特集／キラリ輝く★いわての企業

青果のプロが全国から集めた野菜を加工。野菜の下処理に人の手はかかせない

手作業の多い第一工場。それでも機械化で効率が図られている

安心・安全を食のシーンへ届ける エコ時代の新たな取り組み

奥州市／株式会社ハローワーク

よい野菜を全国の契約農家から仕入れ、徹底した衛生管理のもとで新鮮な野菜を調理のシーンへ届ける。拡大する野菜需要のなか、時代や、企業のニーズに合わせ、加工・業務用野菜やカット野菜で躍進するハローワーク。

青果市場から野菜加工へ

創業30年を迎えたハローワークの始まりは、大船渡市。その地元で錦山功会長の家は、青果の地方卸売市場を運営する野菜のプロであった。野菜を商品に使いたい地元企業の手伝いとして、錦山恵美子現社長を含め、5、6人の女性で、包丁片手に野菜加工を始めた。業界大手のメーカーと契約した結果、現在はサラダ用カット野菜の生産が同社売上の3分の1を占める事業となっている。ほかの事業はスーパーのバックヤードや病院といった施設での調理、チェーン店の調理に使われる野菜加工、そして、岩手県産品の青果の販売となっている。

社長メッセージ

代表取締役社長　錦山 恵美子

私たちは、消費者に安心・安全なものをお届けしてきました。今後も新しい技術で進化をさせて参ります。個人の願望として、世界の子どもたちに武器ではなくお箸やスプーンを持ってほしい、一日一食、一か月に一食でも、家族で食卓を囲むことができれば、いい世の中になると信じて食の仕事に携わっております。

動画でキラリ▶会社訪問

契約農家とのよい関係づくり

同社の仕事は仕入れからはじまる。野菜の目利きである会長を中心に、北は北海道から南は九州まで、多くの契約農家を開拓し、契約している。「年契約なので、価格の変動がなく安定供給できるのが魅力です。当社の主力であるサラダ用のカット野菜は、メーカーも、農家も、自社も一人勝ちではなく、みんなでという意識があります」と会長は語る。農家にもちゃんとメリットが出るよう、通常市場に出すよりもサイズの大きなものであれば個数が少なくとも重量で買い取るようにしている。取引先の中には、二世帯で年商２億円を超えるキャベツ農家もいるという。

近年、設備貸与制度で購入したキャベツの芯取り機

長くつきあえる関係があってこそ、安心してビジネスが展開できる。昨年の野菜の高騰は、価格を上げられないカット野菜には不利であったが、最終的にはメーカーの協力もあったという。

安心・安全の製品づくり

安心・安全のプロセスは、カット野菜のメーカーとのつきあいもあって、かなり強化している。メーカーから課せられた厳しい基準、それを乗り越えて出した製品だけに自信はある。「袋を開けた後の匂いや、水分量は、ほかと違うと思います」と会長。食材段階で購買部が葉物野菜をまず割って枯れ葉などの混在を確認、作業中にも目視があり、仕入れからチェックにチェックを重ね、最後に金属探知機で最終確認をして出荷している。ゆくゆくはX線などの導入も視野に入れている。

芯を取り、割られたキャベツが洗われていく

工場の規格をランクアップへ

契約メーカーの要望が同社を成長させてきたところもある。最新の情報も提供してくれるありがたい存在だ。そのメーカーからの声かけもあり、製品のさらなる安心・安全のため、工場の規格を自ら上げようとしている。

1 ネギの洗浄。奥では千切りのニンジンを脱水 2 後は調理するだけの状態で袋づめされる野菜 3 野菜の水切りのための脱水機 4 ニーズに合わせて、切り方、量を個別に対応 5 最先端の第二工場でも最後の片づけは手洗い

「二年計画で認証を目指しているFSSCはHACCPより上の規格で、仕入れから基準が決まってるんですよ」と会長。生で食すサラダ用カット野菜の品質安定を目指しているだけに、衛生面でさらにハードルが高くなるが、目下社員たちが一丸となって勉強中だ。

