



仙台工場 工場長

大坂 大輔



さくら株式会社仙台工場にて、工場長として活躍中の大坂大輔。配管工を経てさくらの一員となり、今日まで一歩ずつ歩みを進めてきたが、一度会社を去った経歴がある。他社に身を置いた大坂が、再びこの場所へと戻った理由とは。さくらとの出会いを振り返るとともに、仕事を通して手にした大きな「気づき」に迫る。

高橋と千葉、 二人が立ち上げた 「さくら」への関心

もともとは、配管工として働いていた大坂。会社を辞め、「しばらく働きたくない」と思いながらあてもなく日々を過ごしていたとき、以前から付き合いのあった千葉と偶然再会した。それを機に、二人はたびたび一緒に出かけるように。何気ない会話の中で千葉から、「実は会社を興した」と聞いたときの驚きは、今でもありありと思い出せるという。そしてある日、千葉からこんな誘いを受ける。

「よかったら、うちの会社で働かないか。一度代表に会ってみてほしい」。

てっきり千葉が社長を務めているのだろうと思いついていた大坂は、「強面の千葉のさらに上に立つ代表とは、一体どんな人物なのだろう」と興味を持った。そこで社長は誰なのかと質問しても、千葉は、「誰が社長かは、会ってみればわかる」とのりくらり。そうしてさくらを訪れた大坂は、目の前に現れた人物を見て思わず「あつ」と声を上げた。さくらの創業社長としてそこにいたのは、配管工時代からよく見知った人物である高橋和義だったのだ。

仕事でもプライベートでも親交のあった高橋と千葉が、まさか一緒に会社を立ち上げていたとは。衝撃を受けるとともに、「この二人が作ったのは、どんな会社なのだろう」という好奇心がむくむくと大きくなる。こうして大坂はさくらへの入社を決意し、新たな一歩を踏み出したのだ。

井の中の蛙 大海を知らず

「配管工の経験を積み、自分は仕事ができる人間だと思っていました。けれどさくらに入ってから、その自信は見事に打ち砕かれました。自分は天狗になっていただけだと思ひ知らされたのです」。

入社して現場に立つようになってすぐに周囲のレベルの高さに圧倒されると、過剰な自信を持っていた自分を恥ずかしく感じるとともに、「ここでならきつとスキルアップできる」と強く思った。そしてまた、優秀な人材を多く集めて会社を立ち上げた高橋と千葉の努力を想像して胸が熱くなったという。大坂は初心に戻り、一つひとつの仕事に向き合っていた。そうして3年の歳月が経ち、みずからの成長を実感。さらなるステップアップと次の挑戦を目指し、惜しまれながらさくらを去ったのである。

しかし、待ち受けていたのは険しい道りだった。さくらで知識も技術もより一層高めたはずだと



思っていたものの、次の会社ではそれらがまったく通用しなかったのだ。強い焦りを感じてみずからを振り返ると、さくらで仲間たちと働いた日々の一コマ一コマが次々と頭の中に浮かんだ。

「大輔さん、この作業得意ですよ。よろしくお願いします！自分分は別の作業をしてるので！」

再びさくらへ、 そして「職人」から 「工場長」へ

自分が存分に実力を発揮して働けたのは、ほかでもない仲間たちのおかげ。そう気づいても、一度は退社した身であることを思えば、気軽にさくらへ戻ることはできなかつた。それでも悩んだ末に、思い切って高橋に相談。すると、戻ってきたのは快い返事だった。

「また一緒に働こう！」

この言葉に背中を押され、大坂は再びさくらの門をくぐった。配管工として現場に入り、周囲と力を合わせて一つひとつの案件を確

実にこなしていく。そして再入社からすぐ、大きな転機が訪れる。「仙台工場の工場長をしてほしい」との打診を受けたのだ。大坂の新たな挑戦がここからはじまった。

(後編に続く)

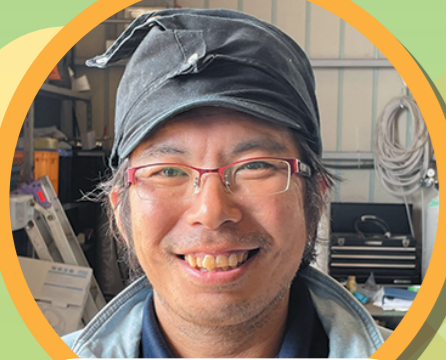


企業情報

設立年：2012年4月

年商：11.6億円

※ 2022年3月決算時点



配管工事
よしだ なるひと
吉田 成人さん

＼ここぞ! というときに食べるご飯



オリジナルチキン

知っている人はよくご存知だと思いますが、週3~4回行くほどケンタッキーフライドチキンが大好きです。もしお金を際限なく使って良いなら、毎晩でも良い!出張の際も、まずケンタッキーフライドチキンが近くにあるかどうか探します。食べる量も尋常でなく、1人で6ピースとポテト3つ食べることも。少なくとも4ピースでは足りません。

