

時代と対話する1時間

ワン・アワー

one hour

東洋経済新報社 × 現場のリアル
ブランドスタジオ

中小企業こそ専門相談所をうまく活用 仕事と介護の両立支援は キャリア支援の視点から



2021年度グッドデザイン賞

バッグ型コンポストで生ごみを堆肥化し
資源として地域で循環させる取り組み

コンポストで始まる
循環の生活実装デザイン

株式会社オレンジページ

 **DAIDO** 大同生命

2022

3



「良いことはやる」。その覚悟の問題です。

アイビック食品株式会社(北海道札幌市)

昨年11月、第35回「法人会全国青年の集い」佐賀大会で開催された「健康経営大賞プレ大会」において、見事、最優秀賞(企業部門)を受賞したアイビック食品株式会社の牧野克彦社長にお話を伺いました。

「健康経営大賞プレ大会」は、法人会青年部会の「財政健全化のための健康経営プロジェクト」の一環として開催されました。



出汁やタレ、調味料や惣菜などをOEM製造(他社ブランド製品の製造)するアイビック食品。特に地元北海道産の素材を活かした加工を得意とし、数多くのクライアント企業から「ジャンルを問わず、求める味を再現してくれる」と絶大な信頼を得ている食品メーカーです。

「私どもは開発室を開放し、お客さまと一緒にものを作り上げていく過程」も大切にしています。私がお客さまの立場なら、開発担当者や課題をとことん話し合いたい。ですから、企業秘密だからといって奥に閉じこめるのではなく、お客さまが納得されるまで試作、試食、ディスプレイを繰り返します。生産、販促、ブランディングなどの課題についても同様です。お客さまと一緒に喜びを共有するためのものづくり。それが当社の基本姿勢です」

牧野社長の行動原理はシンプルです。「良いことはやる」。それが常識外れであっても関係ないのです。

「異業種を含め、他社の取り組みを見聞きして『これは良い』と感じたら、

すぐにやります。年1回、全従業員から改善提案書を提出してもらうのですが、役職・年齢問わず誰からの声であっても『これは良い』と感じたら、すぐにやります。その上で当社に合わないければやめればいいのですし、手応えを感じたら、さらに良くする方法はないかと考えます。どれほど改善を図ったとしても、私は常に『まだ最善ではない』と感じてしまう。だから『良いと感じたら、すぐにやること』に躊躇しないのかもしれない」

BCP(事業継続計画)の策定、SDGs達成への取り組み、健康経営。これらも牧野社長が「良いことはやる」と即断、即実行したことです。

「大切なのは手段を目的化しないこと。そして目的意識を全社で共有することだと思えます。例えばBCPは、策定することよりも、策定した内容を実行、応用することにこそ意味があります。コロナがニュースになり始めた一昨年の1月の段階で、当社が独自に対応マニュアルを作成して全従業員に感染対策を徹底できたのも、工場の主要箇所をすぐにウイルスや細菌の混入を防ぐ医療機関並みの陰陽圧室にできたのも、10年前にBCPでインフルエンザを想定した感染予防策を講じていたおかげです。SDGsも健康経営も比較的に早い時期から取り組んできましたが、具体化するにあたっては『なぜ取り



最優秀賞を受賞したアイビック食品株式会社の取り組み内容は法人会のホームページからもご確認いただけます。

<http://www.zenokuhojinkai.or.jp/seinenbukai/kenkou-keiei-project.html>



企業 DATA

所在地 北海道札幌市東区苗穂町 13 丁目 1-15
 代表者 代表取締役社長 牧野克彦
 設立 2002年(平成14年)
 事業内容 たれ・だし・スープの製造販売
 Web サイト <http://www.ibic.info/>

