

vol.2

2025.5.15 発行

ハンダタイムズ



代表取締役社長

YOSHIOKA MICHIMHIRO 吉岡 亨浩

(前編の続き)

若いながらも責任ある仕事を任せられ、着実にキャリアアップをしていった吉岡亨浩。取締役だった34歳のとき、ついに「その日」が訪れる。

7月24日、前社長の橋田（現代表取締役会長）とともに貴船の川床で食事をしていたときに、「次の社長をしてくれ」と告げられた。就任式は3か月後。そこからは、吉岡のかつてないほど大きな挑戦が始まったのだ。

認めてもらうために

親族でもない年若い社長に、就任式の会場はざわついたという。その後も従業員や取引先の厳しい視線を一身に受けたが、それでも「皆が尊敬する橋田会長の判断に間違いはない」と自分に言い聞かせ、職務に邁進していく。

当時のハンダ技研の規模を背負うプレッシャーは半端なものではなく、一番の懸念は、橋田を慕っていた主力メンバーが会社を離れていってしまうことだった。

防ぐためには皆に認められる経営者になるしかないと考え、必死に勉強を始める。経営学はもちろん、経理や法務など、必要と思われるあらゆる知識を吸収。こうして、少しずつ月日をかけて社長の肩書が板についていったのだ。

多くの人に支えられて

18歳のときから見守ってくれていた橋田は、社長就任後も手厚くサポートしてくれ、同期となる専務のIも支えてくれた。入社当初から仲の良かった二人。ときに励まし合い、ライバルとして切磋琢磨してきた。吉岡が寮に入ったばかりでホームシックになっていたときには、さりげなく部屋に遊びにきて泊まってくれたという。

「もし、どちらかが会社を牽引する存在になったら、もう片方が全力で支えよう」。

それが、二人の間で交わされた約束だった。

もはや親以上と思える橋田の存在や、Iという心



▲社長就任当時

強い同士、そして何より自分を信じてついてきてくれた社員たちのおかげで、社長として成長していくことができたと思っている。

壁を突破する心地よさ

創業以来、「人をつくり、技を売る」を社是としてきたハンダ技研。その神髄を学ぶ「ハンダ塾」での学びは、今でも自分の軸となっている。迷ったときは教材を読み返す。困難にも立ち向かう気概は、子どものころから今に至るまで、日々の積み重ねで磨かれてきたと感じている。

「課題を解決するのが人間の喜びの一つだと思います。ゲームを攻略するように喜びを味わってほしい。組織のなかで発生するさまざまな問題を改善しながら、周囲との信頼関係を育む。それが強いリーダーシップにもつながるのではないだろうか」。

一人でも多くの従業員を成長へと導き、勇気を持ってどんな難問とも戦える経営者を目指していく。

自分の幸せのために 安心して働ける会社を

2025年の春からは、M&Aを再開した。ハンダ技研

にない技術を得ることで、グループ内のシナジーはさらに高まっていく。一つの製品に対して一貫通貫で携われるようになれば、会社の付加価値も大きくなるに違いない。さらに、人材不足にも対応すべく、今後は設備投資をして省力化や無人化をはかっていく。そして一人当たりの利益を増やして社員たちの待遇をより良くし、みんなの生活をより豊かにしていくのが目標だ。

「会社経営で重要なのは、長く存続させることだと思います。それが従業員の生活の安定にもつながるためです。当社はM&Aの数は多いものの、経営基盤は盤石。どうか皆さんは会社のためではなく、一番は自分や家族のために仕事を頑張ってください。そしてその後に『この会社に入ってよかった』『この社長と出会えてよかった』と思っていただける日がくれば、幸いです」。

コロナ禍では、たとえすぐに仕事なくなっても3年は給料を払い続けられると話し、社員たちを安心させたこともあったという。生活が苦しいときの辛さは、自分が痛いほどわかっている。だからこそ、手堅い経営とさらなる挑戦で社員に還元できる体制をつくってきたのだ。

