

わたしの新 人時代

株式会社 オイタミート

代表取締役

及田 賢治さん

父の意志を受け継ぎながら 事業の発展を目指し 味わう人の喜びを追求



京都へ新婚旅行に出かけた時の
及田さん、27歳

気骨あふれる父親が始めた精肉店を
経営面で支えるための修行時代

東北産の厳選された豚肉を自社で加工し、
ハムやソーセージなど多彩な精肉商品を製
造している株式会社オイタミート。その始
まりは、終戦後、進駐軍の駐屯地（現・航
空自衛隊松島基地）で働いていた父・一雄
さんでした。自分よりも大きな外国人を見
て、体格で日本人にまさるのは肉を好んで
食べるからだだと悟り、旧矢本町内で精肉小
売店と養豚業をスタートさせました。この
時、及田さんは5歳でした。精肉店をしな
がらたくさんの豚を飼育していたこともあ
り、家族ぐるみで忙しい日々を過ごしたそ
うです。

進学した及田さん。農業高校で養豚を学ぶ
という選択もありましたが、豚の世話で
終始する毎日を変えたいという思いから、
経理科に進みました。そして、地元を離れ
て千葉県の商科大学へ。見知らぬ土地で勉
学に勤しんでいた及田さんですが、大学3
年生の時、精肉店と家庭の両方を支えてき
た母・登貴子さんを亡くしました。郷里で
は、家族みんなで事業を切り盛りし、自宅
の敷地内で100頭もの豚を飼育してい
ました。中退して家に戻るべきか悩みまし
たが、お姉さん夫婦と妹の協力で学業を全
うすることができました。これを機に、経
営の実質的なノウハウを身に付けるため、
東京都江戸川区の老舗、三浦屋肉店で修行
ここで培った経験と縁は、後に大いに役
立ったと語ります。

昭和50年に大学を卒業し、矢本に帰っ
て「及田精肉店」へ就職。大学の友人たち
は都会の大手金融機関や商社などに入社し
ましたが、「田舎にいても世界や経済に目
を向け、仕事に懸ける志は負けないぞ」と、
上野駅を発つ日、強く心に誓ったそうです。
それから、個人店でどれだけ力を尽くせ
るかの挑戦の日々。給料は月3万円しかも
らえませんでした。父親から言われた「後
は自分で稼げ」という言葉をバネに、がむ
しゃらに努力を重ねたそうです。

「及田精肉店」で働くうえで及田さんが重
視したのは、販路を広げること。隣県のみ
ならず、遠く東京にまでセールの域を広

げていきました。株式会社法人化したの
は、及田さん24歳の時。その際、養豚業を
やめることを社長に就任した父親に進言し
ました。これまで続けてきた自信と誇りが
あるゆえに簡単には受け入れられず、10年
ものいさかいが続いたそうです。それでも、
高い品質の豚肉を仕入れて販路を拡充すれ
ば、加工品の製造で会社を大きくすること
ができる。及田さんは見込んでいました。
ある日、修行先だった三浦屋肉店の社長
から、都内の大手食肉会社と取り引きして
みないかという打診がありました。新たな
人員を割くことができなかつたため、通常
業務後に及田さん自身が加工作業を手がけ、
レンタカーで東京まで配送。当然、家にい
る時間は少なくなり、幼い娘さんが及田さ
んの顔を忘れるほどだったそうです。その
かいあって、人脈は飛躍的に広がり、業務
拡大のターニングポイントとなりました。
35歳の時に代表取締役就任。工場を拡
大するなど着々と前進してきましたが、東日
本大震災で大きなダメージを受けてしまいま
した。それでも、自社ブランド製品や地元な
らではの商品を精力的に開発するなど、及田
さんの目は常に先を見据えています。「父を
先頭に家族みんなで頑張ってきた仕事なので
絶やしたくないという気持ちと、就職したい
と思ってくれるような会社にしよ」という思
いが原動力でしょうか」と語ってくれました。



就職してからずっと続けている
という、びっしりと書き込まれ
たスケジュール帳。印象に残っ
た言葉なども記されています



肉の基本は原料の見極め。そのために、オイタミートでは
除骨・整形ができる技術の習得を大切にしているそうです

平成16年に工場店舗をグリーンタウンやもと
工業団地に新築移転。平成24年には、新た
にハム棟とスライス棟を増設しました



株式会社 オイタミート
昭和32年4月に先代・及田一雄氏が「及田精肉店」と
して操業。昭和51年8月に法人化し、現在の社名とな
った。東北産にこだわった豚肉のカット製造卸売販売を
主に、矢本のりを練り込んだハム・ソーセージ、牛タ
ンカレーなどのオリジナル商品も開発している

所在地
東松島市大塩字緑ヶ丘4-3-6
TEL 0225-82-2983
FAX 0225-82-2990
E-mail oita-meat@r2.dion.ne.jp