口労働局労働基準部賃金室
TEL　０８３－９９５－０３７２ 又は、
最寄りの労働基準監督署にお尋ね下さい。

※カレンダー内の個別相談会は、
原則として、事前予約制となります。
ご予約は、当所窓口までご連絡ください。

小野田商工会議所 ☎ 0836-84-4111

おのだ産業キッズバスツアー2025 ＜先進技術編＞ を開催！

▸バスツアー参加者の皆さんと記念撮影

☆当所 理系kid’s育成委員会が企画☆

去る８月２０日（水)、「おのだ産業キッズバスツアー２０２５」が開催され、市内小学生と 保護者合わせて１３組２６名が参加した。 当所理系kid’s育成委員会が企画したこのバスツアーは３回目の開催となり、今回は【先進技術編】として、山陽小野田市立山口東京理科大学、不二輸送機工業株式会社、共英製鋼株式会社山口事業所に協力いただき、最新の技術を活用した工場を見学した。

山口東京理科大学では、工学部応用化学科の井口眞教授より『ドライアイスはとけますか？』と題し、温度と圧力について実験を交えて講話いただいた。また工学部の学生２名と、学生生活や将来の夢などについて対話形式で交流し、その後、新設された１０号館の教室や施設を見学した。

次の不二輸送機工業株式会社では、主力商品のひとつパレタイジングロボットの『フジエース』や垂直搬送機の『リフコン』が実際に稼働している現場を見学したり、３６０度スクリーンに映し出される映像に感動し、製品の梱包から荷物が手元に届くまでをモーションキャプチャーゲームで勉強できたりと、最先端技術を体験できた。また、社員食堂でおいしいランチもいただいた。

昼食後は共英製鋼株式会社山口事業所に行き、普段なかなか見られない工場の内部が見学できた。電気炉で溶かされた鉄スクラップを成形し生まれ変わる鉄の様子を見学でき、最先端のリサイクル技術は圧巻だった。

どの分野においても、時代の最先端の技術を活用し、顧客のニーズに応えながら低コストかつ高品質の製品を造る姿を垣間見ることができた、貴重なバスツアーとなった。

ドライアイスは溶けるのか!?
実験をする井口先生と
興味津々な子供達♪

滑らかな動きのロボット！
このあとたくさんの質問が
飛び交いました😊

工場見学の前にビデオで予習♪
迫力のある電気炉の映像にびっくり！

普段は見ることができない
工場内部を見学！
みんなとても真剣でした！

地元小野田の特産を使ったオリジナル缶詰を試食 ／特産品づくり委員会

特産品づくり委員会（会長・瀬口康道・㈲大辰）は去る９月２日（火）、Ａスクエアにて「オリジナル缶詰試食会」を開催した。

この活動は、地元小野田の特産品を使ったオリジナル缶詰を考案し、主に地域の防災用保存食や、本市ふるさと納税の返礼品登録促進を目的としている。

この日の試食会には、事務局を含む１０名が参加し、計６種類の試作缶に感想を寄せ合った。今試作のメインである「牛すじカレー缶」は、牛すじの旨味と小野田アスパラの甘みが溶け込んだマイルドなカレーに仕上がり、委員からも「美味しい」と好評だった。

また、海外では保存食として親しまれている、リエットやソット・オーリオなどを試食し、小野田の特産を用いたレシピの考案に役立てた。今後は、味付けなどの改良を重ねながら、小野田をPR出来るパッケージデザインについても考案していく予定。

オリジナル缶詰を試食する参加委員

試食会後は委員の親睦交流会を実施

優良社員表彰を募集しています

本年度も当所会員事業所優良従業員表彰を執り行う事となりました。

該当する従業員の事業所推薦につきましては、**１０月３１日（金）までに**当所に推薦書と負担金をそえて、当所総務課にご提出ください。推薦書は当所ホームページよりダウンロードできます。 ⇒ https://onoda-cci.or.jp/membership-service/members.html

◆優良従業員表彰　表彰種別

(1) 永年勤続表彰 (推薦人数の制限はありません)
同一事業所に１０年以上勤続し、その成績が優秀で他の模範となる者。
①勤続年数 １０年以上にわたる者
②勤続年数 ３０年以上にわたる者(日本商工会議所会頭との連名表彰)

(2) 特別表彰 (１事業所若干名)
勤続年数にかかわらず、当該事業所の発展に寄与した功績が顕著であって他の模範となる者。
業務上の技術・技能が卓越しており業績向上に貢献した者、国家資格などを取得し功績顕著な者、豊かな知識を有し創意・工夫・改善等を行った者などを対象とする。

