



株式会社川島屋

「安全、衛生管理、品質のチェック」にはコストを惜しまないと同時に、豊かな人材の育成や全員の知恵から生み出される多様な製品の数々

春の訪れが待ち遠しい3月14日、千葉市花見川区（たにばし）積橋町の株式会社川島屋を訪ねました。同社1階には直営ベーカリー店があり、焼きたてパンの香ばしい匂いが漂っていました。川島弘士社長と当健保組合議員を務めていただいている倉部外志廣総務部長のお二人からお話を伺いました。

株式会社川島屋は大正5年、現社長の祖父、川島岩松氏が稲毛浅間神社（現千葉市稲毛区）の隣りに和菓子店を開業したことが始まりです。稲毛浅間神社前に広がっていた当時の稲毛海岸は遠浅で、潮干狩りや海水浴のシーズンには大勢の人々が行楽に訪れていました。潮干狩りシーズンには海岸に露店が並び、海水浴シーズンには納涼台が軒を連ねました。川島屋の饅頭菓子類、清涼飲料水、ほか季節商品は、こうした露店、納涼台で販売され、年ごとに売上高を伸ばしていきました。また、稲毛浅間神社は「子宝の神」として広く信仰され、ふだんから参詣人が絶えませんでした。7月の大祭ともなると、稲毛の市街が一日中人であふれ、参詣に訪れた人々は川島屋の名物「稲毛小麦まんじゅう」を土産にしていたそうです。

大正12年9月の関東大震災後、東京からこの地に逃れてきたパン職人が同社に製パン技術をもちました。そのため、和菓子のほかパンの製造により幅広い営業活動ができるようになり、製パン製菓の老舗としての地位を築きました。その後、堅実な経営と忠実な職人の技術力で順調に発展していき、第二次世界大戦当時、統制経済下で廃業に追い込まれた同業者が多いなか、稲毛に新設された陸軍防衛学校の給食担当を任されていたそうです。その経験から「景気の影響を受けない『主食屋』で営業しよう」という先代川島屋社長の考えのもと、今日まで堅調に操業し確実に実績を伸ばしてきました。



川島弘士社長

パン・米飯・乳品の3部門に商品開発室を加えて顧客のニーズをとらえ、幅広く事業を展開

昭和28年に法人組織に移行して株式会社川島屋を設立し、小売店「カワシマパン」の名前で製パンの卸を開始して以来、学校給食の指定業者として給食用パンの製造など事業を拡大されました。昭和48年、卸販売から直営店販売に転換し、オープン・フレッシュ・ベーカリー「マロンド」1号店を千葉市幸町にオープン

しました。現在はパン事業部・米飯事業部・乳品事業部・商品開発室の組織からなっています。

パン事業部は、学校給食用のパンの製造の二方、オープン・フレッシュ・ベーカリー「マロンド」の店舗を千葉県内や東京都内に拡大しました。そして、平成17年からは、こだわりの本格焼きたてパンが食べられる石窯パン工房「ル・マタン」を開店し、パンと一緒にコーヒーを無料で提供するなどお客さまのニーズに応え

見越して始められたとのことでした。

平成4年からは、最新炊飯システムをツライン導入し、ツラインを学校給食用に、もうツラインを大手スーパーや地元スーパー、商業施設など流通業界専用に加工し、米飯を販売しています。平成22年からは、一部に無人化による自動炊飯器を導入し、24時間稼働しています。

乳品事業部は、牛乳やヨーグルト製品の卸販売と、千葉市を中心に宅配サービスの展開をしています。商品開発室では、既存の製品の改良、新製品の開発やスーパーなどの共同開発のために、毎週会議を開き、検討を重ねています。

関連会社としては、株式会社明治パニーラーが当健保組合に加入しています。

社員全員で知恵を出し合いコミュニケーションをとることで生まれる、製品の開発

川島社長に経営理念をお聞きしたら、「安全、衛生管理、品質のチェック」を挙げられました。材料のトレーサビリティ（製品に使用している原料の安全を徹底するために産地まで知ることができ）はもとより、衛生管理は徹底します。そのことにより、平成21年には厚生労働大臣より「食品衛生優良施設賞」を受賞しています。

「そのために使われるコストは大きなものですが、食品を製造するメーカーとしてコストを惜しまない」と話されました。

それと「豊かな人材の育成に努めること」。川島社長は、「リテイルベーカリーは技術者がいないとできない仕事」の観点から、豊かな人材育成をするため、ジャパネット・マイスター協会が主催する3段階のマイスター検定制度の取得を奨励しています。基礎的なC級に始まり、技術と知識に加え、経営・管理の要素が含まれる非常に難解なA級までの取得をめざしているとのこと。

また、今年から毎月新製品を発表し販売をしています。若い人を中心とした製品開発委員会で検討、試作した製品を、事務を含めた多くの社員で細部にわたり厳しく評価し、試売でデータ収集を行ってうえで販売を開始しています。川島社長は「製品開発委員会では、われわれより若い人の意見が入るとヒット率が全然違いますね」と話してくれました。新製品を毎月発表するのは大変なことだと思いますが、人材育成に取り組んできたひとつの結果だと思っています。

昨年の原発事故による放射能漏れの対策では、現在、自主検査、公的検査を実施し、証明書を提供するなど食品メーカーに求められている万全の安全を期しています。

健診やノロウイルス対策など衛生管理も充実

川島社長の健康管理についてお聞きしたら、「散歩です。毎日40分、休日は1

時間30分ぐらい季節を五感で感じながら楽しく歩いています」。そして、食事は野菜、魚を中心に食されているそうです。

米飯事業部は、昭和51年の政府の稲作政策により、千葉県である千葉ならではの学校給食での米飯が試験的に導入され、参加しました。開始当時はパン用の窯で炊飯していました。日本で自給自足できるのは主食の米だけなので、将来を



▲オープン・フレッシュ・ベーカリー「マロンド」
積橋町の事務所およびセントラル工場



▲石窯パン工房「ル・マタン」
稲毛小中台店

▲パンを真剣に焼く職人の方



店内に並ぶパン▶

女性に人気の
おいしいパン▼



●ベーカリーショップ「マロンド」
<http://www.marond.com/>

●石窯パン工房「ル・マタン」
<http://www.lematin.jp/>

そのほか、職場の安全衛生委員会を毎月1回開催し、労働安全、食品安全を含めた健康管理を図っています。また、産業医による職場の巡視、労働時間、通勤災害を含めた労働災害の防止にも努めています。

☆ ☆ ☆
今後は労働環境の整備として、休暇の取得と労働時間の短縮が課題であるとともに、女性の細やかな感性や若い世代の意見を取り入れ、新しい商品のルート開拓をめざしたいとおっしゃいました。

川島社長、倉部部長にはお忙しいなか、予定時間をオーバーする取材にご協力いただきまして誠に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。