

企業見聞録 VOL.11

勝浦のアイデンティティーともいえる「カツオ」。
 実は「カツオが揚がる港」となる
 契機を作ったその一つが、何を隠そう、
 勝浦の総合水産会社「西川」である。
 カツオ漁船を勝浦へ呼び寄せたそのチャレンジ精神は
 今も受け継がれ、時代という潮流を見極めながら
 新たな事業を展開し続ける！



この日は宮城県塩釜市から西川の勝浦工場へ送られてきたピンチョウマグロのフィレ（三枚おろし）加工の様子を見学。作業効率アップのための機械導入が進み、作業の導線も計算されているため、驚くほどスピーディーに仕事が進んでいく。圧巻の現場である

ツオ船団と出会ったことから、勝浦の歴史が大きく動く。カツオ漁船の誘致に乗り出した光正さんは高知など各地の漁港を巡り、勝浦漁港への誘致に成功。ここから「カツオのまち・勝浦」が始まった。

平成10年にはマグロの水揚げが本格化し、春～夏のカツオ、秋～冬のマグロという、一年のサイクルが確立。年間を通した雇用の安定につながった。

とはいえ、来船してくれるには、勝浦で揚げれば高く売れるというビジネス面と、細やかなサポートをしてくれるという人間関係の面、双方の信頼関係が必須。実はここが廻船業のキモである。広司さんは「水揚げ補助、水揚げ金の管理、船の修繕、食糧や燃料の補充、日常生活品の確保など、丘おかでの一切の仕事をやる。（勝浦に来る）船を大事にしなくちゃいけないというのは昔から変わらない」と断言する。

昭和55年頃からは量販店への直卸を開始。それに伴い、魚の品質管理の向上を進めた。コールドチェーン（冷凍出荷網）を構築し、加工工場は食品安全マネジメントシステム「ISO22000」を取得した。

これまで見てきたように西川は、漁船から魚をできるだけ高く買いたいという立場でありつつ、できるだけ安く買いたいという市場・量販店に魚を卸す立場でもある。板挟みになる難しい立場だが、「うちが提示する価格が『適正価格』となるように見極める」と、持続可能な関係性を維持する姿勢は揺るがない。

また、養殖にも乗り出し「江戸前銀鮭」をブランド化。輸出も強化したいと意気込む広司さんは「チャレンジしないとうちは止まっちゃいますから」とも。総合力で勝負する西川の挑戦はこれからも続く。



1) ピンチョウマグロを勝浦工場へ運ぶ 2) マグロの頭を切り落とす 3) マグロをさばっていく。産地で大量に下ろすことで必要な部分だけを配送でき効率的。出荷先での作業軽減にもつながる 4) フィレの重さを計って容器に重量・産地情報などを印字する…という工程を瞬間でこなすこの機械により、作業は大幅に効率化。導入前は人の手で秤に載せ、チョークで情報を記載していた 5) 流れ作業で氷詰まで行える 6) キンメダイの箱詰め作業 7) 高知県黒潮町の漁船が来船しカツオの水揚げをサポート。漁船との信頼関係は最も重要

「船から小売まで」を手がける水産会社

ドーンと大きく「西川」と書かれたトラックが、次々と勝浦漁港を出発していく……読者のみなさんも「西川さんが魚を運んでるな」とつぶやきながら眺めたことのある光景だと思おう。だが、西川は単に魚を運ぶだけが仕事ではない。取引がある漁船の乗組員の世話、魚の加工、豊洲市場や大手スーパーへの出荷、そして養殖や輸出まで、船から小売に至るまでを一貫して手がける総合水産会社なのだ。このように業務範囲は水産業にとどまらず、その周辺領域にまで及ぶため、詳しく西川を語るにはとても紙幅が足りない。そこで、西川という会社の歴史を辿ることで、そのアウトラインをとらえてみたいと思う。面白いことにその歴史には、勝浦のエポックメイキング（新たな時代の始まり）となる出来事もあった！

西川150年の歴史から見るその姿

西川の創業は1860年頃にまで遡る。「南房総の物資を集めて船に載せ、江戸に運んでいたんです。魚だけじゃなく野菜など物資全般を運ぶ海運業だった」と、往時の業態を解説してくれたのは統括部長の齋藤広司さん。当時から現在に至るまで、この「廻船業」は西川の根幹を成す仕事である。

やがて物資のメインは魚に移り、昭和30年代あたりまでは主にサバ問屋として機能した。当時、勝浦漁港の水揚げの多くがサバだったからだ。

昭和36年、現社長の齋藤政宏さんの先代にあたる齋藤光正さんが、当時日本一の規模を誇っていた力



【株式会社西川】

所在地 勝浦市浜勝浦 391（本社機能を持つ「市場事業所」のほか、マグロ加工を行う「勝浦工場」、サケのフィレ加工等を行う「大原工場」、「東京営業所」がある）
設立 創業は文久年間（1860年頃）
主な事業内容 廻船（外来船誘致）、鮮魚出荷、卸売、加工のほか、内房の勝山にいけすを擁し「江戸前銀鮭」の養殖を行う。工場は今から10年以上前に国際規格であるISO22000を取得している
従業員 200人
☎ 0470-70-1511 **http://www.kk-nishikawa.com**