

フランス・ジェネグラス社の
フレイクアイス製氷機〔(有)柴田熔接工作所製〕を
(株)和久魚問屋様へ納入



熱く語る阿部幸彦社長

宮城三陸・石巻漁港・株式会社和久魚問屋へ フレイクアイス製氷機を納入！ ハイコストパフォーマンス・高性能で、 効率的な作業を実現！

惚れ込んだ氷で、
新たなビジネスチャンスをつかみたい！
和久魚問屋社長インタビュー

親潮と黒潮が混じり合う三陸・金華山沖。ここは世界三大漁場のひとつに数えられています。年間を通して豊富な魚種に恵まれ、また、遠洋漁業の基地として、さまざまにアス式海岸という地形を利用しての養殖漁場としても優れているため、我が国有効の水揚げを誇っている石巻漁港。

その中において、阿部幸彦社長率いる(株)和久魚問屋は、食の安全と鮮度をとことん追求し、常に新しい技術と経営思想を取り込みつつ、業界に新風を巻き起こしています。会長であるお父様から事業を引き継ぎ、業容を拡大しつつある、和久魚問屋・阿部幸彦社長にお話を伺いました。



毎日、魚で埋まる石巻漁港のゼリ風景

石巻漁港に、ない魚はない
広さ日本一の漁港が
毎日、魚で埋まる

まず、石巻漁港の特色を
教えてください。

石巻の特色は、三陸・金華山沖という魚の豊富な海が目の前にあるんですよ。しかも、トロールも底引きも、あとは巻き網全般、養殖など、一年を通

してなんでも揚がってくるんですね。一年中、魚がないという時期はないでしょう。ほかの漁港は、賑わった、イカだったらいかにというようにある種のものが突出するんですが、ここにはなんでもあります。

漁港自体も大きき、広さは日本一。この広い漁港が魚で埋まるんですからすごい量です。よほどの時化でもないかぎり、毎日魚で埋まっています。

ジェネグラス社のフレイクアイス製氷機を導入していただきましたが、導入後の作業の変化はいかがですか？

一番の変化は、作業効率が数段上がったことです。今までは手作業で、スコップを使って魚にかけていたんですが、機械を入れてからはボタンを押せば水が出てくるようになったんですね。ほかの業者さんからは、お前のところの従業員はみんなデブになると言われ

今年5月に、(株)和久魚問屋様に扶洋では仏・ジェネグラス社フレイクアイス製氷機を納入させていただきました。原油高、消費者視線の厳しさなど、水産関連企業も経営環境の変革を求められる時代。しかし「今こそがビジネスチャンス」と語られる和久魚問屋・阿部幸彦社長。フレイクアイス製氷機導入は、水産業界の将来を見据えた一歩だと話してくださいました。

本特集では、和久魚問屋様へのフレイクアイス製氷機の納入、そして、ジェネグラス社フレイクアイス製氷機の国内製造元である(有)柴田熔接工作所と共同出展となったジャパン・インターナショナル・シーフードショーについても報告します。



阿部社長(左)



阿部会長



東洋一の広さを誇る石巻漁港全貌 (「石巻の四季のさかな」より転載)



鮭の水揚げ風景

ています。体力的にはそれくらい楽になったわけですね。

これまでは購入した水をスコップで1箱ずつかけていくんですね。それを毎日7千箱から1万箱。すべて手作業でやってきました。

今では製氷機からポタンひとつで高品質の水が出てきて、ベルトコンベアのラインでまわすようになったので、全然効率が違いますね。

「フレイクアイスの評価はいかがですか？」

「今までの水と全然質が違います。高性能な水なんです。まず、魚の冷やし込みが早い。そして冷やし込んでしまおうと水が溶けないし、持ちがいいんですね。

冷やし込むまではものすごく勢いで水が溶けるんですよ。しかも固まらないので、魚を傷めないんです。

今までの水だと、次の日には固まってしまっただけで、極端に言えば水の重しを魚に乗せているみたいなんです。しかし、フレイクアイスは、サラサラに乾いた砂のような感覚です。全然固まらない。だから魚が傷まないんですね。」

他社との差別化を図れる水、フレイクアイスの性能にお客さんも同業者もびっくりしている

「フレイクアイス導入後、お客様の評判はいかがですか？」

「これまでの水と、フレイクアイスとを比べると、お客さんの印象が全然違います。フレイクアイスははじめて見たお客さんはびっくりしていますよ。」

「水の性能で、他社と差別化できるんですね。同業の方もみんな驚いていますね。」

「水自体が全然違いますから、売り込みがしやすくなりました。水で評価が違ってくるわけです。魚を大切に、つまり非常にいい状態でお客さんのところへ持って行きたいわけです。それが我々の使命だと思っていますから、それをよりよい状態で実現することができるとなりました。自信を持って和久の魚を売れるようになりました。」

