

社員と気持ちを一つにして、高品質の商品づくりを実現する

株式会社稲庭うどん小川 (秋田県湯沢市)

■高品質の商品を生み出す

秋田県湯沢市の株式会社稲庭うどん小川は、社名にも掲げる秋田県の名産「稲庭うどん」の製造販売を行う会社である。当社は同業者の中では後発の会社となるが、その味や品質は国内外で高い評価を受けている。

稲庭うどんの原材料は小麦、水、塩のみと、ごくシンプル。この素材の良さを最大限に引き出しつつ高品質の商品製造を可能にする社員の育成方法、社員の仕事に対する意識の高め方、社員が働きやすい環境作りなどについて、代表取締役社長 小川博和氏にお話をうかがった。



代表取締役社長 小川 博和 氏

■“品質第一”へのこだわり

当社は、現会長 小川信夫氏が設立した。もともとタクシー会社を経営していたが、得意先から「これまでにない稲庭うどんを作ってくれないか」との打診を受けたのがきっかけだったという。既に地域には複数の製造会社があり、そこにまったく違う業種から参入するには困難も予想され、また、タクシーの顧客の中には稲庭うどん業界の関係者もいたことから、小川会長には葛藤もあったという。しかし得意先やその関係者からの温かい後押しにより、最終的には稲庭うどん製造に取り組むこととなったとのこと。

他社に遅れて参入し商品売るといことは大変な苦勞があったが、その中で小川会長が行き着いたのは、「いい商品でなければ売れない。そして、いい商品にはいい原料を使わなければならない」ということだったという。この考えは今も当社で脈々と受け継がれている。小川社長は「お客さまは美味しいと思えばまた買ってくれる。お客さまが口にした時にもう一度食べたいと思って頂けるかどうか勝負。これは、やはり何よりも品質が第一ということ」と

し、創業当時から変わらずに「作りの品質」と「原材料の品質」の2つの品質にこだわった商品づくりに取り組んでいると語った。

■社員の意識を高める

稲庭うどんはすべて手作業で作られる。そうした商品扱う上で“品質第一”を実践するには、何よりも社員一人ひとりの品質への意識を高めることが重要となる。技術はもちろん、仕事に向かう姿勢や行動も含め、どういったことが必要かを理解し、行動することが求められるからだ。

社員教育としては、入社時の研修では衛生面の注意など、食品製造会社として最低限守るべきことを伝えるのみだというが、その後は全社員対象の勉強会を各工場で年に数回開催し、実際に業界で発生した食品事故を例に、事故発生の原因から予防策まで、知識・認識を共有するようにしているという。2005(平成17)年に認定を受けた特定JASの資格取得セミナーへも毎年若手を中心に参加させており、品質に対する考え方や衛生管理の重要性についての教育を推進している。

また、特定JASの更新にかかる工場監査が年1回、そして関東圏の商社や得意先による工場見学・工場検査が年数回行われている。外部から定期的に見学・検査が入る環境は社内により緊張感を生んでいるほか、社員が直接得意先等と接することは、社員に当社の稲庭うどん作りに誇りを感じてもらえる良い機会となっている。



手練り。塩水に小麦粉を混ぜ、手で練っていく



あやかけ。熟成させた生地を2本の棒に交互にかける

加えて、小川社長は日頃から社員への情報提供に努め、会社全体での情報共有を心がけている。業界動向や納入先から寄せられるニーズ、新たな商談に至るまで、さまざまな情報を社員と共有し、当社を取り巻く環境や業界の状況について理解してもらえるよう努めているからこそ、状況の変化や方針の転換にも柔軟に対応できるものと感じられた。

■働きやすい環境づくり

当社では、66人の従業員すべてが正社員である。仕事を立て込んで忙しい時期でも臨時で人を補充することはない。小川社長は「製造業として勤務時間と就業規則についてはしっかり守ることを心がけている。どうしても仕事を立て込んでいる場合には、社員に状況を説明して早出対応してもらっている」といい、早出対応についてはあらかじめ早出出勤の計画を立て、その計画に従って対応してもらっているのだという。なお、繁忙に関わらず、残業はしないよう管理しているという。

社員の年齢構成をみると平均年齢は30歳代後半と若く、現役子育て世代の社員も多い。小川社長は「休暇については、事前に申請してもらえれば生産管理で調整がきく。必要に応じて利用してもらうよう声掛けをしている」という。また、小川社長自身が3人の子を持つ父親であることから、「地域的にも子どもは減ってきており、子どもの行事には父親も積極的に参加してもらいたい」と語り、そうした社内の雰囲気づくりにも努めている。

■“職人”を育てる

当社の肝ともいえる稲庭うどん作りの技術は、どのようにして教えているのだろうか。新入社員や中途採用社員の製造部門への配属が決まると、衛生管理など一通りの教育を行ったのち、現場での実践教育が始まる。各工程ごとに教育担当者についてマンツーマンの指導を受けながら、実際に稲庭うどん作

りに取り組んでいく。「現場に入って1カ月ほど経つと一通りできるようになるが、そこから生地と対話できるようになるまでには3年ほどかかる。経験を積むなかで力の入れ具合、漬し具合、気候による変化への対応などを体得していく」のだという。

また、稲庭うどん作りには大きく分けて製造と乾燥の2つの工程があり、当社ではこの工程に合わせて製造部門を2つに分けている。しかし、社員が体調不良となった場合や仕事の繁忙に合わせて柔軟に対応できる体制を作るため、製造部門の社員はどちらも一通りできるよう、担当を変えながら経験を積んでいる。

このように当社では、稲庭うどん作りの全工程を経験させ、年月をかけて技術を磨き、“職人”を育てている。

■社員に望むこと

小川社長は、「稲庭うどん作りは地味な仕事だが、当社では社員一人ひとりが誇りや責任感を持って取り組んでくれている」と顔をほころばせた。そして「稲庭という地域で仕事をしているが、お客さまは遠く関東や海外にまで広がる。これまで以上に意識を高く持ってほしい」と語った。小川社長の言葉からは、社員とともに品質・衛生管理について高い意識を持ち、これからは誇りを持って商品づくりに取り組んでいくという、設立以来変わらない姿勢、覚悟が感じられた。



本社には売店を併設し、販売も行う

(フィデア総合研究所 佐藤 美里)

株式会社稲庭うどん小川

代表取締役社長 小川 博和
本社：秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144
設立：1982(昭和57)年5月
業種：乾麺製造販売
従業員数：66名