

「サラダ No.1 企業」を目指して

市長対談

舞鶴市長

多々見良三



ケンコーマヨネーズ株式会社
代表取締役社長

炭井孝志



ケンコーマヨネーズ株式会社 西日本工場（市内宇倉谷）

平成19年に舞鶴市倉谷地内にケンコーマヨネーズ株式会社の西日本工場が操業し、今年で10年目を迎えます。西日本工場では、ロングライフサラダ（※）やドレッシングを主に製造。今年からは、製造ラインの生産棟の増設工事が始まり、平成31年3月から操業予定です。地元から20人の新規雇用も。9月7日に行われた増設工事の安全祈願祭に東京本社から本市を訪れていた炭井孝志社長に工場増設や舞鶴市への期待、経営のポリシーなどを伺いました。



炭井孝志氏 プロフィール

1953（昭和28）年生まれ。香川県出身、東京水産大学（現：東京海洋大学）卒業後、1978年にケンコーマヨネーズ株式会社入社。営業、購買、生産部門等を歩み、99年取締役、2000年に46歳で代表取締役社長就任。

素直な若者に期待

【交通網の重要性】

市長 10年前に舞鶴市に進出されましたが、舞鶴に工場を造ろうと思った一番の理由は何だったのでしょうか？

炭井社長（以下敬称略） ロングライフサラダの工場の場所探しが大前提にありましたから、西日本に造る場合は、苫小牧や小樽から原料のジャガイモを積んで船で着けるところを探していました。日本海側の港には新潟もありますが、西日本地区の工場と考えると

いたので、舞鶴に工場を造るのがベストだと判断しました。

市長 平成26年度に舞鶴若狭自動車道が、翌年には京都縦貫自動車道が開通し本市の高速道路網が完成しました。名古屋や金沢まで約2時間半、京阪神には1時間半程度で行けるようになり利便性も良くなりました。また、西日本工場の横を通る西舞鶴道路の建設も進んでいます。舞鶴市のインフラ整備についてはどうお考えですか？

炭井 食品ですからせいぜい賞味期間

【社会で伸びる人材】

市長 工場増設に伴い、市内から新規雇用をしていただくことになりましたが、どんな社員に来てもらいたいとお考えですか？

炭井 専門的な知識を身に付けて、学生時代に勉強することも大切ですが、私が一番期待するのは、やっぱり素直で聞く耳を持っている人です。人柄を重視しています。働いているうちに知識は付いてきますし、聞くことができれば伸びてくれます。今から何をしたら

いのが大切だと思っています。

市長 以前、市内で雇用していたときに、高卒でかつ農業や水産などの専門高校や専門科の学生がよいと言われた背景は为什么呢？

炭井 普通科でも農業や工業高校でも人としては変わりないと思います。ただ、そういう専門分野に行く学生は何か目的や目標を持って農業高校に進んでいると思っんですよ。農業産品を使った製造をしたいとか、水産であれば漁業とか水産品を使った加工とか。そういう学生のほうが馴染んでもらい

目標を持つことが大切



は6〜10か月、ロングライフサラダは1か月程度です。作ったら即市場に出さないとけない。そのためには道路網が一番大事です。極端に言うところ、工場の真ん前にインターが欲しいくらいです（笑）。高速が近いということもものすごくメリットになっています。原料の入る道は決まった、物作りも工場ができた、人の確保は市の協力もいっただいて進めている。後は商品を出すだけ。道路網の整備が、私たちが今一番期待するところで、それができればここで息の長い商売ができると思っています。

市長 西舞鶴道路が完成すれば工場の前に入り口ができるので、今以上に便利になるはずですよ（笑）。

炭井 それは楽しみです。ぜひ早く完成させたいですねー！

やすいと思います。

市長 ピンポイントではなくても、おおむねの目標を持っているということは大それた私も思います。宮津市に水産高校があるのですが、舞鶴からもたくさん生徒が通っています。先日、そのカッター競技のチームが日本一になったんです。食品技能コンテストでも一位に。彼らがその報告をするために市役所に来てくれたのですが、彼らを見てみると、もう次の目標があつて目がキラキラしているんです。目標を持って頑張ることの大切さを感じました。

炭井 カッター競技で日本一というのは素晴らしい。本当に大変な競技ですからね。ぜひうちに来てほしいですね。

市長 舞鶴の子ども達が通っている高校へ市の職員が出向いていて、それぞれの就職希望を把握しているのですが、今は7割の子ども達が地元で就職しています。

炭井 確かに、地元に残りたいという人が増えているように思います。我々が作る工場では、地元の人たちにとんどん働いてもらいたいですね。西日本工場は舞鶴の人で工場を運営してもらいたいのが一番良いと思っています。地元で専門分野の高校を卒業して入ってもらうのが、戦力として期待するところですね。



西日本工場の商品ラインナップ

※ロングライフサラダ

1977年にケンコーマヨネーズ株式会社が業界で初めて開発した、通常のサラダと比べ長期保存可能なサラダのこと。低温殺菌技術により、未開封の状態冷蔵15〜60日保存可能な調理済み加工食品。