

■特別賞（五十音順に掲載）

①株式会社いろりカンパニー（新見市）

<https://irorinet.jp/>

○表彰事業

「国際基準の動物福祉と採算性を両立した肉牛生産」

○事業内容

新見市特産品である「千屋牛」の保護と普及のため、農業法人(株)いろりカンパニーを設立した。中山間地に位置する熊野集落内に13haの放牧地を整備し、従業員2名で親牛50頭、仔牛30頭を育成している。

地域の伝統的な系統牛である「竹の谷蔓」の系統保護のための繁殖も開始し、国際基準GAP（農業工程管理）（GAPはSDGs達成への取組とされている）の順守と生産性の確立のため、ITを導入した完全放牧、親子放牧での育成を実施している。その取組みが農林水産省から高く評価され、今後の畜産業界が進むべきモデルケースの一つとして、農研機構と研究契約を締結した。

アニマルウェルフェア（動物福祉）を重視し、ストレスフリー環境下で育成した牛は肉質が良く、近年の霜降り肉から赤身肉への嗜好の遷移に合致しており、市場からの反響も大きい。



②カーツ株式会社（岡山市）

<https://www.kaaz.co.jp/>

○表彰事業

「人工芝管理のニューノーマル」

○事業内容

スポーツ施設用として採用される人工芝が日本に導入されて20年が経過し、今では、サッカー・野球・ラグビー用など全国に約3,000施設で人工芝が採用されている。

人工芝には、アスリート保護及び天然芝と変わらない使用感を造り出すために砂やゴムチップなどクッション性を確保するための充填剤がすり込まれている。施工時には、それらを人工芝のパイルとパイルの間に均等にすり込むことが求められ、メンテナンス時には、使用や降雨によって倒れたパイルを起こし、偏り、固まった充填剤をほぐして、ならずことが要求される。人工芝はノーメンテナンスという認識は間違いである。

大型の人工芝の管理機は現存しているが、狭い場所や小規模メンテナンスには不向きであるため、このたび、小型・軽量の専用管理機「カーツターフキーパー」を開発し、販売を開始した。これにより、作業員の手作業による身体的な負担も大きく低減された。人工芝は、メンテナンスを怠ると劣化が進むが、メンテナンスに重要な役割を担うのが、管理機に搭載した特殊専用ブラシである。ブラシ1本ごとの硬さ、長さ、ブラシ全体としての密集度、形状などを、スポーツ施設で要求される衝撃吸収度に応じて設計していく当社独自のノウハウが必要となっている。

「カーツターフキーパー」は、施工時の作業効率の向上、メンテナンス後のフィールドコンディションの観点から、ユーザーに大好評であり、今後の展開に大きな期待が持てる。



③サンク・ラスト株式会社（倉敷市）

<https://thanklasta.jp/>



○表彰事業

「瀬戸内から世界へ！下請製造業の逆転型ビジネスモデル」

○事業内容

2017年11月に日本茶の世界商標を取得する尾道市の企業から「折り畳み可能な畳を作って欲しい」という依頼を受けて、約2年の開発期間を経て「畳瀬(TATAMIZE®)」を完成させた。※瀬＝瀬戸内の意味

2018年11月、日仏友好160周年記念事業としてサムライジャポンのメンバーに選出され、パリとル・マンにて「畳瀬」を出展時に、パリかるた主催者より注文を受けて海外展開を実現させた。その後2019年からは畳瀬が公式スポンサーとなり大会を大きく飛躍させた。

畳瀬は、水に強く耐久性に優れた樹脂製の表面素材を使用し、持ち運びできるように軽量化されており、海外展開には、効果的である。当社は、元々畳表メーカーであり、縮小傾向にある国内の畳のシェアを取引先から奪わないように、畳瀬は海外販売のみとしている。

