

株式会社谷藤水産

代表取締役 田山 秀幸 氏



茨城県大洗町に本社を置く株式会社谷藤水産は、創業113年を誇る水産加工業の老舗企業として知られています。

近年、スーパーなどで目にするししゃもは、口に棒を刺した形で販売されていますが、同社がこの並べ方を最初に発案したといわれています。

現在、同社では取り扱う水産物の数を増やし、数々の新商品を開発し続け、仕入先の国々から大使館賞を受賞するなど、国内外から高い評価を得ています。

インタビュー日：2020年11月18日
（聞き手：筑波総研(株) 代表取締役社長 野口稔夫）
（文・写真：筑波総研(株) 主任研究員 富山かなえ）

企業概要

本 社：茨城県東茨城郡大洗町磯浜町 2579
事 業 所：本社・食品工場、東光台冷蔵工場、大津支店、
北茨城冷蔵工場、関南工場、旭物流センター、
埼玉営業所
創 業：明治40年(1907) 5月
設 立：昭和48年(1973) 1月12日
事業内容：魚介類加工業、食品の冷凍及び冷蔵業、
そうざい業、営業用冷蔵庫業など
認 定 等：輸出水産業の事業所登録、
日本冷凍食品協会認定工場

御社の歴史や事業概要、社長のご略歴、事業方針についてお聞かせください。

創業113年の老舗水産加工企業

当社の歴史は、1877年(明治10年)から小型船、伝馬船の船乗りだった田山久次郎の息子で、私の曾祖父にあたる藤吉が、1907年(明治40年)、この地で水産加工業を創業したことに始まります。

その後、1970年(昭和45年)から、シラスやイワシなどの加工業を展開、1973年には、有限会社谷藤商店として法人化し、祖父の庄太郎が2代目を継承しました。

当社の社名は、藤吉の「藤」を取って「谷藤」にしたと聞いています。屋号は「かねや」です。長年取引がある方々からは、現在でも、親しみを込めて、社名ではなく屋号で呼ばれています。

見慣れたししゃもの並べ方は当社が発案

その後、1980年(昭和55年)3月、父で現会長の慶一郎が3代目として代表取締役役に就任しました。父は若い頃から、水産加工業を営みながらも、同業者に氷を卸す仕事や乾燥芋の製造など、多面的な経営を行ってきました。

これは、水産業が水揚げ量に左右されやすい業種であることが背景にあります。実際当社でも、背黒イワシが不漁になったことで、輸入した「からふとししゃも」の加工に転換したという歴史があります。

現在、ししゃもは当社の主力商品へと成長しました。近年、スーパーなどで目にするししゃもは、口に棒を刺した形で販売されていますが、当社がこの並べ方を最初に発案しました。もう40年以上も前のこととなります。



子持ちからふとししゃもの干物(画像提供: 谷藤水産)

仕入先の国々から「大使館賞」を受賞

当社は、アイスランドやノルウェー、カナダ、ロシアのカムチャッカ半島などで水揚げされたししゃもを輸入しています。

ひと昔前はオスが主流でしたが、日本経済が豊かになるにつれて子持ちししゃもの人気が高まり、当社も子持ちのからふとししゃもを選んで輸入するようになりました。



ししゃも加工の様子(画像提供: 谷藤水産)

そのほか、当社では北海道ししゃもやホッケ、縞ホッケ、サバ、サンマ、イワシ、アジ、エボ鯛など多種多様な水産物の加工も行っています。

主な販売先は、イトーヨーカ堂などの大手優良スーパーや日本生活協同組合連合会(生協)であり、学校給食にも提供しています。

当社は長年、新商品開発や冷凍・加工技術の向上に努めて参りました。その甲斐あって、2011年11月、オランダ大使館から「純米酒干しのアジの開き」、2016年1月には、カナダ大使館から「子持ちシシヤモ」に関する加工技術や品質を高く評価していただき、各大使館から大使館賞を受賞しました。仕入先の国々からこのような賞をいただき、大きな励みとなっています。

老舗企業の4代目に就任

私は大洗の磯浜地区で生まれ育ちました。父は仕事が忙しく、幼い頃は家族旅行に行った思い出がありません。私は、父が家族や社員のために、朝から晩まで仕事に没頭する背中を見て過ごしました。

地元高校を卒業後、青森大学に進みました。卒業時の日本は、バブル崩壊により経済が疲弊し、私は跡取り候補の多くが歩む“他社での修業の道”には進まず、すぐ当社に戻るようになりました。

1991年、当社は株式会社谷藤水産に組織を変更、その後、2003年1月、私は当社の4代目を継承しました。

私は就任当時から、不漁の時期や漁獲時期に振り回されず、かつ、めまぐるしく動く社会の中で生き残るには、父が臨機応変に事業を転換してきたように、取り扱う水産物の数を増やし、当社の柱となる商品を開発し続けることが重要であると考え、試行錯誤を続けています。

水産物の輸出入や新商品の開発、コロナ禍での変化などについてお聞かせください。

茨城県内一の冷蔵・冷凍保管能力を誇る

現在、当社の加工場は本社工場を含めて6つ、その全てに冷蔵・冷凍倉庫を併設しています。保管能力は約3万トンで、県内最大級を誇ります。常に旬の魚を保管できる体制を整えたことで、不漁などの危機にも柔軟な対応が可能となりました。

