

# 「野菜をもっとおいしく、

# 食べやすく」

## 社名の由来

私は奥州市で野菜加工業を営む株式会社ハローワーク代表取締役社長の錦山恵美子と申します。多くの方々からは、「ハローワークってあの職業安定所ですか」と言われますが、野菜加工の株式会社ハローワークです。

弊社は平成元年11月に設立しましたが、その1か月後に職業安定所が「ハローワーク」という名前を発表したのです。ですから、弊社の方が先だったんです。主人（現在の会長です）のお父さんが生前、新会社を創るときは社名は「ハローワーク」と決めていましたので、変える気は全くありませんでした。お陰様で現在では「カット野菜のハローワーク」として定着いたしました。

## 大船渡での創業

弊社は平成元年、大船渡市の大船渡青果市場内の一角を借りて創業しました。創業時は地元企業の下請けで、焼き鳥の串刺しとロールキヤベツの製造でした。作業人員は10人ぐらいで、決して華々しい設立ではなかったのですが、地元の方々を雇用できたことが何だか大変うれしかったことを覚えています。平成元年は私に3人目の子供が生まれた年でもありましたので、育児中心の生活で、生まれたばかりの長男を連れて会社に行ったりもしておりました。今思うと、随分と周りに迷惑をかけ、お世話になった子連れ出勤でした。

その後、主人が元々野菜の仕入、卸をする野菜屋でして、青果市場の仕事もしておりましたので、野菜の加工の仕事の方が増えてくるよう



株式会社ハローワーク  
（奥州市）  
代表取締役社長  
**錦山 恵美子**  
（写真右は錦山功会長）

になり、鳥肉加工をやめカット野菜の仕事だけになりました。当時はカット野菜の需要が少しずつ増えてはいましたが、いまほど野菜のカットの仕事をやる企業も少なく、注文も次第に増えていきました。そしてその頃から、私も仕事に対する考え方が変化し始めたような気がします。食品会社自体の仕事の効率化、ゴミの軽減、また、世の中の人に野菜をより多く、そしてよりおいしく食べてほしいと思うようになりました。

野菜はほんとうに生きものです。いわゆる異常気象には敏感に反応します。冷夏、暖冬、長雨、突然の豪雨、大雪などなど、当然のことながら予測はつかず、豊作不作、出来不出来が繰り返され、価格はなかなか安定しません。野菜屋にとっては天気に翻弄されっぱなしです。いつも天気のことを真っ先に気になり、なんだか

天気図の見方が詳しくなったような気がしております。

そして仕事も増え、従業員も30人まで増えて、工場も改装、改装、増築を重ね、気づいたら、供給が追いつかない状況になっていました。

### 奥州市へ進出

内陸の方に工場を持つことは、アクセス面から考えると大変都合の良い条件でしたのでかねがね考えてはおりました。また、大船渡での工場だけでは仕事の幅が広がらないことも十分に感じておりました。そのような状況のなか岩手銀行の方から水沢の地を紹介していただき、思いもかけず早期に実現することになりました。平成14年のことです。

それまでは私たち夫婦にとつては縁もゆかりもない土地と思っていたのですが、大きな縁があったのですね。水沢市(当時)の卸町に工場を建てるのが出来ました。

今思うと、若かったからというか、無謀にもというか、ゼロからの出発といった感じで、振り返れば若い時の苦勞の時代がそこにあったというような感じですが、実はゼロからはありませんでした。

資金面では苦勞しましたが、大船渡から従業員の方々が駆けつけてくれましたし、何より地元の水沢市の方々が本当に温かく迎えてくれました。新参者の私たちを快く迎えてくれた奥州

市の方々に仕事で頑張つて報いていかなければと思ひ、主人もそれこそ日本中を歩き回つて仕事を集めてくるという、そんな時代でした。

### 東日本大震災後の立て直し

平成23年3月11日、東日本大震災において大船渡工場はすっかり津波に流されてしまいました。跡形もなく、きれいさっぱりと言う表現が適切かどうかわかりませんが、ほんとうに何もかもなくなりました。あの時の思いはどう言つたらいいか、今でもうまく表現することがで



工場内でのカット野菜選別作業の様子

きません。ただ、従業員全員が無事避難してくれてよかった、ありがとう、という思いは今でも変わりません。しかし、従業員の家族が犠牲になっていることを思うと、胸が締めつけられます。

大船渡工場を再建するかどうか、長い間相当悩みましたが、水沢工場があったからこそ、震災の大変な時期も乗り越えられ、取引先の皆様方にも何とか商品を届けることができました。

震災から間もないその年の4月、循環型原料調達、製品生産システムにかかる野菜加工残渣の堆肥化施設を新設、やはり津波で被災した仙台的物流センターを水沢へ移管し低温物流センターとして稼働させ、生産と流通を一元管理し水沢に集約する体制としました。翌年には大型冷蔵設備を増設、そして25年5月には、水沢第2工場を新設、稼働しました。

### もっとおいしく、食べやすく

販売としての状況は、学校給食、病院給食、介護福祉給食、食品加工工場、レストラン、量販店、商社等が主な供給先ですが、創立以来、仕事内容は全く変わらず、今年で28期を迎えることができました。料理ではいつも脇役の野菜ですが、なくてはならないものだと思います。

野菜をもっとおいしく食べやすく、世界中の人たちが楽しい食事をする事ができる世の中になって欲しいと思います。