畳瀬の販売を通じて、フランスやニューヨークで日本の文化を広めたい。海外で畳を普及できれば、ブランド価値が上がり、業界も活性化する。日本の文化を発信し、海外でも認めてもらいたい。畳を作っているのではなく、文化を創っている。海外に畳を含む日本文化の価値を高めてこそ畳業界全体の活性化を図ることができると考えている。

④株式会社ハマダ（広島県府中町）

<http://www.kk-hamada.co.jp/>



○表彰事業

「手術用器械クリップアプライヤの開発」

○事業内容

自動車部品製造業として、長年に渡り精密機械加工を行っており、8年前に医療機器事業に参入した。医療機器は、部材加工だけではなく、医療機器業許可を取得して得意とする精密機械加工技術を用いた新たな医療機器の開発も行った。

今回、開発したHMD-クリップアプライヤ（以下、鉗子とする）は、当社で初めて開発から市販化まで手掛けた医療機器で、大腸がんの腹腔鏡手術時に12mmのトロカーより体内に挿入し、鉗子に取り付けた腸管クリップを大腸の適切な位置に挟むために使用する機器である。従来の鉗子は角度を調整する機能がなく、別のトロカーより挿入した鉗子を、鉗子に取り付けた腸管クリップに直接当てることで角度調整を行っており、両手操作が必要であった。開発した鉗子は角度レバーで角度調整を行うため、片手作業が可能となり、細かな調整も簡単に行うことができる。これにより手術時間を短縮することができ、医師及び患者の負担を軽減した。持ち手や操作部も、日本人の手や手術時の使用方法を分析し、操作しやすい形状とした。

県立広島病院の医師のニーズを受け、医師や広島県等の支援機関の助言を仰ぎながら製品開発、試用に3年かけ一昨年12月に販売を開始した。一昨年12月、横浜で開催された日本内視鏡外科学会に展示し、医師や販社より高い評価を得ることができた。

⑤宮下酒造株式会社（岡山市）

<https://www.msb.co.jp>



○表彰事業

「本格的カクテルを手軽に匠バーテンダーシリーズの開発」

○事業内容

酒類産業界において、本物志向のクラフトの世界が求められるようになってきた。大量生産、大量販売による安価な商品から、手造りで、高品質で、高価格の商品が求められる時代へと、酒類業界での大きな転換が始まった。そこで、当社は、昨今人気のあるRTD（缶サワー、缶ハイボール等）の領域でも、日本初の「本物志向、高付加価値のカクテルを提供する」戦略を採用し、匠バーテンダー・家飲みシリーズとして、ジントニック、レモンサワー、ハイボールと3種類のカクテルを発売した。これにより、2016年9月、日本初のクラフト・ジンの発売開始、2017年6月ウイスキー岡山の発売、2019年2月ウオッカの発売、2020年カクテルの発売まで約5年をかけた新蒸留酒文化への挑戦が、完成した。

大手メーカー等のRTDは、高い成長率で伸びているが、ベースの蒸留酒は主に連続式蒸留アルコールが使用され、品質的に本物とはいえない。一方、当社のレモンサワーは、麦焼酎をベースに蒸留、白樺炭でろ過したウオッカをベースに、岡山産レモン果汁を混和している。また、ジントニックのベースのジンには、岡山産米を使用した焼酎に岡山産の白桃やマスカットを入れて蒸留している。ウイスキーの原料には岡山産大麦を使い、ハイボールにはシングルモルトウイスキーのみを使用している。これにより、分類はウイスキーとなり、他社がリキュールの分類であることに対し大きな違いがある。さらに、カクテルは、岡山産にこだわり、香料や添加物を混和せず、本物志向としている。価格はRTDに比し高価だが、消費者が飲めば、品質の違いは明確に伝わるものとなった。

このように、RTDではなく、カクテルの位置づけで、新たな高級炭酸飲料の分野を日本で最初に開拓した事業者として、競争優位を確立し、価格決定力を獲得していきたい。