

七十七ビジネス大賞受賞

第18回(平成27年度)

企業 インタビュー

Interview

株式会社行場商店

代表取締役社長 高橋 正宜 氏



会社概要

住 所：本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦13番地

設 立：昭和41年（創業：昭和35年）

資 本 金：22.6百万円

事業内容：水産加工業

従業員数：75名

電 話：0226 (46) 3520

U R L：http://www.gyouba.co.jp/

南三陸町発祥の宮城県の特産品「養殖銀鮭」の普及に貢献、東日本大震災により甚大な被害を被った南三陸町の復興を大きく牽引

今回は「七十七ビジネス大賞」受賞企業の中から、株式会社行場商店を訪ねました。当社はサケマス専門の水産加工業者で、オリジナルブランド「銀乃すけ」等の養殖銀鮭や天然の秋鮭等を最新の設備と徹底した衛生管理により高鮮度で全国に供給しています。大震災により生産拠点の大半を喪失する深刻な被害を受けましたが、雇用の維持と設備復旧に尽力し地域でいち早く事業を再開する等、南三陸町の復興に中心的な役割を担っています。当社の高橋社長に、今日に至るまでの経緯や事業内容等について伺いました。

——七十七ビジネス大賞を受賞されたご感想をお願いします。

以前から七十七ビジネス大賞の存在を知っており、当社もいつか受賞できるような企業に成長したいと思っていました。今回受賞させていただくことができ大変嬉しく思うとともに、これまで支えてくださった多くの皆様に本当に感謝しております。

南三陸町発祥の「養殖銀鮭」

——創業から今日に至るまでの経緯について教えてください。

昭和35年に私の父が食料品・雑貨の卸・小売を行う個人商店を創業し昭和41年に法人化したのが当社のはじまりで、その後水産物の卸小売店へと移行していきました。昭和51年に南三陸町志津川で銀鮭の養殖が始まり、生産量が年々増加していったことから昭和57年に当社でも銀鮭の取扱いを開始しました。当初は、買付けた銀鮭を加工せずそのまま市場に卸していましたが、昭和59年には加工を開始し本格的に水産加工業界に参入しました。

銀鮭の養殖は南三陸町志津川が発祥の地です。その背景には「漁業の変化」と「南三陸町の環境のよさ」がありました。もともと日本の漁船は世界各地



本社

で遠洋漁業を行っていましたが、昭和50年代から米国・旧ソ連等の各国で200海里水域が設定されたことにより漁場が制限されてしまい、次第に「獲る漁業」から「育てる漁業」へと変化していきました。以前から南三陸町には大手水産会社のサケマス船団の漁船員が多数おり、人と地の利を生かし、世界に先駆けて銀鮭の海面養殖試験を成功させて銀鮭養殖を事業化させるに至りました。

南三陸町には養殖に適したリアス式の入江があり、また、海水は夏と冬の温度差が小さく天然銀鮭の生息地の水温と似ているため銀鮭にストレスをかけることなく質のよいものに育てることができました。こうした南三陸町の恵まれた環境によって育てられた銀鮭は脂ののりも格別と評判になりこの地に銀鮭の養殖が普及していきました。

現在、宮城県では牡鹿半島から南三陸町までの地域を中心に銀鮭養殖が行なわれており、生産量は全国の9割以上を占めています。去年は宮城県の生産

量が約13,000tで、そのうち南三陸町では約3,000t生産しており、当社では南三陸町を含め宮城県の銀鮭を約2,800t取扱いさせていただきました。

——経営理念について教えてください。

「環境保全を最優先に活動し安心安全な水産物を供給し続けることにより地域水産業の継続と発展を目指します」等を経営理念として掲げています。南三陸町で生まれ育ってきた者として、地域の発展に貢献していきたいといつも考えています。地元の水産加工業者として事業を通じて水産業界を発展させることで地域に貢献し、南三陸町で必要とされる企業になっていきたいと思っています。

