

パプアニューギニア海産

事業の特徴・ポイント

- ・パプアニューギニアでエビ漁の技術や経営の指導を行い、適正価格で買い取る、持続可能な事業運営を実施。
- ・薬品を一切使用せず、素早く丁寧な加工で鮮度を維持し、エビ本来の美味しさを活かした商品を展開。
- ・「フリースケジュール制」の導入など、働きやすい職場づくりで事業全体にプラスの循環を生み出す。

事業概要

◎パプアニューギニア海産については、<http://pngebi.greenwebs.net/>、<https://note.mu/hokutomuto>

1. パプアニューギニアの人々の自立をめざして

創業者である武藤優社長は、大学卒業後、東京都築地市場の荷受会社の冷凍エビ課で勤務していたが、価格決定において途上国の生産者より先進国の流通業者が優位となる市場の構造に疑問を抱き、生産者に貢献する生き方を志し、昭和54年に海外青年協力隊に参加。昭和57年には国際協力事業団のパプアニューギニア駐在を経て、州政府の水産公社の要請により、日本での販売窓口となる現地法人の設立に参画。日本側からは資本参加はせず、技術指導や経営指導のみを行い、現地の人々の力で経営できるようにした。現地の人々が暮らしていける適正な価格で、現地法人が天然エビを買い付け、日本国内の市場に販売する、いわゆるフェアトレードのような取組を続け、その現地法人を元に、平成3年5月、パプアニューギニア海産を設立。東日本大震災で、石巻の工場・事務所が全壊する被害を受けたが、取引先である関西よつ葉連絡会の紹介で、大阪府茨木市の大阪府中央卸売市場内に移転。会社を再建した現在でも、生産者への貢献という目標を掲げ、工場長である息子の北斗氏と共に、事業を継続している。



2. 天然エビそのものの美味しさを伝えるために

パプアニューギニアのエビ漁は、現地政府が環境に配慮した管理体制を採っており、年間3分の1は禁漁、陸から3マイル以内は禁漁区(稚エビなどは淡水と海水が混ざり合う汽水域に生息するため)、漁ができるのはライセンスがある15隻のみとなっている。その貴重な天然エビは、漁獲直後に船上で急速凍結させ鮮度を維持している。エビは、時間の経過により殻が黒く変色するため、市場に流通しているエビは天然・養殖問わず、黒変防止剤等の薬品を使用しているが、パプアニューギニアの天然エビは一切薬品を使用していない。天然エビの品質を保つために、継続的に現地の船員を日本に招き、自分たちが獲ったエビがどのように加工され、商品となるのかを学んでもらうため、研修を行っている。研修での気づきが、現地での漁に活かされ船上作業が効率化し、鮮度の維持に繋がっている。



工場での加工の際も、薬品や添加物を使用せず、背わたの除去やエビフライの衣付け等、1尾ずつ丁寧に手作業で行い、天然エビ本来の風味や美味しさを大切に商品づくりを行っている。また、工場内に目が行き届くよう器具類を極力減らし、衛生管理を徹底。清掃には、海を汚さないように合成洗剤は使用せず無添加石鹼を使用し、原料調達から製造に至るまで一貫した持続可能な取組を進めている。