◆表彰負担金

- 永年勤続表彰１０年以上・・・表彰者一人当たり３,０００円（10%対象3,000円、消費税272円）
- 永年勤続表彰３０年以上・・・表彰者一人当たり５,０００円（10%対象5,000円、消費税454円）
- 特別表彰・・・・・・・・・・表彰者一人当たり３,０００円（10%対象3,000円、消費税272円）

◆表彰式

令和７年度会員大会で表彰します。(毎年２月頃)

◆お申込み・お問合せ先
小野田商工会議所　総務課まで
☎：84-4111／✉：host@onoda-cci.or.jp

ラジオで会員事業所を紹介！

『木曜！ラジオde回覧板』

・FMスマイルウェ～ブにて放送中！！
・毎月第3木曜／18時15分～18時55分

今回の出演者

EME HAIR（エメ ヘアー）

代表 田中 淳子（たなか じゅんこ）さん

開業のきっかけを語る田中さん㊥

８月２１日放送の「木曜！ラジオｄｅ回覧板」は、EME HAIR 代表　田中 淳子さんにご出演いただきました。

田中さんは、山陽小野田市と商工会議所が毎年共同で開催する「さんようおのだ起業塾」の受講生で、市特定創業支援修了者として今年５月に美容院を開業されました。
また、大阪生まれの小野田育ち、家庭では現在三児のお母さんでもある田中さん。
今回の放送では、家族の応援を背に美容師として新たな一歩を踏み出した田中さんに、お店の特徴などインタビューしました♪

Q 美容師になったきっかけと開業動機は？

元々、叔母が美容師をしていたこともあって、私も小さい頃から美容師になるのが夢でした。
当時は今と違って引っ込み思案な性格でしたが、リカちゃん人形を夢中でヘアカットしちゃう、そんな子ども時代を過ごしてましたね！(笑)
社会人となり、念願だった美容師になってからは、福岡と小野田の美容院で１５年ほど働きました。福岡にいた２０代の頃は、同世代のライバルもすごく多かったので、美容師としての技術力を磨く練習漬けの日々でした。
そこから結婚を経て、現在も元気いっぱいな三姉妹の子育てに追われていますが、主人のサポートのおかげもあり、美容師の仕事を今日まで続けることが出来ました。この度、下の子が小学生に上がったことを機に、家族の後押しを得て夢だった自分のお店を開業することを決めました。

Q お店の特徴について教えてください♪

当店は、「頭皮や髪のためにこだわりながら、おしゃれを楽しめる美容室」をコンセプトに、お客様の髪質を見極めながら長い目で理想の髪に近づけていくことを特徴としています。
店内は、お子様連れの方ウェルカムですので、子育て世代の方が気軽におしゃれを楽しめるような空間づくりにもこだわっています。
施術面では、最新のファインバブルシャワー（FAVON）を導入しており、頭皮のよごれや、シャンプー・薬剤の残留を防ぐ洗髪が体験できます。抜け毛防止も期待出でき、ヘッドスパのような感覚でしっとり柔らかい艶髪になるので、是非体験してみてほしいです♪
また、カラーリングにもこだわっていて、特に白髪染めは茶系以外に、アッシュ系、ミルクティー色、西洋風アレンジなど自由度の高いカラー染めが出来ます。髪色でお悩みの方は是非一度ご相談ください！

Q 理想のお店像とリスナー特典について♪

今回のリスナー特典として、「平日限定で１０月末までの間、全メニュー１０％割引＆ FAVON 体験」をご用意しています。お店で「ラジオ聞いたよ！」と伝えてくださいね♪
まだまだオープンして間もないですが、お客様が笑顔になって帰られるのを見ると、私もすごく嬉しいです。日頃の疲れを癒し、キレイになりながら自分時間を楽しんでいただけるお店を目指して、これからも頑張ります♪

～ “愛しの私”に出逢える美容院 ～

EME HAIR（エメ ヘアー）

・所在地　山陽小野田市西高泊1351-13
（雇用能力開発支援センター 横）
・時　間　9：00～18：00
・定休日　日・月
※ご予約はＬＩＮＥから♪ ⇒

@JUN_EMEHAIR

ＤＸ推進委員会 特別寄稿

これまではＤＸについて基礎的な情報、実践的な内容を紹介してきましたが、今回は少し趣向を変えて、ＤＸ推進委員会のメンバーである、富士海運㈱ 代表取締役社長　脇村 博之 氏に特別寄稿をお願いしました。

