

第一回 福冷かわら版

平成二十七年十月二日(金)

日本遠洋旋網漁業協同組合 福岡製氷冷凍工場 事務所にて

徳永 本日はお忙しい中、お時間をとっていただきましてありがとうございます。協会のホームページリニューアルに伴い、会員事業所様のPRと責任者の方のご紹介を目的に『福冷かわら版』という企画で、皆様方を訪問させていただきまして、いろいろなお話を聞かせていただきたいと思います。本日は第一回目という事で、日本遠洋旋網漁業協同組合 福岡製氷冷凍工場 富田寿工場長にお話を伺いたいと思います。早速ですが、エンマキさんのホームページを拝見しましたので簡単に紹介させていただきます。

『日本遠洋旋網漁業協同組合は、まき網船団の組合として発足しました。傘下

旬はサバ祭り。旬あじ。食卓に咲く旬あじ。数多くの味をもう。旬あじは、まさに海のあじさい。美容と健康にすぐれもの。富田寿工場長。0120-343442 ENMAKI 日本遠洋旋網漁業協同組合

■富田寿

日本遠洋旋網漁業協同組合 福岡製氷冷凍工場 工場長

昭和34年佐賀県唐津市に生まれる。昭和52年高等学校卒業後、日本遠洋旋網漁業協同組合に入職。当初は唐津工場に勤務する。平成20年課長に昇格。平成21年工場長に昇格現在に至る。業界活動は、平成23年より九冷倉協・九冷協製氷委員会副委員長。同年福冷倉協・福冷協監事、同年同製氷委員会副委員長、同年同福岡部会製氷委員会副委員長。平成27年4月同部会長表彰受賞。趣味はゴルフ、映画・音楽鑑賞。座右の銘は「真摯であれ」。家族は妻と三男一女。56歳。



福岡製氷冷凍工場 富田 寿 工場長

の二十九船団は五島・対馬を中心に旬の美味しいアジ、サバ、ブリなど年間十七万トン水揚げし、全国の皆様に新鮮で安全安心な魚を安定的にお届けしています。グループの西日本魚市(株)は公設松浦魚市場の卸売人として、昭和五十四年十月開業致しました。以来、アジ・サバなど青物を中心に取扱高を伸ばし、昭和六十年から十年連続「アジ・水揚高日本一」を誇るなど、西日本屈指の拠点市場に

成長しています。』

エンマキグループさんの事業を要約しますと、(魚)アジ、サバ、ブリを獲るつくる(加工商品の開発)とそれらを全国の食卓に届けるという流れの中で、こちらの工場は保管すると、氷を作るといことになろうかと思うのですが、具体的なお仕事の内容を教えてください。

富田 福岡製氷冷凍工場は、組合が発足して最初に建てた工場なんです。遠い漁



福岡製氷冷凍工場は、1階事務所、2階・3階冷蔵倉庫、4階製氷工場・貯氷庫になっている。

場から沢山の魚を獲って来ますから、それを冷やして運搬する為に必要だったんですね。鮮度を保つためには氷が必要なわけですから、製氷機能と保管機能を併せ持った施設を作ったわけです。

徳永 長崎より先に福岡に工場を建てられたのは、需要の問題ですか。

富田 そうです。

徳永 製氷事業に関しては、製造量・品質共に日本屈指の能力という事ですが、氷は魚の鮮度を保つ（活き〆）ために作っていたのですか。

富田 主に船に供給する氷が必要でした。工場の外観を見て頂ければわかりますが、四階の製氷工場から直接船に氷を供給できる構造になっています。しかし、今は水揚げが昔に比べてかなり減りましたから、魚の鮮度を保つための陸氷（おかごおり）がメインです。

徳永 スーパーマーケットにおいてあるような、口に入れる氷は作られてないのですか。

富田 はい。以前はここでもかわり氷を製造していましたが、今は松浦工場が供給しています。（松浦工場は）以前、福岡部会の工場視察で見学していただいたことがありますよ。当時は機械を入れて一年目でしたから、新しい設備を見ていただけました。氷の切断機械はウォーターカッターといいまして、現在日本に三台あります。六十度の高温で高い圧力をかけて氷を切断します。加工後の切断面のエッジが良く効いている（角が丸くなっていない）と大変高い評価を受けています。金属の様に美しい真四角なんですよ。

徳永 つまり氷の鮮度が良いということですね。

富田 その通りです。また処理能力ですが、一・七キロの板氷を、日産一万二千個。六個入りケースで二千百から二千二百程製造しています。衛生管理に関しては、お得意先からの監査も入りますので、ハサップ（HACCAP）以上の衛生管理になっています。

徳永 飾り氷も作られていますよね。

富田 はい。ホテルや結婚式場、銀行等に納入させていただいています。写真を入れたり、文字を掘り込んだりしています。今のところは管理が大変ですので、個人のお客様から直接受注はいたしておりません。配送の問題もありますから、近隣の企業様に対応しています。

