

業種 製造業

株式会社サナス

〒891-0196 鹿児島市南栄3-20

設立 1938年

資本金 1億2500万円

従業員数 413名



事業内容 サナスは、「糖化事業」と「機能素材事業」・「食

品事業」の3本の柱で事業を展開しています。糖化事業では、海外から輸入したトウモロコシと、国産甘藷を活用し、コーンスターチ、甘藷澱粉や、水飴、ぶどう糖、異性化糖といった澱粉糖化製品の製造を主力の事業としています。これらは、清涼飲料水、パン、菓子類、調味料、ビール、発酵原料、加工食品などの食品分野に加え、製紙の表面のサイジング、段ボールの接着剤などの工業分野まで幅広い用途に対応し、私たちの身近なものに使用されています。機能素材事業では、レトルト食品や冷凍食品など様々な加工食品に、粘度や冷蔵・冷凍耐性、食感改良等を目的として使用される数々の加工デンプン・機能性素材を提供し、食品事業では、はるさめ・葛きり、漬物の製造も行っており、社会に貢献し続ける会社を目指しています。

改善の文化が生み出してきた サナスの進化。

創業から変わらない「改善の文化」

サナスは創業から比べると大きく様変わりしています。これは創業当時から変わらない「改善の文化」にあります。変わらなければ面白味も楽しさもない、改善案を出すことで主体的に仕事に取り組むことが出来るという思いがあり、毎月1回改善提案を実施し、1人1か月に3件、年36件を目標として、何かを「改善」する案を出すようにしています。改善後に課長に伝えればいいので、誰でも気軽に取り組みます。お話を聞いた吉満さんは、タンクローリーの駐車場にあるホースが伸ばしたまま放置されていることが気になっていたそうです。そこで、ホースの巻き取り機を設置し表彰されました。改善点を見つけるためにより社内に目を向けるようになったとおっしゃっていました。社内にはトータルプロダクティブマネジメ

ント、通称 TPM 推進室という改善提案活動専門の部署もあり、個人や課での表彰をするほど会社全体で力を入れていました。経営企画課の今西さんは、「会社のことを振り返り、自分の周りに気を配ることで、常に「こうあればいいのにな」をカタチにする心持ちを持つ社員が多い」と語ってくださいました。

サナスのSDGsへの取り組み

事業柄、廃棄物が出てくるのは免れないものの、SDGsの7番「エネルギーをみんなにそしてクリーンに」や12番「つくる責任 つかう責任」の目標に基づいて、澱粉を甘味料にする際に使用した濾過材(珪藻土)を糖含有珪藻土というアグリソリューション(農業資材)として開発・試験販売をするほか、工場では環境に優しい設備の導入



●メンテナンスも大事な仕事です。



●緊張しながらも丁寧に回答くださった吉満さんが印象的でした。



●先輩社員は、丁寧にレクチャーしてくれます。



を進めるなど、2030年までの目標を設けて活動を行っています。

吉満さんについて

吉満さんは、入社2年目で、現在は既存の生産工程に対する改善や新規の設備導入を行うことで生産性の向上やロスの低減、作業負荷の軽減を推進する仕事を行っています。吉満さんのとある一日のスケジュールでは、午前は工場の現状を知るための引継ぎへの参加、資料作成、午後は打ち合わせや見積もり、メンテナンスなどを行い17時30分から18時の間に退社というスケジュールで、現場での仕事だけでなく事務も行います。仕事を通して、品質管理部門や他の業者の方々など様々な人々と関わりがあり、仕事を成し遂げた後の達成感が感じられ、それがさらに仕事の原動力となると語っていただきました。また、最初は小さな改善からですが、生産性が上がることが目に見えて分かることや現場からの感謝の声を聞いたときにやりがいを感じているようです。サナスの好きなところは、会社の基本方針にもあるように人を大切にしており、人が温かいところです。他部署間であってもコミュニケーションが活発に行われており、分からないところがあってもすぐに質問することができ、相談しやすい環境があります。

半年に一度のMy Job

My jobとは、社員が半年間の目標を設定し、その目標の達成を目指して取り組む仕組みです。入社年数や仕事内容によって目標は様々ですが、吉満さんの部署目標は、年数や経験値によって規模は違ってきますが、種類としては大きく分けて「工程改善」と「設備導入」の2種類があり、入社

10年目となると億単位の改善に携わることもあるそうです。目標を掲げ、その目標を達成することで、現場の方から「楽になった」と言われることがやりがいの一つと話していただきました。工場の人との信頼関係も重要です。生産技術課に所属する吉満さんは、現場の詳細な状況は現場に行かないと分からないという考えから、毎日現場へ向かいます。その中で先輩にプチ課題を貰えることもあります。

〈担当から学生へのコメント〉

食品業界でも少しニッチな業界ですが、家族との団欒、勉強や運動、飲み会など、食生活のあらゆるシーンで貢献しています。日々の活動を良くしようと常に考え行動する人材が活躍していますので、食に関わる仕事に興味がある方は、ぜひ会社見学に来てみてください！

経営管理部経営企画課 今西 和樹



～ 取材後の感想 ～



鹿児島大学
山本

改善提案やMy Jobなど独自の取り組みが魅力的で、現状維持ではなく変化し続ける姿勢が素晴らしいと感じました。



志学館大学
川路

会議室だけでもヘルメット置き場があったり、アルコール消毒に場所のシールがあったり「改善の文化」が溢れていました。



鹿児島大学
丸田

工場見学もさせていただいたのですが、敷地がとても広く、圧巻でした！また、会社の随所で改善の文化を感じることができました。