

伊豆一番のわさびを使って商品を開発

カメヤ食品株式会社

所在地 駿東郡清水町新宿 815-2
 代表者名 亀谷 健
 創業 昭和22年3月
 資本金 48,900千円
 従業員数 40人
 主要製品 わさび漬、おろしわさび、わさび加工食品、
 漬物、佃煮、ふりかけ、茶漬
 電話 055-988-5555
 F A X 055-988-5155
 U R L <http://www.kameya-food.co.jp/>



伊豆一番のわさびを使用

我が国のわさび栽培は、今から約400年前、静岡市の有東木地区において、村人が溪流の自生わさびを採集し、栽培したのが発祥といわれている。以来、わさびは本県の代表的な産物にまで定着し、産出額は常に日本一をキープしている。

カメヤ食品(株)は、日本が世界に誇る香辛料であるわさびを使った製品の総合メーカーである。わさびの魅力を日本中、世界中の人々に伝えるため、わさび漬、ふりかけ、ドレッシング、マヨネーズなど、豊富なバリエーションでわさび製品を取り揃えている。



《工場での作業の様子》

使用するわさびについては、「伊豆一番のものを使用している」と亀谷社長が自信を持って語るように、高い拘りを持ち、また、漬物に使うふき、人参、シソ、大根、生姜などの食材についても全て地元の契約農家で栽培した国産品のみを使用している。さらに、同社の食材に対する拘りはとどまることを知らず、現在、自ら農業分野に参入すべく農業法人の取得を目指している。同社が、わさびを始めとする原料栽培から製品化、販売まで一貫して手がける日も近いだろう。



《わさび塩》

「魅力ある日本のおみやげ
コンテスト2010」金賞受賞



《おろし本わさび》

本わさび1本をまるごと
おろしたおろしわさび

ドライブイン・御殿場カメラ

平成17年4月、「ドライブイン・御殿場カメラ」を拡張して移転した。御殿場インターチェンジから500mという絶好のロケーションに位置し、観光バスなどが立ち寄って食事を摂ることができる。また、ここでは、同社のわさび製品が並ぶ「お土産物コーナー」も併設されており、お土産品の観光客への販売もドライブインの重要な目的の一つである。富士山静岡空港の開港による効果もあって海外からの観光客が増加し、売り上げは好調とのことである。

これまでに、同社は、昭和30年頃の観光バスの増加、昭和44年の新幹線三島駅開通による観光客の増加といった、時代の潮流にうまく対応することで土産物である自社製品の販売網を着実に開拓してきた。今回の空港開港という3回目の時代の波も的確に捉えているようである。



《ドライブイン・御殿場カメラ》

社員が生きがいを感じる会社を目指して

同社の取組を2つ紹介する。まずは「わさびスプレー」である。同社では、経済産業省の「地域産業資源活用事業計画」の認定を受け、除菌・抗菌効果を持つわさびの辛味成分の抽出技術の開発に取り組んでいる。天然素材であることから安心・安全が確保されているため、厨房での消毒剤や農薬の代替品としての利用が期待されている。もう一つは、カナダでのわさび栽培である。和食ブームの米国を中心とした北米市場を見据え、カナダの農園を借り上げてわさび栽培の実験を繰り返している。

このように、同社では新事業に積極的に取り組み、魅力ある会社づくりに力を入れている。亀谷社長は、「マイナス成長が続く中、会社にとって人材が一番大事、社員が生きがいを感じられる会社になりたい」と語ってくれたが、その思いが新事業展開の原動力となっているようだ。

また、社員同士が阿吽の呼吸で仕事ができる会社が一番強いという理念から、同社には、ほとんどマニュアルがない。同社長は、「漁師が船でマニュアルを見ていたら仕事にならないでしょ」と笑顔で語ってくれた。社員が生きがいを感じることができ、お互いに心が通じ合う会社であれば、どんな困難にも一丸となって立ち向かい、更なる成長を遂げていくであろう。



《亀谷社長》

(文責：新産業集積課)