



シリーズ  
企業訪問

## あぶくま食品株式会社

～ 素材を活かした味創りにより「食卓で  
心を結ぶお手伝い」に取り組む企業～

企業概要

代表者：鈴木 正英	TEL：024-575-2271
所在地：伊達市保原町字4丁目14番地	FAX：024-576-4329
資本金：4,800万円	URL： <a href="http://www.abukumafoods.co.jp">http://www.abukumafoods.co.jp</a>
従業員：70名	E-mail：abukuma@olive.ocn.ne.jp
設立：1972年6月	事業概要：農産物・惣菜・海産物の加工販売



代表取締役社長  
鈴木正英（すずき まさひで）

日本人と漬物の関係をさかのぼってみると、天平年間（729～749年）の木簡（墨で木札に文字などを書いたもの）にはすでに瓜や青菜などの塩漬けのことが記載されており、相当古くから身近な存在にあったことがわかります。その後、漬物は各地の気候風土により多様化し、今では食卓で見ない日がないほど私たちの食生活に深く根付いています。

経済産業省「工業統計調査」より漬物市場の規模をみると、平成22年の野菜漬物（果実漬物を含む）の出荷額は全国で約3,550億円です。うち本県は約81億円で全国16位、東北では山形県の約97億円に次ぐ規模となっています。

しかし、平成10年の出荷額が全国で約5,500億円に上って以降、近年は市場規模の縮小が続いています。さらに東日本大震災により多くの県内企業が打撃を受けるなどし、漬物産業における県内企業の経営環境は厳しくなっています。

このような中であって、あぶくま食品株式会社

は創業以来変わらない漬物の素材へのこだわりと、加工・出荷までの一貫体制により「確かな品質と味わい」を私たちの食卓に運び続けています。また近年は地域資源を活用した新たな商品開発にも力を入れています。

そこで今回は、鈴木社長を訪ね、事業内容や経営に対する思いなどについて話をうかがいました。



本社社屋

## ■肥料販売からのスタートと研究開発への取り

### 組み

#### —— 創業についてお聞かせください

創業者である先代社長は、元々肥料商でした。当初は肥料販売のみでしたが、常に生産農家との共存共栄を目標としており、生産物を少しでも高く買ってもらえるよう市場への販売の手伝いもしておりました。しかし、なかなか思うような価格にならないことから、一発奮起し生産農家から分けてもらったきゅうりを漬けて漬物を作り始めたのが、漬物との関わりの始まりです。その後、漬け込んだきゅうりを食卓でいかに美味しく食べてもらうかの試行錯誤が始まりました。それから本格的に加工・販売の道に進むことを目指し、昭和47年6月に当社設立の運びとなりました。

私も創業から当社の経営に携わっており、昭和63年から社長を務めています。

#### —— 現在の事業内容についてお聞かせください

漬物・惣菜の加工販売を主に行い、販売先は大手スーパーが中心となっています。近年は各社のプライベートブランド商品にも利用されています。それ以外にも地域資源の活用に取り組み、摘果した桃を使った新商品を4年前に開発、販売しています。

創業以来、漬物ひと筋で取り組み、好評をいただけるようになりましたが、やはり毎年同じ商品を売っているだけでは、次第に価格は下がってきます。これからは新商品の開発が重要であると考え、昭和59年に研究開発室を立ち上げました。当社の研究開発の基礎はここから築かれ、桃を活用した新商品につながっています。



研究室

## ■取引先との信用・信頼

#### —— 震災後の対応についてお聞かせください

震災では、当社工場の被害が予想以上に大きく、本格的に操業できるようになったのは昨年4月下旬でした。震災後、特に原発事故の風評被害により、食料品関連は厳しい状況が続いています。スーパーでは、原料が他県産でも加工地が福島では取扱できないなどの影響も出ています。

しかし今回、大変ありがたいことに、当社に対し震災直後から「福島産の食材を確保してくれ」と言ってくれた取引先もあります。良いものを作れば買ってもらえるという信念のもと、安全・安心を最優先に取り組んできたことが、お客様や取引先との信用・信頼につながっていると思います。初めは不安に思われる先もありますが、放射性物質の検査を定期的を実施し、結果を示すことで安心していただけます。

## ■地域資源活用への取り組み

#### —— 地域資源である桃の活用への取り組みについてお聞かせください

現在、漬物の市場規模は年々縮小しています。それは日本人の米の消費量が減少したことにより、漬物の消費量も同様に減少しているからです。また、チルド流通が発達し、新鮮な野菜がいつで

