



健保組合
加入事業所の
ご紹介
その25

青柳食品株式会社

「いわしの銚子煮」でおなじみの同社は、お客さまの声を聞いて作る「マーケットイン」に重点を置き、さまざまな製品を開発し事業を拡大

今回ご紹介する加入事業所は、香取市に本社を置く「いわしの銚子煮」で知られる青柳食品株式会社です。去る3月2日、本社工場を訪問して徳永伸一郎社長と高取亮取締役総務部長にお話を伺いました。

香取市（旧佐原市）は国道51号沿線の「水郷」と呼ばれる利根川付近の都市のひとつで、香取神宮の門前町として有名です。利根川沿いには、江戸時代に徳川家康の命を受けて行われた工事が発端となったといわれる利根川本流を東に付け替える河川工事（利根川東遷事業）により水上交通網が確立されました。当時の佐原周辺はこの水路により、この地域の物資の集散地となり、米・穀物・薪炭・酒・醤油等を江戸に運び、帰りに呉服や日用品を仕入れて佐原周辺で販売したり、また東北地方の物資輸送の中継地として栄えました。

同社は昭和38年6月に青柳商店として設立し、40年7月、多古町に漬物・佃煮工場を、43年10月、佐原市に惣菜・佃煮工場を建設しました。48年6月に青柳商店を改組し、現在の「青柳食品株式会社」を設立しました。その後「いわしの銚子煮」がヒットし、平成元年5月に佐原工場を現在の地に新築移転しました。



徳永伸一郎社長(右)と
高取亮取締役総務部長

「佃煮」は家康の急場を救った 漁民たちが佃島で作り、 全国に広めた

佃煮は東京が発祥といわれています。いまから430年余り前の本能寺の変のときに、わずかな手勢とともに堺にいた徳川家康は、信長の盟友であったため明智光秀の標的となりました。岡崎城へ決死の脱出をした際に、神崎川（現在の大阪市住吉区）で近くの佃村の漁民たちが漁船と備蓄用の小魚煮を道中食にと用

意してくれたことで助けられたことがあり、そのときのことを忘れずにいた家康は、江戸に到来の際、佃村の漁民たちをこの地呼び寄せ、特別の漁業権を与えました。その漁民たちが移住したことからその地が佃島となり、漁民たちが江戸幕府に献上して残った雑魚などを塩や醤油で煮込み、保存食としていたものを「佃煮」と名づけて江戸市中で売りに出されるようになり、全国へと広まったとのことです。

製品の開発は、作り手がいいと思うも

して、DHA・EPAを多く含む食材の青魚に、さらに減塩、カロリーを制限したヘルシーな煮魚作りも製造可能となりました。

さまざまな製品を開発し、 水産庁長官賞など数々の受賞

同社はこうした企業努力により、さまざまな製品を開発し数々の賞を受賞されています。まず、全国水産加工たべもの展において「いわし銚子煮」が昭和63年3月大阪府知事賞、平成6年3月には水産庁長官賞を受賞しています。その後、

「さんまソフト煮」が7年3月大阪府知事賞・技術賞、「生炊きモロコ煮」が9年3月水産庁長官賞、「えびくるみ」が14年3月大阪府知事賞、「いわし梅煮」が15年3月大阪府知事賞、「あじ銚子煮」が19年2月大阪府知事賞、「真いわし生姜煮」が24年3月水産庁長官賞を受賞しました。さらに、「若さぎ筏焼」「いなか甘露煮」「しじみ佃煮」「鉄砲漬（瓜）」が21年4月全国観光土産品連盟より推奨品として認定され、「さんまピリ辛煮」が23年5月のi T Q i（国際味覚審査機構）において2つ星を受賞しています。

同社の販路は主に大阪、神戸、京都の

市場です。関西では鯛の佃煮を恵方巻きの芯に使われるほど佃煮の需要があり、「大阪の佃」「愛知の豊橋」「東京の月島」は「3大佃煮ゾーン」といわれているそうです。今後は、釜で長時間かけて煮ながら製造する佃煮の特性を生かし、介護食方面にも販路を拡大して、流動食ではなく固形のもので軟らかく食べられるもの、骨まで食べられるものを提供していきたいとのこと。原材料のカタクチイワシは、冬場の脂の乗った12、1月に房総沖で二艘船巻網漁法で漁獲され、良質で鮮度のよいまま競りのあと、すぐに冷凍したものを年間を通じて使用しています。一尾二

青柳食品(株) 製品のいろいろ



いわし銚子煮



つくだに唐辛子（瓶詰め）



しじみ佃煮



小海老佃煮



さんまソフト煮



さんま銚子煮



瓜の鉄砲漬



オイルサーディン

☆青柳食品(株)のホームページより、製品の入手先等最新情報をチェックしてください

<http://www.aoyagi-food.co.jp/>



▶本社工場

のを作る「プロダクトアウト」より、お客さまの声を聞いて作る「マーケットイン」に重点を置くようにしています。現在は少子高齢化、核家族化、単身世帯の増加に伴い「個食化」が進み、準備や片付けに手間のかかる「内食」より出来上がった製品を求める「中食」の需要が増えてきています。その「中食」に対応するため、それまで業務用として販売してきた佃煮をドイツ製の「真空深絞型包装機」を設置導入し、煮汁の粘度が少なくてもしっかりとした個別真空包装ができるようにしました。その後のレトルト殺菌工程を行うことにより、保存料無添加でも常温で90日程度保存が可能となり、消費者の需要が多い健康にいい食べ物と

尾、頭と内臓を手作業で除去し、焼き工程を経て骨まで軟らかく丁寧に炊き上げ、味付けは千葉県内の醤油で味付けした銚子煮をベースに9種類あります。最近では、スペイン産のオリブオイルを使用したオイルサーディンが人気です。

社長みずから社員有志と マラソン大会への参加や、 禁煙など健康管理に努める

健康管理について伺ったところ、徳永社長は社員の有志を募って香取小江戸マラソン大会に参加されており、4年連続出場だそうです。5年前にたばこをやめ、日々の健康管理に努めての参加とのこと。これからも続けていくとのこと。また、ほとんどの社員の方に当健保組合の人間ドック、検診車での生活習慣病健診、インフルエンザ予防接種もご利用いただいています。当健保組合保健事業の「健康ウォーキング」は車通勤がほとんどのため、参加者は少数でしたが、来年度はこの事業があることを社員に話し、参加を促してみたいとのことでした。

今後当健保組合の保健事業をご活用いただき、加入員の皆さまの健康管理にお役立ていただきたいと思います。

徳永社長、高取取締役総務部長にはお忙しい中、長時間の取材にご協力いただきました。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。