**わがまち企業訪問　市内の優れた企業を紹介します**

**●vol.4 株式会社プロスパイン**

社　名　株式会社プロスパイン（旧社名：㈱松栄工機）

所在地　松山次橋字新千刈田117

代表者　代表取締役 小林 敬

設　立　昭和53年

　金型部品の製造・販売やマグネットギア（非接触動力伝達装置）の開発まで、創業以来育んできた金属加工技術をベースに、常にたゆまぬ挑戦を続けている「株式会社プロスパイン」は、現在も一歩先を目指して事業を展開しています。

　二大事業として取り組むのは金型部品とマグネットギアの製造。その一つのマグネットギアは「プロスパイン」の商品名で主に装置メーカーに販売しています。マグネットギアは磁力の反発と吸引により、接触せずに動力を伝えるユニットで、磁気歯車とも呼ばれています。非接触式のため装置内部の摩擦が無くなり長寿命化につながるなどの特徴があります。その研究開発の成果として、県内の企業が新たに製造・開発した優れた製品と製造者を表彰する「みやぎものづくり大賞」で最高賞のグランプリを受賞しています。

　また、平成15年からは同じプロスパインの名称で、カメラ三脚用雲台の製造・販売も手掛けています。この製品は、軽くネジを締めるだけでしっかりカメラが固定され、その操作性の良さから、プロカメラマンや写真愛好家から絶大な支持を得ています。

　社内では、金型や熱処理加工の技術を高めるため、ベテランから若手への技術継承や全社員のスキルアップ研修も行っています。会社の方針に「多能工」を掲げ、一人ひとりがどの作業工程も担えるよう社員育成に余念がありません。

　入社8年目の鈴木雄真さんは、大学時代に歯車を研究し、動力伝達装置を扱う企業に就きたいと入社。以来、マグネットギア製品の研究開発を担当しています。仕事内容が自分に合っていて、上司への意見も通りやすく、大企業ではできないことにチャレンジできる楽しさがあるといいます。

　製品の開発には年単位の期間を要し、試作開発途中で量産につながらないことも。顧客から、想定していない構造のものを提案されることがありますが、「完成した時の驚きとうれしさは格別です」と鈴木さんは話します。

　入社2年目の加藤雅樹さんは部品製造課に所属。主に金型部品加工に携わっていて、日々先輩から指導を受けながら、どの工程も担えるよう作業技術の基礎を学んでいるそうです。

　製造は「材料取り」、「荒加工」、「仕上げ」と、大きく三つの工程があり、中でも仕上げ工程の研磨作業は千分の数ミリ単位で加工するため、より緊張感を感じるそうです。学んだ基礎知識をもとに、「すべての工程をスムーズに進めるため、自分なりに作業の工夫をして、顧客に確実に良い製品を納められるよう意識しています」と話します。もともとモノづくりに興味がある加藤さんは、将来的にはマグネットギアを担当してみたいと語ってくれました。

　確かな技術と自由な発想で、新たな可能性に挑み続けるプロスパインは、地域に根ざした企業です。

写真１：鈴木 雄真さん

写真２：加藤 雅樹さん

**おおさきの　とっておきコレクション　名所、名物、伝統、文化、人物 きらり輝き誇りある、おおさきの宝を紹介**

**●第2回　「和牛のオリンピック」**

■和牛のオリンピック

　9月7日から11日までの5日間、「第11回全国和牛能力共進会」が仙台市の夢メッセみやぎを会場に開催されました。

　この共進会は5年に1度開催され、「和牛のオリンピック」と呼ばれています。和牛が持つ優れた能力にさらに磨きをかけ、繁殖・肥育両面から生産効率を向上させ、日本の食文化を支える和牛の魅力を広く発信するものです。

■大崎市から5頭の出品

　大会には、大崎市の和牛が第4区系統雌牛群（生後14カ月齢以上の雌牛で4頭1セットの出品）と第7区の総合評価群（種牛と肉牛の1セットの出品）に合計5頭出品されました。その結果、第4区では優等賞第5席、第7区では優等賞第6席という成績で、第4区の系統雌牛群では牛の肩付が特別に良い「肩付賞」も受賞しました。

■宮城県勢の成績

　宮城県勢の成績は、9部門すべての出品区で優等賞に入賞しており、全国で総合4位（1位・鹿児島県、2位・宮崎県、3位・大分県）という過去にない好成績でした。前回の長崎大会から格段にレベルアップし、強豪の九州勢と肩を並べることができました。

　大会前に行われた、宮城県代表を決める選抜会では、大会に出場した出品牛と接戦を繰り広げ、惜しくも出品できなかった大崎産の和牛もたくさんいます。このことは、大崎市の畜産農家の大きな自信につながり、ますます大崎の畜産業が発展していくことに期待できます。

■希少な仙台牛

　県内では、年間およそ２万頭が食肉として出荷されていますが、「仙台牛」の名で出荷されるのは、そのおよそ３割です。霜降の度合いや肉の色など厳しい基準をクリアし、最高ランク（Ａ－5とＢ－5）に格付けされた牛肉だけが「仙台牛」の称号を得ることができます。

　大崎市内で種牛を飼養する農家は約３８０戸、飼養頭数は約３２００頭。また、肉牛を飼養する農家は約70戸、飼養頭数は約２３００頭です（いずれも平成28年の数値）。丹精込めて育てた肉牛のうち、限られたものだけが「仙台牛」となり、その美味しさを味わうことができるのです。

■大崎を仙台牛の一大産地へ

大崎和牛の郷づくり支援強化事業

　大崎市では、平成25年度から「大崎和牛の郷づくり支援強化事業」を行っています。繁殖から肥育までの地域一貫体制による和牛の質の向上を目指し、導入牛への支援を行うものです。

　今後の和牛振興を見据えて、この事業を重点に優良雌牛を地域内に残すように努め、大崎地域全体を「仙台牛」の一大産地として全国に広めていきます。

　詳しい内容は、農林振興課（23-7090）へお問い合わせください。

写真１：宮城県代表牛の審査の様子（夢メッセみやぎ）

写真２：スーパー和牛たちが集結し、日本一を懸けて審査されます。