

釧路・地域企業ファイル

2016

釧路短期大学・経済学ゼミ

釧路短期大学の経済学ゼミナールでは、2015年度から「釧路・地域企業ファイル」の作成を始めました。

ゼミナールの学生が2~3人のグループを結成し、釧路地域に本社・本店がある企業を中心にそれぞれの企業の特徴・強み・地域との係わりなどを、次のいずれか方法で調べます

(A) 資料調査+訪問インタビュー / (B) 資料調査+調査票 / (C) 資料調査
調査が終わったら、「釧路・地域企業ファイル」を作成し、公開します。

2015年度ゼミナール学生の紹介企業は以下です

ファイル	Vol.1	八丸八ファーム	[資料調査+調査票]	-----	p.1
	Vol.2	スズヤ書店	[資料調査+訪問インタビュー]	----	p.2
	Vol.3	藤プリント	[資料調査+訪問インタビュー]	----	p.4
	Vol.4	マルサ笹谷商店	[資料調査]	-----	p.5

今後も、ゼミナール活動の一環として調査を進め、紹介企業を追加する予定です。

(釧路市北斗)

釧路の環境を活かしたいちご

釧路市街から湿原展望台に向かう途中に、いちごを栽培している農園がある。そこは、釧路市北斗にある「八丸八ファーム」である。

八丸八ファームさんがそこで生産しているのが、「丹頂いちご」だ。「丹頂いちご」には、「夏いちご」と「冬いちご」の2種があり、現在、栽培しているのは、さがほのか(冬いちご)、やよいひめ(冬いちご)とサマールビー(夏いちご)だが、品種はいつも同じではなく、入れ替わることも多い。

いちごは、一般に寒冷地域の作物で、夏の暑い気候にはいちごの体力が弱りがちになってしまうという。そのため、1年の平均気温が6.3℃で、夏でも30℃を超える日はほとんどない釧路地域が、いちごに適した環境であることがわかったという。その環境を活かし、夏秋を中心とした季節に地域の特産品となるいちご栽培に着目したとのことだ。

ところで、上では、いちごの種類を夏いちごと冬いちごと分けているが、本来のいちごは冬から春にかけて収穫が行われる「冬いちご」で、それこそが、ふだんの私たちが想像するいちごであった。

「夏いちご」とは

ところが、上で触れたように、八丸八ファームでは、いちごの四季成り性(四季を通して実をならせる性質)を利用して、夏に収穫する「夏いちご」を育成している。これによって、1年を通じていちごを味わいたいというニーズにしっかり対応している。

しかし、夏に収穫できるいちごを栽培するのは、けっして簡単ではない。冷涼といわれる釧路の気候でも、さすがに夏季には暑さやられて、いちごの体力が弱りがちになることもあり、気を配らなければならない。とくに高温になると、果肉が柔らかくなって傷みやすくなるので、収穫とタイミングを早めるなどの対応を行い、いちごの品質を損なわないようにしているとのことだ。

丹頂いちごの販売

あまり見かけない丹頂いちご。それも理由のあることで、もともとは夏の業務用いちごに対するニーズに応えることを目的としていたため、現在でも、ホテルや製菓業に販売するのがメインで、釧路市内のスーパーなどでも販売されることもある。

なお、地域の特産品として、丹頂いちごは、釧路だけにとどまらず道外にも広まりつつある。

いちご以外の取り組み

このように、いちごのイメージが強い八丸八ファームだが、実は、いちごよりも大根が栽培作物の中心で、売上の大部分を占めている。

この20年間、鶴居村で約70ha程度で大根栽培を行っている。関連会社「(株)八丸八」を通じ、7月～10月の間、主に関西市場に出荷している。残念ながら、釧路管内に出荷はほとんどされていない。

