



千葉畜産工業株式会社

「安全・安心」な品質保証体制づくりと
「おいしさ・適正価格」の追求、
「環境への配慮」にこだわりつつ発展する

一雨ごとに暖かくなってきました。桜は例年より早く開花する予報ですが、今年の春の社会状況はいままでになく難しい局面を迎えています。政治では、政治献金をめぐる問題や内閣支持率の低迷があり、経済では、先の見えない不況からいつ脱却できるのかなど、依然混迷が深まるばかりです。私たちは三月十一日に、船橋市日の出にある千葉畜産工業(株)に訪問いたしました。周囲は船橋の食品工場が立ち並ぶ地帯で、同社の工場は二万二〇〇坪のニチレイグループ工場の一角にあります。年度末を迎えて多忙ななか、時間を割いていただき、初めに応接室で斎藤道久社長と当健保組合の理事でもある岡本利信業務課マネージャーからお話を伺いました。お二人とも白衣の制服を着用されて、事務職の方も安全衛生に徹底しているのがわかりました。

食肉の安定した供給を目的に 昭和三十三年に県業会社として設立



斎藤道久社長

生活の変化により食肉および畜産加工品の消費量が高まりました。この状況に対応するため、国内有数の畜産県であった千葉県は、いち早く県内の養豚農家の育成に乗り出すとともに、計画的な共同出荷による安定した供給を図ることを目的に、昭和三十二年五月に、当時、消費地と生産地の中間に位置していた千葉市幕張町(現在は千葉市花見川区幕張町)に食肉処理加工工場の土地を求め、

千葉県および県内農業団体を中心とする払込資本四、〇〇〇万円の県業会社「千葉畜産工業(株)」を設立しました。昭和三十三年五月に工場が完成し、屠場運営や食肉販売、ハム・ソーセージの製造販売を始めたそうです。

皆さまのなかには、この時期の「京葉ハム」のブランド名を覚えていらっしゃる方がいらっしゃるでしょう。

昭和三十六年九月、設立目的の早期達成のためには、民間資本と経営システムの導入が必要と判断し、日本冷蔵(株)(現在はニチレイ)と丸紅飯田(株)(現在は丸紅)が資本参加し、経営の改革が行われました。昭和四十三年十月に、経営を(株)ニチレ



社屋

十三年「ヒレカツ(棒ヒレカツ)」と次々に商品を開発し、これらはロングセラー商品となりました。

平成六年に入り、工場周辺の宅地化と、養豚農家の転業や廃業により、屠場事業の継続が困難となったことから、同事業から撤退し、食肉製造加工販売が中心となりました。以前は千葉市や茂原市、木更津市に販売所がありましたが、平成十二年八月、ニチレイグループ生産体制再構築により同社は生産に特化することを決定し、平成十三年三月には営業部門

に委譲し、屠場、冷凍食品工場、冷蔵庫など数次にわたる設備の増強と販売網の拡充により経営基盤が確立したとのこと。

を廃止しました。そして、平成十四年三月に現在の船橋市日の出に新工場を移し、チキン加工、食肉加工ラインを新設し、幕張工場は閉鎖しました。その間、平成十二年三月に環境マネジメントシステムの国際規格 ISO 14001 認証を取得し、平成十六年二月に、品質マネジメントシステムの国際規格 ISO 9001 認証を取得しています。

豊かな食文化の創造をめざし 安全活動や「5S活動」を推進

次に、経営方針を伺いました。お客様さまに信頼される安全・安心な品質保証体制をつくり上げるために、丁寧な物づくりを徹底し、働きがいのある職場の小集団活動を取り入れています。また、安全活動や、5S活動(整理・整頓・清掃・清掃・しつけ)の活性化などによる人材育成のための教育訓練とコスト削減、新商品の開発や環境に配慮した生産活動にこだわり、豊かな食文化の創造をめざしています。主な商品は「からあげ」と「メンチカツ」で、からあげは四ライン、メンチカツは一ラインで製造しています。全国で販売されており、土曜日も工場を稼働するほ

ど販売は伸びています。ただし、業務用なので、一般の方は残念ながら購入はできません。

健診は春秋年二回、 受診率はほぼ一〇〇%

健康保険組合の重要事業として実施している健診については、春には全員が一般健診を受診しています。秋には、該当する方は健保組合の生活習慣病健診を受診し、そのほかの方は一般健診を受診しています。健診後は産業医に診ていただき、また、社員食堂では食に関する相談を食堂委託業者の栄養士に依頼し、社員の皆さまの健康管理に努めています。

斎藤社長に健康維持方法を伺う

▼主力商品の「メンチカツ」



と、「週末は時間とあれば一時間三〇分から二時間ウォーキングをして、天気の良い日の通勤は、船橋駅から会社まで約三〇分歩くこともあります」とお話しくださいました。

社内行事として、ボウリング大会が年一回、また、ソフトボール大会などが行われています。以前は健保組合の軟式野球大会に出場されていましたが、現在は工場の交代制などにより選手たちが集まるのが難しくなりました。親睦を深める一泊二日の社員旅行は参加者が多く、バス二台になるとのことです。

このあと、岡本マネージャーから工場見学のお誘いを受け、早速白衣に着替え、まず社員食堂に行ってみました。東京湾が前面に広がるオーシャンビューの食堂は、おいしいと評判だそうです。食堂には自動血圧計が置かれ、社員の健康管理を図っていることがわかります。

更衣室で白衣にローラー掛けして



食堂から見える風景

ほこりや髪の毛などを払い、手洗いを徹底してから製造工程を見学いたしました。工場内は安全・安心な品質を管理するためのさまざまな決まりがあり、経営方針にもある安全活動、5S活動が徹底され

ていました。

これからも「安全・安心」な品質保証体制づくりと、「おいしさ・適正価格」の追求、「環境への配慮」にこだわり、発展されていくことと思っています。

お忙しいなか、長時間にわたり取材にご協力いただきありがとうございます。貴社のますますのご発展を、お祈り申し上げます。

- *1 環境への影響を継続的に改善していくシステム
- *2 製造やサービス提供への業務プロセスの維持や改善によって、製品やサービスの質の向上を図るためのシステム