

資料提供

平成30年10月2日

課名：商工労働総務課

担当者：今井

内線：3310

直通電話：082-513-3380

平成30年度中小企業振興功労者表彰（知事表彰）について

1 概要

中小企業基本法公布の日（昭和38年7月20日）を記念して、県内の中小企業者及びその関係者で、多年にわたり事業に精励し、経営の改善・技術の向上等に積極的に取り組み、その業績が顕著であり、他の模範となるべき者を知事が表彰する。（昭和53年から毎年度実施）

2 被表彰者（詳細については、別紙1のとおり）

3名

3 表彰式

(1) 日時 平成30年10月16日（火） 午前9時30分から

(2) 場所 県庁北館2階 第1応接室

4 その他

表彰式は、被表彰者及びその関係者のみの出席となります。

※報道関係者の方は、入場することができます。（撮影位置は別紙2のとおり）

平成30年度中小企業振興功労者表彰（知事表彰）被表彰者略歴

[年齢順]

氏名	はやし まさふみ 林 正 史 69歳	推薦団体	廿日市商工会議所
		現住所	廿日市市
主な職歴	株式会社山崎本社 代表取締役会長 廿日市商工会議所 副会頭	表彰歴	農林水産功労者県知事表彰（H21.5）
主な功績	<p>1 株式会社山崎本社に関する功績</p> <ul style="list-style-type: none"> 昭和62年、先代の急逝により急遽社長に就任し、多大な借金を抱えた事業を引き継いだ。その中で、事業を縮小することなく、徹底した経営の合理化と、受け継いだ不動産を有効活用し多角化を図り、借入金の返済と事業の安定に大きく寄与した。 人材育成・確保のため、他に先駆け週休二日制を導入、また、「働き方改革」にも積極的に取り組み、平成29年9月、第1回広島県働き方改革実践企業認定制度の認定を受けるなど、社員の働く環境の改善に努力したことに対し、多大な評価を社内外から受けている。合わせて、社員のレベルアップに重点をおいた、各種勉強会やセミナーにも積極的に参加を促し、着実な成果を上げている。 「地域の皆様のお役に立って」を経営理念に掲げ、各行政、町内会、業界団体、学校などの連携や寄付など、社会貢献にも積極的に取り組んでいる。 <p>2 廿日市商工会議所に関する功績</p> <ul style="list-style-type: none"> 平成11年10月から2号議員、平成16年3月から常議員を務め、平成19年11月に副会頭に就任すると、以来11年以上、会議所運営の中心となり、会員企業の活力強化や地域経済の活性化に大きく寄与している。 		
氏名	いとう がくひと 伊 藤 學 人 69歳	推薦団体	広島県中小企業団体中央会
		現住所	広島市西区
主な職歴	株式会社イトー 代表取締役社長 協同組合広島総合卸センター 理事長 広島県中小企業団体中央会 会長 全国中小企業団体中央会 副会長	表彰歴	財務大臣納税表彰（H28.10） 全国中小企業団体中央会会長表彰（H29.10） 中小企業庁長官表彰（H29.11）
主な功績	<p>協同組合広島総合卸センターに関する功績</p> <ul style="list-style-type: none"> 平成15年に広報委員会副委員長に就任し、以後、広報委員会委員長、団地活性化事業検討副委員長、組合創立30周年記念事業実行委員長を歴任し、平成23年に理事長に就任。平成26年からは、卸団地組合活性化事業委員会委員長として、10年後に迎える組合創立50周年に向けて施策をとりまとめた。 人づくりとして、組合員企業の従業員向けの階層別ビジネススクールを平成28年度から開講し、ローコストかつ体系的な人材育成を行っている。 災害時に継続的に事業を行うための組合BCP対応計画を策定し、緊急時対応ハンドブックを組合員企業の全従業員に配布したほか、町内会ごとに防災備蓄倉庫を設置し、万が一の災害に対応できる資機材を装備している。また、団地内に防犯カメラを設置し、安心・安全な街づくりを行っている。 平成26年に周辺組合等で組織する「広島商工センター地域経済サミット」を発足させ、地域課題解決のため広島市へ提言活動を行うなど、地域の活性化に尽力した。 		

氏名	おおたに ひろくに 大谷博国 65歳	推薦団体	広島商工会議所
		現住所	広島市佐伯区
主な職歴	株式会社にしき堂 代表取締役社長 広島商工会議所 常議員	表彰歴	食品衛生事業功労者厚生労働大臣表彰 (H19.11)
主な功績	<p>株式会社にしき堂に関する功績</p> <ul style="list-style-type: none"> 昭和 26 年 10 月、実父の大谷照三氏が松原町で創業。菓子店から始まり、菓子を売るだけでなく自身で製造することを考え、「もみじ饅頭」着目。従来の職人による炭火焼きから新たにガス焼きの機械化を開発し、安定した品質の「もみじ饅頭」の量産体制を確立する。以後 60 年以上にわたり地域に対し「和洋菓子」を届けている。 「百試千改」（百回試して千回改める）を経営理念に掲げ、常にお客様の声に耳を傾けることで、その時代にあった味や商品を開発し、決して妥協することのないお菓子作りは他の中小企業者の模範となっている。 徹底した衛生完備の本社工場を含めた 9 施設は、平成 17 年 11 月に和菓子部門では全国に先駆けて「広島県食品自主衛生管理」第 1 号の認証を受けている。 広島のお菓子文化を再び取り戻したいという思いのもと、平成 25 年に開催された「ひろしま菓子博」では生産量が全国 1 位の広島レモンを使ったお菓子を開発する「レモンスイーツプロジェクト」を立ち上げ、その中で生まれた商品が新しい広島のお菓子文化を生み出している。 		