

09



きょうどうすいさん かぶしきがいしゃ

協同水産 株式会社

当社では「魚類冷凍冷蔵加工業」を営んでおり、サメ、サンマ、サバを主体とした水産物の加工製品を製造しています。気仙沼魚市場に水揚げされた魚を買付け、当社工場で選別から加工処理まで行う水産加工原料の製造会社です。



我が社自慢の商品



「すり身」ならびに、サンマ、サバ等の加工原料

サメ類を得意としており、サメ肉で練り製品の原料として「すり身」を製造しています。また、サンマ、サバ等は、サイズ別に箱詰めて急速凍結します。小売店に並ぶ自社商品はありませんが、「丸協」マークが目印の「水産加工原料」を製造しています。

先輩社員の声

担当している業務

現場仕事（サメ、サバ、サンマ等の加工）はもちろん、品質管理も担当しています。

入社を決めたきっかけ

気仙沼の産業の力になりたくて地元の会社を選びましたが、入社当初は、サメの種類や大きさに驚きました。サメだけでなく、様々な魚の加工を行うので、普通に家で魚をおろして食べるようになりました。小さい会社なので、一人ひとりが大事な戦力となり、みんなで協力して日々業務にあたっています。資格取得や講習にも積極的で、実際に私はフォークリフト、第二種冷凍機械責任者の資格取得、HACCP講習を受講しました。個性豊かで、経験豊富な先輩がみなさんの入社を待っています！



入社5年目
気仙沼高校出身

入社後のイメージ

入社後	4月~7月	9月~12月	12月~2月	2年目以降
流れを覚えてもらいます。	サメ類は、一年中水揚げされますが、4月~7月が盛漁期です。	サンマの水揚げがあります。	サバの水揚げがあります。	適性により 各部門への配属となります。



我が社の強み

平成23年3月の震災後いち早く復旧工事にとりかかり、翌年（平成24年）2月に工場を再開しました。全国一位のサメの水揚げを誇る気仙沼でもトップクラスのサメ買付け会社です。気仙沼ブランドのフカヒレを守るべく、その一翼を担っております。サンマ、サバ等では「丸協」マークの段ボールに入った「水産加工原料」を製造していますが、色々な加工屋さんにご愛顧いただいております。

高校生へメッセージ

このような当社で、地域に貢献でき、さらに将来は会社を背負って行ける人材になっていただきたいと願っております。「よい製品を作る」という意識を持ち、魚市場での買付けから販売と幅広く活躍できるよう目標をもって仕事をしましょう。先輩社員が皆さんをサポートします。



取締役経理部長
佐藤修さん

企業概要

〒988-0247
宮城県気仙沼市波路上内沼16

代表者：山田隆男
設立年：1984年
従業員数：35名
電話番号：0226-27-4400
ホームページ：
<http://www.kyodo-suisan.co.jp/>