広島の力

シリーズ⑫
有限会社ニシオカ

スーパー、コンビニ、病院、老人福祉施設、学食…
多くの場所で使われているニシオカのカット野菜。
幅広く支持される、その理由に迫ります。

注文のサイズに野菜をカットして鮮度を保ったまま取引先へ。常に口にする人のことを考えた仕事が高い信用を得ている

「家族に食べさせたい」と思えるものをつくる

住宅や田畑に囲まれた、広島市安佐南区の閑静な一画。ここに本社を置き、東広島市にも事業所を持つニシオカは、青果物の加工と販売を手がける会社です。皆さんもここでカットされた野菜を口にしたことがあるかもしれません。

社長の西岡孝さんに、ものづくりへのこだわりやビジネスに対する考え方を伺いました。

「父が1976(昭和51)年に創業し、カットしたゴボウの水入りをヒットさせました。1981(昭和56)年に私が継いだ後、スーパー向けのカット野菜を出したのですが、これが売れなくて…。25年ほど前に発想の転換で、業務用野菜にシフトしたんです」。

大手コンビニチェーンと提携し、国内でも先駆けとなる真空冷却機を導入することで鮮度とおいしさを保った加工を可能にします。以来販路を広げ、多くの取引先から「選ばれる」企業へと成長していきました。

「大事なのは執着を捨てることです。動いてみれば必ず結果は出る。でもみんな思うだけで、なかなかやらないんですね。変化を好み、挑戦しなければなりませんよ。また、選ばれるためには看板で商売をするのではなく、よいものをつくること。それに尽きると思います」。

安佐南区の本社と東広島事業所が連携して生産

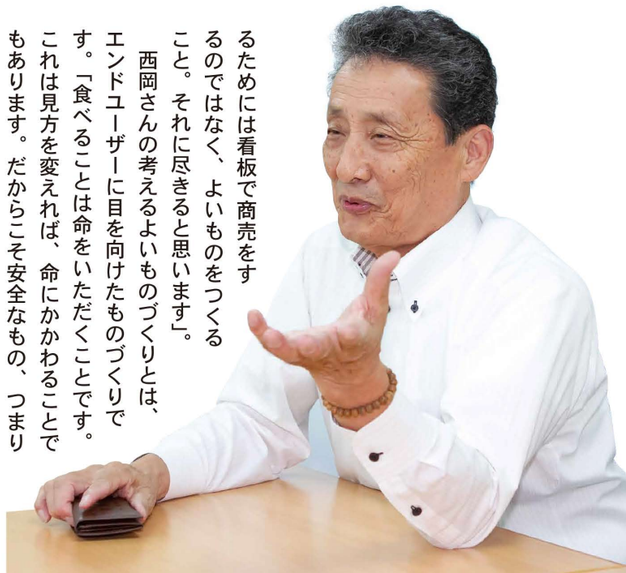
密度の高いものも中心まで確実に冷やす真空冷却機

西岡さんの考えるよいものづくりとは、エンドユーザーに目を向けたものづくりです。「食べることは命をいただくことです。これは見方を変えれば、命にかかわることでもあります。だからこそ安全なもの、つまり持ち帰って家族に食べさせたいなと思えるものをつくらなければならない。それがビジネスの継続につながるんです」。

オーガニック認証の取得、県内外に広がる契約農家との良好な関係づくり、衛生管理やフードディフェンス(食品防御)への注力など、こだわりは枚挙にいとまがありません。こうした企業姿勢と相容れない場合は、厳しい目で見極めて取引をやめることもあるそうです。「選ばれるだけでなく、選ぶ企業でもありたいと思っています」と、西岡さんは力強い口調で話しました。

また、人と環境にやさしいバイオエコシステムも採用。野菜くずを特殊肥料として再生するリサイクルにも熱心に取り組んでいます。

広島県をはじめ全国に広がる契約農家



「企業は生き物。時代に合った生き方をしなければなりません」と社長の西岡孝さん

初心を忘れることなく、時代に合わせたやり方で

ニシオカのカット野菜はすべて受注生産です。清潔に保たれた工場内では、従業員の皆さんが出荷に合わせて手際よく働いています。洗浄、カット、殺菌などは機械で行われますが、下処理や計量は手作業。キャベツだけでも1日約3トンをカットしており、そのほかキュウリ、タマネギ、ニンジン、ピーマンなど多種多様な野菜を扱っています。発送先も実にさまざまで、宛名を見ると学食や病院が目につきました。子どもたちや病気の人、お年寄りなどにも安心して提供できるものであることが分かります。

そのことをさらに証明する部屋に、西岡さんが案内してくれました。一般生菌数を調べる品質管理室です。経験豊富なスタッフの方が、その手順を詳しく説明してくれます。カット野菜を10グラムほど食塩水と混ぜてペースト状にし、希釈してシャーレに移します。これに培地(培養するための液体)を流し込み、36℃の状態で24時間または48時間置きます。培養後、菌の数をカウントして基準値の範囲内かどうかを調べるのです。

ほかにも同室では、糖度、カロリー、硝酸(しょうさん)態窒素、放射能(セシウム)に関するデータも取っており、レベルの高い品質管理を行っています。「ここはまさに当社の心臓部ですよ」と、西岡さんは誇らしそうに言います。

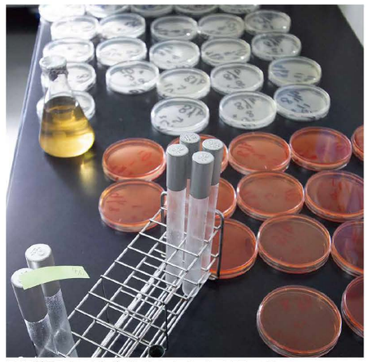
このように食の安全や衛生を徹底している西岡さんは、手洗いマイスター(日本食品衛生協会)の称号も持っています。市内各所の児童館で、子どもたちに手洗い指導をする活動も行っています。

「子どもたちやその親御さんに、手洗いの大切さを知ってほしいと思っています。また、これは自分自身に言い聞かせていることでもあります。ルールを作るのが経営者なら、破るのも経営者です。『ちゃんとする』という初心を忘れてはいけない。『これぐらいいいだろう』と手洗いを疎かにしないようにしています」。

西岡さんはまた、企業は生き物だから時代に合ったやり方をする必要があるとも考えています。野菜のトレーサビリティ(生産履歴を追跡できること)はもちろん、社内のものづくりにおいてもIT技術を活用して「見える化」を実践するなど、現代社会が求める透明性を取り入れています。

「これからも魅力ある、継ぎたくなるような会社づくりを進めていきたいですね。情報収集して先を読み、執着を捨てて動く。例え失敗しても、そこから得ることはたくさんあります。それでこそ企業は成長していきます」。終始一貫したぶれない信念に、深い感銘を受けました。

●お問い合わせ——広島市安佐南区東野3-5-3
☎082-877-1035



品質管理室で安全性やおいしさを調べる

計量室では注文の分量を袋に詰めていく

出荷前の袋に入った状態で異物を検査する金属検出器

取引先ごとにかごや段ボールに詰める

工場内では徹底した衛生管理のもとで作業が行われている

しめじなどのキノコ類も扱う

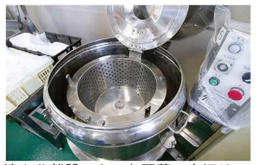
真空包装機で真空パックもできる

一つひとつ手作業で下処理

下処理が終わった野菜が山積み

目視による虫やごみなどの除去

異物除去機で再度野菜に付着した異物を除去し、洗浄・殺菌する



遠心分離器でカット野菜の水切り