



# 水産練り製品製造

ものづくりマイスター派遣先

**小田原蒲鉾協同組合**  
〒250-0012 神奈川県小田原市本町 3-4-17

概要 (H29.8 取材当時)

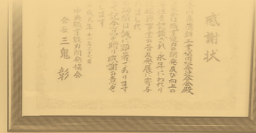
代表理事組合長— 上村 純正

沿革—— 明治時代の中頃にできた小田原のかまぼこ屋を取りまとめる同業者の会が発端で、昭和41年12月10日に小田原蒲鉾水産加工業協同組合として正式に発足。

平成21年7月に現在の名称に変更

活動内容—— 各種催事への参加・組合員の技能向上のための技術研究会の開催・組合員永年勤続者への表彰式開催・小田原かまぼこ桜まつりの開催

組合員数—— 12社



## 歴史と伝統を有する小田原蒲鉾の「十ヶ条」を制定して最高の品質を守る

小田原蒲鉾には、代々受け継がれてきた製法、技法、技術があり、これを厳格に守ることで最高の品質を守ってきました。小田原蒲鉾協同組合では、他地域との違いを確認しながら小田原蒲鉾の何たるかを改めて熟考し、「小田原蒲鉾十ヶ条」を制定しています。その第一条には、「小田原蒲鉾たる品質を守るための努力を怠らず、その品質については、企業同士の理解を得ることができること」としています。

同業者の協同組合として企業のあり方までも厳しく問いながら、組合員に対しては、企業の枠組みを超えて代々受け継がれてきた製法等を指導する役割を担っています。

このように伝統ある蒲鉾づくりをしっかりと継承しながらも、その一方で新しい技法や技能を取り入れていかなければ、時代とともに変わりつつある蒲鉾づくりの環境の変化に対応していくことができなくなってしまいます。そこで「ものづくりマイスター制度」を活用していこうということになりました。

### カリキュラム

	指導日	指導内容
1	H29 4/20	「かまぼこ・ちくわ・なると」原魚(グチ)頭落とし、採肉、水晒し、攪拌、調味、裏ごし、成型、加熱、試食
2	5/25	「かまぼこ・ちくわ・なると」原魚(グチ)頭落とし、採肉、水晒し、攪拌、調味、裏ごし、成型、加熱、試食
3	6/22	「かまぼこ・ちくわ・なると」成型
4	7/20	
5	8/24	
6	9/21	
7	10月(予定)	
8	H30 1月(予定)	
9	2月(予定)	
10	3月(予定)	

期間 平成29年4月～平成30年3月(予定)  
実施場所 小田原蒲鉾会館  
受講者数 20名

## 受入担当者の声 | 杉山 雅明 理事

# 代々継承してきた心と技を守り高めるものづくりマイスター



### 「ザ・蒲鉾」をつくれる超一流の人材がものづくりマイスター

協同組合の組合員は小田原の蒲鉾業者としての歴史を代々受け継ぐ会社で、1社でも粗悪なものをつくってはいけないという責任を負っています。最低限でも組合で決めた「十ヶ条」を守らなければならず、これにより歴史を守っています。今現在、私たちが全国に誇れる小田原蒲鉾をつくることのできるのも、代々継承されてきた心と技に支えられているからです。

私たちは、こうした心と技を若い世代に伝えたり、組合員同士で確認し合ったり、そうした活動を長年、続けてきました。たとえば、「十日会」といって、毎月10日に次世代の事業継承者たちが先代の話聞きながら、その経験や知識を身に付ける会合を40年以上、続けています。また、月に1回、「技術研究会」を開催して若手の従業員に実技指導を行っています。ここで教えている伝統(昔からの精神や技)に新しい技能も取り入れたいと思い、「ものづくりマイスター制度」を導入しました。

