

■ 平成27年7月28日 経済労働委員会県内調査

1 大和ハウス工業株式会社奈良工場（奈良市西九条町）

【調査目的】新工場の操業状況について

【調査概要】工業化住宅の生産工場の概要について説明を受け、施設見学・質疑応答を実施

＜説明の概要＞

【奈良工場の概要】

- ・面積159,500㎡（甲子園4つ分の広さ）
- ・従業員47名、協力会社337名
- ・第1工場：戸建住宅、集合住宅の外壁パネル製造
- ・第2工場：建屋更新中
- ・第3工場：木質系パネル、現送品、再資源ステーション
- ・第4工場：戸建住宅、集合住宅の鉄骨部材
- ・邸別生産を効率よく支える部材管理システム
間取りはそれぞれ違うので、生産部材にラベルがつく
- ・人と機械の融合、ロボット化に適した工程、環境への取組

【D'sSMART FACTORY】

- ・大和ハウス(株)の省エネルギー設計、環境配慮型工場
- ・アクティブコントロール（省エネルギー、創エネルギー、蓄エネルギー）
- ・スマートマネジメントによるエネルギー消費削減、事業継続計画（BCP）への対応
- ・平成25年度 省エネ大賞（省エネ事例部門）で経済産業大臣賞（CGO・企業分野）を2年連続受賞

【工場の特徴】

- ・両方向ラーメン架構、東西南北25mの大スパンでライン変更に対応
- ・鋼管トラス梁、換気、遮光
- ・越屋根を利用した自然採光、自然換気
- ・屋根の断熱強化、二重折板、メガソーラー
- ・外壁の断熱強化、金属系のサンドイッチパネル、太陽光発電
- ・消費電力の小さい高効率反射照明器具
- ・気化式冷却ファンの室内冷却効果

【D'sSMART】

- ・工場内の生産設備のエネルギーを測定し、総合的にマネジメントするスマートマネジメントを導入
- ・エネルギー計測・デマンド制御・異常検知・場内監視を行い、全体の最適を図る。

【質疑応答】

Q：奈良県産材を使用しているのか。

A：木材は構造でしか使用しておらず国産材はほぼ使用していない。主力は北欧のホワイトウッドなど海外の物が多い。

Q：工場は環境配慮型ということだが、どのくらいで償却がとれるのか。

A：大和ハウス(株)として環境に配慮したものがどれだけできるかを考え、工場のモデルハウスとして見ていただくことを考えている。D'sSMART FACTORYとして出来る範囲の実験と挑戦をしている。

Q：どのような条件が揃えば奈良県産材が使えるか。

A：安定供給でき、品質が安定していること。今の日本の客はフシがあるのを嫌う。客は床材のキズがつきにくくなるようコーティングをしてほしいなど、要望があり、色々検討している。

Q：住宅はこれからどういう方向に行こうとしているのか。

A：客の関心は強固（耐震性）を求めている。震度7の揺れを8回揺らして、本当に変形がないか、住まいのまるごと体験館で体験できる。

今は従来の木造より約1.5倍の基礎をしている。技術的に安全にしようとすれば、コストがかかる。強固にすれば、解体に時間もかかり、環境にいいのかと思う。

間取りも以前より、欧米のようなオープン型が好まれていある。奈良工場もラーメン架構になっており、大きく高くして空間を取っている。



2 なら食と農の魅力創造国際大学校（桜井市大字高家）

【調査目的】 県の主要プロジェクトの進捗状況について

【調査概要】 なら食の農の魅力創造国際大学校の概要説明を受け、施設見学・質疑応答を実施

＜説明の概要＞

なら食と農の魅力創造国際大学校について

- ・ 安倍校舎にフードクリエイティブ学科。池之内校舎にアグリマネジメント学科。2科で食と農の担い手を育成。
- ・ アグリマネジメント学科は平成28年4月は檀原校舎にスタートし、平成28年夏に池之内校舎が竣工予定。生産する担い手も経営力が大切。食の担い手も、農業を十分理解した担い手になってほしい。食と農が連携してトップランナーを育てる。人材育成コンセプトは、技術力、経営・マネジメント力、マーケティング力、もてなし力、地域活用力。国際理解力。

【フードクリエイティブ学科】

- ・ オーベルジュ実習：学生が実践する店の名前が「オーベルジュ・ド・ぷれざんす桜井」。プロが運営するサービスを目の当たりにし、学生に体験してもらう。
- ・ カリナリーアート（調理実習）：1人1ストープ方式、1人一つの調理台がある。準備から後片付けまで責任を持つ。
- ・ 農産加工実習：農業の六次産業化の技術を学ぶ。奈良県内の農産物を使った製菓・製パン、ジャム、総菜など加工実習をする。
- ・ 農作物栽培実習：普通シェフではなかなか体験する人もいないが、どうやって農作物ができていいのか、何が安全安心なのか、いつが旬か、奈良県特産物は何があるのか理解したシェフに。校内に実習農場を設けている。

