

5S 活動の徹底で感動工場を目指す

シーアンドシー硝子研究所



焼き鳥屋はさらに進化して「やきとり横丁」に。ラーメン屋、コンビニなど、みていて楽しい

液晶テレビ用バックライトの部品製造を手掛けるシーアンドシー硝子研究所。同社の5Sはちょっと異色である。それは、「5Sテーマパーク構想」だ。

これは、工場の各工程を飲食店などに見立て、工場全体をテーマパーク化することである。各工程には、焼き鳥屋やラーメン屋、コンビニエンスストアなど10のテーマパーク名があり、その名のと通りのイメージをつくり上げている。

1. 工場に焼き鳥屋？ラーメン屋？

「工場が古く、劣等感を持っていましたが、工場を見たコンサルタントの方が、この古さは焼き鳥やラーメン屋のようだと反応をされたので、これをきっかけに5Sテーマパーク構想の実現を目指すことにしました」（岡崎健二代表

取締役）

焼き鳥屋をイメージさせた工程では細いガラス管を束ねて接着する作業をしており、固める際に松ヤニを用いる。この時、松ヤニを溶かしガラスにかけると煙が立ち込めたような状態になることから、焼き鳥屋を想起させたのである。

また、ラーメン屋をイメージさせた工程では、松ヤニで固めた細いガラス管をダイヤモンドカッターで切断し、アルカリ溶液で煮て松ヤニ溶かす作業が行われている。この作業の様子がさながらラーメンのスープづくりと似ており、ラーメン屋というコンセプトを打ち出した。このほか、コンビニをイメージさせた工程もある。完成品や備品を一定の高さの棚に置く姿がコンビニの店内をイメージさせるとのことからだ。

5Sテーマパークのメリットは、その時々々の5Sの状況に応じて、テーマパークのコンセプトを臨機応変に変えられることだ。そのため、面白さがキープできる。これを徹底することで次なる感動を呼ぶ。現在は、テーマパーク同士の競争を促し、5S活動のマンネリ化の防止に役立てている。

2. 感動工場になる日は近い

このテーマパーク構想で得た最大の効果は、「難しいことは易しく、易しいことは楽しく、楽しいことは面白く」ができたこと。これは、岡崎社長が大切にしている想いだ。社員に、仕事が“面白い”と思ってもらえたら社長としてこの上ない喜びだ。“面白い”を飛び越え、感動工場を実現する日はもう近くまできているのかもしれない。

大澤裕司 ■