

震災5年—未来へ

沿岸4企業 復興への道のりと展望



代表取締役社長
石村 眞一

ワカメの高速攪拌塩蔵装置「しおまる」の技術の核は、家庭用洗濯機をヒントに考案されたランダムスピン水流。オールステンレス、防水モーター、インバーターなども搭載する。容量は2000リットル、塩漬け・塩抜き・調味漬け・洗浄など用途は多岐にわたる。

釜石市
KAMAISHI

石村工業株式会社

【いわて産業振興センター活用事例】 設備貸与制度や専門家派遣事業、取引あっせん事業を利用

新たな切り口で自社製品を 提案、販路拡大に邁進

自社製品の開発に注力し、電気を使わない木質燃料ストーブ「クラフトマン」やワカメの高速攪拌塩蔵装置「しおまる」など、数々のヒット商品を世に送り出してきた石村工業株式会社。震災の津波により3つあった工場は全半壊したが、同年5月には加工機械を導入し被災地釜石でいち早く操業を開始した。現在は敷地内に事務棟を新設したほか近隣の物件を取得、第三工場として新たに水産加工機械の製造にも取り組んでいる。

発売時より高い評価を得ていた「クラフトマン」は今や沖

縄を除く全国に販売実績があり、農業ハウス向けの長時間燃焼型薪ストーブ「ゴロン太」も補助金対象で導入する自治体もあるなど好調だ。それを踏まえ、石村眞一社長が目指すのが「しおまる」の更なる販路拡大。県水産技術センターと共同開発をした本製品は、500kgのワカメ・コンブが1時間で均質に塩蔵できる。その革新的技術力が評価され文部科学大臣賞も受賞したが、「ワカメのみならず漬け物の塩蔵や浅漬け、塩蔵品の脱塩にも利用ができる」と石村社長。県内の漬け物メーカーを

皮切りに、山形県や新潟県などへもトップセールスをかけている。「売り上げが伸びているのは現代人好みのサラダ感覚の漬け物を作るメーカー。調味液も使用できる『しおまる』はニーズにフィットする」と確信する。

根っからの技術者でありながら「自分で売る意識を持たなければダメだ」と話す石村社長。「クラフトマン」も森林組合と提携し薪の供給事業をスタートさせるなど、顧客ニーズをとらえた戦略を展開する。技術力と販売力という両輪で、フィールドを広げている。

企業データ

会社名 石村工業株式会社
本社 釜石市大平町4丁目2-1
電話 0193-22-3641
代表者 石村 眞一

創業 昭和34年(1959)12月
従業員 23名
業種 省力化機械の開発製造、ストーブ製造
URL <http://craftman-pe.com/home/>