

CASE 03

大興水産株式会社 (石巻市)
工場生産部
町分 孝紀さん (19歳)
Machibun Koki



石巻の誇り「金華サバ」
その魅力をもっと伝えたいから
水産加工業の最前線に立つ

瞬時に魚の分別を行う町分さん

人気ブランド「金華サバ」を支える高度な技術力

大興水産株式会社は、主にサバやブリの水産加工品の製造販売を行っています。人気の石巻ブランド「金華サバ」もここで製品化しています。石巻魚市場に水揚げされたサバの中でも大型のものだけが「金華サバ」と呼ばれます。そうしたブランドを最前線で支えるのが、町分孝紀さんです。石巻商業高校を卒業後、入社しました。「もともと魚が大好きなこともあり、地元の水産業で働くことで石巻のおいしい魚をもっと広めるために役立ちたい」と思いました。入社理由を語ります。同社のサバ処理技術は国内トップクラス。石巻魚市場に水揚げされた新鮮なサバやブリが工場に届くと、内臓除去↓成形↓三枚おろし「フィレ」↓小骨除去↓トリミング↓洗浄↓瞬間冷凍↓サイズ、重量別に分別↓箱詰め、といったプロセスを経て製品化されます。鮮度を保つため一連の作業は短時間で行われた上で大型冷凍庫に搬入され、その後、国内の食品加工会社や東南アジアなど海外にも出荷されていきます。

着々とステップアップ
2年目にして頼られる存在に

入社2年目の町分さんは、一連のプロセスの「ゴール」となる、フィレの分別と箱詰めを担当しています。加工処理を施され、トンネルと呼ばれる「瞬間冷凍」を通過し、次々と流れてくるフィレのサイズを一瞬で見極め、慣れた手付きで素早く分別していきます。一箱に入れるのは10キロのフィレ、それを下回らないよう注意しつつ、誤差を極力少なくすることが求められます。「追い込まれないよう捌くことが必要なので、よし、やってやるぞ!という気持ちで取り組んでいます」と町分さん。自らの成長を日々実感できる今の仕事が楽しいと語ります。そんな町分さんを佐藤博之部長は「まだ2年目ですが、正確で手際がよく、ゴールを任せられるくらい成長してくれました。年長者ともコミュニケーションをとって、かわいがられています。当社の期待の星です」と高く評価しています。町分さんも「頼られるとうれしいですし、やりがいにつながります。」

もっと仕事を覚えて、任せてもらえるように頑張りたい」と顔をほころばせます。

東日本大震災からの復興
前を向く石巻の水産業

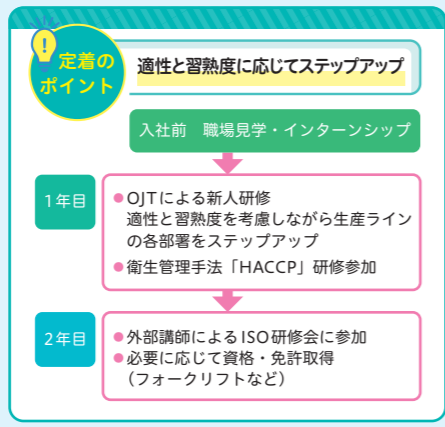
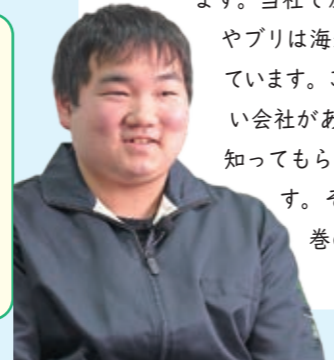
大興水産のある魚町は、石巻魚市場をはじめ、多くの水産会社が立ち並びエリア。この一帯は、2011年に発生した東日本大震災で壊滅状態となり再建されましたが、一部は、今なお復興の真っ只中です。大震災が発生した時、町分さんは小学1年生でした。「石巻の大変な状況を見て、いつか自分も石巻のために何かできないかと思いました。子ども心に焼き付いた復興の想いを持ち続け、今水産加工業の現場の最前線に立っています。仕事をすることで心掛けているのは、「工場長や現場の先輩方に教えてもらったことを頭に入れて、すぐにできるような頑張っています」。さらに「食品を扱うので衛生面と、事故のないよう安全面に万全の注意を払っています。万一事故を起こすと周りに迷惑をかけてしまうので、責任感の強さも欠かせない存在です。」

そんな町分さんに今後の目標を尋ねると「かつての本社跡にオートメーション化したハイテクの新工場があり、数人でオペレーションできるようになっています。覚えることはたくさんあるので、それをマスターして、新工場のオペレーションを担当できるようにしたいですね」と瞳を輝かせます。成長をめざしたい町分さんは、石巻の水産業と同様に次なる目標に向け、確かな歩みを進めています。

先輩へメッセージ

石巻が好き、魚が好きなら大丈夫です!

