

NIPPON FOOD SHIFT

食から日本を考える。

産地や都市部などに多くの拠点を構える冷蔵倉庫大手のヨコレイ。旬の食べ物を食卓へスピーディーに届けたり、食材を消費地に安定供給したりするのに貢献している。吉川俊雄会長が一般にはよく知られていない冷蔵・冷凍業界の役割を語り、料理家で食育インストラクターの和田明日香さんと食育を含めた日本の食のあり方などについて意見を交わした。

「冷蔵」で安定供給 産地と食卓つなぐ



Profile
1944年生まれ。68年国学院大学経済学部卒業、横浜冷凍入社。札幌営業所所長、常務取締役を経て、2004年代表取締役社長に就任。15年から代表取締役会長。

旬を伝える食育に一役
和田 食育インストラクターの資格を持っていますが、家庭での食べ物に関するコミュニケーションはすべて食育になると思います。難しいことを教えないといけないと構えるのではなく、楽しく興味を持ってもらえるような声の掛け方を意識しています。食卓で子供たちに野菜を8種類使いました。何が入っているのかとクイズを出すごとあります。

和田 旬のものを届けていた方がいいのはありがたいです。
需給調整、ダムの役割
吉川 ただ旬のものは、そのときだけしか取れないわけですね。そうすると一年中食べるにはサマなら冷凍して、シーズンが過ぎたら解凍サンマで出さないといけない。冷蔵・冷凍業界は年間を通じて食品を安定供給するの役目です。

和田 旬のものを届けていた方がいいのはありがたいです。
規格外の野菜を活用
和田 仕事柄、たくさん生産者の方とお会いする機会があります。皆さん本当に誠実です。作られるものもすごくレベルが高いし、安全だし、安心して食べられる。世界でもクオリティーの高いものがメイトインジャパンではないかと思えます。日本の食材を意欲して選ぶようになっています。

吉川 ヨコレイはJリーグ・横浜FCのスポンサーになっていて、同クラブがサッカーを通して横浜市内の小学校の食育に携わっているんです。こちらのスポンサーもやっています。たまたまのへんが今の子供たちの食育のポイントなのか、つかめていないところもあります。

和田 旬を伝えることも食育として大事だと考えています。子供のうちから春夏秋冬のリズムを身につけてほしい。夏は水分をたっぷり含んだ野菜を食べれば体の熱を下げるし、冬は土の中で育った根菜を食べると体が温まる。自分の体と自然を結びつけるきっかけとして旬はすごく大切なことだと思います。

吉川 ヨコレイは宮城・気仙沼など、農水産物の各産地に事業所があり、旬のものをいち早く消費者にお届けできます。サンマは夏から秋にかけて脂が最も厚い、おいしいものが日本の港に揚がってきます。魚や野菜など旬がわからなくなっている時代なので、今の時期はこれが一番うまいというものをタイムリーに市場に出していくのが、産地に冷蔵倉庫を持つサプライヤーの使命と考えています。

和田 アイスでいっぱいなんて夢のような倉庫ですね。好きなときに好きなものが食べられることを当たり前のように思っていますが、冷凍業界の

吉川 アイスが売れるのはどちらかというと夏場、クリスマスシーズンですね。メーカさんは梅雨明けごろから春先くらいから製品をどんどん作っており、現在うちの冷蔵倉庫にたくさん入っています。冬になるとクリスマスシーズン用にチョコレートアイスが扱われ、増えます。アイスは品質劣化しないのですが、だいたいマイナス25℃マイナス30度の部屋で保管しています。

和田 旬の食品を流す仕事、ダムみたいなストックして季節になったらダムを開けるように流していく機能。市場に安定して製品が行きわたるための調整弁として日本の冷蔵・冷凍倉庫は役に立っています。

吉川 確かに日本の食品と食料は形とか色だけじゃなく、味は二の次みたいになっていて、味は二の次みたいになっていないか、産地では、ニンジンが長さ20センチでプラスチックで下しか出庫できず、トマトは赤色が70%ないと不良品としてはねられる、といった話を耳にします。どんどん規格化されて、生産

