

創業から続く挑戦の精神



井原水産株式会社 札幌支社



井原水産(株)札幌支社は、塩数の子の生産を主体に、いくらやたらこ等の水産加工食品の製造を手掛けています。本社は留萌市にあり、札幌支社では、本社で一次処理をした数の子やニシンの加工、その他加工食品を生産しています。

工場内は、日頃から衛生意識を持って業務にあたるよう、あえて汚れの目立ちやすい白を基調とし、またISO9001(品質マネジメントシステムに関する規格)の取得、独自の検査室の整備など、製品の品質管理や衛生管理が徹底されています。創業者の井原長治氏は小樽の出身で、留萌にある親族の酒屋の鮮魚部で働き始めたことをきっかけに、昭和二十九年、鮮魚出荷問屋として独立創業し、昭和三十三年に株式会社と改組しました。

留萌はニシンの漁獲地で、数の子の加工も盛んでしたが、創業当時は日本海沿岸でのニシンの漁獲高が減少した時期でした。そこで、長治氏は海外に目を向け、カナダの水産加工場に加工技術指導を行い、数の子の加工を委託しました。ニシンを海外から輸入する水産加工業者は少なく、長治氏に先見の明があったことが窺えます。

また、鮮やかな色の数の子を取り

出すため、数の子に付着した血液や内臓を分解する技術をいち早く確立するなど、加工技術の研究に取り組んだ他、森林保護運動などの社会貢献や現在のSDGsにつながる取り組みも継続してきました。「挑戦する姿勢と、社会貢献への積極的な姿勢は、創業当初から変わらない企業文化です」と、勝田恵介社長は話します。

勝田社長は、留萌で生まれ育ち、平成十年に井原水産に入社、留萌本社で経理・財務を経験し、平成十五年に札幌支社に配属、管理本部長を経て、昨年6月、社長に就任しました。

「私は現在四十二歳で、役員は四十〜五十代が中心です。時代が変わり、会社の世代交代も進んでいますので、自社の基礎となる部分を守りつつ、若い世代として新たな取り組みを進めたいです」。



勝田社長

「カズチー」の大ヒット

井原水産が開発した「カズチー」は、チーズと数の子を組み合わせた一口サイズのおつまみで、全国的なヒット商品となり、発売から三年程経過した現在も多くの引合いがあるといえます。想定外のヒット商品に戸惑うほどだったそうです。

数の子とチーズを組み合わせる食べ方は昔からありましたが、どのように商品化するかが課題でした。そんな中、乳製品を扱う加工業者の協力のもと、約3年の開発期間を経て完成しました。

販売当初は、バイヤーから良い反応が得られなかったものの、販売先を成城石井やカルディコーヒーファームなど、目新しい商品を扱う店舗で販売したところ、三十〜四十代の女性を中心にブームとなり、現在のヒットにつながったそうです。

「弊社の数の子は、関西圏が主な市場で、高齢者が主な消費者との認識



カズチーのシリーズ商品として、えびやホタテを使った「エビチー」「ホタチー」、カズチーをディップソースにした「ぬるチー」、カズチーの端材を活用した菓子「カズチープレッツェル」も誕生しました



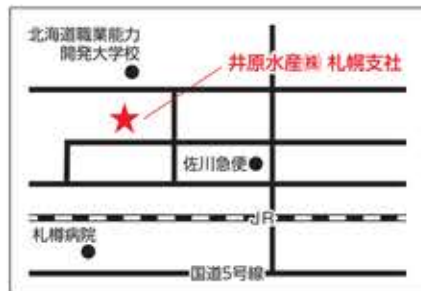
ギフト用の数の子やおからにしんなど多彩なラインナップ

を持っていましたが、カズチーの販売によって、関東圏に市場が拡大し、消費者の年齢層も広がりました。社員が様々なアイデアやノウハウを持つことが強みであると感じているので、今後も皆で協力し、良い製品を生み出していきたいです。

数の子業界は、日本の人口減少や、おせち、お歳暮といった風習の衰退が影響し、需要減少が進み、数の子製造業者も減少傾向にあります。業界として厳しい現状ですが、勝田社長は「調味の手間が省ける味付け数の子の需要は伸びています。数の子製造は自社の大きな柱なので、生産効率の向上や、環境に配慮した製品開発を続けていきます」。

また、第二の柱として、カズチーに代表される珍味製造にも力を入れ、さらに勤務シフトの柔軟化による社員確保の安定化も検討したいです」と話します。

数の子の保存技術は日々進歩しており、製品の供給体制の改善も期待できるそうです。塩数の子は、菌ごたえを保つため、冷凍保存をせず、年末に集中生産する体制がとられてきましたが、研究が進み、冷凍保存する技術が確立できると、品質を損なわず、生産時期も平準化され、小



井原水産株式会社 札幌支社
小樽市銭函3丁目263-23 TEL 62-7777
営業時間 9:00~18:00
定休日 土曜日(1~8月まで)・
日曜日・その他(会社カレンダーによる)