私は魚が好き、美味しい魚が食べられる石巻が好きです。そんな石巻の魅力をもっと知ってもらいたいと思い、大興水産に入社しました。水産業も進化し、昔ながらの手作業がある一方、オートメーションによるハイテク工場もあります。当社で加工されたサバやブリは海外にも届けられています。こうしたおもしろい会社があることをもっと知ってもらいたいと思います。そして一緒に石巻の水産業を広めていきましょう!



健康経営優良法人 健康づくりとコミュニケーションを重視

同社は健康経営優良法人の認定を受けており、健康診断実施率100%、メンタルヘルス対策として相談窓口を設置。そのほか、新型コロナウイルスやインフルエンザのワクチン接種などを行い、常日頃から感染予防に留意しています。また、親睦会を兼ねたパーベキューや、社員の誕生日とクリスマスにケーキを贈る取り組みを通して社内コミュニケーションの促進に努めています。



会社概要
大興水産株式会社
所在地 〒986-8540 石巻市魚町2-6-8
TEL 0225-22-2136
URL https://taiko-suisan.co.jp
代表 代表取締役 大塚 敏夫
創業 1970年6月
従業員数 30人 (2023年6月現在)

オフショット
休日は、家族でドライブを兼ね遠出して、おいしいものを食べるのが多いです。最近「はらこめし」を食べに行きました。また、友達とFPSというゲームをして過ごすことも。ゲームは息抜きですが、レベルが上がると達成感があります。特にこのゲームは反射神経と戦略性を要求されるので、魚の分別スピードを上げるのにも役立っていると思います。

採用担当者の声
工場生産部 部長 佐藤 博之さん

ともに水産業の未来を拓きませんか?
当社は、主にサバ、ブリの一次加工業務をしています。この仕事をしていると魚のこと、環境のこと、経済や世界情勢などいろいろなことがわかります。最初は、まったく未知の世界だと思いますので、一からわかりやすく指導します。急ぐことなく、その人の進度で覚えてもらえれば幸いです。大切なのは元氣とやる気があること。町分さんのような若者が1人でも増えることが石巻の水産業の未来につながります。水産業は石巻の顔とも言える重要な産業であり、次世代に伝えることが必要です。ぜひ、その担い手となってこの仕事の醍醐味を知ってもらえたらと思います。

# 仕事 四鑑

## CASE 04

株式会社小野万 (気仙沼市)  
食品製造オペレーター  
**吉田 歩さん** (32歳)  
Yoshida Ayumu



お客様から届いた励ましのお便り



状況判断し必要があれば機械を微調整



パックの充てん状態を確認



「お客様のために」をモットーに  
最前線で安全安心を支える

1964年創業の株式会社小野万は、いかの塩辛のトップメーカーです。主力商品は「塩辛職人」「いか塩辛一本造り」など。長年にわたり、いかやめかぶなどの海産物を伝統の製法に独自の加工技術を加え、製造を行い、全国に販路を広げています。

入社12年目の吉田歩さんは、同社の食品製造オペレーター。主に「塩辛職人」「いかこうじ漬」など、パック製品の製造ラインを担当しています。生まれも育ちも気仙沼で、東陵高校を卒業後、新卒で入社しました。「東京に行きたい気持ちもありましたが、気仙沼に少しでも役立つことができたかと思いい、地元で就職することにしました。そして、選んだ会社が、地元の誰もが知っている小野万でした。

入社後、原料の解凍、製造味付け、パック製品のラインと、小野万製品の主な工程に携わってきました。製造ラインでは2人1組になり、オペレーターと、材料の充填やパックをセットするハブを交替で担当します。「実

その間、思いがけない出来事がありました。小野万の製品を買ってくださったいた全国のお客様からたくさんのお励ましの手紙やハガキが届いたのです。製造元が気仙沼と知って案じてくれたのでした。「電話もひっきりなしにかかってきて、社員は感激して涙ながらに対応していました」と村上智次長も振り返ります。吉田さんは「あの時の思いを胸に、ご支援いただいたお客様への恩返しのためにも、美味しさはもちろん、安全で安心して食べていただけるよう衛生管理は特に注意しています」と、より使命感を持って業務にあたっているそうです。

