

小豆嶋漁業株式会社

家族で受け継ぐ海の企業は

日本のお魚嫌いをゼロにする

幕張メッセ開催展示会出展のお知らせ／6

プロフェッショナル人材戦略／7
拠点事業のご紹介

「Webプログラミングキャンプ／8
～ECサイト編②～」の開催

「ロボット設備導入セミナー」の開催／8

半導体人材育成設備保全初級研修／8

医工連携ニーズ発表会／8





加工場は清掃が行き届き、清潔に保たれている



イカの足をはずし、身を開く。連携プレーで数をこなしていく

家族で受け継ぐ海の企業は 日本のお魚嫌いをゼロにする

大槌町／小豆嶋漁業株式会社

「お魚嫌いをゼロに!」する企業

現在水産加工品を製造する会社だがかつては遠洋漁業の船も出していた時代があり、社名は当時のままだという小豆嶋漁業。地元では屋号の「カネカ」さんと呼ばれているという。ずっと大槌町で海と向き合う仕事をしてきた。大きな冷凍倉庫を活用した冷凍保管業が主力で加工は切り身などの一次加工程度だったが、東日本大震災で社屋が全壊したのを機に加工業をメインに、事業転換を図り、新工場を同じ場所に建てた。

震災後は、4人の兄弟が集結し運営している。3番目にして長男の小豆嶋敏明社長は「口では負ける」と笑った。事務、営業、工場と主要な場所を兄弟とその家族が守っている。

昨今の魚嫌いは、味よりも、生の魚をさばく手間や、手につく生臭さがひとつの原因ともされる。

「いまは地元の人でも切り身を買いますからね」と営業・商品開発を担当する末っ子の小豆嶋映子さん。魚が好きな高齢者も調理の手間がおっくうになって魚から離れていく。魚をさばけない人が、おいしく食べられる

商品の提供を目指している。

商品企画から自社で

同社の商品企画は、「こんなものはないか」といった相談や、よく目にして



伝統の新巻鮭が潮風吹く青空の下で、天日干しで作られている

いる食材をなんとか商品にできないかとスタートすることが多いという。社員たちの食べ方がヒントになることもある。商品化の基準は、加工が煩雑でなく、味がおいしいことが基本。いま主力の商品は、スーパーに卸す「さば竜田揚げ」、給食、産直、ショッピングモール、ホテル等に卸す「さんまつみれ」、地元のスーパーや産直での人気の「イカの口っこ煮」だ。

ほかに魚でつくる「鮭のソーセージ」「鮭のリエット」「鮭のぎょうざ」など、小さなファクトリーだからこそでき

る、肉製品のような、手作り対応のユニークでオリジナルな商品もある。

小規模ファクトリーは、担当の役割分担は縦割りができない分、多くの作業をみんなが行い、一人ひとりが一律に作業をこなす。鮮度を保つため水産加工は時間との勝負。作業効率や、一定時間内に多くの作業をこなす努力をしている。令和2年9月に衛生管理のHACCPによる講習を受け、社内教育及び衛生管理を今後徹底していくところだ。



工場の前が大槌魚市場。新鮮な原料が手に入る



一つずつ手作業でイカをさばっていく

できるだけ三陸産を

商品の原料はできるだけ三陸産のものを使用し、大槌町の特徴を前に出していきたいと考えている。新しい商品が目玉されがちだが、大槌といえば鮭。新巻鮭発祥の地ともいわれるだけに、伝統の新巻鮭はいまも冬の主力商品だ。時代の流れで、昔はまるごと1本だったが、今は切り身にしたものが主流になっている。

しかし定番だった鮭やサンマの不漁がつづく。好評のさんまのつみれは原料不足から受注を断ったケースもあった。そのため供給が安定する材料の商品の開発を進めている。令



1 -20℃の冷凍庫に食材や商品がストックされる
2 よろず支援相談を活用してスタートした商品カタログ。商談会の場でも好評
3 屋号「カネカ」が入ったフォークリフト

