



健保組合
加入事業所の
ご紹介
その21

株式会社さわや

近江商人の家訓である「売り手よし、買い手よし、世間よし」の「三方よし」の考えに基づく「美味しい和菓子で笑顔と幸せを創ります」が当社の経営理念です

今回、ご紹介する株式会社さわやは、房総半島の中西部、東京湾岸に面している木更津市に所在する老舗の和菓子店です。

木更津という地名の由来は諸説ありますが、倭建命伝承の一説・東国征伐の際、嵐を静めようと海に身を投じた妻の弟橘姫を思つて歌つた「君さらず袖しが浦に立つ波の その面影を見るぞ悲しき」の「君さらず」が転じて木更津となったというのが通説となっています。

昔は水運が運送の主流であり、海に面した地形から江戸時代には安房・上総―江戸間の海上輸送を取り扱う流通拠点として発展しました。運送には喫水が浅い、海川両用の五大力船が用いられ、通称「木更津船」と呼ばれていました。

☆ ☆ ☆

猛暑だった昨年の夏は、11月になつてもなかなか気温が下がらず、やっと平年並みの涼しさになつた11月14日に同社を訪問し、大澤広久社長、大澤藤満会長とお話を伺いました。



大澤広久社長(左)と大澤藤満会長

和菓子屋が頑張れば
日本の農地保全につながる、
地元活性化にもつながる

同社は近江の日野商人澤屋の流れを受け継ぎ、木更津で雑穀問屋を営んでいました。明治時代、その雑穀の知識を生かし、いまの東京神田で甘味何処「梅月堂」を開業され、これが現在の和菓子店「さわや」の始まりとなります。

その後、もらい火により店が焼失してしまい、終戦とともに木更津に帰郷し、先代が昭和27年沢屋製菓製パンを再興、昭和



▲本社社屋

業産を使用しています。大量生産用のあんこは中国から輸入しており、スーパの売価や個数も決まっているため、円安になると影響は大きいとのことでした。

社長に会社の経営理念についてお伺いしたところ、「美味しい和菓子で笑顔と幸せを創ります」。これは近江商人の家訓である「売り手よし、買い手よし、世間よし」の「三方よし」の考え―売り手の都合だけでなく商いをするのではなく、買い手が心の底から満足し、さらに商いを通じて地域社会の発展に貢献していけば、笑顔と幸せが生まれる、に基づいています。人と人との関わりの中で、和菓子は文化的なものや行事的なものに結びついており、もともとは農耕民族であるわが国の農作業の行事とも関係が深いので、そういうものを大切にしていきたいと話されました。

また、大量生産では技術が育たないので、手作りの店として「梅月庭」を22年前に開店し、現在では木更津市のほか市原市、君

えているそうです。

「誇れるものは人材」、
同社の理念に共感する
地元の高校生を採用

社長は大学卒業後、静岡の名店「たこまん」で3年間研修した後、「さわや」に入社し、社長になるまでは職人として働いていました。奥様とは修業時代に知り合われたそうです。社長となり経営者となったいま、いちばん大切にしていることは「素直、プラス思考、勉強」です。「情報を集め、他社を観察し、本をたくさん読んで知識を蓄え、この先10年、20年後を考えていくことです」とおっしゃいました。

また、「人材が財産」とのお考えから、

新入社員は入社後、会長が理事を務められている千葉県の職業訓練校で1年間、和菓子だけでなく、パンや洋菓子も勉強をします。職業訓練校は、会長をはじめ開業している職人が講師を引き受けており、「千葉県は優秀な職人が多く、とても恵まれた環境」とおっしゃいます。そして、社員教育には力を入れており、勉強会や幹部養成を行っています。「誇れるものは人材」とも話されました。

社長の代になってからホームページを立ち上げ、会社の経営理念や社長のお考えを発信しており、それが人材募集にも大きく役立っています。地元から理念に共感する新卒の高校生を採用しているせいか、辞める人はほとんどいないとのこと。今後は他県の大学卒業生の採用も考えています。

朝は慌ただしいので、昼食後みんなで社歌を歌ってから毎日「昼礼」をします。また、日帰りでの工場見学も兼ねた社員旅行や、有志たちの企画で仕事が終わってから年4回ほどは会社の厨房を使って従業員たちが手作り料理を食べる、「お楽しみ会」を開催しているなど、みんなで親睦を深めています。

さらに、「さわや銀行券」を発行し、コンテンツでいい成績を取った人たちが取得することができ、社内で製品を購入する場合に使用できます。たとえば、皮が破れたなどの市場に出せない製品をバック詰めにして社内販売したときなどの購入に使え、その銀行券をみんなで積み立てて「お楽しみ会」や「誕生日会」に用立てていま

す。笑顔と幸せを創る和菓子作りには、まず「従業員の方々の笑顔から」との思いが伝わってきました。

歯科健診や人間ドックなどを活用したり、仕事で体を使うことなどで健康管理

健康管理について伺ったところ、当健保組合の歯科健診や人間ドック、インフルエンザ予防接種を活用されていました。当健保組合としても健康管理の一助となっていることはうれしいことでした。

和菓子作りは体を使う仕事で、また衛生管理が徹底されていることと、冷房はあっても暖房がない職場ですが、湿度が保たれているせいか、かぜを引く方もあまりいないとのことでした。社長も特別なことは何もしていないそうですが、仕事で工場内を歩くだけで相当な歩数になるそうで、仕事で体を使い、それが健康にもつながっているようだとお話をしました。

会長の健康の秘訣は「冒険」とのことです。いろいろな土地を一人で旅しながら見識を深め、人種を問わず交流を深め、そしてその経験を、ときには地元の機関誌などに投稿するなど、とても人生を楽しんでおられるように思われました。

お忙しい中、社長、会長には長時間の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。これからも人々が笑顔になる、心と和菓子を作り続けていかれることを思います。貴社のますますのご発展をお祈り申し上げます。

(株)さわや 製品のいろいろ



(株)さわやの詳細は、
インターネットをご覧ください。

<http://www.missioncompany.jp/mc/company/9/company/index.html>