デジタル化やＤＸと聞いてＩＴ企業やメーカー、小売業などを想像する方が多いかもしれませんが、日本の経済を支える重要な産業の一つである海運業界でも、ＤＸの波は確実に押し寄せています。

海運業とＤＸ。一見すると接点が見えにくいこの組み合わせですが、実は安全な航海、効率的な運航、そして環境への配慮といった課題を解決するために、ＡＩやＩｏＴ、ビッグデータといった最新技術が重要な役割を果たしています。本稿では、地元の海運会社がどのようにＤＸに取り組んでいるのか、前編と後編に分けて具体的な事例を交えながら紹介いただきます。

小野田商工会議所／ＤＸ推進委員会

海運会社のＤＸ

ＤＸ委員会所属　富士海運株式会社　脇村 博之

前 編　～機帆船の通信手段～

当社は昭和40年2月に設立、今年60周年を迎えました。

設立当初は旧小野田セメント株式会社様が出荷されるセメント（1袋が40ｋｇの紙袋）を100㌧～300㌧積載し、機帆船で小野田港から瀬戸内各地への輸送が主な業務でしたが、その後小野田化学工業株式会社様やセントラル硝子株式会社様の肥料や化学品の輸送、中国電力株式会社様へ石炭の輸送と時代と共に輸送品も変わり、同時に輸送する船舶も**機帆船**から鋼船へ、更に大型自動化船へと進み、設立時とは大きく異っています。

船舶の通信、電子制御について昔から現代に至るまでを説明致します。

当社の設立当初の機帆船は家族経営で”父ちゃん船長、母ちゃん機関長”という乗組員構成で九州から大阪まで30時間以上もかかりましたが、当時機帆船には電話も搭載されてなく、荷物を積んで一旦出港すると到着するまで一切連絡が取れず悪天候時は会社も気をもみ船長からの連絡を待つのみでした。

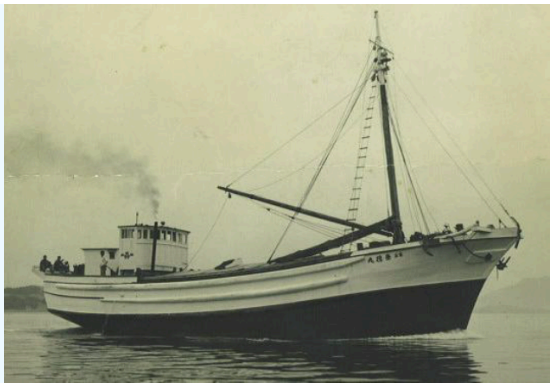
今では考えられない様な通信環境の中で昔の方はコミュニケーションをどうやって取っていたのかと思いますが、船長は悪天候で途中の港に避難した場合は船に備え付けた伝馬船（手漕ぎボート）で陸に上陸の上、公衆電話で会社へ連絡し、航行の報告を行っていたのです。伝馬船でも上陸できないほど時化ている場合は不通状態は何日も続いた訳です、船内には公衆電話から通話する為10円硬貨が山程用意してありました。

（後編につづく）

※機帆船

明治時代までは海上輸送は帆船が主流でしたが大正時代になると木造貨物船で焼玉機関と呼ばれる小さな内燃機関を搭載し、帆と兼用で推進し、出入港や風のないときは内燃機関単独で推進し、日本全域及び朝鮮半島まで航行していたが戦後に推進機関が焼玉機関からディーゼル機関へと変わり機関の出力も大きくなり帆を搭載しなくなったにも関わらず、最後まで機帆船と呼ばれた。

昭和50年代に入ると機帆船も急激に減少し、鋼船に取って変わり現在機帆船は存在しません。



参考写真：昭和30年代の機帆船

山陽小野田市立
山口東京理科大学
Sanyo-Onoda City University

働きながら学ぶことができる社会人向けコースを紹介します！

会報の紙面をお借りして、社会人向けコースを設けている大学院のうち、令和6年4月に開設した工学研究科数理情報科学専攻を紹介いたします。
大学院社会人向けコースに関するご質問やお問い合わせは、広報課までお願いします。

山陽小野田市立山口東京理科大学大学院
工学研究科 数理情報科学専攻
【社会人向けデータサイエンス教育プログラム】

山陽小野田市立山口東京理科大学大学院 工学研究科 数理情報科学専攻は、情報を数量化し、科学的に分析する能力を身に付けることで、行政、医療、福祉、製造、流通などのあらゆる社会分野で活躍するデータサイエンス高度専門管理者を養成する、高度専門職業人の養成大学院です。

