

株式会社小倉商店

「生産性向上を狙った設備導入と瀬戸内水産資源の革新的有効活用」

小倉商店は創業約100年の歴史を持つ岡山で老舗の水産物仲卸会社だ。岡山中央卸売市場で水産物仲卸を営む19社のうち唯一加工場を持ち、給食の材料として加工した鮮魚を病院などに納めてきた。2016年のものづくり補助金では規格外の魚などを干物に加工する装置とハモの骨切り機を導入。自社ブランドとして干物やハモを販売し、新たな事業の柱へ育成を目指す。同時に規格外の魚の活用により、漁業者の収益安定にもつなげたい意向だ。

会社概況

「納入先が魚屋さんから量販店に」

1919年に岡山市で創業以来、99年水産物仲卸業を営んできた。1983年に岡山市南区の岡山中央卸売市場が整備され、現在まで同市場内で店舗を構える。従来「町の魚屋さん」に鮮魚などを販売するのが仲卸業の仕事だったが、流通が量販店主体に移行していく中、魚屋さんの数が減り、現在の取引先は量販店がメインとなっている。

また、同社は約20年前に水産物の加工場を整備し、病院や学校の給食向けに加工品の販売を始めた。従来、仲卸が顧客に品物を直接納入することはなかったが、魚屋さんの廃業が増え、「顧客の要望に対応する」（小倉正幸社長）形で始めた。現在は病院などのほか、ホテルなどにも納入先は広がっている。



ハモの流通拡大に期待を寄せる

ものづくり補助金事業内容

「ハモの骨切りを自動化」

鮮魚の流通が量販店主体となり、取り扱う鮮魚も変化した。量販店では魚やエビなどを樹脂製のトレーにパックし販売する。このためトレーよりも大きすぎる、もしくは小さすぎる物は販売対象外となる。また、消費者に知られていない魚も取り扱われない。このことは二つの課題を生んだ。一つは貴重な食糧資源のロス、もう一点は「魚をとる漁業者の収入減少」（同）だ。

そこで規格外の魚を干物として販売するために魚の三枚おろし機と熟成乾燥庫を導入。三枚おろし機は手作業よりも作業が早く、かつ安全性が高い。同時に近年、岡山近海で漁獲量が増えているハモの骨切りを自動化する装置を導入した。



骨切り機で加工されるハモ

事業成果

「量販店やホテルへ納入」

干物は「小倉商店」のブランドを掲げ、1年以内の製品化を目指している。アジやサバなどの定番品から「メバルやアコウなど従来にない干物もつくりたい」（同）。まずは取引のあるホテルや直売所で販売し、将来はインターネットでの販売など販路を拡大したい意向だ。

ハモの骨切り機導入はすでに実績が上がっている。ハモは小骨があるため、熟練の板前が約2ミリメートルの間隔で、しかも皮まで切ってしまうように骨切りしていく。だが、手作業で手間がかかるため、大量に取れたからといって流通に出回る物でもない。

導入したハモの骨切り機は骨切りの作業速度が速く、しかもメンテナンスが容易。導入後、骨切りしたハモを量販店やホテルに納入するなど業容拡大に貢献している。



魚の3枚おろし機も導入した

代表インタビュー



代表取締役社長
おくら まさゆき
小倉 正幸さん

「食文化の継承重要」

「流通構造の変化が日本人の魚を食べる文化まで影響を与えています。」

「昔は魚屋さんから『この魚おいしいよ』など勧められて買うのがごく普通だった。知らない魚であれば、料理の仕方も魚屋さんが教えてくれた。今は量販店でトレーにパックされた魚を買うのが当たり前になった。その結果、量販店も消費者が知っている魚しか仕入れない」

「漁業者もせっかくとった魚が売れなければ困りますね。」

「岡山県の漁獲量は減少傾向にある。カキやノリなどの養殖と漁をしていた人が、今後は養殖だけにしようかと考えている人も多い。漁業の事業承継は大きな問題と考えている。魚を取る人がいなくなれば、当然魚を食べられないし、また我々中央市場の仕事も成り立たない」

「今回導入した装置は水産業全体の維持、発展が最終的な目標にも見えます。」

「魚をとってくれる人、魚を食べてくれる人の双方がいないと我々も困る。食文化の継承も重要、漁師さんがやる気になる仕事づくりも重要。だからそういう環境を作って行くことも自分の仕事だと考えている」

事業者概要

代表者名 小倉 正幸
設立年 1979年
資本金 1,000万円
従業員数 18人
売上高 約6億円(2018年6月期)

所在地 岡山市南区市場1の1
TEL 086・265・3939
FAX 086・265・3938
業種 水産物の仲卸および業務用販売