ハンダ技研の一番の魅力は「年功序列ではない」ところだ。マネジメント力を発揮して管理職となってもいいし、技術者としてスキルを高めて給与を上げていく道も選べる。年齢も社歴も関係ない。努力と実力でいくらでも可能性が広がるというのは、34歳で社長に就任した吉岡が証明している。



▲社員とのコミュニケーション

経営理念

「人をつくり、技を売る」を

深掘り！ vol. 01

社長業のなかでも、「人づくり」に全力で取り組んできた橋田会長。経営理念が生まれた背景には、1人で多拠点を管理する難しさを思い知った苦い経験がありました。「工場長とは、『〇〇工場』という会社を経営する社長」という考えのもと、マネジメント層の育成を第一に考えてこれたそうです。会長に代わって、当時の話を D. H 取締役伺いました！

経営理念

「人をつくり、技を売る」が生まれた背景

全てを一任できるリーダーを各拠点に置く

この経営理念は、橋田会長が1984年(昭和59年)に打ち出したものです。きっかけは、1981年(昭和56年)に奈良工場をM&Aし、大阪工場との2拠点体制になったことでした。当時社長だった橋田会長は、それぞれの工場へ交互に足を運んで指示を出していたところ、**教育・管理が行き届かなくなり、両方で**

退職者が続出したそうです。

このままでは良くないと考えた会長は、「**これからは人づくりを優先しよう**」と決意。「信頼して任せる」スタイルに切り替えました。そのときに掲げた経営理念が、「人をつくり、技を売る」です。

理念をもとに掲げるモットー

「できません」は禁句！チャレンジ精神で事業拡大のチャンスを得る

現在のハンダ技研工業は、利益率をキープ。一般的に製造業の利益率の平均は10%未満と言われる中で、かなり優秀な数値です。これはまさに、会長が「技を売る」の精神で付加価値を高める技術力を獲得してきたおかげです。会長の口癖は、「お客様が困っている仕事を積極的に引き受ける」「『できません』という言葉は使わない」でした。その代表的なものが、三菱重工のガスタービンの加工です。非常に難解な製品でしたが、試行錯誤した結果受注が決まり、そこで培った技術は、その後のハンダ技研工業の大きな柱となりました。

【こぼれ話 3】

「技を売る」という想いを、制度というかたちで。2025年、吉岡社長の決断により、資格手当制度がスタートしました。これは、長年精神論で語られてきた「技を売る」という当社の理念に、時代に即した「客観的な対価」を加える大きな転換点となりました。「努力する人が正しく報われる会社でありたい」そんな吉岡社長の想いから生まれたこの制度は、社員一人ひとりが磨いてきた技術や知識をしっかりと評価し、形にしていける仕組みです。技術に誇りを持ち、学ぶ姿勢を持ち続ける皆さんを支える仕組みとして、資格手当は今後も当社の文化を支えていく柱の一つとなるはずです。

次回予告

「生まれた背景はわかったけれど、実際にどんな行動をすれば？」と思ったあなた必見！ハンダ技研工業が考える「理想の社員像」を紹介！



取締役

D. H さん

「ハンダ塾」誕生の裏側

天の声のお告げと新たな出会い

名阪工場ができて数年が経った1992年(平成4年)頃、会長は夢の中で、ある「声」を聞いたそうです。「お前は一生懸命前だけを見て走っているが、もしお前に何かあったらどうする。『お前のところには一番はいけるが、二番・三番・四番はいない。いても五番からではないか』。人が育っていないのに会社を大きくして、何かあったら周囲に迷惑をかけるだけじゃないか——」この「天の声」に強く心を打たれた会長は、「**人を育てることこそが会社の未来をつくる**」と確信。そこから人材教育の必要性を強く意識するようになります。1993年(平成5年)には、外部講師を招いて月1回の勉強会を開始。しかし当初は、思ったような効果が出ず、模索が続きました。転機となったのが、1994年(平成6年)、ダイハツ工業で専務を務めていた T 先生との出会いです。会長は自らお願いし、T 先生に講義を依頼。その後、毎週1回、勉強会が開催されました。この継続的な取り組みが、のちに会長自身が講師を務めることになる「ハンダ塾」の原点となりました。

