

味と品質にこだわる老舗水産加工企業が「カイゼン」と「HACCP」に挑戦！
(水産加工業ビジネス復興支援事業)

山徳平塚水産株式会社

事業概要

当社は、世界三大漁場の一つである「金華山沖」という漁場に恵まれた石巻の地で、新鮮な魚を使用した水産加工品や練り物などの製造を中心に、約90年間事業を営んできました。

東日本大震災後、工場規模を縮小し、他の地元企業と連携しながら化学調味料を使わない高品質の商品をメインに製造・販売してきましたが、原材料の高騰などの影響で思うような利益を上げられなかったため、[宮城県復興企業相談助言事業](#)を活用し、専門家に経営内容を分析してもらいました。会社独自で毎月の収支を試算・管理していましたが、経営実態とズレが生じており、専門家による製品別収益性試算の結果、多くの製品で営業赤字になっていることが判明しました。その後、月1回専門家に収支の分析や経営指導を受けることで、その数字から販売戦略を見出せるようになり、直近の決算では営業・経常・当期利益全てで黒字化を実現しました。

また、今後新たな販路の獲得や海外輸出に取組むためには、HACCPの取得が不可欠だと考えていました。そこで、[水産加工業専門家派遣事業](#)を活用し、対米向けHACCP (FDA-HACCP)の取得を目指し、導入部分の支援を受けました。HACCPチームを編成し、リーダーが中心となって作業手順・設備の見直しや書類の整備、社員への衛生教育を実施し、衛生管理体制の確立を図りました。令和元年度内の取得に向けて現在も取組みを続けています。

平成31年4月からは、トヨタ自動車東日本株式会社と当機構の支援により、効率的な生産ラインの構築とカイゼン人材の育成に取り組んでいます。1年間の活動を通じて、生産性の向上や製造原価の低減に繋がられるよう会社全体の取組みとして進めていきます。

企業の声

3年に渡り適切な支援を受けることにより、徐々に従業員の意識にも変化が現れ、会社の利益にも繋がってきています。製造日報と月次試算表の少しのズレを分析することで、一見儲かっていそうな製品でも、非効率な作業などによって多くの労務費が掛かり、利益になっていないことが分かり、生産性改善の取組みが必要であると再認識しました。

改善活動やHACCP取得に向けた活動では、専門家と現場の従業員がともに意見を出し合い改善を行うことで、支援を受ける前よりも明らかに衛生的で整理整頓された作業のしやすい工場となりました。

今年度の改善活動では、生産量の増加や安全で快適な就労環境の構築など、より大きな成果が得られるよう社内一丸となって取組んでいきたいと思っています。



本社兼工場

企業概要

代表者：代表取締役社長 平塚 隆一郎

住所：石巻市魚町2-8-9

電話：0225-22-0171

URL：<https://www.yamatoku-h.jp>

従業員：15名

業種：レトルト食品の製造・販売、
冷凍食品の製造・販売、惣菜の製造・販売、
魚肉練り製品の販売



バリエーション豊富な常温商品

[水産加工業ビジネス復興支援事業](#)は、県内水産加工業者が専門家を活用して様々な課題の解決、生産性向上、グループで行う経営研究等の取組みなどを支援する事業です。