

健保組合
加入事業所の
ご紹介
その⑭

株式会社亀屋本店

「右肩上がりの大量生産、大量消費の時代を経て低成長成熟社会のいま、循環型思考の経営をめざす」

今回は、房総半島の東南に位置する鴨川市にある、「株式会社亀屋本店」をご紹介します。鴨川市は黒潮の影響により冬でも温暖な気候と、海の幸や緑豊かな里山に恵まれた千葉県を代表する観光地です。

皆さまは、南房総のお土産品といえ何を思い浮かべますか。ほとんどの方が「鯛せんべい」を思うのではないのでしょうか。同社はその鯛せんべいを製造販売する、鴨川市に本社と工場を置いている会社です。日蓮聖人生誕の地、誕生寺がある小湊鯛の浦にちなんだ銘菓が鯛せんべいです。

鯛せんべいをはじめ「鯛みそ」「あわび姿煮」「蒸しあわび」「びわゼリー」など数々の商品を製造販売しています。これらの商品は、県内九カ所の直営店や県内の観光関連施設などで千葉県のお土産品として販売されています。



末吉晃一社長

鯛せんべい、鯛みそ、あわび姿煮に加え、シングルヒット商品の投入により、循環型思考経営へと

昨年十二月三日、鴨川市の本社で末吉晃一社長からお話を伺いました。

同社は明治三十九年、初代・末吉豊吉氏が醤油・味噌営業権を取得し、製造を始められました。昭和に入り、二代目・末吉弥太郎氏が房州清澄山系の杉林に着目し、当初は製材業を兼業していました。

必要・必然・ベストの実践により免疫力を高め、「健康者表彰」に該当

上がりの大量生産、大量消費の時代でしたが、平成に入り低成長成熟社会の傾向が色濃くなるにつれ、従来型の右肩上がりを前提にした成長思考ではなく、循環型思考の経営にしていかなくは立ち行かなくなるのではと、この一、二年感じています。今後の方針としては、自然体で、頑張らない、怠けない、というこ

次に、末吉社長の健康法についてお聞きしました。健康は「体（心身）は考え方、受けとめ方が大事で、七〇%が考え方・受けとめ方、一五%が食事、一五%が健康法によるものです。三年前に著名な経営コンサルタントのセミナーに参加し、必要・必然・ベストという言葉に感銘を受けました。それは、目の前に起こることはすべて意味があつて、それを「感謝」と受けとめるか、悩みと受けとめるか、同じ現象でも受けとめ方によって違ふということ。感謝と受けとめ、それが必要・必然・ベストと実践することです。

販売方法はマニュアル型ではなく、販売員一人ひとりの個性がうまくお客様に伝わり、家族的な感じで接するように心がけているそうです。

必要・必然・ベストと実践することです。

亀屋本店
商品のいろいろ



ホームページからご購入できますので、ぜひ一度ご覧ください

●www.kameyahonten.com●

◆本社・工場以外の店舗一覧

鴨川店 館山店 里見横町店 東金店 小湊店
誕生寺店 鴨川グランドホテル内売店 スパラダイ
ス夢みさき内売店 イオンジャスコ館山店



▼鴨川店(左)と同店の看板(右) ▲店舗内



二十二年八月、「合資会社末吉商店」を設立し、法人組織にて醤油・味噌の製造や木材木工製品(家具など)の製造販売を行い、二十六年より小湊の地の利を生かしたお土産品として鯛みそ味噌に鯛のそぼろを混ぜたもの(の製造販売を始め、鯛せんべいの製造へと続いたそうです。

三十九年三月、社名(商号)を「合資会社亀屋本店」に変更し、三代目・末吉一夫氏が代表社員となり館山店、鴨川店、東金店などのお土産品の直営店を展開し、平成六年四月からは鴨川グランドホテル内の売店で受託営業も始めました。八年五月に新会社「株式会社亀屋本店」を設立、同年七月に「合資会社亀屋本店」と合併し、存続会社は「株式会社亀屋本店」とし、四代目・末吉晃一氏が社長に就任され、現在に至っています。

