Nagase Viita
ナガセヴィータ株式会社

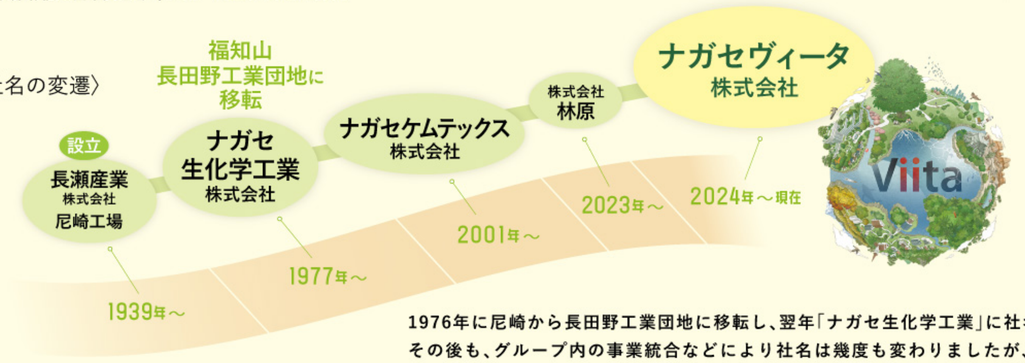
福知山事業所

福知山第一工場、福知山第二工場
京都府福知山市長田野町1-52　TEL:0773-27-5801

～人と技術で新しい価値を創造する～
岡山×福知山から世界へ！

どんな会社？ 後編

〈社名の変遷〉



1976年に尼崎から長田野工業団地に移転し、翌年「ナガセ生化学工業」に社名を変更。その後も、グループ内の事業統合などにより社名は幾度も変わりましたが、一貫してNAGASEグループの生化学品・酵素事業を半世紀以上にわたり進化しながら担っています。

福知山ではこんな 酵素を製造しています

プロテアーゼ
お肉がやわらかくなる
ステーキ

アスコルビン酸オキシダーゼ
かまぼこの食感を プリプリに
かまぼこ

パパイン（プロテアーゼ）
パリッとさせる
ビスケットなど

ホスホリパーゼ
ふんわりやわらかく 口どけが良くなる
マドレーヌ

カタラーゼ
半導体の洗浄液を分解！ 環境にやさしい
ゲーム機（半導体）

β（ベータ）-アミラーゼ
柔らかさを保つ
お団子

エキソマルトテトラオヒドロラーゼ
パンが ボリュームアップ
パン

プロテアーゼ
角質を分解し お肌をツルツルに たんぱく汚れを分解
入浴剤・洗顔料 コンタクトレンズ洗浄液

酵素名▶ **セルラーゼ**
機　能▶ 毛羽立ちを なめらかに
用　途▶ ダメージジーンズ

ラクターゼ
お腹ゴロゴロを防ぐ
牛乳

グルコースイソメラーゼ
甘味成分を強化
清涼飲料水

岡山を本拠地として、全国に事業所を展開！

Nagase Viita
ナガセヴィータ株式会社

〈本社〉
岡山県岡山市北区下石井1-1-3
日本生命岡山第二ビル新館

モノづくりにおける環境負荷の低減といった活動を強化してゆくことで、SDGsの達成に貢献するとともに企業価値の向上を目指しています。そして、そのために多種多様な社員が健康でやりがいを持って働き、個々の能力を最大限に発揮できる環境を提供しています。

社外からの評価・表彰

- EcoVadis社 サステナビリティ調査 プラチナ獲得
- 2024 健康経営優良法人 Health and productivity 経済産業省創設 健康経営優良法人2024（大規模法人部門）に認定
- エコレールマーク 環境に優しい貨物鉄道輸送を積極的に取り組む企業として「エコレールマーク取組企業」に認定

ホームページ

従業員数	新卒3年までの離職者	男性育休取得者数	平均勤続年数	廃棄物リサイクル	CO_2削減量
797人 内、福知山 約90名	1人/49人	3.7倍 2020▸2023年 女性育休取得率 100%	20.0年	95%	35%削減 2018▸2023年

Interview 地元、福知山事業所で活躍！

製造二課
梶村 充史（みつし）さん（48）
土師在住
上六人部小-六人部中-福知山高

微生物から酵素 顕微鏡をのぞきドキドキ

2006年4月、当時の「ナガセケムテックス」に中途入社。前職は交代制勤務だったのに対して、現在は、日勤がメインの勤務体制で、アットホームな社風で従業員同士の交流も多いです。もちろん仕事上の厳しさはありますが、従業員みんなとつながりを感じることができ、居心地の良い職場です。実は妻とは職場結婚。部署は違いますが、現在も共に働いています。

微生物から酵素を培養、精製するという仕事に携わっていますが、顕微鏡をのぞく時は今でもドキドキ。私たちは「いきもの」を育てているんです。微生物に向かって「頑張ってくれ！」と心で念じることも多いです。私たちが作る酵素は幅広い食品に使われているので、社内報等で「この製品で使用」という情報を知ると誇らしいですね。

プライベートでは、地元の少年野球チーム「雀部（ささべ）フェニックス」の監督をしています。子どもたちの育成が任務ですが、職場でも「若手社員に伝えていく」ということを意識しています。小学生の息子と娘は両親の勤め先がどんな会社かまだ理解していないようなので、この誌面をきっかけに興味を持ってくれるとうれしいですね。「ナガセ生化学工業・ナガセケムテックス」時代は社会人野球でも有名な会社だったんですよ。多くの市民のみなさんに、当社の魅力が伝わりますように！

製造一課
塩見 飛羽（とわ）さん（19）
東野町在住
遷喬小-日新中-府立工業高

まもなくハタチ 福知山で酵素を作っています！

府立工業高時代、地元で就職先を探している時に、「トレハロース」など糖質、酵素の開発・製造で強みのある当社が目に留まりました。2023年4月、新卒で入社。就活中から社名変更を聞いていたので、違和感はなかったです。20人の同期と、岡山で1カ月間の研修があり、社会人としてのマナーを学びました。高卒・大卒・大学院卒と年代の違う同期との交流は、勤務地が違っても続いています。

配属後1年半は微生物を培養する業務を担当。日々観察する中で、異常なく計画通りに微生物が増えていくとホッとします。最近、精製する業務に携わるようになりました。ビーカーの中では上手くできても、スケールが大きくなると難しいです。

友人に仕事内容を尋ねられたら「酵素作っとる！」と答えています。例えば、乳製品の製造などに使用するラクターゼという酵素。これは海外の製品でよく使われています。

休日は友人と大阪や京都に出かけることが多いです。お土産売り場では、お菓子の成分表を見て、当社の素材が使われているか無意識にチェックしてしまいますね（笑）。社会人2年目で大変な面はありますが、職場は明るく話しやすい人が多く、働きやすい。学生時代はソフトテニスをしていたので、長田野工業団地の交流大会にも参加してみたいです。