

衛生管理に力 世界に挑戦

厳しい経営環境のなか、老舗の水産加工会社のトップに就いた。創業家の出身ではなく、社内からのたたき上げ。より高い品質と衛生管理に力を注ぎ、地元でとれたサバなどを世界市場へ売り出すことをめざすという。

八戸市出身。地元の高校を卒業後、首都圏にある明海大学経済学部に進学。卒業後は地元で就職しようと決めていた。

「食に携わりたいと思って。八戸といえば、水産。そこで、水産加工食品の会社に決めました」

就職したのは1933年創業の老舗だ。担当は、主にサケやマスだった。市場のニーズや相場を見ながらの仕事で「以前は日本が相場を主導していた。今はヨーロッパや北米、さらに中国も力を持っています」と話す。

老舗の水産加工会社 新社長

ふじた かずひろ
藤田 和弘さん (49)



2011年に執行役員、15年に東京販売本社統括に就いたが、漁獲量の低迷、海外との競争など、会社を取り巻く状況は厳しさを増していった。危機的な状況のなかで会社を引っ張っていく立場として、白羽の矢が立った。

「寝耳に水ですよ。話を聞き、寝られませんでした。従業員、パートさん、そして、その家族の生活が肩にかかるんですから」

昨年2月に社長に就任した。徹底した現場主義を貫く。社員との「コミュニケーション」が鍵だ。社員との「コミュニケーション」が鍵だ。社員との「コミュニケーション」が鍵だ。

ヨンを取るため、昼食は社員食堂。たびたび工場に向き、パートの意見にも耳を傾ける。現場の声を採り入れながら業務を改善し、工場の稼働率はそれまでの1.5倍になったという。地域貢献の一環として、障害者の雇用にも積極的だ。「補助ではなく、大事な戦力です」と話す。

取り扱う商品はサケの切り身、大ぶりのシメサバ、海産物が入ったサラタなど多岐にわたる。力を入れているのが、高度衛生管理で作られたサバの缶詰だ。

衛生管理基準EJハサップに登録された八戸港第3魚市場荷さばき所A棟を活用したもので、味だけでなく衛生面を付加価値に加えた。A棟は利用が少なく赤字続きだが、目に見えにくい衛生面をあえて強化し、高級路線で売り出すという。

地域に根ざし、地域に貢献しながら成長する。「働いている従業員とその家族が誇れる会社になりたいんですよ」。

新社長の挑戦が続く。

(横山蔵利)