おいしい銀鮭を全国の食卓へ

——御社の強みについて教えてください。

当社は、宮城県内の養殖銀鮭、天然秋鮭及び海外で生産されたトラウトを買付け加工し商社や問屋を通じて全国の量販店、外食店に販売しています。強みと言われると、「サケマス専門メーカーとしての信用力」と「製品の安定供給力」ではないかと思います。銀鮭養殖とともに歩んできた当社の経験と実績から、「銀鮭のことは行場商店に聞けば大丈夫」と業界内の多くの方々に言っていただき全国から様々な問い合わせを受けるようになりました。また、銀鮭の旬は4～7月で、この4ヶ月間に約2,800t（約130万尾）もの銀鮭を集中的に買付けてそれを1年間販売するというビジネススタイルは、資金的に非常に厳しいのですが、一年中消費者の皆様においしい銀鮭を召し上がっていただくため製品を安定的に全国へ供給しており当社の強みだと思っています。



銀鮭の養殖場

——取扱製品について教えてください。

大きくわけて3つあります。1つ目が、宮城県産の養殖銀鮭です。銀鮭は銀色の美しい体色から名付けられ、成長が早く養殖に適しています。鮭の中でも脂肪分が高く柔らかい身が特徴です。当社では、「銀乃すけ」、「伊達のぎん」、「ジャパンサーモン」の3ブラン

ドで展開しています。

「銀乃すけ」は南三陸町の生産者4名が育てた銀鮭に当社の加工技術を加えて販売するオリジナルブランドの銀鮭で年間約1,000t扱っています。

「伊達のぎん」は宮城県内の15名の生産者が宮城県漁業協同組合の指導のもと養殖しているブランドの銀鮭で年間約700t扱っています。

「ジャパンサーモン」は宮城県内で養殖され、主に女川や石巻の魚市場で取引されている銀鮭で年間約1,100t扱っています。「銀乃すけ」や「伊達のぎん」のようなブランド銀鮭は、シーズン中に供給できる数量が限られているため、宮城県産養殖銀鮭を多くの食卓に安定供給できるように「ジャパンサーモン」を当社のセカンドブランドとしてご用意しています。

2つ目が、天然秋鮭です。日本で鮭と呼ばれるそのほとんどが白鮭のことを指します。白鮭は獲れる時期・場所によって別名で呼ばれることが多く、9～12月の産卵期に故郷の川へ戻ってくる白鮭が秋鮭と呼ばれています。秋鮭は身の赤色が薄く脂肪分が少ないためさっぱりした味わいが特徴です。当社で取扱う秋鮭は、北海道、宮城県、岩手県、青森県で水揚げされたもので、例年8月下旬頃から北海道、9月下旬からは宮城県でも水揚げが始まり、秋を代表する旬の味覚として皆様にお届けしています。

3つ目が、チリ産トラウトです。トラウトとは海面養殖されたニジマスのことです。新鮮なうちに冷凍して日本に輸入されたものを当社では年間を通じて供給しています。現在、当社の取扱製品シェアは、養殖銀鮭が約40%、天然秋鮭が約35%、チリ産トラウトが約25%となっています。



宮城県産の養殖銀鮭

オリジナルブランド「銀乃すけ」

——「銀乃すけ」を生産するに至った経緯について教えてください。

当社が銀鮭の加工に移行してしばらく経った頃海外でも銀鮭の養殖が始まり、平成になってから徐々に輸入された安い銀鮭がスーパーに並ぶようになりました。輸入品との価格競争の結果、南三陸町の養殖業者は採算割れの中で事業を続ける状況となり次第に養殖業者は減少し、当社も地元の銀鮭の仕入れが困難になってきました。そこで、平成15年に南三陸町の漁師3名と当社が手を組み、養殖した銀鮭を当社が全量買い取りして加工・販売するというプロジェクトを立ち上げ、翌年から1名増の4名で生産しているのがオリジナルブランドの「銀乃すけ」です。ブランドを周知させていくのは難しい部分がありますが、品質向上への取り組みとPR活動等の努力を日々積み重ねて皆様にだいたいお認知していただけるようになったのではないかと感じています。



