

負け犬根性くそつたれ！小さい会社こそ大きな価値があるんだ

鉄工所なのに、「量産ものはやらない」「ルーティン作業はやらない」「職人はつからない！」

なのに、ここ10年、売上、社員数、取引社数、すべて右肩上がり。

そんな会社をご存じだろうか？

その名は、「HILLTOP 株式会社」。京都府宇治市に本社がある。

今、この会社に、全国から入社希望者が殺到しているという。

以前は、油まみれの“見るも無残な”鉄工所だったが、今や、宇宙・ロボット、医療・バイオの部品まで手がける「24時間無人加工の夢工場」へ変身。取引先はディズニー、NASAから一部上場のスーパーゼネコンまで今年度末に3000社超。社員食堂・浴室・筋トレルームがあり、「利益率20%を超えるIT鉄工所」とテレビで紹介され、年間2000人超が本社見学に訪れるという。

そして、最も注目されているのは、山本昌作代表取締役副社長の生産性追求と監視・管理型の指導を徹底排除した「人材育成」。「ものづくりの前に人づくり」「利益より人の成長を追いかける」「社員のモチベーションが自動的に上がる5%理論」を実践。入社半年の社員でも、ディズニーやNASAのプログラムが組めるしくみや、新しいこと・面白いことにチャレンジできる風土で、やる気あふれる社員が続出。

しかも、この経営者、鉄工所の火事で瀕死の大やけどを負い、1ヵ月間意識を喪失。3度の臨死体験。売上の8割の大量生産を捨て、味噌も買えない極貧生活をしたというから、まさに、個人も会社もどん底からのV字回復だ。人が採れない時代に、なぜ、京都の鉄工所が世界最先端のVIP企業から重宝され、日本中、いや世界中から入社希望者と見学者が殺到しているのか？

社員がイキイキ働きながら、がっちり儲かっている秘密を、HILLTOPの山本昌作副社長に語っていただく。

(構成：寺田庸二)

負け犬根性くそつたれ

2017年冬のボーナスの平均妥結額は「91万6396円」。

製造業の平均は「92万1907円」です（東証一部上場、従業員500人以上、主要21業種の大手251社調査対象、集計した74社の妥結状況、経団連発表）。この数字を見たとき、町工場の経営者も社員も、「会社の規模も待遇も違うから、大企業と比較してもしょうがない」と考えてしまう。

でも、**中小企業だからといって、自分たちを卑下する必要はない。大手企業に真っ向勝負を挑めばいいのです。**

かつてのヒルトップの社員にも、負け犬根性が染みついていた。

「大手と中小は違う」と勝手に壁をつくって、勝手に卑屈になっていました。

まだ油まみれになって働いていたときのことです。昼休みに、汚い工場の食堂で弁当を食べていると、テレビのニュースで、「今年の製造業の平均賞与額は……〇〇万円です」と紹介されました。

すると、その場に十数人いた社員は、下を向き、目を背け、**聞かなかったフリ**をした。

勝負もしていないのに、勝手に「負けた」「自分には関係ない」と、**いたたまれない気持ち**になったのでしょう。

それを見て、私は悔しくて、何としても負け犬根性を払拭したかった。

東北から元気発進！！ワクワク“夢実現”プロジェクト



仕事と生活調和推進企業として
ワーク・ライフ・バランスの実現を応援します

「なんで見いひんのや。中小企業だからって、下を向く必要はない。

おまえらはヤンキー・暴走族かもしれんけど、能力では大企業の社員にも負けてない！ 大企業のヤツらはみんな同じで、金太郎飴みたいじゃないか。

『あいつら、金太郎飴のくせに、どうしてオレらよりもボーナスがいいんだ！』と、怒ったらええやんか！』

「一人あたり利益率」なら堂々と戦える

中小企業にとって一番の処方箋、それは、**自分の存在価値を信じ続ける**ことです。

売上では大手に勝てない。けれど、「一人あたり利益率」なら十分勝負できる。

通常、この業界の利益率は平均3~5%、高くても8%ですが、ヒルトップの利益率は「**20~25%**」。大企業を大きく引き離しています。

ヒルトップの企業規模を考えると、京都府内の売上高ランキングに入ることはありません。

でも、仮に「一人あたり利益率ランキング」があったら上位を狙えます。

「小さい会社にも価値がある。その価値は、大企業以上。アルミ加工の分野では絶対にどこにも負けない……」

そう言い続けた結果、社員が変わり、仕事のしくみが変わり、利益率が変わり、「油まみれの町工場」は「夢工場」に変わったのです。

山本昌作：H I L L T O P 株式会社代表取締役副社長

DIAMOND online より

日常のマナー 食欲の秋！のマナー 「焼き魚」



食欲の秋！食べ物が一層おいしく感じる季節になりました。秋といえば、キノコ？果物？魚？様々な味覚がありますが、食べ方に悩むもの、ありませんか？

今回はきれいな食べ方に悩む人が多い、焼き魚の食べ方です。

「食べ終わった後も美しく」が鉄則

1. 食べはじめは、エラの後ろの背側から。背から尾へ向かって一口ずつ食べます。背びれは、はずしてお皿の向こう側へ置きます。

2. 上側を食べ終わったら、箸を中骨と下の身の間にに入れて、下の身を押しさえるようにしてはがします。この時、箸と反対の手を使ってもOK。はがした中骨はお皿の向こうへ。

3. 下側の身も尾へ向かって食べ、頭、ひれなどは、中骨と一緒にまとめます。皮を食べない場合も、見苦しくないように皿の脇に寄せておきましょう。

ハロウィンで仮装するのは、 悪霊から身を守るため！？

秋のイベントとして年々人気が高まるハロウィン。実は、二千年以上もの歴史があるお祭りなのです。

昔は11月1日が新年で、前夜の10月31日から秋の収穫物を集めた盛大なお祭りが開かれました。またこの日には、死後の世界との扉が開き、先祖の霊が戻ってくるとも信じられていました。日本でいえば「大みそか」「秋祭り」「お盆」が一度に来るようなものだったのです。

ハロウィンには、先祖の霊だけでなく、悪魔や魔女、さまよえる魂なども死後の世界からやってきます。人々は、それらと同じ格好に仮装して仲間だと思わせ、身を守りました。魔女や悪霊の仮装やメイクは、現在でも定番中の定番です。魔女や悪霊の仮装やメイクは、現在でも定番中の定番ですね。



東北から元気発進！！ワクワク"夢実現"プロジェクト