



先見性、決断力を生かした
展開で地域雇用貢献

丸工冷蔵株式会社

代表取締役 西村 裕寿氏

企業紹介

水産物は、日本人にとって古来から重要な食料となってきた。そのなかで水産加工業は、漁業生産物の処理加工を通じて国民に水産物を安定的に供給する使命を担っている。今回は、冷凍食品・冷凍魚・加工販売を行う丸工冷蔵株式会社の代表取締役西村裕寿氏にお話をうかがった。



サケ加工ライン
作業効率の向上、働きやすい環境を追求している。

創業は大正6年

紀勢町錦地区は山と海に囲まれた漁師町である。かつては、ここで水揚げされた魚介類は川俣街道と呼ばれる峠道を通り大和奈良まで運ばれていた。この峠道は明治時代まで魚や塩の運搬ルートとして用いられた。険しい峠道はなく、現在のような道路整備がない状況に目を付けたことが同社創業のきっかけである。陸がだめなら海がある。大正6年に巡航船を運航し、海運業・海産物問屋を開始した。

昭和40年には、全国的なハマチ養殖のブームに乗り、養殖飼料の販売を開始した。飼料には、生のイワシやサバが使われこれを保存しておくため、先駆けて冷蔵庫を設置した。その後、ハマチ養殖に陰りを感じた先代社長は、昭和46年に丸工冷蔵株式会社を設立し、冷凍食品・冷凍魚加工販売を開始した。

冷凍食品が一般に普及し始めたのが昭和50年代であり、またも時代の波に乗ることができた。当時は、エビフライ・白身フライ・イカフライを商品としていたが、エビの皮むきやパン粉を付ける作業などは全て手



凍結室
加工された鮮魚はここで冷凍される。



品質管理検査
一般細菌数、ブドウ球菌、サルモネラ菌、腸炎ビブリオの陽性検査、塩分濃度。結果は、ロット番号で管理され保存される。



定塩フィレ加工
ドレスの状態のサケをフィレに加工後、塩処理し真空パックする。

DATA FILE

丸エ冷蔵株式会社

会社概要

- 本社
三重県度会郡紀勢町錦426-3
TEL 0598-73-2081
FAX 0598-73-3154
- 設立 1971年4月
- 資本金 1,000万円
- 代表者
代表取締役 西村 裕寿氏
- 営業種目
冷凍食品
冷凍魚製造販売
- 社員数
正社員 40名
パート 3名(2004年3月現在)
- E-mail
marue@mvg.biglobe.ne.jp



作業であった。しかし、冷凍商品が普及するに従い、大手企業は海外に生産拠点を移し、機械化も伸展することになる。ここでもまた、代々続く先見性が発揮される。先代から事業を引き継いだ現社長は、平成6年にエビフライ・イカフライ事業から撤退することを決断する。「現在、冷凍食品は海外生産がほとんどである。あのまま続けていけば、会社はだめになっていただろう。」と社長は語る。

冷凍魚事業の本格化

平成2年にサケ、平成6年にイカの冷凍魚の製造販売を本格的にスタートさせた。ここで社長の市場分析が光った。

当時、サケの加工は、銚子から西では行われていなかった。このため、りあえず事業を再開することができたが、設備は不十分で、平成2年に冷蔵庫などの投資を行わざるを得なかった。しかしこのことが結果的に、作業効率やその後の事業展開を鑑みた効率的な設備投資となった。「今になってみると、この設備投資の効果は表れているし、銀行との取引を含めて全ていい勉強になった。」と社長は振り返る。

品質管理

どんな事業も「信頼」を得ることは重要であり、これを失うことは企業の死活問題となる。特に食品業界は安全・安心が重要である。同社はこの「信頼」を得るために専門職員が毎日検査を行なっている。検査内容は、一般細菌数、ブドウ球菌、サルモネラ菌、腸炎ビブリオの陽性検査、塩分濃度である。検査結果は、ロット番号で管理され保存される。毎日検査を行なう企業はこの業界では珍しく、同社の「よりよい製品を全国の消費地に供給し社会に貢献する」という精神を反映している。

人材育成

これまで順調に業績を拡大してき

名古屋や大阪などの市場では発注から納品まで2日必要であった。これと同社は1日で納品ができる。さらに、セミドレス(魚の内臓を抜いた状態であり、これから頭を外したものをドレス、さらに2、3枚におろしたものをフィレという)の状態のサケをフィレに加工後、塩処理し真空パックするをいち早く取り入れることにより輸送コストを抑えることに成功した。これにより、売上シェア拡大を図ることができ、さらには大手水産会社との取引につながった。また、冷凍イカの生産はもともと青森県の八戸が主流だったが、サケと同様に八戸からだど日数や輸送コストがかかる。「これなら勝負でき

たが、将来にわたり成長・発展するためには、何より社員一人ひとりの働く意欲を高めてもらうことが大切と感じ、平成15年4月に新しく人事制度を導入した。

新制度では、社員ごとに「役割と責任」を明確にし、その達成度を適正に評価することにした。評価結果は賃金や賞与に反映されるため、社員のやる気につながる。また、評価結果は人材育成にも役立てたいという狙いがあり、社員との面接の機会を増やし、長所を伸ばす教育をしたと考えている。まずは社長の片腕となる幹部社員を早期に育成するため、外部講師を招いて「部下とのコミュニケーションのとりかた」や、「安全で快適な職場環境作り」などのテーマで勉強会を開催した。社員からも「原点に戻って再認識できる」と好評なことから、今後も定期的の実施していく予定である。

働きやすい職場を目指して

社員は紀勢町錦地区を中心に採用しており、地元雇用にも貢献している。女性社員の大部分は主婦である。主婦に対する生活配慮として、「朝夕のマイクロバスでの送迎」や、「ノー残業

る！」と考えた。さらに、加工技術を取り入れるため八戸まで見学に行くなどフットワークの良さも事業化できた要因ではないだろうか。現在では、自社ブランドで東京から九州までの広範囲にわたり卸売業者へ販売を行っている。

危機を乗り越えて

ハマチ養殖から冷凍食品、冷凍魚の製造販売と時代の波に乗り、順調に事業展開を図ってきたが、危機もあった。昭和63年、原因不明の火事により冷蔵庫を残して加工工場を含めて全焼する大損害をこうむった。「もうやめようとも考えた。」と社長は語る。しかし、就任して間もないころであり、責任感もあった。再び前を向いて歩き出したのである。幸い冷蔵庫は補修する程度で、と

業の実施」などを行っている。家の近所で葬式などがあると主婦は真っ先に手伝いに駆り出されるため、社内の人練りが難しくなることもあるが、「それはお互い様だし、気心の知れたもの同士だと社内のコミュニケーションももうまくいく。」と余裕の表情で社長は語る。

また工場長が中心となってパソコンを駆使した工場内レイアウトのシミュレーションを行い、定期的な作業ラインの組み替えを行っている。作業の効率化と同時に、無駄な動きが少なくなることから、高齢社員にとっても体に優しい作業環境を実現している。社員の定着率の高さが働きやすい職場であることを示している。

社長にこれまでの成功の秘訣を尋ねると、「ただ運がよかっただけ」という謙虚な答えであったが、地域に対する思い、会社・社員に対する責任感を強く感じた。さまざまな業界において海外シフトが進むなか、地域に根付いた企業として、社長の先見性、決断力を生かした今後の展開に注目したい。

文 経営支援グループ 平林 滋
地域調査グループ 北村 龍也