



森松水産より

瀬戸内

エアメール

2011
6
June

Air Mail from Setouchi

～海の幸の宝庫四国今治より旬の恵みを全国へお届け～



目次

社員紹介

D0 工場長 余吾仁敏

カコウブコラム

赤瀬の俳句

旬のお魚情報 春の水揚げ量ベスト5

Special Interview



Hitoshi Yogo

Vol.6 余吾 仁敏

今回ご紹介させて頂くのは
D0工場長 余吾仁敏です。

18歳で入社したのち、現場で経験を重ね、今ではD0工場長として日々奮闘しております。

三津の仕入などD1※①を経験した後、養殖仕入を担当しその後D0※②配属となりました。

入社した頃は市場前の片原営業所で買付業務のみを行っていた時代で、現在のような工場設備、事務所はありませんでした。今ではコンピュータ管理されている冷凍庫にはその当時倉番号も付けられておらず、冷凍品を出庫する際に頼れるのは自分の記憶にある倉内の地図のみだったそうです。以前紹介させて頂いた越智、山内とともに、年々、多くの加工設備が導入される様子、それらがコンピュータ・ネットワークに組み込まれる過程を見ました。

森松水産の養殖魚加工の歴史は、余吾のキャリアと同じだと言っても過言ではありません。小さい5坪ほどの加工場から出発し、80坪、現在の本社工場へと進化して来ました。

入社当時の余吾は、配達に行ったら当分帰って来ず、搜索願いを出そうかと何回も心配をさせたようです。道草を食べていたのか、勉強がてら街の探索をしていたのはさだかではありません。かわいらしい顔をしていたので怒る気がなかったと弊社社長は述懐しておりました。40歳に近づいた今でも童顔ですが、最近は社長に怒られすぎてしょぼんとしていることがあります。やはり工場長という責務を背負っているのが入社当時のように優しくはしてくれないようです。

彼の背番号(社員コード)は「45」です。分かりますよね。「よご」です。そして45分という意味もありあす。話しかけられたら45分は捕まえられて身動きが取れなくなるという魔法のような技を使います。この結界を破れるのは今のところ社長しかいないようです。

でも、社長は余吾が好きようです。15年以上前、生け簀の活きメ作業中にタモをモータで巻き上げるデレッキ(クレーン)が倒れてきて5人が重軽傷を負った大事故がありました。実はこの事故で一番の負傷を負ったのは社長でした。デレッキと床の間に顔が挟まれ、前歯はほとんど跳ばされて抜け落ち、口内と顔面何十針もの大怪我をしました。事故が発生した直後、社長の次に負傷をしていた余吾が「社長が!社長が!社長が!」と叫んでいたのです。

余吾の護摩祈祷のような呪文のお陰で弊社社長は命を取り留めました。余吾に対して、あまり怒りすぎると逆に呪いを掛けられそうだと反省している社長が微笑んでいました。

※① D1: 地物、水産魚介類全般、冷凍品の仕入、販売業務の担当部署

※② D0: 養殖魚フィーレ加工を中心とした商品製造業務の担当部署



Hitoshi Yogo
Vol.6 余吾 仁敏

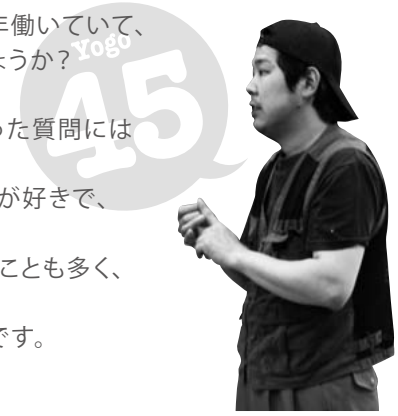
さてここでプライベートに関する質問です。夜中に勤務することが多い水産業界で長年働いていて、休日はどのように過ごしているのでしょうか？家族とはどのように過ごしているのでしょうか？

弊社男性陣には釣り好きが多いため、「趣味？・・・釣り!!」との返事を予期しつつ、放った質問には予想外の答えが返ってきました。

満面の笑みと共に告げられたのは「映画鑑賞」という意外な答えでした。邦画より洋画が好きで、好きな俳優はメル・ギブソン、ヒース・レジャーだそうです。

しかし出演陣にこだわらず、気になった作品は何でも観るとのことです。DVDを借りることも多く、好きな作品は何度も何度も見返していると語る横顔がとても楽しそうでした。

