



# 大栄フーズ株式会社

代表取締役社長 岡康人氏

## 今や当たり前になった珍味を創造してきた 食文化の先駆者



代表取締役社長 岡康人氏

取材・構成 ● 西原勝洋  
経済評論家

「食べられるのに捨てられている食材はたくさんあります。そういう食材は安い。それを仕入れて、上手く加工して、美味しい惣菜に仕上げれば大儲けできます」——言っは易いですが、誰もそれを実行するどころか、考えつきもしなかった。肥料にしかないと思われていたホタテ貝のヒモをボイルして味付けした惣菜は、その典型だ。主として珍味に属するシーフード惣菜を製造・販売する大栄フーズ株式会社は、日本よりも海外での知名度が高い。



モンドセレクションで金賞受賞 ㊦「とびっ子」㊧「中華くらげ」

## 中国で偽物が出回るブランド力

「原材料の98%は海外からの調達です。輸出比率は4割」と、岡康人代表取締役は語った。

初めは日本の食材から始めても、「これは売れる」と分かれば、すぐに模倣する業者が出てくる。原材料が値上がりする。しかし、海外を探れば、日本産より良質なものが、はるかに安く手に入る事例は少なくない。

とって、闇雲に海外から仕入れれば良いわけではない。品質を見極めるのに一苦労。そして、信頼できる業者を捜すのには、たいへんな苦労を要する。しかし、それをできることが大栄フーズの強みだ。

国内販売は、大部分が業務用だ。カニカマの磯部揚げ、なめこモズク、ちくわの磯部揚げ、あるいはイカ明太……チエーンの居酒屋で、大栄フーズの社名を知らないまま、「これはビールにピッタリのつまみだぜ」とグラスを空けている人が多いわけだ。

海外向けに味を変えたものまで含めると、大栄フーズのアイテムは200に達する。

中国や香港では、大栄フーズが輸出した中華風味のシーフード惣菜がよく売れる。

ある時、「こんな不良品を」と販売業者からクレームが届いた。現地に飛んでみると、包装はほとんど同じだが、中身はまがい物。偽「大栄フーズ」だった。

調べると、「日本メーカー・大栄フーズ」を騙<sup>かた</sup>って、まがい物を販売している業者が10社近くあることが分かった。日本の消費者が知らない大栄フーズのブランド力だ。

## 自転車操業ならぬ「自転車創業」だった

岡康人氏は、この会社を1973年、28歳の時に起こした。それまでは、船手配の会社に勤務していた。

「滑り止めに受験した水産大学に入学したことが、この会社を始めた遠因でしょうか」と、岡康人氏は語る。

「若い時から、自分で何かしたいと考えていた。いつまでもサラリーマンでは終わらないぞとの思いが強かった」そうだ。

そんなある日、横浜の中華街で食事をした。前菜のクラゲを食べながら「これを安い値段の惣菜にすることはできないものか」と閃いた。

当時、クラゲと言えは、もっぱら中華料理の前菜であり、高価な珍味に属した。日本人のほとんどは、クラゲを「食べられるもの」とも思っていないかった。だから食材としては安かった。水産大学卒業生ならではの知識が十分に働いたわけだ。

すぐに会社を辞めて起業した。親族の応援はなかった。

親族は、検事、大学教授、学校の教師……と、硬い職業の人ばかり。「会社を辞めて商売するなんて、やめておいた方がいい」という声ばかりだった。

資金もほとんどなかった。しかし、築地の仲買人は現金で買ってくれるはずだ。

名付けて「中華クラゲ」の試作品を持って築地に行くと、仲買人は「これは美味しいや」と、すぐに現金で買ってくれた。その金を持って仕入れに。まさに自転車操業ならぬ「自転車創業」だったわけだ。

## 切り干し大根と思われた「中華クラゲ」

「中華クラゲ」はたちまち、築地で大評判になった。

「あの時、『支払いは1カ月後』と言われていたら、大栄フーズはなかった」と、岡康人氏は振り返った。

築地の仲買人の評判になれば、東京中で売れる。

もって販路を広げよう。岡氏は「中華クラゲ」を持って東北に行った。「中華クラゲ」を見た業者は、なんと言ったか。

「こんなきれいな切り干し大根は初めて見たよ」

が、味も値段も合格。見たことのない美味い物なら、日本じゅうで売れるはずだ。それどころか、見たことがある中国人にも売れるとは、その時は思



㊤ 香港展示会  
㊦ ジャパン・インターナショナル・シーフードショー  
(東京ビッグサイト)

いもよらなかった。  
百貨店で連日300キロも売れたこともあった。たちまち参入メーカーが

いくつも現れた。しかし、大栄フーズは「中華クラゲ」の一発大ヒットにより、総合的なシーフード惣菜製造メーカーに勇躍するための資金を得た。

クラゲの調達先は、ミャンマー、タイ、マレーシア、インドネシアと多岐にわたっている。

しかし、品質向上の努力は続いている。2008年に、食品や飲料などの技術水準を世界レベルで評価するモンドセレクションの金賞を受賞したのは、その表れだ。多数の後発メーカーに囲まれながらも、今だ40%のシェアを占めている。

