



宇都宮大学地域共生研究開発センター

Vol.4

株式会社大高商事インタビュー

日 時：平成22年8月3日(火)

場 所：株式会社大高商事・本社

インタビュー対象者：代表取締役社長 高橋 和夫 氏

インタビューアー：荘司准教授、佐々木CD

会社概要

社 名 株式会社大高商事
創 業 昭和40年10月9日
資 本 金 3億円
年 商 30億円
本 社・工 場 栃木県宇都宮市宝木本町1474番地5
営 業 所 東京支店・東京営業所、仙台支店・仙台営業所、福島営業所、群馬営業所、
小山支店・小山営業所、真岡営業所、今市営業所、鬼怒川営業所、県北営業所、県南営業所
【グループ会社】
・サクラ産業株式会社
・株式会社日本環境整備
・株式会社ジャパンエネルギー

代 表 者 代表取締役社長 高橋 和夫
従 業 員 数 1500名
U R L <http://www.daikoh.net/index.html>

事業概要についてお聞かせください。

総合ビルメンテナンス業を中心に、警備業や人材育成業務請負を行っています。

会社設立は、今から45年前の昭和40年です。創業する以前、私は東京の建設会社に現場監督として勤めていましたが、家電メーカーに勤務していた兄と「資金や人手が無くても自分達でできることで会社を興そう」「人が嫌がる仕事をやろう」と思い立ち、二人で脱サラしてビル管理会社「大高商事」を宇都宮市戸祭元町に立ち上げました。昭和39年の東京オリンピック開催をきっかけとした、木造から鉄筋コンクリートのビル建築への大



インタビューに答える高橋社長

きな移り変わりを建設現場で目の当たりにし、将来性を見込んでこの業種に決めました。

現在では、ビルの管理以外に、野菜や果物、生花の保存庫である「快蔵くん」の開発、販売を行っています。従来型の冷蔵庫では適正な鮮度維持は望めず、「快蔵くん」は加湿装置を内蔵した低温保存庫で、徹底した温度・湿度管理と農作物の熟成効果を持つエチレングスの除去を同時に行い、生鮮農産物の鮮度と品質を維持します。生産者、流通小売業と、幅広く使用されています。

創業当時は大変な苦労があったのでしょうか。

創業から2年間は仕事がありませんでした。ビルメンテナンス業は、都市においては早くから始められていましたが、栃木では初の試みだったのです。毎日、自転車での営業が続きました。職場や企業では自分達が行うのが当然という時代でしたので、なかなか仕事は頂けません。仕事を受注するために根気強く足で稼ぐ営業に徹しました。結果、徐々にではありますが建物完成前の室内の清掃やビルの窓ガラスクリーニング等を受注することが出来るようになりました。

さらに事業を拡大するには、時代を読み、営業の更なる強化をし、波に乗ることが重要です。例えば、私どもは次にポーリング場をターゲットにしました。当時は、レジャーの大衆化が進んだため、ポーリング場が急増しました。そのポーリングブームの

波に乗り、私どもの仕事は、栃木県内の他に、茨城、福島、群馬と増え続けました。しかし、これとていつまでも続きません。ブームが下火になったら危険と判断し、営業先を官公庁や



ビルメンテナンス(環境衛生管理)

民間ビルに移行しました。その後は、銀行や生命保険会社を中心とした民間企業と受注先が増加し、サービスを提供するようになりました。

ただ、清掃だけのビルメンテナンス事業単体では、価格勝負で淘汰される可能性があります。そこで、ビルメンテナンスの付加価値を上げるために、ビル設備の運転や機器のメンテナンス



ビルメンテナンス(設備管理)

といった営業拡大を図り成長路線へと進め総合請負を始め、現在では資本金3億円従業員1500名の企業となりました。

保存庫「快蔵くん」開発のきっかけは何ですか。

私は、ビルメンテナンス業を「生命産業」と位置付けています。ビルを利用する多数の人々の健康維持のため、快適なビル環境が必要であり、良好な室内環境の提供が私達ビルメンテナンス業者の最大の目的でもあります。その前段階として、農作物の鮮度維持保存庫「快蔵くん」の開発に取り組みました。

冷蔵庫をビルに例えると、保存する野菜は人のようなものです。庫内の農産物の鮮度維持、これはビルメンテナンス業と同じです。

一方、生鮮農産物の3割は、鮮度劣化のため流通中に廃棄されると言われ、食品の鮮度を保ち、「食の安心・安全の実現」と食料問題の解決に寄与したいと考えています。



保存庫「快蔵くん」

産学連携のきっかけは何ですか？

きっかけは、「快蔵くん」の共同研究です。最初は、自分で研究室を作ろうと考え、宇都宮大学に相談に行きました。農学部で

手が空いている学生を探し、その学生と研究室を作り「快蔵くん」の開発を行うつもりでした。当時は、ちょうど大学が産学連携を推進し始めた時期でしたので、相談した窓口で産学連携や共同研究の話を聞き、農学部の志賀教授を紹介していただき、農作物の保存に関する指導を受けました。

その後、保存に最適な環境を実現させるために、工学部工学部の西田教授(現名誉教授)とプラズマ殺菌装置、長澤教授とOHラジカル発生器「いきいきくん」の共同研究を行い、保存庫の開発を進めました。



鮮度維持機「いきいきくん」

今後の事業展開についてお聞かせください。

CO2削減に向けた事業を検討しています。私どもの基本方針は「ビルの快適な室内環境の提供」ですが、それを提供するための空調も照明もCO2を排出してしまいます。まだ想像の域を出ないのですが、北極や上空の冷たい空気と赤道直下の温かい空気を活用した冷暖房の開発を考えています。

保存に関しては、「快蔵くん」を魚の保存技術に応用することを検討しています。更に、今後は保存だけに止まらず生産者支援を進めます。生産から販売までを生産者が自分達でできるシステムづくり等にご利用頂けるようなお手伝いが出来ればと思います。

また、遺体の保存技術の開発を考えています。これは葬儀屋さんから提案されたのですが、遺体をドライアイスで保存しても5日間で限界だそうです。その期間を1週間以上に延ばし、亡くなられた方ともう少しそばにいたいという御遺族の希望に添うことができたと思います。

もう一つは、現在問題になっている室内におけるカビや雑菌による発病や感染症による問題解決として、室内無菌システム装置の開発にも力を入れていきたいです。

企業が求める人材とは

何事においても前向きに積極的に活動し、常に前進できる人を企業は求めています。

学生にアドバイスをお願いします。

時代を読み、先を見ることが大切です。情報をつかむポイント、情報発信です。「これに困っています。これがしたいです」という自分の情報を積極的に発信してみてください。情報を求めるよりも発信することが、欲しい情報を掴む最大の近道です。情報は、大事にしまっておいても何の価値も生まれません。

宇都宮大学 地域共生研究開発センター 産業交流振興会
宇都宮大学 地域共生研究開発センター 広報室

〒321-8585 栃木県宇都宮市陽東7丁目1番2号
E-mail:chiiki@miya.jm.utsunomiya-u.ac.jp

TEL 028-689-6316/FAX 028-689-6320
URL:http://www.sangaku.utsunomiya-u.ac.jp/chiiki