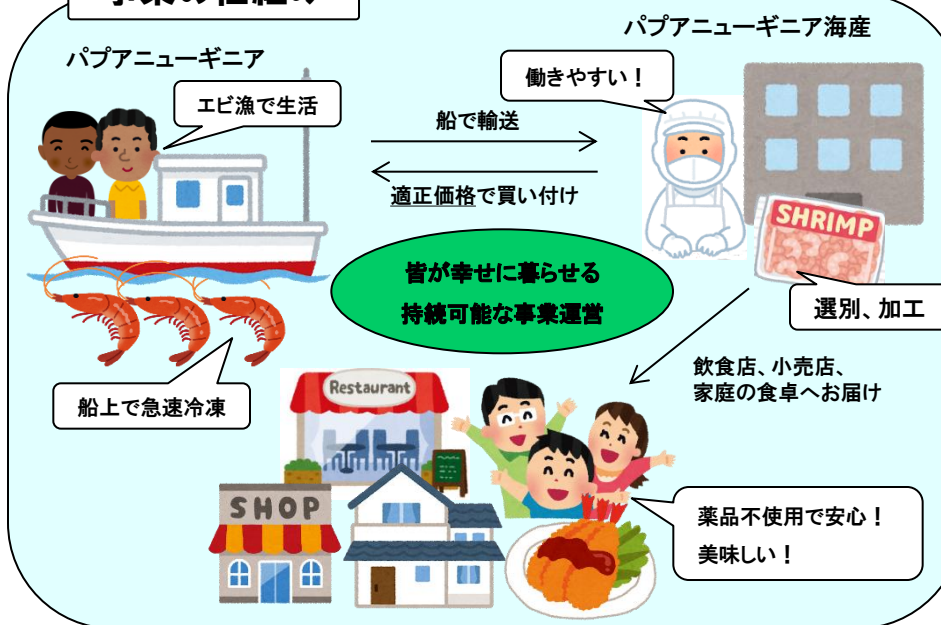
3. 働きやすい職場が生み出すプラスの循環

パプアニューギニア海産では、大阪へ移転後、工場長のアイデアで、働きやすい職場を実現するため、パート従業員が好きな日時に、連絡なしで出勤・欠勤できる「フリースケジュール制」や、パート従業員に作業の好き嫌いのアンケートをとり「嫌いな作業はしてはいけない」と規則に定める等、固定概念にとらわれないユニークな取組を行っている。時間の制約からの解放等、働くうえでの縛りをなくし、従業員の不公平感をなくすように注力した結果、働きやすい職場となったことでプラスの循環が生まれている。離職率の低下はもちろん、個人のモチベーションが上がり、能力が引き出されることで、人件費の削減や従業員の意識向上につながっている。さらに、生産効率の上昇や商品の品質向上にも寄与する仕組みとなっている。



※ 項目3については、「関西産業人材News Letter 第5号」で詳しくご紹介しています。 <http://www.kouiki-kansai.jp/koikirengo/jisijimu/sanshin/jinzai/jinzai.html>

事業の仕組み



今後の事業展開について

現在の販路は、オーガニック食品を取り扱う宅配事業者での取扱いが中心となっている。近年、ネット販売が主流となりつつあるが、「自社だけで利益を独占すべきではない」との方針から、小売店での販売を拡大していきたいと考えている。

将来的には、今の事業を継続しながら、エビの加工工場とそのエビを使った料理を提供する飲食店や保育園など、人が集まるような場を一体で運営するような展開ができればと思っている。

産業経済研究員からの一言

同社は、東日本大震災後に東北から大阪に移転して間もないが、既に、他社の参考になる様々な取組を同時並行で実践し、多くの試行錯誤と興味深い成果を積み重ね、大きな試練を乗り越えつつある。

第一に、天然エビで唯一薬品を使わないパプアニューギニア産のエビの品質向上と消費拡大に向け、現地の生産者教育と品質管理の徹底から国内の生産性と衛生管理水準の向上まで、生産工程全体の改善に継続的に取り組み、同地の大ぶりの天然エビの美味しさを最大限引き出し、多くの消費者に届ける努力を続けている。この企業努力は、食品加工会社の経営の原点として高く評価でき、震災後の倒産の危機に直面した時に、食品の安全性や産地を重視する「関西よつ葉連絡会」が同社に手を差し伸べたことからもうかがえる。

第二に、5年前から先駆的な働き方改革に取り組み、「出勤・退勤時間が自由」「欠勤を会社に連絡しなくてよい」「嫌いな仕事をしなくてよい」「その日の健康状態を口頭ではなく〇×で表明する」など、働きやすい職場環境の整備とワーク・ライフ・バランスの実現への不断の努力が、生産性の向上に結び付いている。この背景は、制度や仕組みの枠組みにとらわれずその本質を従業員に的確に伝え、状況に応じて見直す過程で会社と従業員の信用関係と従業員間のコミュニケーションが深まり、従業員の潜在的な参加や協同の意識を引き出せていることがある。また、器具を減らし棚をなくし、清掃時に無添加石けんを使用するなど、衛生管理の徹底と作業負担の軽減を作業内容の改善に継続的に結び付けていることも寄与している。長年無業であった若者が、「ここなら働けるかも」と話し現在も働き続けていることは、多様な人材を受け入れる寛容さを備えていることも物語っている。