

# 希望学



## 第6回 中村圭介さん

# 棚ぼたはないですから



### さばの味噌煮

三陸おのやの「さばの味噌煮」は絶品である。味噌はやや甘め。箸を入れると、はらりとほぐれる身。86歳の母は、こんなおいしいのは生まれて初めてだと感激した。小野食品の製品である。

コンビニで単品で最も売上げが多いのは、おせちだそうである。小野食品は、そのおせち料理に、ぶりの照り焼きを納めている。全国展開している有名なコンビニ・チェーン店に納めているのだ。10年以上も前からである。

現社長が前身の小野商店を継いだのは昭和57年。当時は地元で獲れるイカのぼたぼ焼き、塩辛などを作り、販売していた。年商は五千万円にも満たなかった。

今では、年間売上高は10億円を上回り、従業員も70人ほど。加工調理した水産物を学校給食、ホテル、外食産業、コンビニなどに納めている。

さばの味噌煮のように、三陸おのやブランドで一般消費者向けにも販売している。

常に新しいマーケットを求め、新しい商品を開発し、他方で、コスト削減と美味しさの追求を忘れない。こうした絶えざるイノベーションが小野食品の現在を築いた。

### 天然のうま味調味料

シープラザ釜石で必ず購入するお土産は、ラガーボール饅頭と本魚醬。最近、これにさばの味噌煮が加わった。

本魚醬は、サケやイワシの皮や骨など、未利用のまま捨てられてしまっていた天然素

材から作られる。大量に廃棄されていたものから何か高付加価値のものができないか。こうしたアイデアを胸に抱き、試行錯誤の末、大学との共同研究を経て生み出されたすぐれものである。生産しているのは海拓舎である。

煮物などにほんの数滴足らすだけでよい。魚臭がなく、味がぐっと引き締まる。

全国的に売られている肉まん、佃煮、即席ラーメンのスープ、冷凍食品、カレーのルーなどにこっそり入っている。添加物に、天然うま味調味料（アミノ酸等）と書いてあったら、その何割かは海拓舎の製品である。有名ラーメン店も使っている。

本格操業後、魚醬生産の技術を大手メーカーに盗まれたり、主要取引先の倒産があったりで、順調にいったわけで



天然のうま味調味料「本魚醬」：海拓舎



**Profile なかむら・けいすけ**

昭和27年生まれ。東京大学社会科学研究所教授。専攻は労使関係論。主な著書は『日本の職場と生産システム』、『成果主義の真実』、『実践！自治体の人事評価』など。



写真提供：ガルバート・ジャパン

はない。それでもめげずに、頑張っている。

**亜鉛めっきの芸術**

小野食品も海拓舎も地元企業である。これに対して誘致企業も釜石で頑張っている。誘致企業の代表はS.M.C.。自動制御機器メーカーで、東証一部に上場している超優良企業である。釜石市民ならば誰でも知っているよう。パソコン、携帯電話、デジカメなどのコネクタを一貫生産している大村技研も優良企業である。

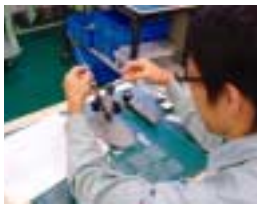
1970年前半からの30年間で釜石に誘致された企業は26社。現在、操業している企業は14社。五割の残存率である。誘致企業といえども、大変なのである。

亜鉛めっき鉄線、平たく言えば針金を生産しているガルバート・ジャパンも誘致企業の一つである。細い針金は韓国ついで中国の追い上げもあって、苦しい。太くかつ合金めっきの針金であれば、日本はまだ優位を持ち、多くの日本メーカーがそこに特化している。

だが、平成16年に設立されたこのメーカーは、細い針金

を含め、亜鉛めっき鉄線の総合メーカーとして世界に冠たる企業をめざしている。ガルバインズII亜鉛めっき、アートII芸術、ジャパンII日本。「亜鉛めっき」の「芸術」をめざす「日本」の会社、こうした思いが社名に込められている。高い生産性を保ちつつも、一人一人の顧客のニーズにあつた製品を生産していく。そのために生産方法に工夫をこらす。従業員の教育訓練に力を入れる。

「僕らは町工場で終わる会社ではないですよ。世界を目指す。新日鐵釜石のラグビーだつて、たまたま7連覇したわけではない。日本一人一人が持つ、そういう中で全日本クラスの選手が一人、二人と入ってきて、彼らに負けないようにと個人が努力したからです」。



**棚ぼたは ないですから**

釜石で頑張っている地元企

業、誘致企業はまだだある。そのすべてを紹介できないのは残念だ。釜石の市民は、こうした企業の存在をあまり詳しくは知らないのではない。リスクをおそれず、積極的にチャレンジをしている人々がいる。こういう人々がいて、初めて地域経済の再生を語ることができる。よそから設計図を借りてきたつて、実際に頑張る人々がいなければ、彼らのニーズや方向に合わなければ、まったくムダである。必要なことは身近に存在する事例から何かを学びとることだ。若者たち、まだ社会に出ていない子どもたちにも、その大切さを伝えていくべきなのではないか。

創業直後に7億円の損失を計上し、12年かけてその解消を果たしたエヌエスオカムラの副社長は次のように言う。「棚ぼたというのではないですから、動いて、もがいているうちに何かに突き当たる」。

そういえば、釜石駅構内の新しくなった立ち食いそば屋のラーメンはなかなか美味い。なにか、秘密、苦勞などがあるのだろうか。今度、聞いてみようと思っている。