健保組合加入事業所のご紹介その⑥

イシイの 石井食品株式会社

いま、消費者に大きく注目されている「地球にやさしく、おいしさと安全の一体化を図り、お客様の満足に全力を傾ける」企業理念

今回、ご紹介する石井食品株式会社は、チキンハンバーグ・ミートボールなどの食肉加工品や、栗きんとん・昆布巻などの正月料理のほか、冷凍食品、中華調味料などを製造しています。船橋市本町に本社を置き、東証二部に上場する食品メーカーです。工場は八千代市吉橋（八千代工場）にあり、営業所は全国一三ヵ所あります。また、関連会社として、石井食品関西㈱（京都府京丹波町）、石井食品九州㈱（佐賀県唐津市）や当健保組合にも加入しているイシイ産業㈱、㈲ダイレクトイシイ、㈱イシイトレーディングがあります。

石井健太郎社長

食の安全・安心のための石井食品の三大原則

同社は、初代社長の石井毅一氏が昭和二十年に設立され、戦前は飛行機のプロペラのモーターを製造していたそうです。戦後は、初代社長が調理師免状を取得されていたことから食品製造を手がけられました。昭和二十一年に佃煮（つくだに）の製造を開始、昭和三十六年に当時としては画期的な煮豆の真空包装を開発し、工場を八千代市に建設しました。当時は、八街から佃煮の材料として生姜（しょうが）を購入するときには、電報で注文をしたそうです。現在のＩＴ社会では想像がつきません。

食の洋風化に伴い、昭和四十五年に鶏肉を材料とする「チキンハンバーグ」（チルド）を発売、テレビコマーシャルで〝三分間温め「イシイのハンバーグ」〟のキャッチフレーズで大きく販売が伸びました。昭和四十九年に「ミートボール」（チルド）を発売、ミートボールなので形を丸くするのに大変ご苦労されたそうです。

昭和六十三年に石井健太郎氏が社長に就任されました。平成九年に「おいしさ」、「安全」、「ヘルシー」な食の開発と提供をめざして商品をリニューアルしました。平成十一年からは、①製造過程において食品添加物は使わない、②品質保証番号で製品を厳正に管理する、③厳選した素材を使う、という石井食品の三大原則（一一頁の囲み参照）をベースに、日本で最も安心・安全な食品会社になることを目標に掲げ、その一つとして、食品添加物を使わないことからコンビニエンスストア向けのトレー総菜の製造を中止したそうです。食の安全・食の安心への不安が大きいなか、この三大原則は消費者の知りたい情報に応えるためで、これはマスコミにも注目されて取材を受けています。

▲本社
◀八千代工場

また、乳・卵アレルギー対策として、正月料理のおせちのほか、二年前に乳・卵を使わないミートボール・ハンバーグを開発して乳・卵アレルギーをもつ方も安心して食べられるようになりました。また、パッケージの表示もわかりやすいと好評のようです。

石井健太郎社長は、ホームページの〝食事の話〟のなかで、「食物とは毎日食べても飽きない本物の味のもの、いま、野菜の嫌いな子供が多いのは、野菜がおいしくないからです」と書かれています。また、「野菜は肥料と太陽、炭酸ガス、水で育ちます。昔は有機肥料（堆肥（たいひ））などだけでしたが、近年は化学肥料になり、土の中で複数の菌類が活性化しないことや、ハウス栽培により太陽、温度が調整され、野菜に含まれているミネラル、ビタミン、酵素、糖などが大幅に変わってきています。味も本来のものとは違い、風味も感じられなくなりました。現在は、見栄えが重要視されています。私たちは太陽の光をしっかり浴びて、有機肥料で育ったものを手に入れて、見た目は少し悪くても風味を生かしたものを作りたいと思っています。それがおいしいものであり、また体によいものだと思っているからです」と述べられています。これはまさしく、企業理念を物語っていると思いました。

環境面においても、平成十七年、国際標準化機構が発行する環境マネジメントシステムの国際規格であるＩＳＯ　１４００１が全社で認証され、現在は食品安全マネージメントシステムの国際規格であるＩＳＯ　２２０００を外部コンサルタントなしで担当職員の努力により取得する予定です。これらは、日ごろから環境保全に幅広く取り組んでいる成果ではないでしょうか。

また、地域においては、現在、船橋、八千代両市内の小学生の工場見学を受け入れていますが、一般の方にもオープンに見学できるようにするとのことです。

ウェルネス食品を開発し、また、健診受診率はほぼ一〇〇％

さて、今年四月から特定健診・特定保健指導事業が始まりましたが、同社は、ウェルネス食品として「イシイのおいしいウェルネス」シリーズを開発し、四月から販売を開始しています。「今回のウェルネス食品は、食材の風味を生かしたおいしいものになった」と試食された植草人材開発部マネージャーはおっしゃっていました。同食品の詳細は、同社のホームページをご覧ください。

健保組合として、重要事業として実施している健診については、同社では三五歳以上の方は健保組合の人間ドック健診をほぼ一〇〇％受診しており、そのほかの方は一般健診を受診しているそうです。また、歯科健診も多数の方が受診しています。全国の営業所に社員がいる同社は、全員の健診を実施するのは大変なことです。担当者のご努力に感謝いたします。

そのほか、野球部は健保組合の軟式野球大会に毎年出場しています。春のレクリエーションの「潮干狩り」にも多くの方に参加いただき、健保組合の体育奨励事業に多大なご協力をいただいております。

また、社内報の代わりにＤＶＤ「マンスリーイシイ」を毎月作成して、部署ごとに見られるようになっているとのことです。ちなみに、二十年一月は、石井社長のビジネスのルールが変わったお話、クローズアップ（Ｉ－ｓｏｘ法について）、掲示板（基本ルールチェック）が掲載されていました。

★★★

いま、「冷凍餃子（ギョウザ）の問題」などから、あらゆる食品の安全性が重要視されています。今回取材にお伺いし、同社は一〇年以上も前から食材の大切さ、重要さを追求してきたことが理解できました。

この取材をとおし、食物に対する考えが変わりました。貴社のますますのご発展をお祈り申し上げます。

この取材は、三月十九日、八千代工場で、植草人材開発部マネージャーと、当健保組合の理事でもあります藤島氏のお二人からお話を伺いました。

お忙しいなか、長時間の取材にご協力いただきまして、ありがとうございました。

●ホームページもご覧ください
http://www.ishiifood.co.jp/

石井食品株式会社　三大原則

①製造過程において食品添加物は使わない＝素材の味を生かすために添加物を使用しないことで、原材料選びが重要なようです。②品質保証番号で製品を厳正に管理する＝製品一つひとつに「品質保証番号」をつけて、使われている原材料の履歴、製造工程の状況がわかる管理システムです。③厳選した素材を使う＝原材料の仕入れには担当者が直接現地に行って確かめた安全・安心の確認をした上質なもののみが素材に使われ、調味料などの加工原料においても原産国情報や遺伝子組み換え情報、アレルギー情報、食品添加物について調査を定期的に行っています。