和に開発された、ありそうでなかった、さばのフライが好評だ。

令和2年は、「いわしのつみれ」を開発した。いわしは青魚として栄養価も高く、原料も手に入りやすい魚なので、さんまのつみれの姉妹品として今後は、給食や、包装などをブラッシュアップして一般消費者向けにも出していく予定だ。

新設備を導入し新しい取引に

新工場では、いわて産業振興センターの高度化スキーム貸付を利用して設備を整えた。凍結保管庫もその一つだ。原料、製品を入れるのには必要不可欠で、無ければ、他の保管庫を借りるため時間と費用がかかる。工場の前の漁港にいい原料が大量に水揚

げされた時に、自社で凍結保管できる事は大きな強みになっている。

ずっと手作りで提供していたつみれの製造にも、専用の形成機を購入。1日で100kgの生産が可能となり、受注を増やすことができるようになった。無利子融資の高度化スキーム貸付は復興の一助となった。

おいしい商品をさらに広める

よろず支援拠点を利用し、以前から意識せずにやっていたことの考えを整理し、自社のコンセプトを「魚嫌いをゼロに!」と明確化できたという。それによって、商品開発の方向性が見えてきた。商品カタログも制作し、有力な営業ツールになっている。

水産加工品のコンクールでも数々

の賞を受賞している。令和元年の岩手県水産加工品コンクールで岩手県知事賞を受賞した「さば味噌カツ」は、消費者から好評だという。地元の給食にも複数回利用され、関東からの引き合いもあるという。いまの課題はこの商品を県内から、東北、首都圏へと広めていくことだという。

コロナ禍の影響で、自宅での食事が多様化してきている今も商機と解釈し、既存商品はセット商品としてまとめ、通販などで利用しやすい展開を検討している。震災に負けず、新型コロナウイルスに負けず、県を越え、日本の「魚嫌いをゼロに!」向かっていく。

技術ポイント

冷凍により保存料・添加物無し 給食にも出せる安心安全商品

商品は基本、冷凍食品として開発している。冷凍保存は流通面、商品の見た目で敬遠されがちだったが、作り立ての味を損なわず保存料などの添加物を使わなくても長期保存する事ができる。このことは、食品ロスにもつながる事であると考えている。

パッケージには、調理画像をいれるなど、完成形が見える工夫をしている。油で揚げるもの、レンジ加熱で食べるもの、解凍で食べるもの、湯せんOKのものなど商品によって調理法はいろいろ。

【主な商品受賞歴】

〈さば味噌カツ〉
「岩手県水産加工品コンクール」
岩手県知事賞受賞(令和元年)

〈さんまつみれ〉
「全国ファストフィッシュコンテスト」
準グランプリ受賞(平成29年)

〈豆乳入り鮭つみれ〉
「全国ファストフィッシュコンテスト」
全日本水産会会長賞受賞(平成26年)

▶自慢のつみれは、蒸してつくっています。

さんまつみれ、豆乳入り鮭つみれなどは、つみれ形成機で作っています。ゆでて製造する仕組みの機械でしたが、以前と同じ味にならないので、当社では、トレイにとり、あえて手間をかけて蒸して旨みを残しています。これらのつみれは、当社の自慢の商品です。

(商品開発の小豆嶋映子さん)



代表メッセージ



小豆嶋 敏明

>代表プロフィール

大槌町生まれ。趣味は釣り。ヒラメ、カレイ、アイナメなどを大槌、重茂近海で釣っています。自己ベストはヒラメ50cm。

大槌町で生まれ育ち、美味しい海の幸を食べられるのが普通のことだと思っていました。しかし、流通している魚は違うと気づき、地元で水揚げされる魚を食べやすい形に加工して魚の旨さを知ってもらいたいと、「もっと魚が好きになる」をスローガンに商品開発に取り組んでいます。震災後、毎年少しずつ売上を伸ばし、安定した経営ができるように、商品開発、販路開拓に努めてきました。少人数の会社で、大型店との取引はなかなか出来ませんが、小規模の学校給食等に提供して行きたいと現在取り組んでいます。