「導入を決定されたポイントをお教えください。」

「まず、フレイクアイスは魚を傷つけずに冷却できるという点です。活魚に付加価値をつけることができますという点。そして採算性ですね。何年で償却できるかというシミュレーションで、過去3年の毎日の水の消費量を全部足して、このシステムを導入するとどうなるかを検討しました。これまでに年間2千500万円、水を買っていました。結果は5年で償却が終わる、あとはすべて利益になる。それで導入しても間違いないという確信を得ました。フレイクアイスのサンプルはすでに

見ていましたし、従業員とともにいろんな場面設定で実験もしました。水の質も、コストも十分納得したうえで導入を決定しました。」



サラサラの砂のようなフレイクアイス



ポタンひとつでフレイクアイスが出てくる

ベルギーのシーフードショーで
フレックアイスと出会い、
ビッグサイトで扶洋と
柴田熔接工作所に出会った

「フレックアイスとの出会いは、
いつ頃、どのような形だったの
でしょうか？」

「常々、日本の漁業、水産業の遅れを
感じていました。ヨーロッパから見れ
ば10年は遅れている。だから、ヨー
ロッパの技術と日本の良いところを融
合させたいと考えていました。」

「昨年、ベルギーのシーフードショ
ーへ行ったんですね。あそこが世界最
大規模の展示会なんです。そこで、

このフレックアイスというものを知り
ました。すごいなと思いました。日本
の氷と全然違う。氷への考え方の違い
があるんですね。」

「そして、昨年のビッグサイトでのジ
ャパン・インターナショナル・シーフ
ードショー。そこへ行けば、似たよう
なものがあるんじゃないかと。すると
ジエネグラス社の製氷機を扱っている
ブースがあったんですね。」

「扶洋さん、柴田さんのブースです。
柴田社長の説明を受けて、後日、扶洋
の開発担当の五所尾部長から連絡をい
ただきました。」

「今後の製氷機の導入計画を
お教えください。
五所尾部長から連絡をいただいて、

コスト面の相談からスタートしました。
柴田社長からも様々な減価償却やシス
テム運用のグラフなどを提供してい
ただき、将来の展開も考えたいうえで現在
のシステムを導入しました。」

「施工面でも扶洋さんや柴田さんのご
提案もあり、増設ができるようにして
います。」

「現在のシステムの減価償却のベース
をにらみながら、2、3年後をめどに
増設時期を検討したいと考えています」

「7月のジャパン・インターナショナル・
シーフードショーについて
お伺いします。」

「今、水産加工の商品開発にも力を注
いでいます。鮮魚や冷凍魚の卸だけで

はなく、より広いビジネスを指向して
いくなかで、やはり石巻漁港をアピー
ルしていきたいと考えていました。」

「フレックアイス製氷機を導入したご
縁で、柴田熔接工作所との共同出展と
して、シーフードショーに参加するチ
ヤンスをいただきました。柴田さんの
ブースにいられたお客さんが、和久の
ブースを見に来られ、フレックアイス
の良さを実際に理解されるという両社
にとって相乗的な効果があったと思
います。また、扶洋さん、柴田さんから
水産関連のお知り合いをご紹介いた
だき、新たなつながりができました。」

「今後ともさまざまな機会をとらえ、仕
事を広げていきたいと考えています。」



■株式会社和久魚問屋様納入設備仕様

- 納入時期・2008年5月
- 製氷機・6トン/24H×2台
- 貯水量・8トン×2台
- 貯水庫・MAX 50トン×2台
-5℃
(可変)

- 設備・スクリーコンベアによる自動搬水システム
- 設計施工・(有)柴田溶接事務所



貯水庫出入口



製氷機



貯水庫

■株式会社和久魚問屋

- 本社・宮城県石巻市
- 代表者・阿部幸彦
- 設立・昭和47年6月
- 取扱品目・鮮魚全般、水産加工品、冷凍魚全般
- 会社沿革
- 昭和47年 設立
- 平成10年 水産部設立、鮮魚出荷開始

- 平成16年 1800坪の第一工場買収
- 平成17年 AWKの商標登録取得
- 平成20年 ジエネグラス・フレークアイス製氷機導入、ベルトコンベア、水入れ機による半自動出荷ライン導入



第一工場全景

石巻から全国へ





柴田社長(左)、阿部社長(右)

今年(株)和久魚問屋が(有)柴田熔接工作所と共同出展!
第10回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー

2008年7月23日(水)~25日(金)東京国際展示場「ビッグサイト」

3万の来場者を迎えた3日間!
柴田熔接工作所+和久魚問屋の
コラボレーションで効果絶大

今年、第10回の記念開催となった
ジャパン・インターナショナル・シー
フードショー。前回を上回る出展企業
と来場者数で、大盛況のうちに終了し
ました。

扶洋関連では、昨年、そして春の大
阪会場に引き続き出展した柴田熔接
工作所とともに、同社のジェネグラス
社フレイクアイス製氷機を5月に導入
したばかりの和久魚問屋が共同出展。
製氷技術の最先端に行く企業と、最先
端の水をフル活用する企業の見事なコ
ラボレーションが、来場者の注目を浴
びていました。