オリジナルブランド「銀乃すけ」

——「銀乃すけ」の特徴について教えてください。

「銀乃すけ」は、飼料の専門機関が開発したこだわりの餌であるネッカリッチ配合飼料を与えて育てています。農林水産省の認可を受けた唯一の炭素飼料原料であるネッカリッチに葉草等を配合した飼料は魚体の肉質をよくする効果があり、「銀乃すけ」は非常にきれいな赤色の身が特徴です。そのほかにも、血合いの変色の抑制や脂肪分の酸化から生じる生臭みの軽減等様々な効果が期待でき、そのおいしさにも定評があります。平成24年には期間限定でコンビニのおにぎりにも採用されました。

また、生産者が限られているため卵から成魚出荷までの生産履歴をきちんと管理することができ、当社が全量買い取りしているため、製品の生産段階から最終消費段階まで追跡可能なトレーサビリティ体制が確保されており、「生産者の顔が見える銀鮭」としても高い評価をいただいています。



「銀乃すけ」生産者の皆さん

安心・安全・新鮮な製品を

——工場での加工について教えてください。

当社には第一・第二工場、第一・第二製氷プラントと冷蔵倉庫があります。第一工場には、原料下処理ラインと刺身用加工ラインがあります。原料下処理ラインでは、生鮮の銀鮭や秋鮭等の頭部・ウロコ・ヒレ取りや内臓処理を主に行っています。刺身用加工ラインは、刺身にする製品の骨抜き作業や整形作業、真空包装等を行っており、2つのラインを別室にして衛生管理を徹底しています。

第二工場には、第一工場の下処理された魚をフィレー（半身）におろす加工ライン、定塩フィレー加工ライン、急速冷凍ラインがあります。定塩とはフィレーを塩水に漬けこむことで味を染み込ませる方法です。当社は塩水に漬けこむ前に、身質に塩分を直接注入する加工を施すことでより均一な仕上がりを可能としています。また、塩水は窒素ガスを入れて酸素を追い出した水で、酸化防止剤等の添加物を使用しない安心・安全な製造を行っています。

震災時には津波により、第一工場は柱だけを残し、第二工場は建物を含め全て流失してしまいました。



フィレーの加工作業風景

震災後に復旧した第一工場、第二工場には、最新の設備を導入しました。新設して面積を1.4倍に拡大した第二工場へはこれまでになかった「深絞り真空包装機」を導入しました。これまでフィレーは手作業で真空包装しており多くの人手と時間を要しましたが、導入した機械では1分間に32枚のフィレーを自動で真空包装することができ、手に触れないので衛生的かつ効率的に作業を行えます。このような作業体制で、現在、当社の工場では一日に30 tの銀鮭等を処理・加工しています。



「深絞り真空包装機」

——製品の供給体制について教えてください。

旬の時期の銀鮭は、水揚げされた当日中に下処理やフィレー等の加工を行い刺身でも食べられるほどの高鮮度で全国に供給しています。特に北は青森から南は姫路、徳島まで翌日に届けています。

また、水揚げ直後の銀鮭を急速冷凍することで通年での供給も行っています。

——製品の衛生・安全管理体制について教えてください。

安心安全な製品を供給するためには衛生管理が不可欠で以下の様に様々な対応を行っています。①生食対応製品のラインはブドウ状球菌や食中毒菌等に強い殺菌力を持つ電解水で殺菌処理をしています。②当社の自主細菌検査室において加工した製品に異常がないか、生食可能な鮮度が保たれているか等の検査を行っています。③冷凍の鮭を解凍・洗浄するために使用する海水は、海水殺菌装置で紫外線やオゾンを利用して殺菌処理したものを使用しています。

