

「人が財産」をモットーに、「産地」と「品質」で勝負をかける 大巳水産株式会社

ベルトコンベアから焼き立てのうなぎの蒲焼が次々と運ばれ、工場内には甘辛く香ばしい匂いが漂う。蒲焼は、焼き方や味つけにこだわったタレが甘めの関西風。その味は、いまま改良を重ねている。このうなぎの下処理から加工までを一貫して担っているのが、西淀川区にある大巳水産株式会社。いまでは大阪府下に一社しかない、唯一のうなぎ加工水産会社だ。



うなぎの加工から箱詰めまで、業界初の生産ラインを発案

同社のはじまりは、昭和25年。先代が大阪中央市場で淡水魚貝の仲買人をはじめたのがきっかけだ。昭和51年、現在の代表取締役である淀川正暉社長が29歳で入社。もともとは、東京のアパレル会社や機械系の専門商社でサラリーマンをしていたという。なぜ大阪で、しかも水産業に転身されたのか？「奥さんが先代の娘だったんです。それで、結婚と同時に会社を手伝うように言われました。もともと料理をするのが好きなので、水産業も楽しいかなと思ってね。(笑)」

同社は、市場内で販売する「場内売り」と、その他の小売業に販売する「場外売り」の2部門に分かれる。淀川社長は、機械系に詳しい前職での経験を買われ、うなぎを加工するための工場建設と場外売りの営業を担当することに。そして、いまから30年前、小さな事務所があった敷地の隣に、現在の工場を完成させた。

活うなぎを丁寧にさばき、蒲焼にして急速冷凍。それをサイズ別に自動選別し、箱詰めまですべてライン作業で行う。この自動選別機をはじめ、一連の生産ラインを業界で初案したのも淀川社長だ。「当時、うなぎといえば白焼きしかなく、各店で蒲焼に加工するのが主流でした。しかし、焼き具合にバラつきが出るため、取引先から全店舗のスタッフに研修してほしいとの依頼されたのがきっかけです。」全国の店舗を回るわけにもいかず、考えた末に生まれたのが「半焼の蒲焼」だった。これが評判を呼び、うなぎのピーク時は、海外工場を含めて1000トン以上も生産したという。

各産地と連携して、鮮度の高い水産品を全国に供給

同社では、国内の産地と連携し、主力となる加工原料のうなぎの他、ホタテ、いくら、数の子、あさり、しじみなどを全国の大手スーパー、生協に販売している。実は、淀川社長は入社以来ずっと、産地との関係づくりに力を注いできた。「昔の日本の流通システムは、製造業から小売業までの間に1~3次の中間業者がいました。私たちもそのひとつ。しかし、時代とともに中間業者は削除され、将来的には不要になるポジションです。そこで、産地との直接的なパイプを太くして、小売業のお客様に販売するスタイルを目指してきました。」長年、取引を続ける産地は、北海道や青森、愛知、三重、鳥根、長崎、鹿児島、熊本など。産地が限定されるため、品目数は減るが、「産地」と「品質」にこだわり勝負をかける。加工品以外は、産地から取引先の各流通センターに直接配送。鮮度が良い分、価格は高めだ。「今の時代は安いことが美德になっていますが、原料やコストが高騰し、水産業は立ち行かなくなっています。正直、もう限界です。その中で中小企業が大手企業に勝てるとすれば、それは「質」を重んじることだと思っています。」



そんな長年の経験から、「商売の根源は、あくまでも人」という淀川社長。「営業は苦手だから、人間関係だけを作ってきました。そのつながりが紹介などでさらに広がっていきました。」64年間、人を財産とし、ここまで会社を成長させてきた。

現在、世界中の水産業者との資源競争や捕獲量の減少などで、日本の水産業はどんどん窮地に追い込まれているという。同社でも近年のうなぎの価格高騰により、主力の加工うなぎの生産量が落ち、工場の稼働率が低下。これを改善するため、下請けの受注にも乗り出した。また、小売業だけでなく、外食産業の営業開拓にも力を入れている。ここでも頼みの綱となるのは、スタッフをはじめとする人の力だ。

さらに今後、流通業界はますます欧米型のビジネス(B to C)が主流になると、慎重な構えだ。「私たちの究極の狙いは、消費者を直接つかまえられるかです。そうしなければお客様へのメリットがありません。」水産や流通業の現状と向き合いつつ、いかに小売販売に近づくか？人(消費者)という財産をさらに増やすため、淀川社長の追究はこれからも続くという。



産地直送の活うなぎと焼き方や調味液にこだわったタレが自慢



人が財産。人とのつながりが、会社を成長させる

もともと営業は苦手。理工系の学校に進学したかったが、数学の勉強に嫌気がさし、文科系の学校に変えた。「その頃から、自分には何にも財産がないあって漠然と感じていました。社会に出て、営業に配属された時、じゃあ、いろんな人と出会って、人を財産にすればいいと気がついたんです。そのためには何をするか？人がすることはなんでもやろうと思ひ挑戦しました。」スポーツや麻雀、読書に映画など…自分の趣味以外のことにも興味を持ち、共通の話題づくりを心がけてきた。ただお酒は弱く、飲みニケーションだけは苦労したという。

大巳水産 株式会社 代表取締役 淀川 正暉

〒555-0034
大阪府西淀川区福町2丁目11-31
TEL : 06 (6474) 3030 (代表)
FAX : 06 (6474) 3032
<http://daimiweb.com/>



【事業概要】鰻の製造加工販売、淡水魚貝類の冷凍加工販売、焼魚および惣菜の加工販売、タレ製造販売