企業DATA

会社名 小豆嶋漁業株式会社

代表者 小豆嶋 敏明

業種 製造業

工場 岩手県上閉伊郡大槌町安渡3-12-12

電話 0193-42-2923(代表)

沿革 昭和53年/水産物加工のため
小豆嶋漁業株式会社設立

平成23年/東日本大震災で被災 社屋全壊

平成24年/仮設加工場にて営業再開

平成25年/新社屋完成 移転営業

従業員 11名

資本金 1,000万円

URL <https://www.shozushima.com>

小豆嶋漁業

幕張メッセ開催展示会出展のお知らせ

当センターでは、例年、企業様の販路拡大支援のため、首都圏を会場とする大規模展示会への共同出展事業を行っております。今年度につきましても、新型コロナウイルス感染症拡大の中ですが、多くの出展を望まれる企業様からの声を受け、徹底した感染症対策を実施している下記展示会への出展を行うこととしました。当センターは事務局として、出展企業様の販路拡大に向けた取り組みを継続して支援してまいります。

機械要素技術展

～国内最大規模の機械要素・加工技術を集めた専門技術展～

開催日 / 2月3日(水)～5日(金)
開催場所 / 幕張メッセ(千葉)



出展企業一覧

企業名	所在地	主な出展内容
(株)アーアル研究所	一関市	光学レンズ
(株)アイオー精密	花巻市	機械加工品
(株)ウノーインダストリー	花巻市	機械加工品
(株)エイワ	釜石市	コバルト合金
大野ゴム工業(株)遠野工場	遠野市	工業用ゴム製品
大森クローム工業(株)	北上市	めっき加工品
(株)小林精機	滝沢市	機械加工品
(有)サワ	花巻市	ネジ締め関連機器
(株)サンセイ・イサワ	奥州市	機械加工品
品川光学(株)	奥州市	光学レンズ
鈴木機械(株)	滝沢市	機械加工品
(株)ゼン	奥州市	金属・樹脂加工品
(株)富士通研製作所	奥州市	樹脂成形品
(株)理工電気	大船渡市	機械加工品

問い合わせ先
ものづくり振興部 取引支援・産業集積担当
TEL:019-631-3822

スーパーマーケットトレードショー

～スーパーマーケットを中心とする食品流通業界に最新情報を発信する商談展示会～

開催日 / 2月17日(水)～19日(金)
開催場所 / 幕張メッセ(千葉)



出展企業一覧

企業名	所在地	出展物
(株)アーク	一関市	食肉加工品
(株)阿部長商店 大船渡食品	大船渡市	水産加工品
岩手アカモク生産協同組合	宮古市	水産加工品
岩手県産(株)	矢巾町	水産加工品
尾田川農園	軽米町	農産物
(株)回進堂	奥州市	菓子
(株)兼平製麺所	盛岡市	麺類
(株)耕野	花巻市	生鮮野菜
(株)國洋	大船渡市	水産加工品
(株)菜花堂	一関市	菓子
(株)佐幸本店	久慈市	果実加工品
佐々長醸造(株)	花巻市	調味料
(株)松栄堂	平泉町	菓子
(株)社関 岩手大槌工場	大槌町	水産加工品
(有)多田自然農場	遠野市	乳製品
ハコショウ食品工業(株)	花巻市	漬物
合同会社HUB	住田町	菓子
古館製麺所	軽米町	麺類
(株)ペアレン醸造所	盛岡市	ビール
(株)北斗	花巻市	水産加工品
(株)丸越	一関市	農産物
(株)水沢米菓	奥州市	菓子
(株)ミナミ食品	洋野町	大豆加工品
(株)湯田牛乳公社	西和賀町	乳製品