【施設紹介】

- ・実践オーベルジュ棟は、株式会社ひらまつが指定管理。
- ・実践バンケットは、研修室で、前に調理台がある。シェフが調理をすると、カメラに手元が映り、スクリーンにプロジェクターで映像が映る。貸し館として、色々な団体が総会や研修等で利用できる。
- ・メインダイニングは約40席。ラウンジもある。高級な高度なもてなしということで、スイートルーム2室、ツインルーム7室ある。
- ・学生棟は県が直営。現在学生募集中。普通教室A、B。辻調理師専門学校の教員に来てもらい、プロの教員としての技を伝える。
- ・1人1ストーブの調理実習室、集団調理実習室がある。
- ・図書ラウンジ室、マルシェのようなことができる場所、加工実習室。
- ・構造は平屋建て、造りは鉄骨。鉄骨のまわりに実践オーベルジュ棟だけ吉野材を使い、壁はヒノキ、天井、軒下などはスギ材を使用している。
- ・実習農場は1反、1000㎡あり、駐車場は約60台止められる。
- ・9月5日、正式にグランドオープン。10月1日からは事務局も桜井へ移り事務をする。

【学生募集概要】

- ・春から高校で進学相談会などで、平成28年3月高校卒業生を対象に募集。社会人も積極的にとりたいて、料理雑誌にPRしたりしている。
- ・募集人数：フードクリエイティブ学科20名、アグリマネジメント学科20名。
- ・授業料：フードクリエイティブ学科は535,800円で、県立大学並み。アグリマネジメント学科は118,800円。
- ・入学審査概要：願書は9月1日より配布。10月19日～30日出願。
- ・11月にフードクリエイティブ学科の場合は、1次試験は一般教養と論文試験。2次試験は面接試験。

オーベルジュ・ド・ぷれざんす桜井について

【フランス料理で味わう大和野菜】

- ・フランスは地産地消の元祖。その土地にある物を、その土地の人々が好き好み、小さい頃から食べている食材で、その土地に愛される料理を作るのがフランス料理の基本的な概念。

【美食旅行に欠かせないオーベルジュ】

- ・オーベルジュがあることにより今まで桜井の地に足を踏み入れることがなかった人も、国内外を含め来ていただきたい。オーベルジュは元々、遠い地にあって、1泊旅行をして食事をしながらゆっくりと過ごし泊まって帰ってくるという宿泊付きレストラン。桜井というデスティネーションを作っていきたいと思う。

【客室】

- ・エグゼクティブスイート
70㎡以上あるゆったりとした作り。1室2名で55,000円。
- ・ツインルーム
約30㎡のコンパクトな作り。1室2名で23,000円。
- ・安い値段ではないが、杉の香りのする最高に癒やされる空間の中で過ごしていただけるよう、細かいところまで工夫している。

【レストラン】

- ・日本発、奈良発、桜井発の新しいフランス料理を提供。大和野菜、大和牛、大和肉鶏など、農業水産の皆さんを紹介して、実際お会いし、その食材を試しながら、昼食とディナーを提供。宿泊者のみ朝食も提供。
- ・吉野の若鮎三輪そうめん、大和まな・半白きゅうり野迫川のわさび等。
- ・ランチの価格は、2,000円（平日限定）、3,500円、5,000円
ディナーの価格は、6,000円（平日限定）、9,000円、15,000円

朝食の価格は3,500円。

【質疑応答】

Q：エグゼクティブスイートの宿泊55,000円は宿泊料金のみで、朝食とディナーの料金は別か。

A：宿泊料金は宿泊のみで、朝食、ディナーは別料金である。

Q：卒業後、どんな資格が取れるのか。

A：調理師免許などを取れる専門学校とは違う。奈良県知事からフードクリエイティブ学科修了者は「ならフードマイスター」、アグリマネジメント学科の修了者は「ならアグリマイスター」の称号を付与する。

Q：このような勉強ができる場は他に日本にあるのか。

A：世界でも5つだけで、日本は初めてと思う。調理師の専門学校はたくさんあるが、正しい経営能力を持ってここの卒業生がしっかりレストランを長く経営できる、オーベルジュというもので長く経営に携わりながらスタッフを育て上げる機会がほしいと思っている。レストランは起業する人間が多いが、失敗する数もたくさんある。成功者になる若者を育てたいというのがひらまつの願い、私たちの夢である。NAFICの地域創生の新しい試みとして日本で広がればよいと思う。

Q：大和ポークがメインになっているが、レストランでは県産の牛肉は使うのか。

A：もちろん牛肉も提供する。大和肉鶏も使う。牛以外にも小鳩、鹿、猪も使う。勉強して様々な食材を使いたい。

Q：先駆的であるが、リスクも大きいと思う。採算はどうか。

A：株式会社であり、当然利潤を追求しながら、損をしないことが大切だと思う。会社としても損をしない、無駄のないバランスの取れた実践を学生に見せることによって、それができることを知ってもらうのも大切な役目だと思う。

Q：学生の採用については県内の学生を優先するのか。

A：アグリマネジメント科は県内就農を目指しているが、フードクリエイティブ科は全国から来ていただき、基本的には奈良で就職してもらいたい。