ちなみに「釣り」は昔先輩に耳を釣られてしまった経験から、あまり好きではないそうです。想像してインタビュアー2人も思わず耳を押さえてしまいました。



さらに常々疑問に思っていました・・・勤務時間が夕方～夜中にあたるD0メンバーにとって、家族と過ごす時間はあるのでしょうか。仕事から帰った先に温かい家庭はあるのでしょうか。

思い返せば以前弊社でボーリング大会を行った際、参加していた余吾さん一家は皆とても仲がよく、幸せそうでした。その秘訣を是非教えてもらわなければ!!

◎余吾さん直伝の秘訣

- ・その1. 朝子供たちが起きるまでは起きておく。(挨拶や少しの会話でも積み重ねが大事!!)
- ・その2. 休日は家族と一緒に買い物に行く。

(平日の時間差を埋めるためにも休日は家族との時間を意識して作る事が大切!!)

自身の取り組みを語る合間にも「奥さんがよくやってくれるんよ～」とパートナーを褒める姿はしみじみと幸せそうでした。

最後に、工場長として今後の目標・意気込みについてお伺いしました。

一お客様をはじめ、一緒に仕事をしている皆さんに貢献できるよう取り組み、コスト意識を持って、より良いものをより安く提供できるようにします。

また、各部署の得意分野をいかし垣根意識のない職場づくりに向けて努力します。そして、3人の子どもが成人するまでは頑張ります・・・



素早い判断と調整能力が問われるD0で工場長として奮闘する一方、家庭では家族想いの優しい夫、父親として一家を守っています。進化する工場設備とともに余吾のこれからの活躍をご期待下さい。

私たち社員も、さらに良い製品を皆様に届けられるよう一丸となって取り組んで参ります。

(大山 / 重見)



Hitoshi Yogo Vol.6 余吾 仁敏

カコウブ コラム



加工部には、加工部を統治する「長(おき)」のような女性が存在する。この女性の本名は「山田」であるが、何故だか加工部では「先生」と呼称され親しまれている。

研修の際、無言で海老の皮を剥いている最中に、この女性、つまり山田さんに話しかけられた。

「ねえちゃん、なんで魚屋に入社したんぞ?」
海老をくちやくちやくにしながら返答した。

(※わざとくちやくちやくにしている訳ではない。余談であるが、私が一匹分の海老の殻を剥く間に加工部の方々は3〜4匹程度の海老を剥くスピードである。)

「はあ：目標のようなものが出来たからでしょうか。」
「ねえちゃん、イイコト言うやないか!!」

山田さんは、満面の笑顔であった。

いつしか、山田さんが加工部で調理した南蛮漬を事務所に運んで来た。

「ねえちゃん、南蛮漬食べてや!!」
「南蛮漬ですか...」

もそもそと山田さんに近寄ると、彼女の首もとから華奢なパールのネックレスが垣間見えた。

「そのパールのネックレス、とっても奇麗ですね。欲しいです。」
素直な言葉がこぼれた。

しかし、山田さんは少し驚いた表情であった。

それから数日が経ち、現場を一人でふらふらと歩いていると、少し遠くから、「ねえちゃん!!」と大声が聞こえた。

周囲をきよろきよろと見回すと、少し離れた場所に山田さんが立っている。

山田さんがつかつかと近寄って来た。

「ねえちゃん、ネックレス変えたんよ、ほら!!」
首もとを見つめると、十字架のセクシーなネックレスが掛かっている。

「毎年、自分の誕生日にネックレス変えよんよ。この前、ねえちゃんがパールのやつ替えてくれたけん。」

幸せとは、このような会話に含蓄されているのである。

山田さんを含め加工部の方々、これからも素晴らしい商品を作り続けて下さるであらう。

(赤瀬)

あかせの俳句
HAIRI U

たまねぎ
玉葱のしろきに夏を思ひけり
なつ おも

今回の俳句は約1年前の加工部研修で詠作したものである。

加工部研修とは、名の如く加工部での研修である。記憶が定かではないが、この作品が誕生した際には、50〜60キログラム程もある大量の玉葱のヘタを延々と切り、かつ延々と皮を剥いていた。