徳永 保管に関しては、昨年度より自家用から営業倉庫に転化されましたが如何でしょうか。

富田 倉庫業の登録のきっかけは、相知工場なんです。お客様からの要望もあり営業倉庫に変更しました。福岡工場も今後の営業展開をする中で、営業倉庫の取得が不可欠だと判断したわけです。荷物は二十四時間体制をとっておりますので、他社との差別化になると思います。

徳永 他にPRはありませんか。お隣にいらっしゃる圖師さん如何ですか。

圖師 エンマキの一番の特徴は、魚市場の中に工場があることですね。長浜地区は元々市場周辺に十数の工場がありました。今はエンマキと、福岡冷蔵さんだけですね。こちらの市場は夜の九時から動き出しますので、時間外でも、対応しないとはいえないわけです。当然現場は交代制でいつでも対応できるように行っています。それで市場内のお客様に限り、冷凍に関しては出庫のみ朝の四時から対応しています。二十四時間三百六十五日の対応というのは、今のところC級（チルド）貨物に関してです。場外の方は、市場のお客様のついでに要望があればという感じで、要相談ですね。

徳永 九時から市場が動き出すとは、



福岡製氷冷凍工場 圖師 敏輝 副工場長

どういことなのですか。

圖師 漁港や他所の市場から水揚げされた魚がどんどん集まってくるのが九時からですから、それを県内から九州各地区に飛ばす(配送)方々が九時から働くわけです。配送先の地方の市場の競りが早朝の五時から六時頃に始まるので、それに間に合うように準備するんですよ。

徳永 つまり朝までに集荷して、配送してしまいうけですね。

圖師 ですから市場は絶対に九時から開場します。そこが他所との違いです。

山之口 ここからは富田工場長についてお尋ねしますが、工場長のご出身はどこでしょうか。

富田 それが唐津市の相知なんです。それで相知工場が新設された時に募集がかなりまして、工業高校の機械科に通っていたものですから、それで採用されたんだと思います。

山之口 入社して何年ですか。

富田 今年で三十九年目です。

山之口 入社のきっかけは何だったのでしょうか。

富田 当時エンマキの唐津工場に父の友人が勤めていまして、その方のご紹介でした。面接だけで、採用試験もありませんでしたから、縁故ですね(笑)。正式な入社は卒業後の四月一日からでしたが、高度成長期のとても忙しい時代でしたので、二月の終わりか三月はじめ辺りの、授業が全て終わった時から入社してましたね(笑)。

山之口 今迄で思い出深い仕事は何でしょうか。

富田 やはり、一番忙しい思いをした時期のことでしょうね。昭和六十三年から平成五年頃迄の約六年間は、夏場(五月から九月)はアジ、十月からがサバ、翌年の一月位迄ですね、それで一月中旬辺りからイワシが獲れ始め



るんです(四月頃迄)。もう一年中がアジ・サバ・イワシとの戦いといいますが、

とにかく魚が沢山獲れるわけです。これがエンマキの基本なんです。当時の相知工場は凍結も冷蔵庫も平屋で一萬五千屯と大きかったものですから、凍結は一日に百屯、パン缶や三八箱(木箱)凍結もありましたから、忙しい時は一日二百屯はありました。福岡の魚市場から夜九時に十八キロ缶に小さなサバが入ってきて凍結します。夜中の十二時から一時には、松浦から同じ様にパン缶のサバが入って来て、三時、四時には唐津の魚市場から入るといって、もう三つの市場からひっきりなしという時期がありました(笑)。最盛期は朝五時には競りに出て、その日には水揚げが終わらないものですから自宅に帰れず、翌日の昼頃迄市場にいた思い出があります。

山之口 入荷した魚を仕分けたりするのですか。

富田 それもありますが、そのまま凍らせてもバラバラになるだけです。水を張って凍らせておけばパン缶から抜く時にまとまるわけです。

山之口 凍結した魚を売るときはどうするのですか。

富田 基本は調整保管事業ということで、これは国の補助事業なのですが、魚が大漁の時は価格が下落しますから、買い支えて保管するわけです。つまり冬場に買った魚(サバ)を半年後に仲買の皆さんに公示して入札してもらうわけです。

山之口 魚によっては価格が決まっているのですか。

富田 ある程度は決まっています。それで高く札を入れた方に販売していくわけです。

山之口 ちなみに凍結した十八キロのサバの価格はどのくらいなのでしょう。

富田 それは、魚のエサになるものや、シメサバなどの加工品になるもので差が出ると思います。遠いところでは、奈良県の柿の葉鮓のサバはうちのですよ。エンマキの済州島のサバは全国的にも高く評価されています。

徳永 最後になりますが、協会に対する要望(期待すること)などはありませんか。

富田 私も佐賀県から赴任してきましたから、わかるのですが福岡県は皆さんよくやられて良い協会だと思っています。河合会長を中心に皆様の熱意は、周知のことだと思います。

徳永 本日はお忙しい中、御協力頂きましてありがとうございました。