社会人向けデータサイエンス教育プログラムは、働きながら大学院で学ぶ際の時間的・経済的障壁を極力低くし、学びやすい環境を整備しています。

大学院で開講される講義は、社会人の多様なニーズに合わせた内容を編成し、いつでもどこでも受講可能なオンライン・オンデマンドを活用し、大学に通うことなく働きながら大学院生として学ぶことができます。また、研究課題では、身の周りの業務に関連した課題を持ち込むことができ、研究のためのデータ分析、考察、課題研究、論文指導等も、オンライン・メール・対面等を活用して取り組むことができます。

また、山陽小野田市内の事業所に在籍している方等を対象に、入学金減免制度、奨学金制度も設けています。

企業・自治体が抱える DX・AI 課題への取組みにおいて、データサイエンス分野の人材育成は急務となっています。数理情報科学専攻では、数理情報科学の知識と技術を駆使し、諸課題に柔軟に対応できる幅広い視野と高度な専門性・研究能力を有した人材を育成します。

＜説明会＞

・日　　時　　2025 年 10 月 28 日（火）１８時～１９時３０分
・場　　所　　山陽小野田市立山口東京理科大学（山陽小野田市大学通１－１－１）１０号館
・内　　容　　大学院の概要・研究室紹介・大学院生による授業報告
　　2026 年度大学院入試概要・奨学金制度　など
・実施方法　　対面・オンライン
・申込方法　　申込フォームから入力してください。
　　URL：https://forms.office.com/r/iRjTsEmMBR

問合せ先:山陽小野田市立山口東京理科大学 広報課
Tel:0836-88-4505 メール: kouhou@admin.socu.ac.jp

「ＨＡＣＣＰとＩｏＴで深化する養豚のデータ活用」

今回は、ＩｏＴと現場アプリで生産管理を刷新した養豚業の事例です。「まるみ豚（とん）」で知られる宮崎県児湯（こゆ）郡川南町にある有限会社協同ファームは、２０１０年に県内で猛威をふるった口蹄疫（こうていえき）により全頭殺処分を余儀なくされる大打撃を受けました。この苦い経験から、衛生管理とデータ活用を柱に据えた「データで裏付ける経営」へかじを切りました。

豚舎にセンサーを設置し、水や餌の供給量、温湿度、二酸化炭素、浄化設備の稼働までをクラウドで可視化しています。異常値が出れば担当者の端末に通知が届くので、給餌や換気の調整、設備トラブルの早期発見につながります。日常点検の頻度を変えずに対応スピードを高める仕組みです。さらに副次的な効果として、季節ごとの活動時間帯や給水のタイミング・量といった豚の生態も、通年でリアルタイムに把握できるようになりました。これを基に飼育側の打ち手を具体化し、新たなアイデアの実践にもつなげています。

併せて、国際基準であるＨＡＣＣＰ（ハサップ）の考え方に基づく衛生管理体制を整え、農場ＨＡＣＣＰ認証の取得と運用を通じて工程ごとの重要管理点を明確化しました。点検記録や手順の標準化が進み、属人的だった作業は「誰がやっても同じ品質」に近づき、教育や引き継ぎの負担も軽くなりました。

管理システム面では、紙の飼育日誌や事務所でのＥｘｃｅｌ転記に依存していたプロセスを、現場入力のモバイルアプリへ置き換えました。餌の消費量や在庫、豚の数をその場で登録できるため、移動時間と転記ミスが減少。情報がリアルタイムで共有され、問題の把握から是正までのサイクルが短縮されています。

日次で集約されたデータにより、豚舎ごとに豚の体重増加量や飼料効率、設備稼働のボトルネックが可視化され、予防保全の立案や人員配置の最適化にも踏み込めています。紙のデジタル化からセンサー拡張への段階的な導入が、業務移行と定着の鍵となりました。こうして積み上げた日々の可視化と改善が、まるみ豚の信頼を支える基盤になりました。現場で集められる最小単位のデータから始め、意味のある指標に絞って運用を回し続けることが、無理なく成果を生むＤＸの定石といえます。

（この事例は筆者取材時のものであり、現在では異なる場合があります）

ウイングアーク１ｓｔ株式会社　データのじかん主筆
大川　真史

◇大川　真史／おおかわ・まさし

ＩＴ企業を経て三菱総合研究所に12年間在籍し、２０１８年から現職。専門はデジタル化による産業構造転換、中小企業のデジタル化。オウンドメディア『データのじかん』での調査研究・情報発信が主な業務。社外活動として、東京商工会議所ものづくり人材育成専門家ＷＧ座長、エッジプラットフォームコンソーシアム理事、特許庁ＩＰＯＰＥＮ専門家、ロボット革命・産業ＩｏＴイニシアティブ協議会中堅中小ＡＧ副主査、サービス創新研究所副所長など。