エコにも配慮した新工場の予定

東日本大震災によって大船渡市の工場が壊滅したため、奥州市にあった工場に全機能を集中させた。同市は青森県まで三時間、福島県まで三時間という東北の中心に位置する。第一工場は平成14年にスタートしたが、すでに手狭で、新しい設備も投入できないこともあり、生産量の増量に向けて、新工場の建設を計画している。

「新しい工場は浄化槽の水を300トンも使いますから、ごみや汚泥をろ過して流す処理性能を上げるよう進めています」と錦山恵美子社長。本来、野菜は虫が食べるくらいの方が安全なはずだが、消費者には、きれいな野菜が好まれる。カットで提供する生野菜には衛生上、どうしても消毒の過程が必要となる。それでも減農薬の野菜のニーズは高く、農家も農薬を減らす方向に転換している。工場もそれに対応し、これまで使っていた水を次亜塩素酸ナトリウムから炭酸次亜水に変える予定だ。野菜に優しい低濃度・短時間で殺菌される。

今後の発展のキーとなる新工場

「第一工場の1.5～1.7倍の生産量を目指しています」と、会長は新しい工場のプランを語った。機械によって生産量を10トンから20トンにし、カットだけでなく、ボイル・冷凍で供給するラインを広げる予定だ。海外からの研修生にも手伝ってもらっているが、人材不足は否めない。人員をフォローする新しい機械にも日々、目を向けながら、工程の自動化を進めていき、経理部門など管理部門も建物をつなぐことで集中させる。今後は、事務所が工場や冷蔵庫とつながることで、もっとスマートでスムースな、内部の動きがとれると考えている。ロスを減らす同社の、新たな発展の未来が見えてきた。

表紙の答え：キャベツの芯

キャベツの芯取り機で抜いた、キャベツの芯は、円柱型に抜かれます。

［ キラリ★成長物語 ］

01	平成19年より設備貸与制度を利用。ボイラー、金属探知機、洗浄機、包装機など設備の充実を図る。
02	研修事業（ものづくりマネージャー育成プログラム）を活用し人材を育成。
03	販路の拡大をめざし、物産販路開拓事業「食の大商談会」出展。
04	平成30年12月に設備貸与承認を受ける。

会社からひとこと

本当に長くお付き合いさせていただいています。年末にもまた1件承認していただきました。ひとつひとつの事業に対してスピーディーに対応していただいていて、助かっています。制度の進め方を教えてくださるので利用させていただいております。

支援担当の声

需要が伸び続けているカット野菜。当社の安心・安全を追求した製品づくりと生産性向上の取組みが供給を支えています。新たな可能性に挑戦していただけるよう今後もサポートをしてまいります。

技術ポイント

異物混入防止対策

ヘアネット、帽子、白衣、マスク、手袋、長靴の完全防備で見えるのは目元だけに。入室時は粘着ローラー&エアシャワー、商品製造過程では目視と、最終チェックの金属探知機で異物混入を防いでいる。

洗う、消毒する、衛生も徹底的

入室時の手洗い、アルコール消毒、作業終了後の清掃、退室時の長靴の消毒まで衛生面も徹底している。

こまやかな注文にも対応

企業様ごとのメニューに合わせたサイズの対応はもちろん、病院食などの、通常の切り方のほか、高齢者向けの切り方などにも対応。

FSSC取得を目標に

2019年には、HACCPよりも厳しい基準となるFSSCの取得を目指し、社内で一丸となって取り組んでいる。

企業DATA

会社名 株式会社ハローワーク
代表者 代表取締役会長　錦山 功
代表取締役社長　錦山 恵美子
業　種 その他の食料品製造業
工　場 岩手県奥州市水沢卸町3-13
電　話 0197-47-4151

沿　革 平成元年／有限会社ハローワーク設立
平成14年／株式会社ハローワークに改組
平成18年／仙台物流センター稼働
平成23年／仙台を閉鎖、奥州市で低温物流センター稼働
平成27年／盛岡センター稼働

従業員 130名(パート含)
資本金 5,650万円
URL https://www.hello-work.co.jp