

あすを拓く

「伝統」と「挑戦」の両輪で 宮城の水産加工業を牽引する

「仕事は日々勝負です。伝統を踏襲することも大切ですが、革新していかなければ、時代の流れとともに変化する『お客様の満足』にはつながりません。常に挑戦だと思えます」と話す白出さん。前社長の征三さん（現・会長）が声高に提唱してきた「怠らない研究姿勢と、研究成果を実績とし

て残すこと」を入社以来、着実に実践してきた。人間の感覚や好みは、時代や季節によって変化していくもの。流行りの味を事前にキャッチし、商品として具現化し半歩前を行かなければと加える。「女性の感覚は世代を問わず実に敏感です。女性に好まれる味わいや包装、てい

な商品であることをお客様にご理解いただくためには、数値で表さなければならぬいと考えたからです」。平成23年3月11日。石巻市は東日本大震災で被災する。白謙蒲鉾店の工場も販売店も大津波により被災した。「積み上げてきたものが全て流されました。マイナスからの企業再建でした」と当時を振り返る。工場を修繕し、新たな機材導入などに踏み切るが、放射能汚染の風評被害が再スタートに暗い影を落とした。被災当時を白出さんは、「何から手を付けて良いか分からなかった時、白謙を支えてくれたのはお客様と白謙会（業者様協力会）の皆さんでした。また社員はやるべき事を、自らやってくれました」と語る。

させるため、天井の空間へ新たに空気清浄システムを導入した。「工場内に送り込む空気は、外気を取り入れ6層のフィルターを通して1時間に約96回入れ替え、24時間クリーンな状態を保っています」。さらに、気圧コントロール装置を設置し、冷却室や包装室を高圧にし、焼きを行う部屋などを低圧にして空気の流れをつくり、薬品だけに依存しない環境を整備する。安全への強い思いは、滅菌効果が認められるとされる「ナノバブル」の自社研究開発にもつながった。研究成果は、世界各国で特許を取るまでに成長している。

社員の技術の積み上げ それが、わが社の財産

「弊社が力を入れてきたのは、技術者の育成です。ど



大正元年創業から112年の時を重ねる白謙蒲鉾店。石巻市に鮮魚店として開業し、仕出し店を経て、現在はかまぼこ製造を生業に成長する宮城を代表する老舗企業だ。「『お客様の満足』、それが私たちの目指すところですよ」と話すのは、5代目の白出哲弥さんだ。



ねいな接客などを、社員一人丸となって考え実践し、商品やサービスに反映させてきました」と話す。白謙蒲鉾店では、企画営業や販売、事務職だけでなく、製造や包装の現場でも女性社員が活躍し、全社員の6割以上を占める。「女性社員の意見は大切です。美味しければ美味しいと。そうでない場合はストレートに苦言を呈してくれますので」とうれしそうに笑う。

セイフティーな商品を 数値で表現するために

平成7年の「研究開発室」設置は、白出さんが社長に就任する以前の発案だった。「さまざまな状況を数値化するための開設でした。賞味期限をはじめ各種の細菌検査、かまぼこの弾力を数値化する検査など、商品の『品質保証セクション』という位置付けです。どれほど近代的な工場でも、安全安心



株式会社白謙蒲鉾店 代表取締役社長 白出 哲弥 さん

プロフィール
昭和45年石巻市に生まれる。石巻市在住。東北学院大学法学部卒業後、株式会社白謙蒲鉾店入社。平成15年、ISO品質管理責任者就任。平成26年、白謙蒲鉾店代表取締役社長に就任し現在に至る。



れほど優れた機械を導入しても、秀逸な商品の開発は、かまぼこ作りの現場担当者の感性と個人個人が積み上げた技術の成せる技です。原料の魚を知り尽くし、お客様に満足いただけるかまぼこに仕上げ腕前なのです」。現在、製造に当たる技術者は、技能検定一級水産練り製品製造技能士14名、二級技能士6名をはじめとする、熟練の職人達。なかでも製造部長は、「宮城の名工」として水産練り製品の部門で初の認定を受けるほどの技能の持ち主だ。また、社内最年少取得者は29歳。一級・二級の技能検定を取得した社員には、その努力を評しお祝い金を準備してきたという。「時代によって、使用する原料も変化しています。今、白謙は『全世界から旬のもの』を求め、白謙にしかないオリジナル製品のための開発をたゆまず手掛けています」。

白出さんは自ら、世界の漁場に出る船に幾度も幾日も同乗し、水揚げされる魚の状態や上質なすり身に仕上げる状況などを視察・調査し、自分が納得のいく原料だけを使用していると話す。新たな取り組みとして、大切な水産資源を使い切るため、かまぼこの原料となる吉次のアラから抽出したうま味たっぷりの「吉次だし」と長期保存ができる焼き菓子「未来の子」も新たに豊かな海を残したい。そのため小さな一歩です。SDGsへの取り組みとして手掛けた、包装材料をバイオマス素材へ転換したことも、そのひとつ。なによりお客様にご満足いただく安全安心な商品を届けることが、社員にとっても会社にとっても持続可能な未来への道筋になると考え行動しています」。



株式会社
白謙蒲鉾店
所在地 本社・本店工場
石巻市立町2丁目4-29
TEL 0225-22-1842
URL https://www.shiraken.co.jp