また、当社には、先代たちが築き上げてきた安定した仕入れルートがあります。世界各地で水揚げされた魚は、鮮度保持のために現地で冷凍され、約2ヶ月間の船旅を経て、日本の港に到着します。

時に、24トンも入る冷凍コンテナを一度に30個以上も輸入することがありますが、これは高い保管能力を有している当社だからこそできる取引です。

また、空になったコンテナを活用し、国内で買い付けた魚をインドネシアやベトナムなどの東南アジア諸国をはじめ、エジプトやナイジェリアなどのアフリカ大陸へ輸出しています。これらの国には安価な魚を輸出しており、商社などと提携して取引しています。



旭物流センター（画像提供：谷藤水産）



事務所内には世界地図が貼られている

「茨城県知事賞」を受賞した新商品

2007年4月から稼働し始めた北茨城市内の工場では、現在、主に地元・大津漁港で水揚げされたサバの加工に力を入れています。

2020年11月には、同工場で加工した「ピリ辛漬けさば」が茨城県知事賞を受賞しました。この商品は、当社の大人気商品「ピリ辛漬けさんま」の姉妹品で、営業課長の高根を中心に開発を進めました。今回、茨城県から高い評価を得られたことに、社員一同、大変喜んでおります。



「さばの水煮」(左)と「ピリ辛漬けさば」(右)

当社は長年、ノルウェー産のサバを輸入してきましたが、今後は、12~2月に市内の漁港で水揚げされたサバのブランド化に貢献したいと考えています。大分では「関さば」、石巻では「金華鯖」と、サバのブランド化に成功しています。

サバは春先に北海道へ移動し、北の海で脂を蓄えてから冬に戻ってきます。その回遊ルートには北茨城の海域も含まれます。戻ってきたサバは、輸入サバに匹敵する美味さです。

これから様々な工夫をこらし、新商品の開発に邁進したいと考えています。

「健康志向」に対応した新商品開発

銚田市内にある旭物流センターでは、北茨城市内で水揚げされたサバや当社の目利きが選んだサバを原料に缶詰を製造しています。

従業員が1つひとつ手作業で作っているため、大手と比較すると1.5倍ほど高価ですが、長年培ってきた高い加工技術を駆使し、臭みがないため食べやすく、旨味を凝縮したコク深い味わいに仕上がりました。

近年は、特に健康志向が高まっており、手軽なサバ缶を選ぶ消費者も増えています。これは、日本だけでなく、先進国でも同様の傾向です。

一度召し上がっていただければ、当社のこだわりが伝わると確信しており、今後もさらなる販路拡大に注力してまいります。



サバ加工の様子(画像提供：谷藤水産)

コロナ禍で“食卓の魚離れ”が徐々に解消

近年、水産物の国内消費量は減少し続けています。その背景には、人口減少や食生活の変化のほか、「家庭で魚をさばくのが難しい」「魚を焼く際の煙が気になる」「焼いた後の洗いが大変」などによる“食卓の魚離れ”があります。

しかし、今回の新型コロナウイルス感染症の拡大を機に、これまでは居酒屋など飲食店で魚を食べていた方たちが、自宅で干物や焼き魚を食べる機会が多くなっています。これは、スーパーなどで販売している干物などの売上が前年より増加していることから明らかです。

フライパンで魚を焼くなど調理方法の変化や宅配サービスの普及、国民の健康志向、そして、今回、干物など水産物の美味しさに改めて気付いた消費者が増えることで、徐々に“食卓の魚離れ”が解消していくことを願っています。

御社の人材育成や事業承継への想いについてお聞かせください。

自社の将来を担う若手の確保と育成

近年、水産加工業に携わる若者が激減しています。当社では人材不足を補うため、中国やインドネシアなどから技能実習生を受け入れています。その働きぶりは大変真面目で、頼りになります。

また、若手社員を確保するため、茨城県立大洗高等学校や海洋高等学校、那珂湊高等学校と連携し、インターンシップも行っています。

これまでに6人が入社し、現在では入社10年以上の中堅社員も育っています。また、社員寮を魅力に感じた県外の水産高校の卒業生も入社しており、彼らの成長がとても楽しみです。

代々継承されてきた“魚の道”を次の時代へ

私が幼い頃、大洗町にはたくさんの「いさばや」と呼ばれる水産加工所が多数あり、まちは活気に溢れていました。しかし、30年前と比べると、現在、その数は半分以下です。

また近年、後継者問題を抱える企業が増加しています。しかし、当社では、私の息子が5代目として跡を継ぐ覚悟を決めてくれました。

実は、跡継ぎに関する話題は一切してこなかったのですが、自ら決断してくれたことに感謝の想いでいっぱいです。創業から代々受け継がれてきた“魚の道”を次の時代に伝えるべく、さらなる努力を重ねてまいります。



田山社長(中央)、筑波銀行大洗支店 平松支店長(左)、聞き手・野口稔夫

この度は、長時間にわたり貴重なお話をお聞かせいただき、誠にありがとうございました。御社の今後益々のご発展をご祈念いたします。