### 小野万製品の企画・提案に チャレンジするのが目標

仕事はチームワーク。同社には支え合いながら仕事できる職場環境があります。「若手からベテランまでみんな明るく、和気あいあいとした雰囲気。ここ数年は新卒者が入社しているので、指導したり、一緒にご飯をしたりしています」とうれしそう。そんな吉田さんを西城光信副工場長は「明るくて、皆に愛される癒し系。真面目な仕事ぶりで、頑張ってもらっています。機械のメンテナンスもマスターすればラインを任せられるようになると思います」と期待しています。吉田さんは「ラインの仕事を究めつつ、もっと多くの人に小野万の製品を知ってもらえるよう、いつか新商品の企画・提案にもチャレンジしてみたいです」と今後の抱負を語ってくれました。



伝統と革新の融合  
気仙沼発のものづくりを  
全国に発信する「塩辛職人」

出来上がった製品を検品する吉田さん

実際に製造を行うのはロボットですが、漏れがあれば拭き取ったり、不良品を取り除いたり細かな作業が必要です。1日約3万4000個のパック製品を製造し、全国出荷しており、「塩辛職人」は毎分48個の速いスピードで次々とラインを流れていきます。一瞬で不具合を見抜き、対応するには熟練の技が欠かせません。慣れた手付きでテキパキ仕事をこなす後ろ姿からは、仕事に対する「熱」が伝わってきます。「全国で塩辛職人を待ってくれるお客様がいる」との思いでラインに立つ吉田さんこそが、まさに「塩辛職人」と言えそうです。

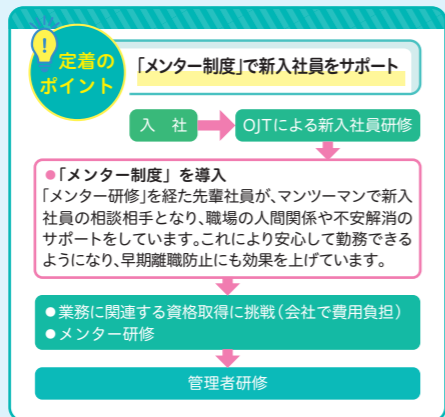
### 大震災を乗り越えて得た 自信と誇り、お客様との「絆」

吉田さんが入社1年目の時、東日本大震災が起きた。幸い人的被害はなかったものの、社屋は津波で甚大な被害を受けました。「もうダメかもと思いましたが、逆にみんなで再建に向けてがんばろうと一つになりました」と当時を振り返ります。業務再開まで半年余り、社屋再建には2年余りかかりました。しかし、

### 先輩へメッセージ

「地元」に目を向けてみては

気仙沼は人の温かさがあがり、ふるさとなので何よりほっとする場所です。震災後は街全体が沈んだ印象でしたが、今は若い人の移住者も増えていて、活気が出てきました。水産業としては、カツオが豊漁のようで、新しい風が吹くのかなど希望を持っています。気仙沼で就職してよかったと思いますし、地元でこれからも頑張ろうと思っています。皆さんの地元にもいろいろないい会社があるので、目を向けてみてはいかがでしょうか。



### 健康経営優良法人 よいものづくりは、社員の心身の健康から

同社は、「よいものづくりは社員の健康から」との視点で経営を行っています。その取り組みの一つとして全社員を対象に保険料会社負担による医療保険に加入しており、昼休みにマッサージ師による無料の施術を行ったところ大好評。2021年から「健康経営優良法人」の認定を受け、社員の皆さんが健康で安心して働ける快適な職場づくり、心身の健康づくりに力を注いでいます。

### 会社概要

株式会社小野万  
所在地 〒988-0132 気仙沼市松崎馬場12-1  
TEL 0226-23-0232  
URL https://www.onoman.co.jp  
代表 代表取締役社長 小野寺 邦夫  
創業 1964年8月  
従業員数 100人 (2023年10月現在)



### オフショット

三陸自動車道を使って気軽に仙台に出かけられるようになったので、楽天の試合を観に行く機会が増えました。あとは近所でウォーキング、3~4キロほど歩いています。高校時代サッカー部だったので、フットサルをやるのかなとも思っています。



### 採用担当者の声



総務・経理部 次長 村上 智さん

### 変わらないよさを守りつつ、果敢にチャレンジを

「食えることが好き」「料理が好き」など、食の喜び・感動を共有できる人が、小野万の求める人材像です。その他に必要な資格は一切ありません。近年は大卒を含めて2、3人採用しています。変化が著しい時代において、当社は変わらない良さを守りつつ、変化の波にも柔軟に対応する方針です。たとえば「めかぶ」は他社

とのコラボで製造を行っています。また、トヨタ自動車東日本との「異業種相互研鑽活動」を通じて生産性強化をめざしています。昨年「商品開発室」を新設し、新たな食の提案や商品開発も本格スタートする予定です。小野万の仲間と一緒に、食の企画・提案に携わってみませんか。