



CLOSE UP VOICE

ヤマサちくわ 株式会社
代表取締役 佐藤元英 さん

創業192年 ヤマサちくわ 株式会社

老舗企業に学ぶ 伝統継承と変革

日本の練り物業界をリードし、豊橋市に本社を構える老舗食品メーカー・ヤマサちくわ株式会社。創業200年を間近に控え、昔ながらの技術と想いを受け継ぎつつも、新たなことに挑戦し続けている。今回は佐藤社長に伝統継承をはじめ、どのような将来のビジョンを見据えているかを伺いました。

継承される技術と心により
変わらぬ美味さを追求

——創業の歩みを教えてください。
佐藤▼文政10年（1827年）に創業して以来、約190年余り、豊橋を中心にちくわなどの練り物を製造・販売してきました。

吉田宿（豊橋）で魚問屋を営んでいた初代・佐藤善作が四国の金比羅様に代参した際、目に留まったのがその地の名物として門前で売られ

でも長く保たせるために塩を使用したそうです。大変な人気となり、豊橋のちくわ発展の源となりました。

ちくわの歴史からすると、ちくわの両端が白というイメージを作ったのはヤマサちくわです。明治に入ってからインフラが発達し、東北のちくわも長野に届くようになってきました。豊橋のちくわが一目で見分けられるようにしてほしいと、お客様からの要望があり、両端を焼かずに白く残したちくわを作ったのですが、大手メーカーも同じように作り始めたので、結果的にちくわの両端は白というイメージが全国的に広まってきました。

——ちくわ作りのこだわりを教えてください。

佐藤▼練り製品の味を決める上で重要なのは原料である「魚」です。今も昔と変わらぬ原料にこだわり、グチ、エソ、ハモを使用し、工場ですばいすり身に加工しています。これがヤマサちくわならではの美味しさを作り出す秘訣です。現在、練り製品の多くは原料に冷凍したスケトウダラのすり身を使用しているようですが、これでは味が落ちます。ヤマサちくわは、本当に美味しい味を作り出すための手間や時間は惜しみません。本物の味は新鮮な素材の獲得と確かな工程、つまり原料へのこだわり

ていた「ちくわ」でした。目新しく、食べてみると味もよく、海産物に恵まれた豊橋地方では原料となる魚には事欠かないと、さっそく製造にとりかかったのがヤマサちくわのはじまりです。

ちくわの販路は、当時塩を運んでいたルートである「塩の道」を使い、魚類が不足している信州にも広げられました。そこで生まれたのが「塩漬けちくわ」です。徒歩か馬で物を運んでいた時代ですので、ちくわを一日

から生まれるものなのです。

また、ヤマサちくわでは石臼に勝るものはなく、さらに時代が進歩しても人間にしかできないことがあると考えています。石臼での工程中でもすり身に触れて、出来具合や加減を見るのですが、魚は獲れる地域によっても時期によっても味は違いますが、毎回同じ味加減というわけにはいきません。素材そのものの旨みを引き出し、変わらぬ美味しさを保つことの出来るヤマサちくわの職人の厳しい目と舌がここに光るのです。

——経営の中で特に注意している点は何ですか？

佐藤▼現場主義です。ヤマサちくわは、毎朝社員がスーパーの売り場へ行つて商品を並べる消化仕入れを取っています。個人や店舗が抱える課題は色々あるかと思いますが、現場でお客様の顔を見て考えないと、商品にしても、売り方にしても、店づくりにしても絶対ズレが生じてきます。机に座って考えても、誰かから聞いたからといって本当の解決へはたどり着けません。

——日本の練り物業界が抱える課題は何ですか？

佐藤▼材料費の高騰とその確保ですね。説明しなければならぬのが、日本では国産が全て優れていると考

INTERVIEW



ヤマサちくわ 株式会社
豊橋下地町橋口30-1
0532-52-7139

えている方もいらっしゃるかもしれませんが、世界にも美味しい魚はたくさんあります。ヤマサちくわも一部で使用していますが、お客様へ美味しくて安全なものを届けるため、漁業会社や輸送過程、品質検査等で厳しい基準ルールを設け、高品質の原材料を調達しています。

話を戻しますと、世界では「かにかまぼこ」が人気で豊橋市とも繋がりのあるリトアニアをはじめ各国で生産されており、アラスカ産のスケトウダラをはじめ、多くの魚が海外の生産国へ流れており、日本の食品メーカーも非常に苦勞しているそうです。

地元へ愛されて192年
さらなる飛躍と伝えたい想い

――御社にとっての地域貢献の意義について教えてください。

佐藤 ▼ 530運動や夏祭り、私自行う「出張ちくわ教室」など多くのイベントを実施していますが、地域貢献としての意識はあまりなく、当然のことを行っていると思っています。地域貢献を理念の一つとして掲げていますが、長い歴史の中で企業文化としてすでに定着していますので、社員も当然のこととして取り組んでいます。

