



従業員と外国人技能実習生で力を合わせ、  
先代の水産加工を継ぐ・・・  
**株式会社大久吉田商店**

◆今回は『株式会社大久吉田商店』を代表して、代表取締役社長の吉田 <sup>よしだ</sup> <sup>りゅうえつ</sup> 隆悦さんを取材させていただきました。吉田社長は先代より水産加工を継いで、2代目となります。株式会社大久吉田商店では外国人実習生を受け入れており、従業員と実習生と共に力を合わせ、するめを始めとした美味しい水産加工品等を毎日製造しています。



▲株式会社大久吉田商店の水産加工品直売所と水産加工場

問1. 創業したのはいつですか？

創業したのは昭和40年6月で、今年で53年目となります。当時はいか漁が盛んで、漁師が余らせてしまったのが、道の至る所に落ちていた。そのいかは雨などで濡れて腐敗が進み、廃棄となっていました。うものも多数。それを見た先代は何とかしなければいけないと思ひ、のれんや納屋でいかを干してするために荷造りし、各地方へ送ったのが水産加工を始めたきっかけです。

問2. 外国人技能実習生受け入れのきっかけを教えてください。

創業当時から一緒に仕事をしていた従業員が、高齢のため退職してしまい、人員不足に陥りました。その頃は町内に水産加工場が27軒ありましたが、現在に至っては8軒にまで減少しています。このままでは福島町の水産加工が衰退してしまうと思ひ、人員の確保を図りました。しかし、町内の若者は都会へ出てしまつていくことが多く…。そこで、福島町の水産加工技術を町外にも継いでいきたいという思いから、8年前より外国人技能実習生を受け入れることにしました。直接中国へ行って、人材会社を通して面接を行い、中国人の外国人技能実習生を受け入れました。現在は中国人3名、ベトナム人12名の実習生を受け入れています。実習期間は3年で、実習が終了した実習生は身に付けた技術を活かしながら、地元で働いています。



▲水産加工品直売所で1番人気の商品、横綱するめ