も食べられるようになったことで、いわゆる保存食の必要性が薄まりつつあることも要因として挙げられます。

### 摘果桃を活用した商品開発

このような状況においては、従来の漬物とは違う新たな商品開発が必要であると考えました。そこで本県が全国第2位の生産量を誇る桃を活用することとしました。福島県を代表する果物である桃ですが、栽培する過程では必ず摘果が必要となります。摘果とは、大きくて味の良い果実を生産するために、一部の果実を若い時に間引くことです。これまでほとんど廃棄されていたこの摘果桃を何かに活用できないか、長年の課題となっていました。様々な方面の協力を得ながら試行錯誤を重ねた結果、種まで食べられる新しい食感の甘露煮を開発しました。この独自製法は平成20年に国から「地域産業資源活用事業計画」※の認定を受け、平成21年に特許も取得しました。更に、平成21年度優良ふるさと食品中央コンクールにおいて農林水産省総合食料局長賞を受賞しました。この「若桃の甘露煮」はお節料理にも使われています。またパンや和菓子などとの組み合わせでも利用していただき、好評を得ております。



若桃の甘露煮

### 成熟桃の独自製法の開発

一方、成熟桃は品質の劣化が早く、加工用としていかに有効に活用できるかが課題でした。当社では冷凍加工・原料管理技術による独自製法を築くことで、従来の缶詰桃にはなかった桃本来の風味・食感を持続させることを可能にしました。この製法により、収穫の時期に関係なくパンや和洋菓子などの果物食材として美味しい桃を提供することができます。この高付加価値加工食材の開発と販路開拓の取り組みも、今年「地域産業資源活用事業計画」※の認定を受けました。二度も認定を受けたのは当社が初めてで、大変光栄なことです。

今後も、地域資源を活用した商品を提供することでお客様に喜んでいただき、風評被害にも負けない新たな道を切り開いていきたいと考えています。

※中小企業地域資源活用促進法に基づき、都道府県が地域産業資源活用事業の促進に関する基本的な構想において指定を行った地域産業資源（農林水産物、鉱工業品、観光資源）を活用して、中小企業等が新商品・新サービスの開発や需要の開拓を図る事業に関する計画。

### ■震災に負けず前向きに挑戦する

#### —— 経営方針や人材育成についてお聞かせください

当社は創業以来、漬物を通じて「食卓で心を結ぶお手伝い」ができるよう取り組んできました。それを実現するため、種子の選定・土づくり・原料栽培指導から塩蔵加工・熟成・包装・出荷までの全工程を一貫体制で行い、当社独自の技術・ノウハウをこの中に注いでいます。これからも安全

で安心できる味を提供することに全力で取り組みます。

人材育成については常に前向きに考えるよう指導しています。新たな商品の開発に力を入れています。新しいことを始める時に大切なことは、否定から入らないことです。挑戦にリスクはつきものであり、それを理解していればやめるタイミングも誤らないと思います。これまで特許を4つ取得していますが、今後も社員には挑戦する意欲を持ち続けてほしいと思います。

#### —— 今後の抱負についてお聞かせください

漬物の市場規模は今後も縮小していくという見通しを持っていますが、美味しく安心して食べられる商品づくりを目指すことに変わりありません。

4年前に開発した「若桃の甘露煮」は、新商品として開発したばかりの当時、どのように販売先を拡大していくのかが大きな課題でした。そこで、観光地のホテルやケーキ・菓子販売店などを訪問し説明するとともに、展示会や各種イベントなどにも積極的に参加し、商品を知ってもらうこと



工場内

から始めました。初めて味わう食感に好評をいただき、次第に口コミやインターネットなどで取り上げられるようになりました。現在は、外食産業のデザートや高級百貨店のお節料理などにも採用されています。また、復興への思いを込めJR仙台駅で販売された駅弁「東北復興弁当」にも採用されました。次第に取引先も拡大しており、今後当社のひとつの柱になる部門と位置付け販路開拓に取り組みます。

このような地域資源を活用した商品の提供については今後も力を入れていく考えであり、研究開発部門の重要性が増しています。新商品の開発に力を入れ、新たな味を食卓に届けたいと思っています。

震災により県内は大きな打撃を受けましたが、社員全員が「原発の風評被害は言い訳に過ぎない」という強い思いを持って前向きに取り組んでいきます。

#### 【インタビューを終えて】

今回訪問した際に、当社が特許を取得した技術で加工した成熟桃を試食させていただきました。実際に缶詰桃と食べ比べると歯ごたえが全く違い、更に甘味も失われておらず、生食桃と遜色ない美味しさでした。技術力の高さに驚くとともに、桃の活用範囲の広がりを感じることができました。本県産の原料や県内で加工された食材については、今もなお風評被害の影響が残ります。しかし、味と品質を大切に商品開発と販売にかける取り組みに接し、常に前進しようとする力強さを感じることができました。当社の取り組みが風評を吹き飛ばしてくれることを期待する取材となりました。

(担当：木村)