※「健康経営®」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です。



「アウトドア×食」をコンセプトに開発した『どんなきもカレー』シリーズなど、自社ブランドの商品展開を通して、企画や販促などの「製造以外のノウハウ」も構築。OEM製造のクライアント企業に的確かつ総合的な視点からワンランク上の戦略を提案できるよう、社内の人材・キル強化を目指している。 ■オンラインショップ <https://ibishop.com/>

組むのか』『それがどのように自分(従業員)に還元されるのか』まできちんと伝えるようにしています」

アイビック食品では禁煙者に手当てを支給するほか、通常の健康診断以外に肺活量(コロナ以降は休止)や血圧、血管年齢などを調べる独自の「健康チェック診断」を実施して改善率の上位者を表彰するなど、様々な形で健康へのモチベーションアップを図っています。

「SDGsもですが、健康経営という言葉を難しく考えないほうがいいと思います。当社は、従業員専用のスポーツジム、オフィスのイス替わりのバランスボール、野菜の摂取を促すためのドレッシングの設置など、実施していることの数は多いかもしれませんが、一つ一つを見ると案外『うちでもやっている』という内容が多いのではないのでしょうか。当社に限らず、ほとんどの経営者の方が従業員を宝物のように思っておられるはず。その宝を守るために、パフォーマンスを上げるためにしていることを、法人会の健康経営プロジェクトの『できることから始めよう』『取り組んでいることを当てはめてみよう』という合言葉に基づいて体系化するだけで、健康経営のハードルはグッと下がると思います」

経営者の慢心や私利私欲からくる取り組みではないと感じれば、たとえ全てを理解できなくても「従業員は

ついてきてくれる」と牧野社長はいいます。

「私は昨年9月、コロナ禍の打撃を受けた外食や観光産業を後方支援するために、本社3階を改装して『GOKAN北海道みらいキッチン』という施設をオープンさせました。簡単にいえば、キッチンと撮影スタジオをVR(仮想現実)やAR(拡張現実)などのデジタル技術と連携させた食のDX*拠点。撮影した写真や動画をライブ配信したり、試食会などを開催していたり、売場に陳列された商品イメージをシミュレーションしたり。無償で自由に、クライアント企業さまの商品開発や販販に活用していただくのです。この施設は、会社に売り上げなどの直接的なメリットをもたらすものではありません。しかし、だからといって反対する役員や社員はいませんでした。『今こそ、お世話になってきた北海道の食に関わる方々のために』という想いが共有できたからです」

オープン以来、GOKANには連日「アイビック食品と一緒にものづくりしたい」という大小様々な企業が訪れています。

「新しい挑戦がしたいという熱気にあふれ、応援する気だった私どものほうが、むしろ良い刺激を受けています(笑)」

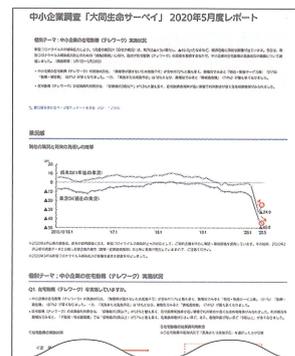
■ 中小企業経営の現状分析に「大同生命サーベイ」をお役立てください！ ■

大同生命に所属する全国約3,800名の営業職員は、日々様々な業種・業態の中小企業経営者と触れ合っています。そこで見聞きするのは**現場のリアルな声**であり**時代の生の声**です。そのような声を共有し、経営の参考にさせていただこうと開始した調査が「大同生命サーベイ」です。

■ 各月の「個別テーマ」と定例の「景況感調査」を公開しています！

調査結果は月次レポートとしてプレスリリースを発表し、Webサイト上にも公開。従業員数20名以下の企業を対象とした統計は貴重であることから、各所からご好評をいただいております。どなたでもパソコンやスマートフォンの当社Webサイトからご覧いただけますので、どうぞご利用ください。

<https://www.daido-life.co.jp/knowledge/survey/>



*デジタルトランスフォーメーション。進化したIT技術を浸透させ、人々の生活をより良いものへと変革させるという概念。