震災以降は、養殖銀鮭と秋鮭の放射能検査結果をホームページで公表することで地元食材の安全性をお知らせしています。

南三陸町の復興を牽引

——東日本大震災時の状況について教えてください。

震災発生時、私は会社にいました。当社の工場は海の目の前にあるので避難訓練を定期的に行い危機意識は常に持つようにしていました。今回の地震はこれまでに経験したことのない激しい揺れで片付けや着替えはせず、すぐに工場の裏手にある避難階段から高台に避難することにしました。全員が高台に避難してから10分後くらいに津波が工場を飲み込みましたが、従業員は怪我もなく全員無事に避難することができ、不幸中の幸いでした。

——復旧までの道のりについてお聞かせください。

高台にある冷蔵倉庫以外、工場と製氷プラントは津波で大部分が流されてしまい、創業以来50年かけて積み上げてきたものをほとんど失ってしまったことに愕然としました。現実とは思



震災直後の様子

えない様々な光景を目の当たりにして苦悩は多々ありましたが、取引先の方々から事業再開に関するたくさんの問い合わせや励ましの言葉をいただき、会社経営者としての責任の重さを感じるとともに、当社を頼りにしてくれている人たちがこんなにいるんだという感謝の気持ちを強く持ちました。私には従業員のため、取引先のため、南三陸町のためにもこの会社をやめるという選択肢はありませんでした。

震災の2週間後には、連絡のつく従業員を高台にある冷蔵倉庫に集めて「9月の秋鮭漁までに会社を再開させるから、この町から離れず待っていてほしい。」と会社の再開と雇用を維持することを約束しました。そして、4月1日に25km離れた隣の登米市に仮事務所を開設し、震災から5ヶ月後の8月5日に第一工場と第一製氷プラントを修復し生産活動



震災5ヶ月後の復旧した本社全景

を再開したときは、9割の従業員が会社に復帰し当地では最大規模で雇用の継続を果たすことができました。

秋鮭のシーズンにもなんとか間に合わせることで、取引先に大きなご迷惑をかけることなく仕入れと出荷を行って本当によかったと思います。また、志津川で被災した企業でいち早く工場を再建していた企業は当社を含め数社のみで、湾を挟んで向かいに立地するホテルに避難している方からは当社の復旧の様子を見てすごく励みになったと言っただき、少しでもお役に立ててよかったと思います。10月には第二製氷プラント、翌年の5月には第二工場を新設して本格的に事業を再開させることができました。

震災後に大きく落ち込んだ宮城県の養殖銀鮭の水揚げも、今では震災前の水準程度まで回復を果たしています。当社がいち早く事業を再開したことが、結果として少しでも地域の水産業の存続・復興に貢献できていれば大変光栄なことだと思います。



再開直後の従業員の皆さん

漁業生産も視野に入れて

——今後の事業展開についてお聞かせください。

平成元年に約330あった銀鮭の養殖業者は現在59まで減少しました。今後養殖業界がどうなるかわかりませんが、ピーク時より確実に減少しています。今は水産加工業者として精一杯事業に取り組んでいくつもりですが、養殖銀鮭の生産量を維持していくために加工業者が漁業生産に参入する時代がくる可能性もあるのではないかと考えています。漁業権の問題等は多くありますが、養殖から加工までを一貫

して行うことで価格面や供給面での安定等の利点もあると思いますので、今後の動向に注意していきたいと思います。

目標を見据えた事業推進

——会社を経営する方へメッセージをお願いいたします。

自分がこれからどうなりたいのかきちんと目標を持って事業を進めていただきたいと思います。目標があれば、そのために自分が今しなければならぬことが自ずと見えてきます。ただやみくもに事業を進めては、どこかで道を外れてしまいかねませんし、それに気が付くことも遅れてしまいます。私の目標は、南三陸町で必要とされる会社を運営することです。南三陸町は海と山に囲まれた自然あふれる素敵な町で震災後は人口が少なくなっていますが、住んでいる人々は本当に温かい方ばかりです。従業員と一緒に、会社と南三陸町の発展のために頑張りたいと思います。



高橋社長

長時間にわたりありがとうございました。御社の今後ますますの御発展をお祈り申し上げます。

(28. 1. 18取材)