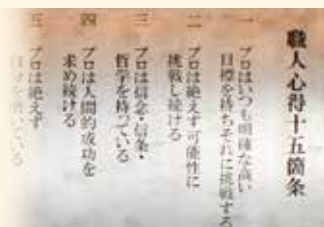


プロが立つ土台に大切なのは 日々の積み重ね

超精密金属加工の精鋭を束ねる
現代の名工

多田 勲 さん（三郷）



「ものづくりの緊急医」として、どんな依頼にも応じる有限会社多田プレジジョン。その代表取締役として80歳を超えてものづくりの第一線で活躍する多田勲さんに、プロフェッショナルとしての考え方を聞きました。

土台は、全力と挑戦

中学校を卒業後、泉精器製作所に入社し、金属加工に携わりました。仕事がおもしろくて、通りかかった工場でフライス盤の音が聞こえると「教えてください」と飛び込んでいくような生活をしていました。小さい頃から何をやるにも全力で、夜学に通って資格を取ったり、ゼイタクしたければその分だけアルバイトをしたり。仕事も遊びも全力でこなしました。思い付いた時がスタートで、常に「今やらなくていつやるんだ」という気持ちでした。それが今の土台となっています。

ものづくりの緊急医

ものづくりは、人助けなんです。工場などにある機械は、たった1つの部品の故障で生産ラインが止まる可能性があります。生産ラインが止まると、その先のお客さ

んに迷惑がかかる。だから「助けてほしい」「納期に間に合わせてほしい」といった依頼があれば、それが深夜でも今日の明日でも絶対に応えます。頼まれたことをこなすのは当たり前で、依頼主が何を求めているかを見抜き、納品する。それがプロの仕事です。

会社のモットーは「ものづくりの緊急医」。医者が患者の命を救うために1分1秒を争うように、私たちの仕事もスピードが命です。そのために、使う工具を整然と持ち場に配置して効率性を上げたり、同じ失敗を繰り返さないよう全体で共有し、コミュニケーションを大切にしたりしています。

良い仕事をするためにチームワークを育むことは重要で、社員でソフトボールチームを作ったり、楽器をそろえてバンドを組んだりもしました。そして、もう一つ大切なのが私生活。身だしなみ一つにしてもきちんとすると、それが製品に反映するんですよ。

受け継いでほしいプロの心構え

社員には、時に厳しいことも言います。プロの技術は一朝一夕で身に付くものではありません。若い時からの積み重ね、多少無理ができるこの時期にどれだけ挑戦し、成功体験を得てきたかという土台があってはじめて、技術が身に付いていくんです。学校は教わ



60年以上金属加工に携わり、汎用工作機械に関する技能に卓越。黄綬褒章受賞 / 中央職業能力開発協会認定高度熟練技術者 / 労働省認定機械1級技能士4種目取得 / 1級機械競技大会優勝



◀多田プレジジョンHP

はじめまして あまあづみです。

安曇野を夏秋イチゴの産地として広めたい。とイチゴ農家の堀井勇司さんが約10年の歳月をかけ育成した新品種の夏秋イチゴ。広く愛される品種となるよう名前を募集したところ、全国各地から1255件の応募があり、選考委員会で検討した結果、穂高西小学校4年生の原優真さん（10歳）が応募した「あまあづみ」が選ばれました。

「あまあづみ」は今後、市内の菓子店や飲食店等で取り扱われ、市の新たなブランドの一つとして広がっていきます。

問：農政課 TEL71・2427



私が育成しました

INTERVIEW

イチゴの特徴はなんですか？

酸っぱいイメージのある夏秋イチゴを一新する甘いイチゴが出来ました。香りが良く、生で食べたときに、口に広がる甘さをぜひ地元の人に味わってもらいたいです。



原 優真さん（穂高柏原）

私が命名しました

INTERVIEW

この名前にした理由は？

甘みのある品種と聞いて、「あまい」ということを強調したかったことと、「安曇野」ということが分かるようにしたかったので、「あまあづみ」にしました。



Re : Make_S
(リメイクス)
豊科 5479-5
TEL50-7762



農場直送のフレッシュいちごを使ったパフェやドリンクが人気のカフェ。
「あまあづみ」を使ったメニューに出会えます。

なないろ農園



三郷明盛 2738
TEL080-6934-7716
農園併設の直売所で、イチゴやジェラートを販売。イチゴ含有量70%以上の贅沢なジェラートがおすすめ。



安曇野生まれの イチゴと出会うなら

農家直営の店舗を紹介します。そのほか、安曇野市農業再生協議会 Instagramでも、「あまあづみ」に出会える場所を紹介します。