【こぼれ話 1】

会長と T 先生は、勉強会の後に必ず2人でゆっくりと食へに行っていたそうです。タクシードライバーもそれをわかっていて、毎回ちょうど良い時間に店の外で待ち構えていたのだとか。

【こぼれ話 2】

会長は、新城工場をM&Aしたばかりの頃、毎週往復6時間かけて現場へ足を運び「ハンダ塾」を開講していました。

うちの工場の 周辺自慢！

～おすすめスポットを紹介します～

工場の周辺にあるおすすめスポットを、各工場に在籍する4名の方に紹介していただきました。皆さんが働く工場は、どのようなところに建っているのでしょうか？周囲の環境を覗いてみましょう！

埼玉工場

中華そば よしかわ 上尾店

埼玉工場から車で10分の距離にある魚介系のラーメン屋さんです。醤油が中心ですが、だしが違いうスープ(期間限定含む)もあります。スープによって使用する麺を分ける。こだわりのラーメンを提供。食べログの評価が3.76、Googleの評価が4.2。現在の食べログのランキングでは、埼玉県のラーメン屋で9位にランクインしています。煮干しそばが看板メニューですが、魚系のラーメンが好きな方には、いわしがトッピングされている「いわしそば」もおすすめです。

ここから check !



お昼ときには行列ができるため、並ぶ覚悟で早めに行くのがおすすめです。他にもいわし丼や期間限定のメニューもあります。魚介系ラーメンが食べたくなったらぜひ行ってみてください。



チームリーダー
K. T さん

榎原工場

大和名物 だんご庄

奈良県(大和)榎原の地で、140年前から変わらない製法で地元の人から親しまれている、素朴で飽きのこない味のきな粉のおだんごです。材料は、上質の新米を昔ながらの唐臼でついた米粉、選りすぐりの新鮮なきな粉。味つけには、初代庄五郎が苦心の末に編み出した特製の蜜を使用しています。製造過程がすべて手づくりで、本店では実際に作っている光景も見ることができます。

ここから check !



チームリーダー
S. U さん

少し値上げされて1本100円ですが、このご時世としてはリーズナブルな価格です。本店は、リニューアルしたイオンモール榎原に近く、近鉄坊城駅から車で約7分のところにあります。また、八木店は近鉄大和八木駅から徒歩2分で行けるため、奈良県榎原市にお立ち寄りの際には、ぜひ一度お試しください。

名古屋西工場

名古屋城

名古屋城はわずと知れた名城で、日本100名城に選定されているほか、国の特別史跡でもあります。名古屋城といえば天守閣の金のしゃちほこが有名ですが、城内は自然が多く、季節ごとにさまざまな木々や植物を楽しむことができるのも魅力。中でも「名勝二之丸庭園」は私のおすすめスポットの一つで、秋には紅葉が美しい観光名所となっています。

ここから check !



城内には休憩所もあり、歴史や風情を感じながらゆったりとくつろぐことができます。日々の忙しさを忘れて癒されること間違いなし！



K. A さん

日田工場

もつ料理 幸

「幸」は日田駅周辺にあるもつ料理屋さんです。幸のもつ鍋は日田でも人気で、もつ特有のにおいがなくスープも美味しいため、何回でもおかわりしてしまいます。もつ鍋以外では、サガリ刺もおすすめ。噛めば噛むほどお肉の甘味がでて、これも確実にもう1回頼んでしまう一品です。

ここから check !



S. T さん

これから日田は日本一暑くなっています。暑くてももつ鍋とビールの組み合わせは最高です。間違いなく美味しいので、もつ鍋、サガリ刺をぜひ食べにきてください！