問い合わせ先
産業支援部 地域産業・起業支援担当
TEL:019-631-3823

※1月15日時点での情報です。新型コロナウイルス感染症拡大及び緊急事態宣言の発令等により、展示会の中止、出展見送りとなる場合があります。

プロフェッショナル人材戦略拠点 事業のご紹介

当拠点は平成27年度に内閣府事業に基づき設置されました。

おおむね10年以上の経験を持つ「プロフェッショナル人材」の、県内企業への転職を支援しています。



企業からの求人希望を、当拠点が40社以上の人材紹介事業者・関係機関に一斉に連絡するのが特徴で、人材のあっせんは各人材紹介会社等が行います。

当拠点の支援により、昨年度末までに143名が県内企業へ就職しています。

事業の流れ



【活用メリット】

- ◆一度に多くの有料人材紹介会社へ、求人希望を届けられる
- ◆手続きについて、当拠点の担当者が助言・指導を行う
- ◆岩手県の補助金助成を利用できる可能性がある

【採用事例】

- ◆製造業(県中部)CAD等の特定のジャンルに精通した人材を採用
- ◆水産加工品製造業(沿岸部)商品開発担当者を採用
- ◆IT関連企業(県中部)プログラマーを採用
- ◆観光ホテル(沿岸部)支配人候補を採用
- ◆不動産関連企業(県中部)営業担当者を複数名採用
- ◆建設業(県中部)施工管理技士(土木、建築など)を採用

《「副業・兼業」について》

今年度からは、首都圏等の大企業に勤務する人材等が、本県企業の仕事を引き受ける「副業・兼業」も支援しています。

《特徴とメリット》

- データ分析、システム開発、生産性向上などに最適
- 特定課題の解決を目的に、首都圏等のプロ人材(他企業に勤務する者やフリーランス)へ業務委託を行う
- 課題解決すれば契約は終了
- 業務はオンラインで行うことも可能

プロ人材、副業・兼業ともに、岩手県から補助金の助成を受けられる場合がありますので、お気軽にお問い合わせください。

●担当 プロフェッショナル人材戦略拠点 渡辺 / 高橋 TEL:019-631-3828

各部事業紹介 事業者様の取り組みをサポートします。

産業支援部

「Webプログラミングキャンプ～ECサイト編②～」の開催



12月1,2日、8,9日の4日間、短期集中型プログラミング研修「Webプログラミングキャンプ～ECサイト編②～」を開催しました。

本研修は新型コロナウイルス感染症に対応し、中小企業等のオンラインによる事業展開を支援するため開催したものです。今後も様々な講座を開催し、起業希望者や地域内企業等の成長を支援してまいります。

● お問い合わせ 地域産業・起業支援担当
TEL：019-631-3823

「ロボット設備導入セミナー」の開催



県内企業の生産現場における自動化やロボット設備導入による生産性向上を推進するため、12月14,15日にロボット設備導入セミナーを開催し、17社26名の方に参加いただきました。今後も自動化やロボット設備導入の他、IoT活用による生産性向上に向けた取り組みの支援を行ってまいります。

● お問い合わせ 生産技術革新担当
TEL：019-631-3824

ものづくり振興部

半導体人材育成設備保全初級研修



半導体関連の在職者のための設備保全に必要なとされるGASや薬品、品質や安全の基本知識や技術についての研修を11月30～12月10日に花巻市と北上市で開催しました。

企業様の人材育成のニーズに基づいたセミナー等を今後も行ってまいります。

● お問い合わせ 取引支援・産業集積担当
TEL：019-631-3822

医工連携ニーズ発表会



医療福祉機器関連分野へ参入を検討する企業様に向け、12月17日に岩手県臨床工学技士会所属技士の方から、ニーズを動画で発表頂きました。

今回の発表を踏まえ、2月にニーズに対しての個別相談会を開催することとしております。

今後も受発注取引の拡大に向けた取り組みを支援してまいります。

● お問い合わせ 取引支援・産業集積担当
TEL：019-631-3822

