



### モスク二筋半世紀 フコイダン研究で 世界的にも注目

酢の物や汁の具材などとして、食卓で親しまれている海藻の一種、モスク。このモスク加工のトップメーカーが鳥取県境港市にある。《株式会社海産物のきむらや》だ。塩蔵モスクの行商からスタートした事業は数々のヒット商品を生み出した上、モスクのぬめり成分「フコイタン」の研究も推し進め、多くの機能性を解明してきた。

近年は、原材料を提供した地元製麺所がアカモクを使った減塩うどんを開発したり、ローカル酵母を使ったビールを地元のビール醸造所と共同開発したりと、地域と一体となった豊かな食づくりに一層注力。今秋、2代目に就任した木村美樹雄社長(38)は、「創業以来50年間大切にしてきたのは、食を通して命を育むこと。先代の系譜を引き継ぎ、食品製造の枠を超えた健康応援をより強化していきたい」と抱負を語る。1972年創業。起業を試みた22歳の若者が思いついたのがモスクを塩漬にして売り歩くことだった。木村隆之会長(73)は「塩蔵なら冷蔵庫も要らず、資金も不要だから」と

振り返る。生まれ育ったのは漁業が盛んな美保関町。父親は漁師、母親は板ワカメなどの行商をしていた。

木村会長が営業中、鮮魚店で偶然見かけたのが沖繩・伊平屋島産のモスクだ。島の振興のためにモスク養殖を本格的に始めかけていた、後の漁協組合長に出会い、買い付けを頼み込んだ。「当時まだモスク養殖は珍しく、「モスクで日本一になる」と思っていた私は必死でした」と木村会長。契約にこぎつくと、便利でヘルシーな味付モスクの個食販売をスタート。地元スーパーなどで次第に人気を得ていった。

#### 自社の研究室で機能性解明

さらなる販路拡大を狙い、飛び込みで営業した《大阪いすみ市民生協》での取引開始は、売り上げ拡大の契機となると共に、衛生管理と品質管理の強化にもつながった。87年には社内に開発研究室を設置。94年から島根大学と共同研究をスタートさせ、96年には大腸菌O157を使う実験でモスクの抗菌性を発見した。その後、モスクの抗菌性がぬめり成分「高分子フコイタン」に由来することを解明し、分子量30万レベルの高分子の抽出、精製にも成功した。現在は、専用プラントで抽出した高分子もずくフコイタンを健康食

品としてグループ会社で販売している。

食品会社として異例なのが、自社商品の機能性を自ら解明している点だ。鳥取大学との共同研究では、フコイタンが持つ抗がん剤の副作用抑制効果や軟骨再生促成効果などを確認、いずれも特許を取得した。アルコール分解促進や整腸作用、痛風改善の効果があることも実証。国内外で数々の特許を出願、現在16件が有効だ。社内には博士号を持つスタッフを3人擁し、農学系や医学系の学生らが門を叩くことも多い。

そんな中、大切に続けているのが、モスクを育む伊平屋島などの生産地保護だ。売り上げの一部を環境保全や交流事業にあてるなど力を注いでいる。同時に、より頼られる食品会社としても成長の勢いは増し、新商品開発にも積極的に取り組んでいる。創業者の背中を見て育った木村社長は、「普段の食生活から健康を意識する流れは加速している。二丁スに込えられる、頼られる食品会社であり続けたい」と意気込む。



(左) 木村隆之会長  
(右) 木村美樹雄社長

株式会社 <sup>かいさんぶつ</sup> 海産物のきむらや

やさしい海の恵みを届け  
いのちを支える

10  
LEADING  
COMPANY

## 安心安全のおいしさを消費者へ



製造部  
豊島 慎吾さん(29)  
2011年入社(12年目)



### 徹底した衛生管理が、安全でおいしい商品に

アジやハタハタの南蛮漬け製造を担当。「目に見えない微生物の汚染が一番怖い。アルコール消毒を徹底しています」。仕入れた魚の選別から加工、バック詰め、調味液の充填まで一連の作業を管理。主任としてベトナム人実習生の教育や原材料発注なども担当。「各部署との連携が大事。コミュニケーション能力が磨かれました」



製造部  
門脇 翔さん(29)  
2011年入社(12年目)



### 作業効率を考えて、日に数万個製造

味付けされたモスクやアカモクなどの商品を大型タンクに移動して攪拌後、機械にセット。バックへの充填からラベル貼りまでの包装部門を請け負う。ラインは商品が変わるたびに洗浄するため、効率の良い製造計画が不可欠だ。「日に2~3万バックを包装。大変ですが、多くの人に食べていただけているという誇らしさは感じます」



