

### 発見！白井の仕事人 37

〜みどりあるまち・環境を維持・管理して50年〜  
進光園緑化株式会社

今回は国道464号沿いにある「進光園緑化株式会社」を紹介いたします。

同社は1966（昭和41）年に平川進社長が農園を立ち上げました。翌年に「進光園」として奥さんと賃植木業を開業し、船橋の老舗デパートの開店創業時に下請けとして六鉢の観葉植物のレンタルから始めました。

当時は、緑の持つ癒やし効果に心が少ない時代でしたが、同社の季節感ある植物の特徴や個性を生かした取り組みが実を結び、後に同デパート全店を請け負いました。さらに、周辺の事務所や店舗などにまで観葉植物のレンタル事業を拡大し、公園や街路樹、自治会の緑地管理などの造園業も手掛けるようになりました。

平成4年に社名を進光園緑化株式会社に変更しましたが、オイルショックやバブル崩壊などの経済危機に直面し、レンタル事業からの撤退を決断しました。緑の美しさを引き出す造園の多様な面白さを感じていたことから、造園業を専門としました。現在、2代目の平川昌宏取締役が中心となりチームワークをもって若い世代をけん引し、20歳から70歳代までの25人が社員として働いています。

市商工会の「暮らしなんでもお助け隊」にも参加し、庭木の管理から外構工事なども手掛けています。

造園業は長年の職人経験や若い人のアイデアの探究心が必要

なことから、社員が積極的に資格を取得できるようバックアップしています。

また、スポーツ愛好家の社長は、奥さんが運営するテニスクラブのサポートのほか、ゴルフやボーリング大会、バーベキューなどを開催し、家族ぐるみの触れ合いも大切にしています。



癒し空間のエクステリア（外構）



おしゃれな玄関アプローチ

白井市で生まれ育った平川社長にまちの緑について話を伺うと「周辺が住宅地などの開発で、梨の花実が見られなくなることが寂しいと感じています。その代りに花や緑が生き生きしている街並みになることを願っており、そのために何か自分ができることを協力していきたい」と話してくれました。

時として私たちを癒やしてくれる花や緑の景観づくりを手掛ける進光園緑化株式会社の取り組みに注目していきます。

問 商工振興課商工振興班 内線 3243

### 発見！白井の仕事人 38

〜早いを売りに磨きかけるスピード納品〜  
株式会社九州屋紙器

今回は白井工業団地にある「株式会社九州屋紙器」を紹介いたします。同社は1962（昭和37）年に創業した、市のふるさと産品の自然薯や市葡萄組合のパッケージ箱も手掛ける市内唯一の段ボール箱専門の老舗メーカーです。

九州屋の由来は、白井市役所付近の木下街道沿いで八百屋を営んでいた初代社長が佐賀県出身であったことから屋号としました。野菜の出荷の際に使用する段ボールの需要が多くなり段ボール箱を扱う仕事が増えたことから段ボール箱専門事業に転換し、1970（昭和45）年に当時山林と畑に覆われていた場所（現在の白井工業団地）に進出しました。

現在、工場内に効率よく配置されたさまざまな段ボール箱の製造マシンやロボットアームなどを、熟練した技術を持つ25人の製造スタッフが手際よく操作しています。



写真画印刷も可能な最新鋭の機械

昨年5月に、箱の材料となる段ボール紙のセットを2分で完了して稼働したり、段ボール紙面に写真画に近い印刷もできる最新鋭の優れた大型機械を導入しました。

また、三代目の江口社長が中心となり自社開発した工場内の



短期納品を可能としたシステム

各機械と直結した「生産管理システム」は、営業マンがお客から受注し、タブレット端末を操作すると自動的に段ボール紙メーカーに発注がかかる。同時に製造部門へ箱の仕様書が流れ、箱製造マシンのモニターに表示されます。各部署へ一気に伝えることができるこのシステムは一番のセールスポイントです。商品をどう作るかの段取りが素早くできるため、翌日または中一日での納品が可能です。

江口社長に話を伺うと、「資源の少ない我が国にとって段ボールはリサイクル率が100%に近い貴重な資源です。今後は、段ボール紙を利用した厚さ1ミリの小箱で独自のパッケージ製品開発に取り組み、皆さんの身近で使われる段ボール商品を考えていきたい。また、B2C事業者と共同開発した非常用携帯トイレは、市内各地の防災訓練などで使いやすいと好評をいただいております」とのことでした。

段ボール紙を使用したオリジナル製品を九州屋紙器で作ってみませんか。

問 商工振興課商工振興班 内線 3242

### 発見！白井の仕事人 39

〜地域密着の「寄合い床」を守って〜吉野寿司

今回は富士の木下街道沿いに店を構え、市商工会「暮らしなんでもお助け隊」に名を連ねる「吉野寿司」を紹介いたします。



吉野寿司外観

吉野寿司は昭和53年に創業し、今年で38年目を迎える老舗です。店名の由来は、創業者の小川一さんが14年間修行した東京都港区芝大門の吉野寿司にちなみます。のれん分けで最初は鎌ヶ谷市南初宮に開業しましたが、当時の白井町富士の広い道路風景に将来性を感じ、昭和59年に移転してきました。

先代の後、しばらくは奥さんが店を切り盛りしましたが、昨年10月から白岩純さんが二代目として継いでいます。工作やプラモデル作りなどが趣味の白岩さんは、手先を使うことが好きで、高校生の時に吉野寿司でアルバイトをしたことがきっかけで寿司職人になりました。先代に見込まれそのまま就職し、約30年間この店一筋で働いてきました。

先代には良くしてもらい、修行時代の苦労は感じなかったと言いますが、先代と夫人の二人三脚の時代から二人で切り盛りするようになり、苦労が分かるようになったそうです。店には宴会や法事、ランチの利用が多く、昼間は地元の女性客

が集まるなどリピーターも多いとのこと。

×ニユーは寿司だけでなく、生産地限定のワインや焼き鳥など居酒屋と見紛うような内容も数多くあります。

店主に尋ねると、「寿司屋は敷居が高いと思われるかもしれないが、居酒屋のように気軽に使ってほしい」と言います。そこには先代から受け継がれる地域の「寄合い床」でありたいという願いがあるそうです。さらに店の自慢を聞くと、味・豊富な×ニユー・ポリウムと教えてくれました。女性客がさまざまな種類の小皿を食べたがる願いをかなえるうちに×ニユーも増えてしまったそうです。特に上寿司やマグロのカマも名物で、ランチ×ニユーも人気があるとのこと。

気軽に食事を楽しんでほしいと言おう一方で、子どもたちが回転しない寿司に驚く時代になり、機械ではなく手で作ったものを食べさせたいと強く思っているそうです。



寿司一筋の職人白岩さん

伝統を守りつつ新しいことに挑戦していきたいと笑顔で明るく語る大将のにぎりを味わってみませんか。

吉野寿司 ☎（442）0666 火曜定休

問 商工振興課商工振興班 内線 3243