遠藤食品㈱ 遠藤栄一社長に聞く

遠藤食品㈱（栃木県佐野市）は2000年3月、漬物業界で初のISO9001を取得し03年3月にはISO14001も取得した。現会長の遠藤栄氏が、しょうが一筋に地元有志とともに海外産原料を開拓し寿司屋向けの甘酢しょうが「新がり」完成品」を看板商品に同社を発展、成長させてきた。その間、01年7月には最先端の衛生管理システムを完備した新工場も建設。このころ既に名実ともに漬物業界の先進メーカーとして業界の中で一目おかれ、それまで以上に業界企業の関心が高まった。栄一氏は宇都宮大学大学院で工学博士の博士号も取り精進。平成22年に父親の榮社長から社業を継承した。業界の次代を担う駿馬として活躍が期待されている。若手経営者の抱負と同社の現状と今後の展望などを遠藤社長に聞いた。

新たな可能性を求めて

次のヒット商品に挑戦

―昨年度の感想と40期の新年度のスタートの状況から伺いたいと思います。

■昨年度は厳しかったですね。原因はショウガの5月連休は昨年よりはいくらか回復傾向にあると思われます。

―漬物の中で、しょうが製品は消費者の健康志向もあり追い風になっていると思いますが。

■製造メーカーとしては原料価格が販売価格を左右するので、一昨年の価格暴騰により当社は苦戦しました。価格改定は、どこでもそうでしょうが、なかなか難しいのです。私どもが値上げすると下がくる他社さんが必ずいます。最近はそれが国内メーカーでなくて中国メーカーであることも多くなりました。ここにきて中国内の人件費高や法制度が変わってきているためだと思います。

―ここしのタイ産、中国産のショウガ原料の状況はどうですか。

■この3年間の傾向をすから。タイ産と福健省、東、九州でも収穫されています。

―御社はISOやHACCPを業界ではいちはやく導入し、トップレベルのシステムを完備しています。

■1999年にキックオフして2000年にISO9001を取得してから12年目になります。

■最初はお付き合いだけのつもりだったのですが、あちらこちらからお呼びがかかり一時は本当に忙しかったですね。今はだいぶ落ち着いて本業に力を入れています。担当教授は宇都宮大学大学院の春日先生でしたが、皆さんもご承知の通り、宇都宮大学は栃木県はじめ漬物業界では誰もがご存じの前田安彦名誉教授がいらっしゃいます。私の商品開発のヒントは前田先生とのお話や講演から得たものが本当に多いですね。ヒット商品の「おかずしょうが」も前田先生が、「おかず感覚で、ご飯一杯で足りて食べられる漬物が出てこないかな」とおっしゃっていたのがきっかけになっています。

―博士号を取得した時に研究されたことを商品開発に生かされているとお聞きしています。

■私の研究というのは、一つの商品が売れる定も需要拡大にもっと役立てていきたいですね。

―社内教育などについては何か特に注意しておられていることはありますか。また、しょうが製品をさらに伸ばしていくためには、どういったことを心掛けていますか。

■毎朝、弊社専務と一緒に工場の見回りを約1時間掛けて行っています。社員とのコミュニケーションもとれますし約100名の社員全員といえば顔見知りです。

―社員教育などについては何か特に注意しておられていることはありますか。また、しょうが製品をさらに伸ばしていくためには、どういったことを心掛けていますか。

■毎朝、弊社専務と一緒に工場の見回りを約1時間掛けて行っています。社員とのコミュニケーションもとれますし約100名の社員全員といえば顔見知りです。

―社内