



▲品揃え豊富な商品陳列棚

人員が増えたため作業能率が上がりましたが、それだけでなく、工場の雰囲気もより明るくなりました。従業員は年齢が60代後半の方が多く、実習生は20代前半の方が多く、自分の娘のように可愛いです。従業員も実習生をわが子のように可愛がっており、休憩時間には、よくおやつを食べさせているようです。おかげで福島町に来てから、体重が10kg増えた実習生もいるみたいです(笑)。実習生も、「仕事が楽しい」「日本人は親切だ」「食べ物美味しい」と笑みを浮かべながら、よく本音をこぼしています。

問3. 外国人技能実習生の受け入れ前と受け入れ後で、大きく変化したことは何ですか？



▲部位ごとに分けられたするめは、水産加工品直売所の隠れた人気品

やはり、『するめ』がおすすめです。先代より継いだ前浜するめは、地元で獲りたいかだけを使用しており、このするめよりも美味しい自信があります。「一番美味しいのに安い」と、このするめを求め、わざわざ地方から足を運んでくださるお客様もいます。

また、オリジナル商品である『ぬかほっけ』や『ますの燻製』、『ほっけの燻製』もおすすめです。ぜひ一度ご賞味ください。

問4. おすすめの商品を教えてください。

元々は野良猫で、生まれてすぐに事務所の屋根の隙間に落ちて鳴いているのを発見しました。子猫は他にも数匹いたのですが、天だけ落ちてしまっていて、獣医にも「助からないかもしれない」と言われましたが、スポイトで薬を飲ませ看病したところ奇跡的に回復し、それ以来ずっと元気に育っています。悪さをしない良い子で、珍味どころか魚すら食べません(笑)。「天井生まれ」が名前の由来で、今年で11歳になります。中には『天目当てで来るお客様もいらっしやいますよ。』

問5. 商品だけでなく、猫店長『天くん』も人気があると評判ですが、いつからこちらにいらっしゃるのですか？



▲店番をする猫店長の天くん

問6. 最後になりますが、現在目標としていることを教えてください！

福島町は漁業が盛んな町で、地元で水揚げがあることに嬉しさを感じています。前浜するめを始めとした水産加工品等々をこれからも未永く提供するため、異物混入や工場内での事故防止、従業員と実習生の良好なコミュニケーション等を心がけながら、製造を続けていきたいと考えています。

また、福島町は青函トンネルの工事基地、横綱を2人輩出した地、するめの製造量が日本最大級の町でもあります。水産加工業を通して、先代や漁業、水産加工に携わった方々へ、そして、今後より誇りあふれる町となれるよう、町全体へ恩返しをしていきたいです。



▲するめ等を製造している水産加工場