

広島の力

シリーズ[®]
タカノブ食品
株式会社



カキフライをはじめ業務用冷凍食品を製造。
多様なニーズを敏感にキャッチして、
さらなる飛躍を図る府中市の企業に迫ります。

清浄海域を中心とした安全・安心のカキを使用。急速凍結してサイズ選別されたのち冷凍保管庫でマイナス18℃以下に保たれる



スタッフたちの手際のよさに目を見張る

生パン粉なので食感がサクサクで口どけがよい

最新のX線装置によるチェック

スチールベルト式フリーザーに直接カキをのせる

グレーズを取り除いたカキ

グレーズを取り除いたカキ

機械で自動的に小麦粉を付ける

機械で自動的に小麦粉を付ける

いよいよ完成間近のカキフライ

カキの表面には氷の膜(グレーズ)が張られ、鮮度とうま味が閉じ込められる

バッターミックス粉を使用

バッターミックス粉を使用

広島県はカキの生産量日本一を誇ります。その後、むき身の年間生産量の10%に当たる約20000トンものカキをグループ全体で取り扱うのが、府中市に本社を置くタカノブ食品。業務用の水産冷凍食品の製造・販売を手がけている会社です。

カキの基幹工場である三原工場を訪ねました。ここで造られているのはカキフライや粒カキ(冷凍カキ)。

営業部長の寺岡隆志さんが商品化への流れを丁寧に説明してくれます。「当社で直接のせて凍結させるスチールベルト式フリーザーが6基あり、わずか10分で芯温をマイナス15℃に急速凍結。鮮度とうま味をギュッと閉じ込めるわけです」。

冷凍されたカキは6~9月にサイズ選別され、10月から本格的な商品生産が始まります。その様子を見せてもらおうと、工場長の坂口昌充さんの案内で工場内へ。もちろん入室時には手指洗浄、エアーキャシャワーなどの衛生管理が厳重に行われます。



徹底した安全管理のもとで商品が造られます

「何よりも徹底しているのは安全面への配慮です。カキ殻など異物の混入を防ぐためのX線検査も計3回行いますが、4年ほど前に最新式の装置を導入して以来、かなり精度の高い排除が可能になりました。それでも人手によるチェックを怠らない、ことんこだわったものを商品としてお届けしているんですよ」。

目の前をたくさんのかきフライが流れています。スタッフの皆さんの連係プレーによるトレイ詰めや、目視で形状や衣の付き方などをチェックしていく様子も、まさにプロの仕事。繁忙期は1日約28万粒ものカキフライが製造されます。

ストックヤードも見学しました。選別されたカキは重量によって12段階に分けられ、さらに収穫された海域がどこかも分かるようにして、冷凍庫で保管されています。出来上がった商品は密閉型の入出庫口装置により、外気に触れさせることなくトラックに積み込んで出荷。このようにすべてにおいてこだわりが貫かれ、食の安全・安心やおいしさが守られていることに、強い感銘を受けました。



「何よりも徹底

挑戦し続ける 備後地方の100年企業



府中本社には本社工場を併設している

三原工場を後にし、府中本社に足を運びました。そもそもの始まりは、この町で産声を上げた小さな鮮魚店。それなんと100年以上も前のことでした。現社長の岡崎浩二さんは3代目にあたります。

「祖父の二郎が明治末に創業し、父の勝次が2代目を継ぎました。1970(昭和45年)に冷凍食品の製造・販売を目的として会社を設立。昭和40年代は遠洋漁業により冷凍魚がどんどん入ってきた時代です。当社でもクジラやメルルーサの加工・販売に取り組んでいましたが、そのうち遠洋漁業や捕鯨も撤退や減産が続きました。そこで目を向けるようになったのが、地元広島特産のカキでした」。

昭和50年代半ばごろから、時代の要請に合わせて冷凍食品の需要も急増。そこで業務用に特化したカキフライにこだわると、同社では1987(昭和62年)、三原に専用工場を設立するなどして競争力を高めてきました。そんな折、大きな苦難に襲われます。1992(平成4年)、貝毒被害により億単位の損失が出てしまったのです。そこで対策に向けた県と組合が協議会を立ち上げ、7つの海域に分けて検査や管理を行う仕組みがスタート。以来、安全性はより一層向上し、カキフライの人気も伸びてきました。

「市場で存在感を放つには、独自性を打ち

- 安全なものを創り続ける事
- おいしいものを創り続ける事
- お客様が望むものを創り続ける事
- コストの低減にチャレンジし続ける事
- 地球環境に配慮し続ける事

これらの文言に共通しているのは、「じ続ける」との重要性です。

「今、サステイナブル(持続可能)な社会づくりが注目を集めていますね。カキは養殖のサイクルにも無駄のない、広島の大きな財産です。それを活用して、より時代にマッチしたものいろいろなお客様に提案していることをやめません」。

すでにカキフライだけで100アイテム超。「根っからの魚屋」と自らを称する岡崎さんとタカノブ食品は、これからも挑戦し続けることをやめません。