アピールポイント★

夜の酒のつまみに最高!もはや私の生活に欠かせない存在です。おかげでケンタッキーフライドチキンのポイントもすごく貯まっています(笑)

＼仕事終わりに飲みたくなるお酒



こだわり酒場のレモンサワー

専務に「これおいしいよ」と教えてもらってから、どっぷりはまっています。これとケンタッキーフライドチキンのセットは至福のひとつ。1日頑張った良かったなと感じます。

俺の気合飯!

今回は、吉田さんと白井さんの日々の元気の源であるご飯をご紹介します!お腹が空いてきちゃいますね。

＼ここぞ! というときに食べるご飯



おにぎり

毎朝出勤時に車の中で食べており、1日のパワーの源です!自分で作りますが、手が大きいので、ソフトボールほどの大きくなり、家族からご飯が足りないいつも怒られています(笑)具材は鮭か昆布のことが多いのですが、パワーをもっとつけた日は、唐揚げや焼肉を入れることもあります。時間がなくて食べられなかった日は、調子が狂ってしまうので、できる限り食べるように心掛けています。

アピールポイント★

材料にもこだわっていて、お米は「だて正夢」がおすすめです。固めに炊くのですが、それでもモチモチしていて、他のお米と全然違います。塩は「赤穂の天塩」か「伯方の塩」を使うと、旨味が増します。馴染みやすいので多めにかけても、味が濃くなりすぎませんので、塩分補給に最適です。



非破壊検査・ダイヤモンドコア削孔
しらい あきひろ
白井 晃洋さん

＼仕事終わりに飲みたくなるお酒 まさかの吉田さんと一緒!!

こだわり酒場のレモンサワー

甘くなく、少し苦味があるので、食事にもよく合います。私の大好きな唐揚げに合わせて飲むと最高です!

さくらの

現場紹介!

DIC北日本ポリマー

今回はDIC北日本ポリマーの現場をご紹介します!寺澤主任に苦労したことや学んだことを伺いました。危険な薬品が流れる大変な現場作業の中、寺澤主任が工夫していたことは……?



配管 工事主任
てらさわ あきひろ
寺澤 彰洋さん

現場の概要

危険な薬品が流れる配管の工事を担当していました。4名でスタートしましたが、中盤からは人数を一気に増員。もともと人数が足りておらず、工事思うように進まなかったため、少人数でできるところまで進めて途中から人数を増やしてもらいました。大変なこともありましたが、なんとか予定していた通り2か月間で完了させることができました。

★大変だったこと

狭い中での作業が大変でした。また、危険な薬品が流れている配管を周りにお客さんがいる状態で施工するというのも難しかったポイントです。溶接のタイミングなど、段取りや流れを考えることにも一苦労。そんな中、一人ひとりが一つの目標に向かって一丸となって取り組んだことで完了させられました。今の私の仕事は皆さんへの声かけが最優先だと思っています。先が見えない作業だと、どうしても気持ちが沈みがちですが、メリハリをつけるためにも「今日こまでやりたい」と気持ちを伝えるようにしていました。あまり重たくとらえられないように、ふと冗談を言ってふざけたり、休憩中の会話は盛り上げられるようにしたりしていたことで、前向きに取り組めたのではないかと思います。

★学びになったこと

若手社員たちの成長を感じられたことです。今回のような危険な現場では独特な流れになってしまっていますが、皆さん周りを気にしながらよく確認してくれました。今回は若手社員も多く入っていた現場だったのですが、「自分が心配していたよりみんな分かっているな」「こんなこともできるようになったんだな」と感心しました。自分なりに考えて仕事を進めていく姿を見て、自分も頑張ろうと思います。

★仕事をやるうえで大切にしていること

自分よがりな発言や行動はしないようにしています。一人で成り立つ仕事ではないため、皆さんの意見を集め、それを結果につなげられるような進め方をしたいと常々感じています。特に後輩が相談や疑問、「この方法で進めていきたい」というような意見を発言できるようになるといいなと思います。誰もが疑問に思ったらすぐ聞ける、こうしてみたいなと思ったらすぐ相談できる。そんな環境を作りたいです!