当初は鯛せんべい、鯛みそ、あわび姿煮や蒸しあわびが主力商品でしたが、平成六年ごろからびわゼリーなどの商品が徐々に増えて、現在は地産地消の流れを受け、落花生やさつまいもなど千葉県産

を材料としたオリジナル商品が数多く作られています。

あわびは生ものなので、従来は冷凍技術の高いオーストラリア産が一〇〇%でしたが、現在は夏場は御宿産、冬場は三陸産とその漁期に合わせた仕入れで国産原料が六割を占めるようになっていきます。従弟にあたる工場長と相談しながら新商品を毎年作り出すことを課題にしているそうです。「ホームラン商品はありますが、シングルヒット商品がいない流れの循環でつながっています」と謙遜されていました。いまは昨年五月に発売された「飲むびわゼリー」がお勧め商品のようです。

経営方針をお聞きしましたら「昭和五十七年に同社に入り、そのころは右肩

レスをかなり軽減することができるようになり、健康維持にもつながっています。私は子どものころから喘息持ちでいつも病院にかかっていましたが、高校ではサッカー、大学では同好会ながら野球、テニス、スキーと、盛んにスポーツをしていました。この二、三年は病院にかかることなく、二十一年度は健保組合の『健康者表彰』に該当し、また、二十二年は歯医者にかかっただけです」と話されました。

続けて「著書『免疫革命』で有名な新潟大学の安保徹教授によると、健康で長生きの秘訣は、薬に頼らず、免疫力を高めることで病気を予防することにある、とい

います。病気になる原因は、突き詰めると低体温と低酸素によるものである。ことから、深い呼吸と体を温めることで免疫力を高めることを心がけ、実践しています。現状の日本は科学、医療技術の進歩に反比例するかのよう

に医療費が年々増え続けていること、健康寿命と平均寿命の差が七年もあるということなどは、おおいに疑問が残ります」と話されました。

なお、末吉社長の健診結果はBMI(肥満度)だけがB評価(少し痩せ気味)で、残りはすべてA評価でした。現在の体重は、学生のころの六五kgを保っているそうです。

趣味をお尋ねすると、「読書です」と即座に答えられました。「船井幸雄先生の著書をはじめ健康に関する本など興味をひかれる本はいろいろあり、机の脇には

書店やインターネットのアマゾンで購入した本が山積みになっており、時間がとれるとそれらを読むのが至福のときです」と話されました。

社員の皆さまの健康管理をお聞きすると、受診対象者はほぼ全員当健保組合の健診を受診しているそうです。同社の健診結果は、保健師の指導対象者が一人もいない優良事業所でした。このことをお伝えすると「経営環境の厳しさは別にして、頑張らない、怠けない、感謝、笑顔を心にかけていることが、健康者が多い理由ではないでしょうか」と話されました。

そのほか福利厚生面では、社員全員が集まることはできないけれども、時折部門ごとに食事会等を行っているとのこと

です。末吉社長の健康に関するお話を伺っていますと、時間の経つのを忘れるほどでした。お忙しいなか、長時間の取材に協力いただきまして、ありがとうございました。貴社のますますのご発展をお祈り申し上げます。

【鯛せんべいのお話】房州名物鯛せんべいの起源は鎌倉時代にさかのぼり、鯛の浦に生息する、鯛が輝く日の出の水鏡に跳躍する姿にちなんだものです。最初はヒエやアワを材料にしたもので、現在のものとはだいぶ違ったものが作られていたようです。明治の末に上質の小麦粉、砂糖、卵などを使って鯛の姿を作り、白身を片側に表す生け造りの様式を取り入れていきます。鯛の跳躍を型どったまげ具合に独特の技術があるようです。