

女性の力で、 食卓に安心・安全と おいしさを お届けします

昭和60年の創業以来、ハムやソーセージ、惣菜類の製造加工と
いった食肉製造業を行う、中村屋フードアクト。現在は、従業員
と社長合わせて10名全員が女性スタッフ。今回は社長でありなが
ら、工場長、営業、経理、仕入れを兼務しているスーパーウーマン
の田代涼子さんに話を聞いた。

社長になる決意

会社は、先代の頃より「食卓へ確かな安心をお届けす
る」を社是に掲げて、食品添加物無添加のハム・ソーセ
ージや惣菜等の製造を行い、生活協同組合や百貨店、高
級スーパー、自然食品専門店に卸売りを行ってきた。

平成22年、サブプライムローンの影響もあり世間の景
気が低迷していた頃、涼子さんは自身が承継することを
決意した。「私には兄弟が二人いますが、二人とも会社を
継ぐ意志がなかったため、私が社長に就任し、なんとか
しようと思いました。当時は、経営状況もあまり良くな
かったため、仕事優先の生活。会社に寝泊まりすること
も頻繁にありました。母親の私がない事で子供に
は寂しい思いをさせたかもしれません」。

男性比率が高いと言われる業種での、女性社長の挑戦
がはじまった。

その結果、ソーセージの売り上げが対前年比24倍に増加。
ピンチをチャンスに変えて乗り切ることができた。

偶然からの新商品開発への取り組み

ある日、仕入れから少し日数の経過した豚肉が届いた。
「肉色は強めの赤色ですが、水分が抜けていて腐敗傾
向は全くなく、触診したところモチモチしていました。
この豚肉でソーセージを加工してみたところ、プリッと
した歯ごたえ、薄ピンク色のキレイな発色、強い旨みを
感じられたんです」。涼子さんは、これがきっかけとな
り、おいしくて栄養価が高いと評判の美濃ヘルシーポー
クの熟成豚肉製品の開発にとりかかることを決意した。
熟成肉とは、肉のタンパク質を肉自身の酵素によって
分解させることで肉質が柔らかくなり旨みが増した肉を
言う。熟成肉を作るには、いくつかの方法があるが、ア
メリカで行われているドライエイジングと、日本式の枯ら
し・吊るし熟成を取り入れた独自の方法を構築した。

熟成は、最終的な歩留まりが加工前の60%程度の量に
なる。さらに設備・電気代の経費がかかることも、熟
成期間のキャッシュフローが悪くなるため、日本では和
牛など高品質な肉に対して行われることがほとんどであ
る。

「私も主婦ですが、一般家庭の食卓に飛騨牛はあまり
出ないと思います。しかし、お手ごろな価格の豚肉は頻
繁に食卓に並びます。だからこそ、安心・安全であるこ
とに加えて、よりおいしいものを提供したいんです」。
涼子さんはコスト面の負担や製造面での手間よりも、主
婦目線で求められる商品かどうかを重視している。

これからの課題と夢

「現在の当社の課題は、ふたつあります。ひとつめは、
地元での知名度を高めること。もうひとつは、取引先に

ピンチをチャンスに

社長に就任してほどなくして、平成24年〜25年に豚の
疫病が全国で発生。豚の数が激減し、食用豚の卸値が高
騰した。

「長年の慣習から必要以上に仕入れを行っていたため、
慢性的に過剰在庫が発生していました。そこに豚肉価格
の高騰が追い打ちをかけたことで、経営難に陥りまし
た」。涼子さんは、取引先を駆け回って、仕入れの方法、歩
留まりの良い食肉の扱い方のアドバイスを受けた。それ
らを実施するため自らが工場長を兼務し現場に立って、
経営の合理化に着手し始めた。

同時にソーセージのリニューアルを進めることになっ
た。「おたくのソーセージは不味い」と営業先でハッキ
リと言われたことがありました。悔しい思いをしました
が、私自身も「バサバサしているな」と思っていたので、
製法を一から見直すことにしました。肉を冷凍からチ
ルドへ、カット方法の変更、端材のスネ肉の利活用
など複数工程を見直した。すると、できあがったソーセ
ージは、まるでテレビのCMの様なパリッとした食感に
なり、さらに旨み成分と言われるアミノ酸が増加した。

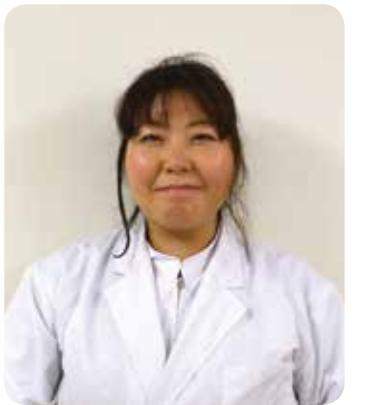
求められるオリジナル製品を作ることです」。

つい先日、涼子さんは、はじめての試みをした。会社
の将来を左右するであろう新商品の開発を皆で行ったの
だ。9人の女性従業員とともに、自社の豚肉を使ってア
イデア料理を出し合い社内ですべて試食。全員で話し合った結
果、3つの新商品を決定した。この試みは、従業員のモ
チベーション向上とチームの結束につながった。このチ
ームで、美濃ヘルシーポークの熟成肉を使った新商品を
考えていけば、数年後にはオリジナル商品が岐阜のスー
パーに並んでいる光景が自然と目に浮かんでくる。

そんな涼子さんの夢は……

「いつの日か工場横に飲食スペースを設置できたらいい
ですね。以前、東京のイタリアンレストランで調理師を
していました。東京でおいしいと言われている料理を、
その飲食スペースで当社の商品を使って提供したいです。
気に入っていただけならレシピを提供しますから、当社
の商品を使ってご家庭でチャレンジしてもらえたら最高
です」。

涼子さんは、食卓に安心・安全とおいしさを届けるた
めに、現場で指揮をとり続けている。



中村屋フードアクト株式会社
代表取締役 田代涼子 さん