冒頭で紹介したホタテ貝のヒモも大ヒットした。今でこそ「ホタテのヒモ」の加工品はこのスーパーにもある。が当時、産地では、

捨てるか、肥料にするかだったのだから、激安の食材だった。

案の定、産地では「こんなゴミみたいなものを」と相手にされなかった。が、ホタテに馴染みのない九州・沖縄で大ヒット。それが日本じゅうに広がり、ホタテの産地に「ヒモの加工品」業者がたくさん生まれた。

トビウオの卵を味付けした寿司種の「とびっ子」は、実は築地でも相手にされなかった。「それでは」と、増え始めていたアメリカの寿司屋に売り込んだところ大人気の寿司ダネになり、日本にブームが逆上陸。いまでは置いていない寿司屋がないほどになった。

「値が付かないような安い食材から始めますから、後発のメーカーがたくさん現れても、損をしたことはありません」と岡氏は言う。

思えば、シーフードの惣菜とは、一昔前までは干物か佃煮か練り物と限られていた。

大栄フーズが規模を拡大するのに併せるように、日本中にコールドチェーンが整備されていった。そうした点で、大栄フーズは運の強い企業といえるよう。

「コールドチェーンがあれば、こういう惣菜も全国に送れる」と、次々と新商品を出した創業社長の非凡さも光る。



「中華くらげ」平成20年「水産庁長官賞」受賞

### いち早くHACCP認証を得て

しかし、「もう廃業するしかない」と思われたこともある。

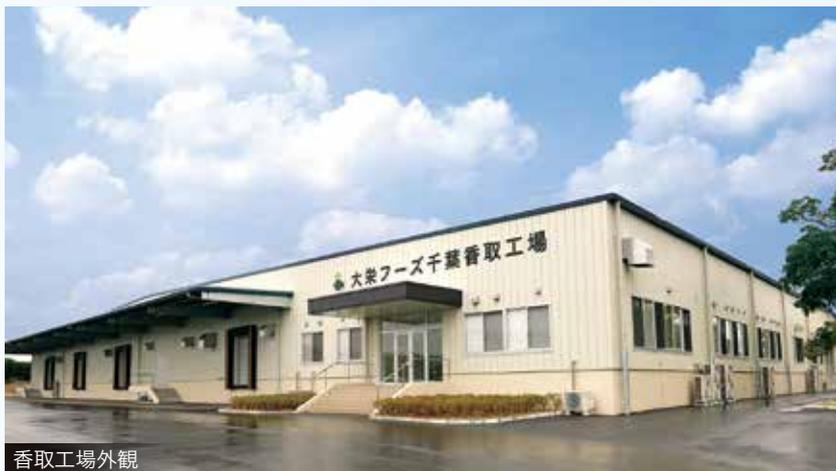
2011年3月の東日本大震災だ。大栄フーズはそれまで23年間、東北工場（福島県）を生産の主力拠点としてきた。7割が東北工場での産品だった。その工場が一瞬にして操業不能に陥ったのだ。

「大栄フーズはもうダメだ」との噂が築地市場を駆け巡った。

しかし、「ここで負けてなるものか」と奮い立った。すぐに、本社に近い横浜市保土ヶ谷区に空き工場を見つけ、



相模原工場外観



香取工場外観



自動バックライン



異物除去装置

そして地震から3カ月余の11年7月には新工場の稼働に漕ぎつけた。

「地震からの復興ということ、行政がさまざまな面で後押ししてくれたことが大きいです」とは言うが、地震から4カ月もしないうちにとは凄い。

新工場の製品は、業務用に特化した。家庭が求める珍味類は少量だ。少量に分けてパックする手間を省いたのだ。

そして、千葉県香取市に土地を求めた。そこはソニーの工場跡地だった。敷地は東北工場のほぼ倍、8000坪もある。ソニーはそこで、大ヒット製品となったウォークマンを製造していた。

「それは縁起が良い土地。強運の地だ」と岡氏は躍り上がった。

香取工場は14年9月に稼働開始、そして15年10月にはHACCP（ハサップ）の認証を得た。HACCPとは、本誌18年11月号「町田予防衛生研究所」で詳しく紹介したが、「食の完璧な安全」を保証するための国際衛生基準だ。

岡氏は年に1カ月以上は海外を回るが、輸出入の実務は長男で営業部長の岡康史氏が任されている。

香取工場にはベトナムからの研修生がいる。



X線探知機

「日本は少子化で市場が小さくなるだろうが、海外は広い。ベトナムから来た研修生を育てて、ベトナムに工場を造りたい。『世界に食の文化を求めて、時代に先駆ける』がわが社の Motto です。岡康人代表は大きな夢を語ってくれた。

(にしはら かつひろ)

### 大栄フーズ株式会社

- 代表取締役社長 岡康人
- 設立 昭和48年
- 資本金 5000万円
- 社員数 190名
- 売上高 40億円
- 事業内容 シーフーズの製造・販売
- 本社 神奈川県相模原市南区相武台 2-5-30
- 電話 046-2669-2200(代)
- <https://www.daifoods.co.jp>

きらびし銀行 相模台支店会員