「 シニア世代のマインドがまちの活気を左右する 」

空き家をリノベーションしておしゃれな店がどんどんつくられ、移住者が増えている地方都市があるというので訪ねてきました。長野県の小諸市は人口約４万人。県の東部に位置し、御代田、軽井沢を挟んで群馬県から東京に通じるルート上にあります。北陸新幹線では、軽井沢駅と上田駅の間の佐久平駅が最寄りとなりますが、佐久平は小諸市ではなく隣の佐久市にあります。ちょうど新幹線が小諸市を避けるようにぐるりと南に回り込んでいる格好です。近年は新幹線が通る佐久市に大型商業施設ができたこともあり、在来線の小諸駅を中心とする市街地にはシャッター店舗が目立つようになっていました。

そんなまちがこの数年で活気を取り戻し始めています。行政と市民が連携して空き家などに移住者を積極的に受け入れ、おしゃれな店舗を次々と誘致する「おしゃれ田舎プロジェクト」を始めたのです。その結果、ここ数年で、このプロジェクトを経由して約30店舗、それ以外のルートを合わせて70ほどの新しい店が小諸に生まれています。レストランやカフェ、花屋、雑貨屋、洋裁店、パン屋、ハム・ソーセージの専門店、ゲストハウスなど、その内容も多彩です。

そんな移住者が開いた店の一つであるパン屋「保時鳥（ホトトギス）」の平井さんに話を聞きました。横浜の食料品を扱う店で働いていましたが、いずれ製造方法や原材料にこだわった付加価値の高いパンの専門店を開業したいと考えていたそうです。東京・有楽町にある長野県の移住相談窓口で、やりたいことを話すと小諸市を紹介されました。

移住・開店に当たっては下見に訪れた１日で、物件だけでなく改装業者や先に移住した先輩たち、地域の金融機関の担当者なども紹介してもらったそうです。石材店を改装した店舗に新たに石窯を設置し、長野県産小麦と天然酵母を使うパン屋を２０２３年３月に開業しました。週末しか営業しませんが、いまや市内だけでなく軽井沢や上田といった周辺地域からもお客さんが訪れる名店となっています。

この店の近くにある地域の交流拠点「北国街道与良館」にボランティアで駐在している地元シニアの皆さんに、保時鳥についてどう思うかを聞いてみました。売り方も品ぞろえも価格設定もそれまで地元にあったパン屋とは大きく違うため、当初ビジネスが理解できず戸惑いもあったようです。しかし店主の平井さんとは家族や親戚のようにいつも親しく付き合い、「とても感じのいい若い世代の仲間で、地元に新しい活気を運んでくれて感謝している」と言います。

地域によっては、シニア層が移住者の事業の足を引っ張ったり無視したりする所もあるようです。小諸市は、もともと商業集積地でいろいろな人が出入りすることに慣れていました。移住者をまちの貴重な戦力だとリスペクトする地域のシニア層のマインドが、次々と新しい店がつくられ、活気が生まれる要因の一つになっているのだと感じました。

地域経済アナリスト／コンサルタント
渡辺　和博

◇渡辺　和博／わたなべ・かずひろ

合同会社ヒナニモ代表。１９８６年筑波大学大学院理工学研究科修士課程修了。
同年日本経済新聞社入社。ＩＴ分野、経営分野、コンシューマ分野の専門誌の編集を担当。その後、日経ＢＰ 総合研究所 上席研究員を経て、２０２５年４月から現職。全国の自治体・商工会議所などで地域活性化や名産品開発のコンサルティング、講演を実施。消費者起点をテーマにヒット商品育成を支援している。著書に『地方発ヒットを生む　逆算発想のものづくり』（日経ＢＰ社）。

協賛企業募集中!!

お問い合わせ 小野田商工会議所 **0836-84-4111**

主催：小野田商工会議所・小野田商工会議所まちづくり委員会　共催：おのだクリスマス花火実行委員会　後援：山陽小野田市・山陽小野田観光協会

小野田商工会議所

〒756-0824　山口県山陽小野田市中央二丁目3番1号（Aスクエア 2階）

TEL （0836）84 - 4111　URL https://www.onoda-cci.or.jp

■発行所　小野田商工会議所

■発行日　2025年10月1日

■所在地　山口県山陽小野田市中央二丁目3番1号（Aスクエア 2階）

■TEL　（0836）84-4111

■印刷所　㈲秋本印刷