現在、指導にあっている3人のものづくりマイスターは、組合も認める超一流の人材です。全員が水産練り製品製造(かまぼこ製品製造作業)の1級技能士であり、知識・技能ともに別格です。これぞ蒲鉾、「ザ・蒲鉾」をつくれる逸材だと思っています。

### これまでの伝統にプラスワンの新しい技能や知識などを期待

蒲鉾づくりをするうえで難しいのは、原魚の状態や

気温、湿度など常に変化する条件下で、均質なものをつくらなければならないところです。マニュアルはありませんし、機械化には限界があります。最後は「手の感触」がバロメーターなのです。

原料となる魚も昔とはずいぶん変わりました。獲れる場所や大きさ、きめの細かさ、脂ののり具合なども変化していますし、加えて、蒲鉾づくりの環境も変化しています。各社で機械化が進み、冷凍すり身という便利なものもできて、若い従業員はふだん生の魚に触れる機会がありません。そのため月に1回、昔ながらの手作業のことを教えているのです。教えるほうも習うほうも大変です。

ものづくりマイスターには、これまでの伝統に新しい技能や知識などを加えて、伝統を守りながらも変化に対応した指導を行ってほしいです。そして、それを若手はどんどん吸収して小田原蒲鉾をより発展させて欲しいと思っています。



神マイスターの指導の様子



作業風景



板付け

## ものづくりマイスター | 田代 有 / 神 兼智 / 原田 康嗣

伝統的な技能と科学的知識を備えた  
環境変化に対応できる人材へ

神 兼智

いいものを伝える、その歴史や伝統を伝えることが  
ものづくりマイスターの役割

蒲鉾の歴史は何百年もあり、全国に蒲鉾はたくさんありますが、そのなかでも小田原蒲鉾は全国でもトップクラスの品質だということをきちんと知らせたいという思いで、ものづくりマイスターになりました。「ものづくりマイスター制度」は、良いものを教え、その伝統や歴史を伝えるために非常にありがたい制度です。



田代 有

例えば、「水晒し」といって魚の肉を水で洗うのは今でこそ当たり前ですが、これは小田原で始めたものです。いいものをつくらうという発想から、こうした新しい技術が生まれてくるのです。ですから、技術だけでなく、その技術が生まれた歴史も含めて伝えたいと思っています。また、いいものだという自信があるからこそ、若手に指導ができるのです。

昔は「見て覚える」という厳しい教え方でしたが、自分が指導する際にはフレンドリーに、質問も自由にさせていただきます。また、受講者は各社から来ているので、他の会社であっても受講者同士でコミュニケーションをとれるように心掛けています。(田代マイスター)

おいしい蒲鉾を安定的につくるには  
科学的な根拠、知識の理解が必須

小田原蒲鉾のブランドを守り高めていくために、各社の若い人たちが科学的な根拠、知識をまず理解する必要があります。例えば実技指導では生の魚を三枚におろすところから指導しますが、焼き魚の場合ハラスの部分は脂がのっておいしいのですが、蒲鉾には絶対に入れてはいけません。それは、内臓を包んでいる膜に消化酵素が入っていて、その酵素の働きで熱を加えたときに蒲鉾の弾力がなくなってしまふからです。また、水晒しの水を適切なPHに調整することで、弾力がしっかりと保たれます。工程一つひとつに科学的な根拠があり、そうした基本的な知識を理解したうえで最後に板をつけます。単に作業ができるようにするのではなく、理由を納得させながら指導することが大切です。

私はものづくりマイスターとして、小学校でも指導をしましたが、自分の仕事が世の中に貢献していることを感じ取れるのもいいですね。ものづくりマイスターとして会社の外の世界に触れると世界観が広がり、同時に自分のものづくりを世の中に発信できる。そこがこの制度のいいところだと思います。(神マイスター)