もちろん、地域貢献により、豊橋が活性化することは非常に重要だ

と考えています。活性化することで県内外から人々が集まれば、お土産としてヤマサちくわを購入していただく機会が増えます。そういった意味では、豊橋の活性化のため、高い志を持った若い方々に、色々なジャンルでチャレンジして盛り上げてもらいたいですね。

――創業以来192年続けてこられた秘訣は何ですか？

佐藤 ▼ 「鉛は金に変わらない」というモットーを守り、美味しいものを真面目に作ってきたことだと思います。つまり、見せかけではなく材料にこだわり本物を常にお客様に提供するということです。各地のお土産には地元の人がほとんど買わない商品もありますが、おかげさまでヤマサちくわの商品の多くは地元のお客様にご購入いただいています。実際に東三河エリアだけで全体の半分程度の売上があります。この結果を生み出したのは、モットーを守り続け、実直に仕事を続けたからだと思っています。

――長い歴史の中でお客様に変化はありますか？

佐藤 ▼ もちろん、時代によって全く異なります。我々の世代ではショッピングはレジャーでした。それが、現代では安価なファストファッションやネット注文などが主流となり、流通

例えば、東京のハイクラスな和食店やフレンチレストランでも、本格的な美味しいすり身を作るのは非常に難しいのです。ヤマサちくわの技術があれば、伊良湖産の鮮魚を使用したすり身をオーダーメイドで提供することが可能です。今後は高品質な製品づくりはもちろん、ヤマサちくわの想いに共感してくれる店舗へ商品を提供できるチャネルづくりも取り組んで行く予定です。

あと、熱意あるスーパーマーケットがあれば、東海4県を問わず、東京であつてもフルラインナップとはいきませんが、商品を提供していきたいと思っています。

――創業2000年を間近に控えています。100年後も伝えたいことは何ですか？

佐藤 ▼ 美味しいと感じられるのは、料理だけではなく食べる時の環境が大切です。つまり、その人が幸せでなければならぬのです。幸せな食事をする食卓づくりのために、ヤマサちくわは日々貢献したいと考えています。皆様に幸せに食べてもらうには美味しさ、食べやすさ、利用のしやすさが必要になってきます。お客様一人ひとりが幸せな気持ちになれる製品を提案することがヤマサちくわの使命であり、今後も伝えていきたいと考えています。

INDUSTRIAL PRODUCTS

Neri Chidimi

ねりチヂミ(イカ) 1枚入り
300円(税抜)

イカ、ニラ、もやし、などの具材を入れて焼き上げたチヂミ。フライパンで温めると、ごま油の香りが食欲をそそる逸品です。



Edamamekun

えだ豆くん 3枚入り
360円(税抜)

夏一番の人気商品のえだ豆くん。えだ豆の歯ごたえと程よい塩加減で、日本酒やビールなどのお酒とも相性バッチリ。



Special Chikuwa

特製ちくわ 10本入り
1,300円(税抜)

ヤマサのちくわと言えばこの「特製ちくわ」。厳選した材料と伝統の製法で創業当時から作り続け、今尚多くの方に愛されているちくわ。



Hangetsu

半月 5枚入り 350円(税抜)

ふわふわとした食感がたまらない白はんぺんは、ヤマサちくわ不動のロングセラー商品。すべて職人による手作りで、味も格別です。



美味しいと感じられるのは、料理だけではなく食べる時の環境が大切です。
幸せな食卓づくりのために、ヤマサちくわは貢献したいと考えています。

が激変しています。食品メーカーとしては、売りたいお客様がどこに流れて、どういった動きをしているのかを捉えながら売ることが非常に難しくなっています。

また、ニーズの多様化・格差もあります。安ければ良いとか、高い値段を出してもオーガニックで良質なものを調理して食べたいなど、お客様のニーズが多様化しています。お客様の趣向に合わせた商品を提供しなければなりません。安物は作らない方針ですので非常に難しい判断を求められています。そこで、10年ほど前から掲げているのが「不易流行」。「不易を知らざれば基立ちがたく、流行を知らざれば風新たならず」とし

て、原料にこだわり、職人の技を大切に伝承に培われた本物の味を守りつつ、時代に即した美味しさや新しさも提供していこうと努めています。

――今後の展望を教えてください。

佐藤 ▼ 大正時代まではちくわは高級品で、とんかつ1枚と同じ値段でした。しかし、技術の進歩により冷凍すり身が登場し、海外からの輸入が増え、しかも職人が作るちくわではない商品が大量生産できるようになり、徐々に単価が安くなっていきました。最近では原材料の事情が悪化し、すり身のグレードがグンと下がっています。そして、スーパーの売り場