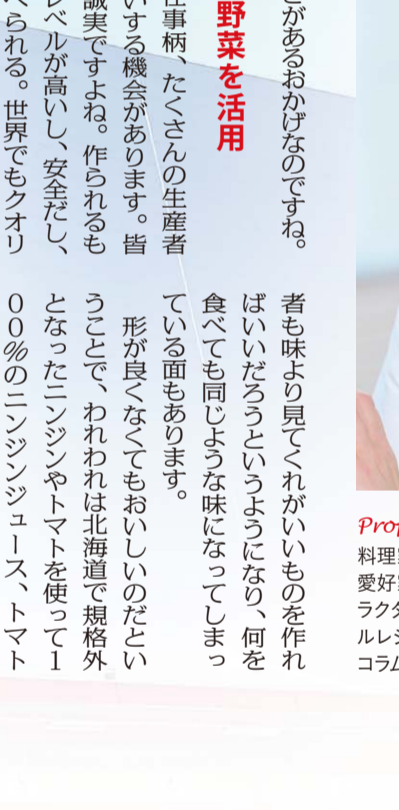
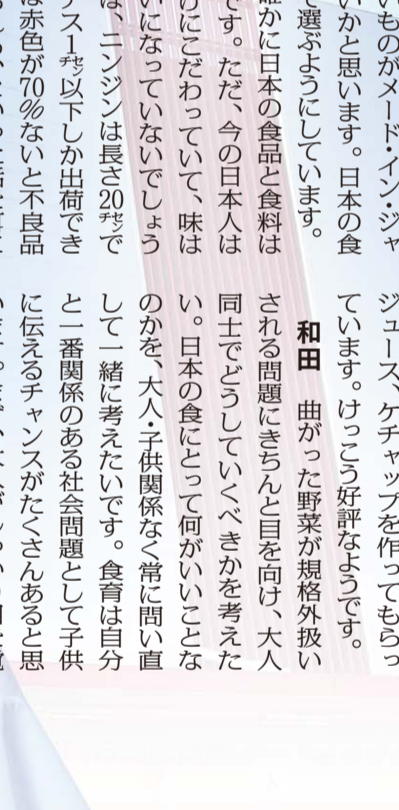
和田 曲がった野菜が規格外扱いされる問題にきちんと目を向け、大人同士で話し合っていくべきかを考えたの。日本の食にとって何が正しいのかを、大人子供関係なく常に問いつつ一緒に考えていきたいと思います。食育は二分と一の関係のある社会問題として子供に伝えるチャンスがたくさんあると思います。まず、大人がしっかりと目を覚ますことが大事ではないでしょうか。



吉川 俊雄氏
横浜冷凍会長



和田 明日香氏
料理家、食育インストラクター



Profile
料理家、食育インストラクター。3児の母。料理愛好家・平野レミの次男と結婚後、食育インストラクターの資格を取得。各メディアでのオリジナルレシピ紹介など料理家としての活動のほか、コラム執筆、ドラマ出演など幅広く活動する。

若手社員 Report 気仙沼発、食の未来を担え!

気仙沼ソーティングスポット II



ヨコレイで産地工場と位置づける、凍結・生産設備を持つ冷蔵・冷凍倉庫。倉庫容量8500㎡、凍結能力180㎡で、サバやイワシ、サンマ、カツオなどを扱う。最新設備の導入で省力化を実現、屋上に同社最大規模の太陽光発電システムを設置する。

最新工場と若い力で地域経済活性化

東日本大震災で気仙沼市内にあった各社の冷蔵・冷凍工場は大きな被害を受けた。ヨコレイは地震発生から7カ月余り後、いち早く操業を再開。昨年7月には市内で2カ所目の工場「ソーティングスポット II」を稼働させた。凍結・生産機能を持つ冷蔵・冷凍倉庫としては同社で最も新しい施設だ。缶詰原料などで増加する輸出の強化に対応するため、食品衛生管理の国際基準「HACCP（危険度分析による衛生管理、ハサップ）」も取得している。



中島 暁さん



横尾 達貴さん

省人化が進んだ気仙沼の2工場で働くのは二十数人。大学院修了後に入社して気仙沼工場（現・気仙沼ソーティングスポット I）で6日目、福島県出身の中島暁さん（29）は倉庫での保管に関する仕事をメインでやっている。「人類が冷蔵庫を使わなくなる日はしばらく来ないだろうと思う。ならばここで覚えたスキルは長く自分のためになるのかな」と考えて志望した。冷凍した魚や製品を倉庫に積み上げたりトラックに積み込んだりする作業をしていると、特に新工場ができて以降、気仙沼市魚市場での買い付け量、割合の多さに会社の影響力の大きさを感ずるという。「例えば、それまで漁船2隻分から400kgを買っていたのが、工場のキャパが大きくなって1隻分の購入も可能になった。漁師さんたちの収入が増えれば地域活性化にもつながる」

長崎市出身で入社3年目の横尾達貴さん（26）は気仙沼駐在として営業に携わる。扱うのは「前浜」と呼ぶ気仙

沼港に水揚げされる魚が中心。水産系の大学を出てもともと魚への関心が高かったが「前浜で直接見て触れて、魚をもっと深く知ろうという興味が出てきた。いろいろ教えてもらった知識を武器に今は販売・営業をしている」。

2人は「ヨコレイは風通しの良い会社」と口をそろえる。工場では生産・営業のどちらの担当者にも気軽に相談でき、所長ら上司に意見も言いやすい。そんな社内で昨年開かれたSDGs（持続可能な開発目標）をテーマにしたアイデア発表会。横尾さんは所長とともに「廃棄せざるを得なかった魚を他の食品原料に転用できるように」と提案した。工場の生産規模拡大に伴い、傷があるなどして通常の製品に回せない魚の量が増えている。丁寧な選別をすればフィッシュミール（魚粉）に使えるはずだと考えた。「現場であまり意識せずにやろうとしていたことが、実はSDGsにつながっていた。いい学びの機会になった」と話す。

◀ 企業の詳しい情報はこちら
<https://www.yokorei.co.jp/>



広告

企画・制作＝
日本経済新聞社Nブランドスタジオ