



1.創業時から一度も味を変えていないとめばあちゃんの醤油だれに漬け込む 2.自分が手に取りたいと思える商品になるように丁寧な作業を心がけて赤魚の身を整える 3.新しい乾燥室は身をふっくらさせながら表面を乾燥させる 4.10月に再稼働した新工場 5.1日に何百枚もカットする従業員の腱鞘炎予防に新しく導入した固い尻尾をカットする機械 6.大変な状況も従業員とのエピソードも豪快に笑いながら話した

産地・メーカーをたずねて
株式会社
西脇水産
輪島市

従業員のため輪島のために 震災を乗り越え再開!

震災で大きな被害を受けましたが、組合員が待ち望んだ西脇水産のギフト商品「わじまの朝」は2024年12月から、赤魚半身醤油干しは2025年2月から再開しました。工場再建の決断や商品にかける熱い思いを西脇社長に伺いました。

episode 1 これが西脇の味

「魚の形を見ればうちの商品だとわかります」と西脇社長。創業者である父親が輪島で行商をしていたとめばあちゃんの赤魚醤油漬けに出会い、32年以上変わらず同じ味を受け継いでいます。脂が乗った身の厚い大ぶりの赤魚を使用し、中骨の有無でできあがりの味に違いが出てくるため、どちらの身にも骨が残るように機械でカット。機械で取り切れなかったうろこや内臓を手作業で手早く丁寧に取りのぞき、腹側の身をカットし形を整えます。原料との相性が良い金沢大野の直源醤油などを調合した醤油だれに2時間かけてじっくりと漬け込みます。色ムラを防ぎ味の染み方を均一にするために途中で赤魚を裏返す工程も1枚1枚手作業です。多い時には1日に7,000枚を仕込みます。

episode 2 彼女たちが笑える場所を

昨年の震災では人的被害はありませんでしたが、工場の壁や天井は床に落ち大きな機械が壁を突き破り隣の部屋に。「ドアを開けた時は言葉を失いました。工場の被災に加え、経理などを担っていた会長である父を2月に亡くし再開は全く考えられなくて、何もできず動けない日々が続きました」。輪島の仮設住宅や避難所にいる従業員の様子を見に訪ねた時のこと。「久しぶりに会った彼女たちはいつも以上にたくさん話しかけてきました。生活が変わって誰とも話す機会がなくなってしまったからだ」と気が付き、皆が集まり話せる場が必要だと痛感しました。「再開は無理」と周りの反対もありましたが、従業員が集い働ける場所を作るために工場の再開を決意し、建設会社に新たな工場の図面を作る連絡を入れたのが5月でした。



株式会社西脇水産
社長 西脇 美保さん



おいしい焼き方
レンジやフライパンでも調理できますが皮と身の間に水分が溜まってベタツとするので、解凍してからグリル調理がおすすめ。皮がパリッとなるまで焼くと身がふっくら。

赤魚半身醤油干し 2枚
(次回4月3回)じわもーる
前回4月1回 430円(税込)

episode 3 皆で再び集まって

「10月、製造を再開すると皆の顔つきがそれまでと違って生き生きとしていました。従業員は会社に来ると本当にうれしそうで、仕事に対しても前向きで会社でストレスを発散しているようでした(笑)」。工場の修復や機器購入の費用、二次避難をして半数になった従業員。「くじけそうになったけど、皆がいてくれたから再開できました。ここは会社ではあるけど集い笑ってもらえるサロンでありたい。だから従業員の皆が働ける間は一緒にこの会社で頑張りたい」と話す社長。仮設住宅などで温かいものを振る舞いたいとの思いから、将来キッチンカーでたこ焼きと大判焼き屋をやりたいとの考えも湧いてきました。そしていずれは従業員が年を取っても働ける場として輪島市街でたこ焼き屋の店舗を構え、地域住民が集える場にしたいと強く思ったという社長。「これからは商品でもいろいろな挑戦をしていきます。安全でおいしい商品を届けたい」。強い絆で結ばれた元気な従業員とともに地域のために一歩ずつ進み続けています。

--- Memo ---

大好きな西脇社長と一緒に

従業員の皆さんはサプライズが大好きです。社長の誕生日には「引いてみてー」と従業員が持ってきた箱からくじを引くと賞品はすき焼きセットでした。ある時には社長の自宅にうなぎが届けられました。おめでとうと書いてあるけれど何のお祝いかわからず、会社に連絡すると「社長何言っとながね。今日結婚記念日やろ」と。結婚記念日までも毎年お祝いしてくれます。今年の1月には、県への補助金申請など慣れない業務を乗り越えて工場を再建した「お祝い」にと従業員一同からバルーンアレンジメントが送られ、社長を驚かせました。社長のエネルギーの源は従業員の皆さんです。



徹底した品質管理は、消費者との信頼のため



とめばあちゃんの味を変えず安定したおいしさ・品質の商品をお届けするため、西脇社長は妥協を許しません。



原料の赤魚は解凍しすぎると品質が変わるので最も気をつかう作業。「水につけて冷凍の塊が少しゆるむ程度がベスト。季節で水温も変わるんです」。



この道30年のベテランさんが、丁寧にかつ迅速に加工することで魚の劣化を防いでいます。



1時間かけて醤油だれに漬け込んだ後、1枚1枚裏返してまた1時間。手間も時間もかかりますが重なったりしないように手作業にこだわります。



漬け込み終了時間を誰が見てもわかるように管理。

乾燥の度合いも熟練の目とデータの両方で管理しています。ずっと作業していると商品が物に見えてくる場合があります。でも私たちが扱っているのは食べ物です。自分が買っていつもと違う品質だったらどう思うかということを従業員にはずっと伝え続けています。おいしさも大事ですが、商品は安全が第一。誠実な仕事を続けていきます。