原料管理課  
梶谷 俊介さん(36)  
2012年入社(11年目)



### 産地に向き、漁師らとも交渉

北海道大学大学院でカレイの生態を研究。「地元就職を考えた時、先進的事業を進め生協への出荷実績も誇る当社に惹かれました」。産地で原料の状態を確認、漁師らとの交渉も担当。「当社の品質基準を伝え、良いものを気持ちよく採ってもらうよう心掛けています」。新たな在庫管理システムが導入され、トレース管理にも注力する。



技術課  
秋野 大輔さん(29)  
2020年入社(3年目)



### 生産設備のメンテナンスに加え、新規開発も

電子機器メーカーから転職。高専時代の恩師に紹介されて入社を決めた。日常的に生産設備のメンテナンスを担うほか、設備開発にも挑み、包装工程では作業時間の短縮やスタッフの負担軽減を実現。「ソフトと図面を設計しました。機械を触るのは好きなんです」。会社の支援を得て、第二種電気工事士の資格も取得した。



製造部  
森 結菜さん  
2015年入社(8年目)



### 原材料の異物購入を厳しくチェック

8歳下の弟が沖縄・伊平屋島でのサマースクールに参加。「CSR活動や生産者交流に注力している会社という認識でした」。栄養士の資格を持ち、商品開発部で7年勤務。現在は、モスクの洗浄や選別、熟処理などを担っている。異物がないか手作業でチェックする工程は特に神経を使う。

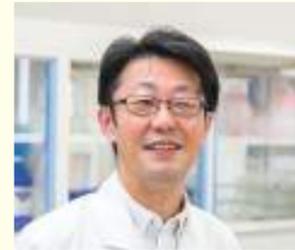


製造部  
樫野 信幸さん(40)  
2005年入社(18年目)



### 各部署と連携し、スムーズに出荷

マイナス20度の冷凍庫内で、商品の入出庫を担当。分厚い防寒着を身に付けていても、「一度に20分が限界」と苦笑いする。出荷担当責任者として在庫内容を把握し、営業部や製造部などと連携してスムーズな出荷を心掛ける。全国各地に及ぶ出荷先に驚くことも。「いろいろな人が食べてくれるのだと思うとうれしいですね」



品質保証部  
川本 仁志さん(49)  
1996年入社(27年目)



### 在籍中に農学博士を取得

機能性食品研究課に所属していた06年、農学博士を取得した。「島根大学と共同研究していた時でした。会長の声掛けで挑戦することに。論文執筆など大変でしたが、普通の会社ではなかなかないこと。貴重な機会をいただきました」。現在は、仕様書のチェックや苦情を受けた商品の原因究明などを行い、商品の信頼性を維持する。



フコイダン製造課  
村尾 栄次さん(53)  
2019年入社(4年目)



### 多彩な経歴活かして活躍

和食処の板前に、スーパーの鮮魚担当と異色の経歴を持つ。商品開発課時代は、南蛮漬けの新商品を開発したことも。「高圧をかけて骨まで軟らかくしたものの、加圧臭が気になりました。工夫を重ね、カレー風味にたどり着きました」。現在は、モスクからフコイダン抽出する作業を担当。「いろいろできる面白い会社です」



商品開発課  
森田 宏美さん(44)  
1999年入社(24年目)



### 仕事の成果が、製品として形になる

栄養士の資格を持ち、新製品を生み出すだけでなく顧客や時代のニーズに応じて既存商品のリニューアルも企画。酢が苦手な人でも海藻を食べられるよう、醤油ベースの商品に改良したことも。「仕事の成果が目に見えるのは魅力の一つです」。3度の育児休暇を経て復帰、娘3人を育ててきた。「同僚らのフォローが励みになっています」

## 研究・開発でモスクの可能性広げる



機能性食品研究課  
阿部 直さん(42) 2008年入社(15年目)  
舟越 稔さん(51) 2011年入社(12年目)  
笠木 聡さん(45) 2021年入社(2年目)

### フコイダンの各種機能性を解明



生協との取引開始を機に、衛生管理の徹底を狙って設置された研究部門。病原性大腸菌O157に対するモスク製品の安全性調査が、ぬめり成分に含まれる高分子フコイダンのさまざまな機能性解明とつながり、世界的にも注目を集めるようになった。