同期の山本（現在はD1に所属）は、包丁という刃物をほとんど握ったことが無かつたらしく、一時間も経たぬ内に掌に豆を作り、更にその豆が裂けて出血し、一人で「痛い：」と呟いていた。

そのような山本を無視する私の瞳の先に存在していたものは、

玉葱スライスマシン(?)であった。

私が一生懸命に剥いた玉葱が瞬く間にスライスされていくのである。

スライスされた玉葱たちは、

冷やかな水にさらされ、白さが一際美しい。水に浮かぶ玉葱の清らかさと白さを

感じた瞬間にこの句は誕生したのである。

(赤瀬)



旬のお魚情報 春の水揚げ量ベスト5

	3月	4月	5月 (25日時点)
1位	タチ 2640.3kg	タチ 1396.8kg	タチ 1231.9kg
2位	タイ 537.0kg	ハギ 987.9kg	ハギ 839.0kg
3位	ナゴヤ 493.0kg	ナゴヤ 631.3kg	マイカ 559.4kg
4位	キス 444.5kg	タイ 613.0kg	タイ 371.5kg
5位	メタカ 331.7kg	マイカ 487.0kg	アカエイ 312.3kg



※タチ(網タチ)、ナゴヤ(ショウサイフグ・コモンフグ)、メタカ(メイタガレイ)、ハギ(ウマヅラハギ)のこと。毎月約70種ほどの魚種が上がる中、ダントツの1位はタチです。タチ漁は天候にあまり影響を受けないのが大量にとれる要因らしいです。ちなみに5月の最少は0.3kgの石ガレイでした。6月梅雨入りするとどのように変化していくのか。。。また報告させていただきます。お楽しみに〜 (細川)



QUESTIONNAIRE

日頃よりお世話になっている皆様へアンケートのご協力をお願い申し上げます。
今後さらにお客様のお役に立てられる様努力して参りますのでどうぞ宜しくお願い申し上げます。

◆あてはまる回答番号に丸印を付けて下さい。また、ご意見をお聞かせ下さい。

① 今月号のニュースレターに満足して頂けましたか。

1. 大変満足 2. やや満足 3. どちらともいえない 4. やや不満 5. 大変不満
(具体的な理由:)

② 印象に残った情報があれば教えて下さい。

1. 工場設備 2. HACCP記事 3. 加工技術 4. 旬のお魚情報 5. 展示会情報
6. システム関連 7. 森松水産の行事 8. その他 ()
(具体的な理由:)

③ 今後載せてほしい情報があれば教えて下さい。

④ ニュースレターに関するご要望があれば教えて下さい。

⑤ ニュースレターをご覧になる頻度を教えて下さい。

1. 毎回 2. 数ヶ月に1回 3. 半年に1回 4. 年に1回

⑥ 今後もニュースレターの配信を希望されますか。

はい ・ いいえ

◆下記の項目に関してご意見をお聞かせ下さい。

⑦ 商品の品質

5. 大変満足 4. やや満足 3. どちらともいえない 2. やや不満 1. 大変不満
(具体的な理由:)

⑧ 価格

5. 大変満足 4. やや満足 3. どちらともいえない 2. やや不満 1. 大変不満
(具体的な理由:)

⑨ 納期

5. 大変満足 4. やや満足 3. どちらともいえない 2. やや不満 1. 大変不満
(具体的な理由:)

⑩ 情報提供

5. 大変満足 4. やや満足 3. どちらともいえない 2. やや不満 1. 大変不満
(具体的な理由:)

⑪ 接客態度

5. 大変満足 4. やや満足 3. どちらともいえない 2. やや不満 1. 大変不満
(具体的な理由:)

⑫ ご意見ご感想などございましたらご記入お願い致します。

ご協力頂き誠にありがとうございます。今後ともどうぞ宜しくお願い申し上げます。

▶お手数をおかけしますが、FAXまたはMAILでご返信ください。

■フリーダイヤルFAX

0120-317-527 海外からは +81-898-31-6527

■お問い合わせ

TEL 0898-33-1772 FAX 0898-31-6527
✉newsletter@rumijapan.co.jp



RUMI JAPAN
森松水産冷凍株式会社

〒794-0032 愛媛県今治市天保山町 5-2-20
TEL (0898)33-1772 FAX (0898)31-6527

～HACCP認定会社である誇り～



URL: <http://www.rumijapan.co.jp>