

実践 T・NPS 新聞

五月号

創刊六十八号 / 二〇一〇年五月六日発行 / NPS 推進室 / 宮崎

【NPS 情報】

今回は、ラインの流れ作りで注意しなければならぬ「離れ小島」について説明します。

「離れ小島」を一口で言えば、管理者が常に管理できないような、離れた場所にある工程や職場のことを言う。

それでは、誰でも分かるように、例を出して説明してみよう

皆さんご存知のように、我が国は島国で、佐渡島、大島などは、直ぐ行きたくても連絡船を頼るしかない、遙か彼方に離れた島です。

このような島のことを「離れ小島」と言い、毎日運航したとしても一日数便程度である。

要するに「離れ小島」とは、直ぐ行きたくても行けない不便があるということになる。

これを工場のラインに当てはめてみると、他の工程から離れているために、管理者が本ラインと同じように指導、管理でき難くなる。

そこで、当社の工場で「離れ小島」のラインはないかと調べたところ、組立3・組立4・組立5ラインが「離れ小島」に該当することが分かる。

そこで、なぜ「離れ小島」のライン作ったかと聞くと、場所が無かったとの答である。

それでは「離れ小島」は、なぜ問題なのかを説明します。

物作りの基本は『流れ作り』である。

そこでラインを作る場合に注意しなければならぬのが、川の水が上流から下流へ、下流へとスムーズ流れるようなラインを作ることが理想である。

即ち、『流れ』とは、自然に流れる川の水のように、止まらず(停滞)、逆流(前工程に戻る)することなく、下流へ下流へ(次工程へ次工程へ)とスムーズに流れることをいう。

『流れ』が悪いラインでは、前後の工程のバランスが悪くなり、付加価値を生まないムダばかりが発生する。

そのムダの原因の殆どが生産ラインの中に「離れ小島」を作ったことにあると言える。

それでは、「離れ小島」が、なぜ出来てしまうのかを考えてみましょう。

- ① 机上視線でラインを作った
- ② 問題意識がない
- ③ 固定観念が強過ぎる
- ④ カイゼンが出来ないと思っっている。
- ⑤ 問題無いと思っっている

このような考え方で「離れ小島」をカイゼンしないで、毎日モノを運んだり、モノを置きに行っていたら、作業時間が減り、百%出来る計画も八十%〜七十%に減少することになる。

今できているから、間に合っているから良いんじゃないかと、「離れ小島」を無くしたムダな時間を生産すれば、生産性は確実に二十%は上がります。生産性が上がれば、上がった分だけ、他の仕事も確実に入ります

皆さんの職場に「離れ小島」はありませんか

【カイゼン隊報告】

今回は、二月末に設置されたラッピング機を円滑に動かすために、必要な改善を行いましたので報告します。

※二月のカイゼン

- 四日
- ・ 不要機械の片づけ
 - ・ 不要品の解体
 - ・ 二階の片づけ
- 十二日
- ・ ホコリ避けの天井作り
 - ・ シート置場、糊置場の製作
- 十八日
- ・ 照明器具取付け、動力配線準備

二十三日 ・ラッピング機設置場所準備

・エア配管、臭気ダクト設置

二十五日 ・ラッピング機の移動

・ラッピング機の微調整

※三月のカイゼン

五日 ・セッティング台の製作

・転倒防止用手摺製作・取付け

・ビニールカーテン製作

二十五日 ・カーテン製作、取り付け・

階段二台製作

【美味しい一品】 山菜

五月はハイキングを兼ねて、色々な山菜が摘み頃である。今度の休日を利用して、近くの野山に山菜を摘みに出掛けてみませんか。

ビニール袋、手袋さえあれば、お馴染みの山菜が気軽に収穫できます。

摘み取った山菜は、新鮮なその日の内に処理しましょう。

今回は、代表的な山菜のワラビを紹介します。

※アクの取り方

・摘み取ったワラビのゴミを取り除き、鍋に平均に並べる。

・重曹〇大きじ二杯をワラビに振りかける。

・沸騰したタツプリのお湯にワラビを漬けて蓋をして、二〜三時間置く。(煮ないこと)

・アクの出たお湯を捨て、冷水を注ぎ二時間毎にを三回ほど繰り返す。

・アク抜きしたワラビの水を切り、食べる分量に小分けして、ビニール囊へ入れて冷蔵庫で保管し、必要な時に取り出す。

※料理方法

・ワラビサラダ

五センチほどに切り器に盛り付けたら、タツプリの「おかか」を乗せ醤油をかけて完成。

・筍とワラビの煮物

鍋につゆの素を入れ味を整えておく。

鳥のバラ肉と、アク抜きした筍を厚さ五ミリの食べ易い大きさに切り鍋に入れて煮込んだら、三センチに切ったワラビを入れ、さらに五分煮込み火を止め、味を馴染ませれば完成。

・味噌汁

アク抜きワラビを三センチに切る。

豆腐、油揚げを好みの大きさに切る。ワラビと豆腐を汁に入れ、沸騰する直前に火を止めて豆腐を入れれば完成

【時の課題】 春の花

肌を感じる風はまだ寒いですが、春を感じた花が競い合うかのように、至る所で咲いています。

初春の花と言え、桜ではないでしょうか。

全国各地にある桜の名所は、日本の花にふさわしい人、訪れる人の心をいやしてくれますね。

今年も、桜の木の下で料理を広げて楽しむ花見より「花より団子」が行なわれていたのではないのでしょうか。

また、道端や土手に鮮やかな黄色い花を咲かせているタンポポは春の使者で「春が来るよ」って呼びかけているのかも知れませんね。

ところで、春は入梅のように雨が降る日が多く、れた日は霞んで見える日が多いのも春だと言ったことを知っていましたか。

そう言えば、今年も四月にはよく雨が降りました。野山の草木、草花が根を張り芽を出す頃に必要雨降るように自然界はなっている。

だから、この時期の園芸店には、いろんな花が所々と咲いている。

その中でも、田んぼにピンクのジュータンを敷き詰めたような

レンゲの花が私は好きですが、残念ながら、最近のたんぼからレンゲの花が消えてしまいました。寂しいですね。