東京大学大学院修了後、恩師の勧めを受けて入社した阿部さんは現在、機能性表示食品としての販売に向け、実験やデータ収集などを進めている。「何が起るかわからないユニークさが会社の魅力」と笑う。飲酒前のフコイダン摂取がアルコール吸収を遅くすることや、フコイダンに虫刺されのかゆみを抑制する効果があることなども解明してきた。「こんな効果もあるかも」という自由な発想が研究につながり、毎日が面白いです。今後はフコイダン以外のモスク成分にも注目したいですね」

### フィールド生かし、多彩な分野に挑戦



研究内容は、フコイダンに留まらない。九州大学や米イェール大学などで酵母菌の研究に携わってきた舟越さんは現在、萌芽研究に力を注ぐ。昨年は、米子市の花、ツツジから取り出した酵母を使ったビールを、地元のビール醸造所と共同開発。試作品を地ビールフェスタに出品。現在改良を進めている。留学当時、世界最高峰の学術雑誌《CELL》に論文掲載したこともあるという舟越さん。「特許について知見を得られたり、研究内容が営利活動につながったりする点は、大学の研究室では得られなかった面白さですね」

### モスクの切れ端を活用した研究も



東京大学大学院で生命科学の博士号を取得後、北里大学海洋生命科学部で魚の視覚について研究していた笠木さんは、製造過程で生じる廃棄物の活用に挑んでいる。「モスク内に含まれるある成分を用いて、魚を使ったユニークな試みができないかと考えています」。きっかけは、入社後間もなく配属された製造部で見た大量のモスクの切れ端だった。「これまでの自分のフィールドと、社会のニーズとのマッチングを考えるのが仕事かなと思っています」。「小さい会社だからこそ小回りが利き、スピード感を持っているという挑戦できる。面白い会社です」と3人が声を揃えた。



株式会社 海産物のきむらや

業種 食品製造業

事業内容 水産物加工及びもずく製造販売、高分子もずくフコイダン開発製造

創業 昭和47(1972)年3月  
代表者 代表取締役社長 木村 美樹雄  
社員数 105名(男52名 女53名)  
(ベトナム実習生8名含む)

〒684-0072  
鳥取県境港市渡町3307  
TEL/0859-45-6555  
<https://www.mozuku-1ban.jp/>

- 東京営業所
- キムラファンクショナルフーズ株式会社

求める人材像 **Check!!**

- 細かい作業やコツコツ作業が好きな方
- 何事にも誠実に取り組み、自分の意見を素直に表現できる方
- 食への興味やチャレンジ精神が旺盛な方
- 向上心があり、チームワークを大切にできる方

資料請求・お問い合わせ先

採用直通 TEL

0859-45-6555

採用直通 E-mail

matsumoto@fucoidan1.jp

資料請求

インターンシップ

会社見学

公式サイトは  
こちら



❶ 敷地内には大型冷蔵・冷凍庫棟が並ぶ。2022年1月には冷凍庫棟を新設し、生産体制を強化。売り上げ拡大につながっている ❷ 売り上げの一部を産地に寄付。寄付金は、海岸清掃や漂着ごみの処理など自然環境保護活動に活用されている ❸ ❹ 1996年度からモズクの産地・伊平屋島との交流事業をスタート。夏には境港市の小学生を島に派遣、冬には島の小学生を境港に招いて相互理解を深めている

産地の環境保全にも注力  
食と健康をつなげる会社

創業50年を迎える、海産物のきむらや。次なる目標である100年に向け、会社が力を入れているのが、事業の多角化と高付加価値化だ。創業当時から販売しているモズク製品に加え、現在、山陰で採れたアカモクや鮮度の良いアジやハタハタ、ナマコの加工品なども製造。今後新たな商品開発も進めていく予定だ。木村社長は、「会長が信頼関係を築いて多くの販路を拡大してきた。そのレールを生かし、生み出した新商品を届けていきたい」と抱負を語る。12年という長い行商時代を経て、初代が開拓した販路は、大阪府下最大の《大阪いずみ市民生協》を始め、首都圏中心の8生協が加盟し、加盟