フレイクアイスなどの各種製氷機や
海水冷却チャラーなどを実演・展示す



柴田熔接工作所ブース

柴田熔接工作所のブースに連結する形
で、和久魚問屋のみなさんが、新鮮そ
のものの石巻産の魚を展示。来場者には
目の前で捌いたばかりの刺身の試食
を楽しんでもらっていました。もちろ
ん、フレイクアイスをふんだんに活用
した鮮魚ケースは、他社の展示に比べ
て大変美しい、見映えのするものにな
っていました。

和久魚問屋の社長をはじめ、柴田熔
接工作所、扶洋の社員みなさんが一体
となったブースは、活気にあふれてい
ました。

おそろくこのような異業種が一体と
なった展示はあまりない試みでしょう。
しかし、機械メーカーとそのユーザ
ーという取り合わせは思いのほか説得
力があるもの。ひとつの有効事例とし
て、今後このようなスタイルを模索
していくことも大切だと思われました。



和久魚問屋ブース

仏・ジェネグラス社フレイクアイス製氷機
(国内製造元・有)柴田熔接工作所)

■世界で認められた製氷機

HACCPやトレーサビリティで厳
しいアメリカをはじめ、世界中で認め
られているフレイクアイス製氷機。

ジェネグラス・フレイクアイスは、
厚さ2mm、5℃以下に100%過冷却
された乾燥水で、ガラスを割ったよう
な形状です。冷却時には溶けやすく、
冷却保存時には長持ちする水。そして、
質量が軽く、角がないため商品を傷つ
けにくい特性があり、特に漁業関係、
水産関係企業で高い評価をいただいで
います。

■インシャル・ランニングコスト

品物に対して熱伝導がよいことは、
フレイクアイスの製造過程での効率が
よいということ。ブロック水やブレイ
ト水製造と比べ消費電力を大幅に軽減
できます。また、設置コストも少なく、
経費節減、省エネに貢献できます。

■メンテナンスフリー

構造的に大半の部品がメンテナンス
フリー化されています。汎用性のある
最小限の消耗品で維持管理が可能で、
維持管理費で悩むことはありません。



Whenever you are, we have the solution.
GENEGLACE TECHNOLOGY



SHIBATA Welding Construction Co.
Quality from the technique



すべてはシーフードショーから始まった (株)扶洋開発グループ五所尾部長に聞く

良きお客様と出会えた喜び

これからパートナーとして

お客様の二助となれるよう努力していきたい

納入までの経過

和久魚問屋・阿部社長の熱意に打たれる

すべては2007年度、東京・ビッグサイトでのジャパン・インターナショナル・シーフードショーでの出会いから始まりました。阿部社長はすでに、ジェネガラス社の製氷機に大変な関心をお持ちでしたので、シーフードショーの我々のブースにお越しになった時点で突っ込んだ話をされていました。

後日、改めてご連絡し、9月初頭に石巻へ説明にお伺いしました。その時点でランニングコスト、減価償却といった具体的な課題をいただきました。社長は大変熱心に様々な角度からご検討され、社長自身がこれなら行けると確信していただきました。数度のお見積もり、お打ち合わせの後、12月25日に契約となりました。

阿部社長がフレイクアイスに惚れ込んでいたためか、大変スムーズに契約までお話しが進みました。

また、我々も若くして新たな事業を展開されている阿部社長に惚れ込み、お役に立ちたいという思いで、できうる

限りのご協力をさせていただきたいと考えておりました。製造・施工の(有)柴田溶接工作所とともに阿部社長のご要望、将来の展望などお伺いしながら、仕事を進めてまいりました。

納入後こそ、パートナーとしての重要な役割が始まる

5月14日に納入開始、27日が試運転、引き渡しとなりました。貯氷庫は巨大なものでしたから、設置建物を一部解体しなければなりませんでしたが、しかし、納入後柴田さんの仕事は大変ていねいだったと阿部社長にも喜んでいただきました。また、日常のメンテナンスは、周辺部については和久魚問屋様が社員訓練も兼ねて、自社で行っていたておられます。しかし、我々もアフターフォローは万全に行ってまいります。

本年7月のシーフードショーには、柴田溶接工作所とともに和久魚問屋様に共同出展していただき、石巻の魚とともにフレイクアイスの良さをアピールしていただきました。

展示会でお客様と出会い、お客様がまた展示会に出展されるというコラボ

レーション効果。商売というものは、やはり人と人との出会い、つながりの中で広がっていくものだと思えて感じました。

フレイクアイス製氷機の納入からようやく半年。これから長いお付き合いが始まります。今後も和久魚問屋様のパートナーとしてビジネスの一助となれるよう努力してまいりたいと考えています。



本年7月のジャパン・インターナショナル・シーフードショーで、和久魚問屋、柴田溶接工作所、ジェネガラス社、扶洋の全スタッフ（前列左、2番目から順に五所尾部長、阿部社長、柴田社長）



本年7月のジャパン・インターナショナル・シーフードショー
大盛況の和久魚問屋のブース