また、過去に、鶴居村にて長いものを試験栽培したが、その結果は積算気温の不足により収穫量が少なく、そのため栽培には至っていない。

具体的に作物の種類は未定だが、今後他の作物の栽培を考えているそうだ。

いちごと釧路。外部からはしっくりしない組み合わせだが、八丸八さんは、こんな「常識を」を打ち破った。これからも、常識を超えた取り組みを期待したい。

八丸八ファームのプロフィール

社名：農業生産法人 有限会社 八丸八ファーム
創業：1999年
所在地：釧路市北斗2番地24
代表者：代表取締役 岡川岳史
業務：イチゴ栽培(ハウス)
主要銘柄：丹頂イチゴ、大根

従業員

正社員7名(いちご専属2名)

いちご通年パート9名

いちご夏季・季節パート10名程度

大根・季節パート25名

[なお、(株)八丸八 大根選果場でパート45名程度]

八丸八ファームを取材して

今回、直接に取材ができなく、とても残念な気持ちです。丹頂いちごを生でみたり食べたりして見たかったので身近で手に入れれば購入してみたいと思います。また、いちごに関して釧路の気候が四季成りいちごに適している等あまり知らないことがたくさんあったので、改めていちごについて、八丸八ファームさんについて知ることができ、とても嬉しく思います。

最後に、私たちの都合で直接取材ができず、アンケートでの取材をさせていただき、本当に感謝しています。

八丸八ファームの皆さま、ありがとうございました。

(釧路市美原)

経営理念

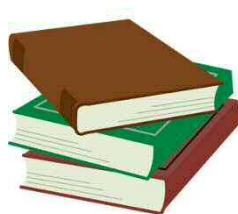
スズヤ書店はお客様から信頼される企業になります。お客様の知的好奇心を満足させたり、問題を解決できるよう正面から取り組みコミュニケーションを大切にします。

自分のライフスタイルを売り場・棚作りに反映させ、商品と商品にかかわる事務を愛し生き生きと仕事します。

釧路市にあるスズヤ書店(浪花店)は、昭和26年10月に創業し、65年と長く続く書店である。店舗は現在、市内に3店舗。今ではめずらしい家族経営だ。今回、取材させて頂いた、みはらスズヤ読書館は開店からおよそ30年の書店である。店長の岸本さんには、書店経営だけではなく、出版業界や、他国の図書館司書の話など幅広くお話いただいた。

●少子化問題との関連性

美原にあるみはらスズヤ読書館は、店頭で本を販売するだけではなく、学校や病院、喫茶店などの配達業務を大切にして営業を展開している。現代における少子高齢化は書店にも影響を与えている。スズヤ読書館の近くにある美原小学校を例にあげると、少子化にともなう児童減少により、辞書や教材の売上が減少している。団地の入居者も高齢化し、ここ20年の売上の変化が大きいので、それをこれからどうするかが課題だという。



●仕入れの工夫

仕入れをするとき大切なことは、無駄をなくすことだそう。もし、10を仕入れ、7を売ったときの売れ残った3のロスが大きく影響してくる。仕入れる商品の種類が増えるだけで、リスクを伴うこともある。

●若者と出版業界

2013年時点では全国で出版社が3,500社、書店が14,240社、その取次業者が5社(実質2社)。出版社への発注はすべて取次業者の仕事であるため、書店の負担が減少する。1999年には出版社が4,400社、書店が22,296社だったことを思うと、出版業界は激変していると語る。岸本さんは、ほんの14年でここまで減少してしまった理由として、スマートフォン、インターネットの影響が大きいと推測する。現代の若者は、TwitterなどのSNSに時間を費やすことが多く、本に目を向ける時間を取られてしまっている。若者の関心をどうやって本に向けるかが今後の課題のひとつである。

●読書会

岸本さんは、ある読書会に参加しているそうだ。その読書会は、全員が1冊の本を期間を決めて読み、その1冊の本について語り合うというものだそう。本を読む期間のスタートとゴールを決めることで記憶が薄れず、ひとつの本について語り合うことができるのが良いところだ。個々の感想や、読んでいるうちに生まれた疑問などを、現在、読書会に参加している26名で語り合うことが深夜まで及ぶことがあるそうだ。

