

これからも、この海とともに



株式会社三浦商店
(洋野町)
代表取締役

三浦 勝年

私が株式会社三浦商店の社長に就任したのは、東北沿岸を津波が襲った平成23年でした。洋野町の事務所は流され、隣接する本社工場も骨組みだけ残り、商品の原料となる冷凍のサバもみな流されました。その時の社長（私の父）はパーキンソン病を患っており、津波の惨状を目の前にして、9ヵ月後に亡くなりました。

創業と業容の拡大

申し遅れましたが、当社は1965（昭和40）年創業の「しめ鯖」を主力商品とする水産加工会社でございます。創業者で先代の父は、主に地元でとれた「ほや」などの生鮮魚介類を加工し八戸の市場などで売り捌いていました。銀行さんの紹介で地元の冷蔵会社保有していた冷蔵庫を譲り受けたことを機に、会社を立ち上げました。その後、冷凍のサバやイワシなど取扱魚種の幅を拡げ、八戸

から岩手県内、仙台、そして関西方面まで販路を拡大し、イワシのミール（魚粉）の取扱など順調に業容を拡大してまいりました。

築地での修業

私は1955（昭和30）年に生まれ、その後東京の大学を出たあと4年間、築地の卸売市場のなかでも最も厳しいということである有名な仲卸の会社で働きました。

朝3時に社長に挨拶をして市場に一番に入るといって毎日、河岸には大量の発泡スチロールに入った鮮魚が山積みされており、そこでイワシやサバの尾数を数え鮮度や脂の乗り具合を見ます。

しかし、ブリとかアマダイという高級魚には一年間触らせてもらえません。重量のある高級魚は生産地で発泡スチロールに入れた姿のまま、河岸に来ます。それを上下ひっくり返すと雷が落ちます。魚体の上の身

は刺身用で、下の重さのかかった身は焼き物用となるため、上下をひっくり返すと大変なことになり、雷が落ちるので。

こういった具合に、河岸の仲卸は商品である魚を獲れたての状態で維持しようと努力します。こうして魚に向き合う厳しさを叩き込まれた4年間でしたが、そこでの学びは私の水産加工の経営の原点となりました。

経営環境の変化

その後当社に入社し、入社後しばらくは業況も順調に推移していましたが、平成に入ると、主力のミールがイワシの漁獲量の激減や安価な輸入品に押され不振が続く、全国的にもミール工場の閉鎖が相次ぐなど、当社でも事業の見直しが必要になってきました。

そこで新たな経営に舵を切ったのが、もう一つの主力であった冷凍サバ製品の差別化、高付加価値化です。



太平洋に面した本社工場



工場内でのしめ鯖の加工風景

三陸沖で獲れた脂の乗ったサバをいかにして美味しく、獲れたままの「ツヤ」や「テリ」を残し、多くの方に喜んで味わっていただけるか。他社製品を食べ比べながら試行錯誤を繰り返して完成したのが現在の主力商品「とろしめさば」です。昔から「ばつてら」を始めとした青魚を好む関西ではすでに販路を確保していたこともあり、お陰さまで販売当初より高い評価をいただけてまいりました。

ブランドが支えた震災からの復活

そうしたなか襲った津波でしたが、銀行さんとも相談しながら、事業の再生に向けてどうにか工場の再建が図られ、あとは9月以降のサバの漁期を待つまでに形が整いました。そして工場を再建した9月、待望の脂の乗っ

たサバが青森県八戸港に水揚げされました。早速、港より原料を仕入れ、従業員総出でしめ鯖の生産に取り組みました。

ただ、この時ひとつの不安がありました。それはこの半年の空白を全国の市場がどうとるか。量販店の棚が空いたら必然的に他の商品が補充されます。その時、今棚にある商品をどけて自社の商品を置いて下さいと言えるのか、不安でした。

しかし、その不安は関西の中央市場の担当者に市場の状況を聞いて一変しました。「何時でも出荷していいですよ」と、有り難いお言葉をいただきました。金沢、京都、大阪、神戸、名古屋の中央市場の担当者が口々に皆同じことを言いました。全国の中央市場が当社ブランドを待っていてくれたのです。

この海でさらにブランドを磨く

当社のしめ鯖の製造工程は、発売当初より極端には変えておりませんが、商品の完成度には重きを置いてまいりました。

いつ獲れたサバか、脂の乗りはどの程度か、魚体のサイズはまとまってあるか。いろんなファクターの組み合わせで相乗効果が生まれます。商品には完成がなく、未完成のまま進化し続けるもの。そして感動を与える事が出来たらリピーターになっていただける。

しかし、いつまでもお客さまで居続けるといふことは、あり得ません。お客さまが少しでも手に取ることを躊躇したら、その商品は価値の発信力を無くしていると考えられます。再び価値の発信ができるようになるには、小手先の改善では到底成し得ないと思います。ではどうすればいいのか。築地で教えられた価値の維持。その商品に何らかの瑕疵が無かつたか熟慮し、初心に帰り原料、製造工程、市場の動き全てに心を砕き商品を磨いていく。当社にはこれしかないと思います。

そして、当社のしめ鯖の差別化に欠かせない大きな要素の一つに、海水を使った解凍技術があります。これがしめ鯖の鮮度を保ち、「ツヤ」や「テリ」を演出します。これは、この洋野の海でしかできません。津波はこれまで何度も大きな爪痕を残してきましたが、先代から皆、海のお世話になってきました。これからも、この海とともに生きていきます。