世帯が500万を超える《コープデリ生協連合会》など、全国各地の生協やスーパーに及ぶ。2022年1月には、冷凍庫棟を新設。夏の繁忙期には生産が追い付かず、注文を断らざるを得ない時があったが、生産体制の強化で売り上げが伸び、従業員の残業も大幅に減少した。新工場屋上に設置した太陽光パネルで、日曜日は冷凍庫の待機電力を100%まかなえるという。産地の環境保全活動も強化している。10年からは、コープデリと共に伊平屋島産モズクの売り上げの一部を地元へ寄付して、海岸清掃や漂着ごみ運搬などの自然環境保護活動を行うプロジェクトをスタート。累計寄付金額は1700万円にも及ぶ。関西の生協とは、同じく産地である沖繩・久米島の環境保護を行っている

る。「豊かな自然環境の中でこそ美味しいモズクが育つ。良い商品づくりにために産地の環境保全は欠かせません」と木村社長は力を込める。22年からは、「高分子もずくフコイタン」を機能性表示食品として販売するための研究もスタート。人材育成も強化する。研究職であっても入社当初は製造部で数か月研修し、会社の屋台骨を体感する制度は維持しつつ、衛生管理や品質管理などの研修制度をより充実させていく考えだ。「当社が目指すのは、食品のプラント。衛生管理を始めとする各種マネジメントはもちろん、産地を尊重した取引や真摯な消費者対応、そして新たな商品開発やリスク管理まで、理論を踏まえた経験と技術で、食と健康をつなげていきたい」

安心安全のおいしさを消費者へ



営業部  
大西 俊一さん(47)  
2008年入社(15年目)



消費者に品質の高さを丁寧に紹介

各地の生協をメインに営業に回り、消費者を対象にした試食会や勉強会に向くことも多い。「当社の商品は安くはありません。生産者や現場の想い、品質の高さを丁寧に伝えることが大事」。むやみな営業先拡大は、製造ラインの負担にもなりかねない。「自信ある商品を、多くの人に届けられるよう工夫していきたい」



営業部  
石倉 拓登さん(23)  
2021年入社(2年目)



苦手意識克服し、営業職に魅力

生物分子化学を学び、研究室への配属を希望していたが、営業部に抜擢。コミュニケーションに苦手意識があったものの、自分なりのスタイルを見つけ、やりがいを感じるようになったという。「社内外さまざまな人の話を聞け、会社全体の様子も分かる。今では営業職に魅力を感じています」。中四国地方のセールスを担当する。



総務部  
木村 柁紀子さん(36)  
2020年入社(3年目)

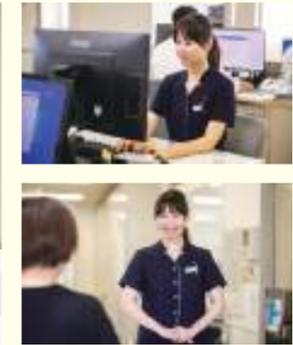


働きやすい環境で社員のモチベーション向上を

100人を超える従業員の給与や勤怠管理などを担当。コロナ禍で従業員向けの各種支援制度が創設され、手続きや相談が増えた。「従業員それぞれの事情に寄り添っていきたい」。福利厚生の実現や人事評価の改善など、社員のモチベーションを上げるシステム作りを進める。「働きやすい環境は会社の成長にもつながります」



総務部  
矢田貝 南子さん  
2011年入社(12年目)



レベルの高い顧客対応を目指す

電話やファクス、WEBフォームなどから届いた注文を受け、製造部に連絡、発送手配や出荷状況の確認までを担う。数年前から、得意先ごとの運送会社やリードタイム、取扱商品などを記載したマニュアルを作成。「誰が休んでも業務が滞らないシステムが大事。対応一つで会社のイメージが決まります。レベルアップを図っています」



キムラファンクショナルフーズ(株)  
田中 千賀子さん(52)  
2010年入社(13年目)



真摯に耳を傾け、健康相談にも対応

きむらや製品や、モズクから抽出した高分子フコイダンの健康食品を販売し、輸出や卸も行うグループ会社。主に経理担当だが、通販オペレーターとしても対応する。抗菌作用や抗がん剤の副作用抑制効果など各種機能性が解明されていることもあり、健康に関する相談も少なくない。「命に直結する内容も。まずはお客様のお話に耳を傾けています」



企画秘書室  
屋敷 美夏さん  
2021年入社(2年目)



YouTubeでアカモクレシピを発信

会長のスケジュール管理や資料作成など秘書業務のほか、広報や商品企画でも活躍。営業部の依頼で、店頭に飾るポップを作ることも。今、力を入れているのは、自社製品を使ったYouTubeでのレシピ紹介。同僚が調理を担当し、撮影や編集を担当。「アカモク入りのキンパが好評でした。好きなことに挑戦できる会社です」