●古本

古本が好きだという岸本さん。古本には持ち主だった人が書き残した書き込みがある。それが古本の面白い点だと岸本さんは語る。

●図書館

岸本さんが22年前アメリカに滞在していた頃の話だ。アメリカには24時間営業の図書館があり、その図書館の司書はとても優秀だったという。学生時代には、司書に相談すると本を探してくれ、ものすごく頼りになったのだともいう。

自身のこの経験から、学生は司書との関わりをもっと積極的に持つことで、学業充実の鍵になるのではとヒントをくれた。

●家族経営

そんな岸本さんだが、家族経営については否定的である。家族の仲を大切にしたいのなら、勧めることはできないのだそう。経済的には問題ないが、もめ事が多くなってしまいうらい。他人だと遠慮するが家族には容赦がないのだ。親子喧嘩で辞めてしまうことも少なくないらしく、家族経営には覚悟が必要だと語る。



●経営理念について

この記事の冒頭はスズヤ書店の経営理念である。この経営理念は、岸本さん本人が考えたもので、常々大切にしている行動規範である。経営理念を明確に掲げることで、その企業の方針をお客様に示し、信用を得ることができる。また、目標があることにより努力し、働く意欲にもなるという。

●本による疑似体験

現在、スズヤ書店の取締役を務める岸本さんは、学生時代、国語が苦手な、本が嫌いだったと語る。しかし、小説は自分の人生とは違う他の人生を疑似体験できるものを知り、本の魅力に惹かれたという。ポーランド人の女性の話である『ソフィーの選択』という小説では、究極の選択を迫られる場面があり、そこで他人の人生をより色濃く体験できたという。



みはらスズヤ読書館に並んでいる本には、どこか独特さがあった。そこに岸本さんの“矜持”を感じるのは、また、けっして大きくはないこの店に「街の本屋さん」の想いを感じるのは、うがちすぎだろうか。

スズヤ書店のプロフィール

社 名：有限会社 スズヤ書店

創 業：1951年

所 在 地：釧路市美原 4-1-24

釧路市桜ヶ岡 5-19-10

釧路市浪花町 12-1-1

代 表 者：代表取締役 岸本真希人

従 業 員：9名（パート社員も含む）

業 務：書籍・雑誌・事務用品・学用品の販売

スズヤ書店を取材して

このたび、スズヤ書店を取材させて頂いて、書店経営のお話だけではなく、出版業界や岸本さん自身のご経験を詳しくお話して下さい、なかには普段は聞かないような内容のお話も伺うことができ、とても勉強になりました。

最後にお話しいただいた、電子書籍の進出に関するお話や、書店の売上である紙媒体以外の書籍が、この先どのような影響を及ぼすかなど、書店経営に携わる方のご意見を伺えたことは貴重な経験でした。

ちなみに、岸本さんご自身は、あまり電子書籍に脅威を感じていなく、日本ではあまり普及しないのではないかとのことでした。

(釧路市栄町)

「お客さんがやりたいことを実現する」

釧路の旭陸橋の下を通り、明るい太陽に照らされた藤プリントが…！！

こんなところに印刷会社…！？と、思う人も少なくないだろう。実は釧路市栄町にある「藤プリント」は、知る人ぞ知る印刷会社で、とくに初春は小・中・高の新入生のための配布資料を印刷する。そのため3月4月はとくに忙しい。



株式会社藤プリントさんは、現在の代表取締役・水口吉朗さんで2代目となる。先代の水口さんのお父様が起業なさったそうだ。

昭和36年当時、もともと丸三鶴屋というデパートで働いていた水口さんのお父様はあるとき、知人に「印刷会社を設立しないか」と誘われ、印刷会社を起業するに至った。

当時は個人の家にコピー機やプリンターなどはなかった時代で、印刷会社は地域になくてはならない存在だった。しかし、苦労は多かったそうだ。たとえば、昔の印刷機は手間がかかるもので、数ある活字を並べて揃えて原版を作り、判子を押すように印刷していた。作業工程が多かったため、徹夜することもあった。また、今ほど物流もスムーズではなく、印刷に必要な紙が遅れることもあった。そのため、お客様から依頼された希望日に間に合わせる事が非常に大変だったそうだ。



