

# わたしの**新**人時代

ヤマカノ醸造 株式会社

代表取締役社長

鈴木彦衛さん

## 会社のことを思うからこそぶつかる 新社長時代に得た 社員と社長のかけがえのない絆



20年前ヤマカノ醸造に入社した頃。右も左も分からない中、営業職として出発した鈴木さん

豊かな風土で育ったのんびりした性格  
親が心配して大阪の全寮制高校へ

「小さい頃から味噌蔵の中で育ったという感じですか。大豆を食べて怒られたり、はだしで入って怒られたりしてましたね」と明治後期に創業したヤマカノ醸造の5代目として生まれた鈴木彦衛さんは子ども時代を懐かしく振り返ります。

登米伊達家の城下町・旧登米町は、北上川の水運を基盤に発展した交通の要所。古くから米、大豆を原料とする醸造業が盛んな土地です。その街中に生まれた鈴木さんは、中学・高校あたりから「実家の味噌会社を継ぐんだ」と漠然と意識するようになったと言います。

豊かな風土の中で育ったため、のんびりした性格で勉強もあまりしなかった学生時代。心配した親からの意見で大阪の全寮制中学・

高校に入学しましたが、水がかわず、改めて登米の味噌の美味しさを思い、親に対する感謝の気持ちが湧いてきたと言います。

大学は醸造学部がある東京農業大学に入学。卒業後は、会社と取引があった大手の食品企業に就職して、みっちり5年間先輩について営業の基礎を学びました。

「地元も会社も客観的に見られる」  
先輩社員にも生意気だった営業時代

27歳でヤマカノ醸造に入社。営業職に配属されましたが、同じ営業といっても大企業とは勝手が違い、悪戦苦闘の日々が続き、「ずっと外に出ていたので、この町もこの会社のこと客観的に見られるという自負があったんです。先輩社員にもかなり生意気なことをいい、衝突することがありました」と若き営業時代を振り返る鈴木さん。周囲にも「社長の息子だから」という警戒心があったと言います。

営業職を5年続けた頃、前社長である父親から「お前がやれ」ということで会社を引き継ぐことに。「32歳の若造で何もかもうまくいくわけないですよ」と苦笑いしながら当時を振り返ります。

先輩社員とともに得意先のあいさつまわり。週2回の食事会を通してベテラン社員ともやっとなが通じ合うようになりました。

「味噌づくりが面白かったのが『登穀味噌』を売り出した時でした。無農薬大豆の皮を全て削り取り、マメの美味しさを最大限に引き出した自信作です。鈴木さんにとって味噌づくりの原点となる商品です。

「二度お客様に美味しいと褒められるとやるわけにはいかないですね。鑑評会レベルの肝いりの味噌を作りつつけています」と自信を持って話す鈴木さん。この味噌づくりにかける熱い思いによって、社長と社員との間に深い信頼と絆が生まれていきました。

社員と一緒に目指す全国鑑評会2位  
「登米の顔」として味噌づくりにはげむ

社長としてバランス感覚が取れてきた頃、東日本震災が発生。「取引先の水産加工会社やメカブ業者が流されてしまい、売上の落ち込みもありました」と当時を振り返ります。そんな中でも社員が工場に集まり、会社の経営復旧に尽力してくれたことに感動。現在は会社はなりたたない。社員がいて社長が頑張れる」と痛感したと言います。

そして震災を超えて社員が丸となって取り組んだのが品質を競う鑑評会でした。「全国の鑑評会で5年以内に1位になろうという目標で頑張ってきました。まだ2位までなんです。そのかわり仙台味噌の鑑評会では5年連続第1位をいただいています」と語るように、62回を数える本場仙台味噌醤油鑑評会に入賞歴38回第1位11回受賞という輝かしい成績を修めています。

「鑑評会の品質を保ちながら、価格的には一般の方でも手が出るような新製品を造るという方向で頑張っています」。

ヤマカノ醸造では現在、味噌と醤油だけでなく、調味料にも力を入れています。ラベルも蔵のイメージに一新し、色々な料理に合うように仕上げた「旨塩ほん酢」などの開発も行っています。

「登米の顔」として邁進するヤマカノ醸造。「登米の名に恥じないような味噌づくりに励んでいきたい」と熱く語っていただきました。



お客様に喜んでもらえる商品づくり。登米の顔としての老舗企業を引っ張っていくんだという強い思いが伝わってきます



世代交代した時に出した思い出の登穀味噌。大豆も宮城県登米市産、米も宮城県登米市産という特別な味噌

本場仙台味噌醤油鑑評会での輝かしい成績。鑑評会でのノウハウを商品づくりにも活かしています



伝統の味噌に新しい商品のラインナップをプラス。先人の意志を受け継ぎながら、常に時代に合った新しい商品づくりを行っています

### ヤマカノ醸造 株式会社

明治後期に初代 鈴木彦治氏が醤油・味噌醸造元として創業。地元登米の豊かな風土を活かした味噌、醤油、つゆ、たれ、その他調味料の製造・販売を行っている。2000年、現在の五代目社長鈴木彦衛氏が経営を引き継ぎ、現在に至る

所在地  
登米市登米町寺池九日町1  
TEL 0220-52-2511  
FAX 0220-52-2515  
http://www.yamakano.co.jp/

