

探訪 チャレンジ企業 39

「西海ブランド」の確立を目指して
地元産にこだわりこだわる
株式会社西海水産：富来町

一 富来町水産加工界のリーダー

富来はすぐれた漁港を擁する水産業の町である。その一角、西海地区にあつて、地域振興を考えながら、その方策の一つとして水産物の高付加価値化に取り組んでいる元氣な事業者がいる。今回御紹介



する(株)西海水産代表取締役の沖崎五六氏である。同氏はもともと地元で漁業を営んでいたが、期するところがあつて転身し、昭和五十七年に現在の会社「(株)西海水産」を創立した。「地元」の豊かな素材を活かして、それに高い付加価値をつけ、風土に根ざした食文化を創造する」を理念に掲げて事業を続け、同社を富来町で代表する水産加工会社にまで育て上げたのである。



二 「地元産」と「食の安全」「健康」にこだわった加工システム

同社の製品は、「いか」「かれい」「にぎす」「はたはた」など近海で揚がる水産物を主原料とする加工食品である。「地元」で揚がった魚だけを、季節を追いかけながら浜に合わせ加工する」を基本方針としていて、そのため、徹底的

に地元産にこだわる。こだわりのすぎると不漁のときなど材料集めに一苦労するが、それでも輸入品などを排し、一徹に地元産限定を貫く。高価な「いしる」をふんだんに使った味付けも、素材の新鮮さと相まって格段の風味を醸し出すが、同時にこれは無添加食品の証明ともなっている。

工場では「食の安全管理」を厳格に実施し、特に重要な管理点である「水洗い工程」では、まず素材をアルカリ水で、次いで強酸性水で洗い、最後に水道水で洗いおとすという方法をとって微生物の発生を抑えている。その後、金属探知機を使って万が一異物が混入していれば除去し、完成後は、マイナス二五℃から二八℃で保管して、出荷はクール宅急便を使う。このように「地元産」と「食の安全」、「消費者の健康」にこだわりにこだわった姿勢が得意先から高く評価され、特に専従の営業担当者を置いていないにもかかわらず、これまでに大量の注文を獲得してきた。

三 新製品開発の方向

同社は、食の多様化と原材料の枯渇という社会情勢の変化を受けて、「大量生産大量販売」をとりやめ、少量の資源、未利用資源を大切に切り扱い、それぞれの持ち味をいかしながら有効利用を図るという方向へと転換した。



現在開発中の製品は「能登三昧」と銘打った「小えびを利用した惣菜」「未利用種である岩もづくの加工品」「イカとコンブを混ぜ合わせてキムチ風の味付けをした海鮮キムチ」の三種だが、従来は、「小さい」「色が悪い」「形が不揃い」といった理由で捨てられていた資源を利用して付加価値を高めた製品ばかりである。

一企業の経営という面だけにとどまらず、地域の資源量を少しでも増加させたいという意欲的な製品であり、それだけに漁連をはじめとする関係先の期待も大きい。

四 新たな挑戦 —西海ブランドの確立へ—

これまで見てきた通り、沖崎社長は大変エネルギーシユな人で



ある。漁師から転身して、会社を創立し、社会のニーズにかなう新製品を開発し、経営を軌道に乗せ業績を拡大させてきたが、所詮一社でやれることには限界がある。幸い「能登」という地名には、「新鮮な海産物」を連想させる力があるので、地の利を活かして、水産加工の一大集積地を作り上げ、製品には全て地元の名産である「西海」を冠して、原産地表示を兼ねた統一ブランドを打ち建て、地域全体の発展を図る中で自社の業績も伸ばしていきたいという大きな夢がある。

そのためには後に続く者が必要だが、現在地元の数社に対して、原材料調達、加工方法指導販売ルートの開拓などについての相談にのりアドバイスを行っている。これらの企業が順調な発展を遂げ、念願の「西海ブランド」が確立されたとき、沖崎社長の夢は実現し、(株)西海水産の経営も、ますます盤石の度合いを加えていくことだろう。

(お問い合わせ)

株式会社 西海水産

〒九二五-〇五七二

石川県羽咋郡富来町

千浦ノの十一番地

TEL 〇七六七-四五一〇五七

FAX 〇七六七-四五一二五九

E-mail: saikai-s

@sky.hokuriku.ne.jp

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお訪ねください。