他の印刷会社と比較したとき、それぞれの印刷会社に得意分野があるらしく、藤プリントさんは書籍作りが得意なのだとおっしゃっていた。高画質で鮮やかなカラーを売りにしている。



(藤プリントさんが、カラー印刷に使用しているインク)

現代社会では一般家庭でも印刷・コピーは容易にできる。プリンターのボタンひとつで100部の書類を作る事も可能だ。しかし、印刷会社の技術には敵わない。

印刷会社というと、ひたすら印刷機と向き合って仕事をしている印象があるが、実際は企業の組織は複雑だ。藤プリントさんは3階建てのビルで、階ごとに営業・データ作成・印刷製本に分かれている。お客様に対応する営業部総務課が3階にあり、お客様の要望を伺い、見積もりを作成する。2階ではデータ作成が行われ、デザイン・レイアウトを考える。そして1階には、あらゆる印刷機があり、様々な製法で本や雑誌が仕上げられる。

印刷会社だからといって、全ての印刷の依頼を引き受けるわけではない。例えば、Tシャツにイラストをプリントしてほしい、陶器(コップ)に文字を打ち込んでほしい、といった依頼は残念ながら受け付けることは出来ない。紙の取り扱いが中心なので、そういった依頼は他の専門会社を紹介する。紙に関する依頼であれば、基本的に断ることはないという。

筆者が小さな印刷物を依頼したとき、快くお引き受けくださった。地域人が頼みやすい会社であり続けてほしい。

株式会社 藤プリント のプロフィール

創業：昭和36年6月1日

所在地：釧路市栄町10丁目3番地

代表者：水口吉朗

従業員：23名

業務：一般印刷物





Main Office

(<http://www.sasaya-net.co.jp>)

「すり身加工で国内トップ！！」

笹谷商店は、笹谷社長が26歳の頃に独立したことルーツがある。当初は、家族業による小規模な加工場だったが、1983年にマルサ笹谷商店として法人化し、最新鋭の機器を導入した一貫したラインとコンピュータシステムで、北洋水産物の鮭・鱈・秋刀魚・魚卵・すり身・フィッシュミールなどを製造している。

1991年には、鳥取にすり身工場を新設、それらの出荷を周年化するための冷凍、冷蔵施設も建設し、事業の安定化を進めた。釧路団地にも進出し、すり身工場や、高次加工の拠点となる食品第一工場を設置し、さらに6年後には、それらの工場を増築し、増設を推進、そうして急速な成長を遂げていった。2011年には、窒素水を開発した地元の昭和冷凍プラントと共同開発した、新たな高鮮度すり身工場を鳥取に新設し、窒素を使いすり身の酸化を抑える新たなシステムによって、高鮮度の高級冷凍すり身の製造を開始した。この事業は、地域産業資源活用事業計画に認定された。現在ではすり身加工分野では国内トップの生産メーカーとなっている。

また、笹谷正幸社長の長年の功績が認められ、2009年には大日本水産会から水産功績者に選ばれ表彰を受けている。

(<http://www.sennosuke.net>)



「徹底した品質管理から生まれる『笹谷ブランド』」

笹谷商店は積極的に設備投資を行い、これまでよりも更に『安全・安心』な商品を提供するために、HACCP 工法を取り入れた総合食品工場を新設致した。HACCP とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でそのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法である。

この手法を取り入れたことによって、より安全な商品を消費者の皆様にお届けすることができているということだ。

また、笹谷商店で生産されている「いくら」は、X線による異物検査機でチェックし、最先端のトンネルフリーザーで急速冷凍して出荷している。その品質が認められ、大日本水産会会長賞を受賞している。



ササヤのいくら丼ぶり (80g×6)

(<http://www.sasaya-net.co.jp>)

笹谷商店のプロフィール

社 名：(株)マルサ笹谷商店
 創 業：1975年
 所 在 地：釧路市大楽毛8番地9
 代 表 者：代表取締役 笹谷 正幸
 業 務：食品加工(水産加工)
 主要銘柄：いくら醤油漬、たらこ他