グチに代わる魚を日本全国から集めて研究し  
適した水などと合わせて伝授する

小田原蒲鉾の材料となるグチは東シナ海で獲れるのですが、年々、漁獲量が減っています。このため材料となる魚を確保するために、瀬戸内、九州などの日本全国の沿岸から魚を調達し、小田原蒲鉾の材料としてふさわしいかどうか日々、研究しています。そして、それぞれの魚に適した水のPHや硬度、産地などについても研究し、今後、少しずつ伝授していく必要があると思っています。受講者が習得した専門知識を活かして、伝統ある、より良い小田原蒲鉾づくりに役立てば幸いです。また、実技指導には各社から受講者が来ます。会社それぞれ蒲鉾の身質が異なり、それが各社のこだわりであり特徴なのですが、指導する際には難しいところです。その受講者の力量に上手く合わせながら、最終的に手早く、形の良い蒲鉾、なんと、竹輪ができるように指導しています。

ものづくりマイスターには経験がないとダメです。自分が経験で得た技能を相手に合った教え方に変えていく、それが一番の使命だと思っています。(原田マイスター)

## ものづくりマイスター

田代 有 (たしろ ゆたか)

昭和49年(1974年)生まれ  
平成27年度 厚生労働省ものづくりマイスター(水産練り製品製造)認定

神 兼智 (じん かねとも)

昭和51年(1976年)生まれ  
平成27年度 厚生労働省ものづくりマイスター(水産練り製品製造)認定

原田 康嗣 (はらだ やすし)

昭和39年(1964年)生まれ  
平成27年度 厚生労働省ものづくりマイスター(水産練り製品製造)認定

原田 康嗣

## 受講者の声

知識や技能を実際の仕事に合致させながら  
レベルアップしていきたい

上村 光永さん

ものづくりマイスターの指導を受けて  
蒲鉾づくりが俄然おもしろくなった

蒲鉾づくりに携わるようになったのは、親が小田原蒲鉾の会社の社長だったからです。一度は「蒲鉾はやりたくない」と言って別の道に進みましたが、上手く行かずに戻りました。3年経った今は戻って良かったと思っています。蒲鉾づくりの奥深さ、こだわりなどがわかってきて、楽しくなってきたからです。

製造現場に入って最初の頃は、何がどうなっているのかわからず、覚えることもたくさんあって大変なだけでしたが、ものづくりマイスターからいろいろなことを教えてもらって、楽しいと思い始めました。実技指導では、生の魚のおろし方から教えてもらうのですが、通常、現場では機械で処理しています。ただ、その機械がどうしてそういう構造になっているのかを考えると、手の動きだったり、それまでの技能がもとになっていたりします。学んだ知識や技能が実際の仕事と合致して



上村さんの作業風景

くると、非常におもしろくなってくるのです。

とはいえ、「手で触ってわかる」ようになるまでには、まだまだ時間がかかりそうです。今は、なんとなく違いがわかってきて、できあがった蒲鉾の状態を確認してみても今回は違ったとか、良かったとか、その積み重ねをしている段階です。

学んだ知識や技能を自社に伝え  
現状からレベルアップしていきたい

今いちばん興味があるのは、「バチ」といって、すり鉢で搗る工程です。技能の中でもいちばん難しいところで、搗った状態を手で見るのですが、同じ圧力で同じ時間で搗っても、原魚の状態や気温などによってまったく状態が違ってきます。

今後、実技指導で学んだことを自社に持ち帰り、皆に伝えながら、自分でもさらに勉強しなくてはいけないと思っています。今はおいしいものが海外を含め、どこからでも手に入るのでも、小田原蒲鉾をもっと美味しく、味の面だけでなく価格や品質の面でもレベルアップしていかななくてはならないと思っています。

ものづくりマイスターからさまざまな知識や技能を学ぶことで、今の会社のやり方に留まらず、試行錯誤しながら新しい可能性に挑戦していきたいです。

## 地域技能振興コーナー担当者より

かながわ技能振興コーナー  
技能向上コーディネーター 酒井 俊雄



小田原蒲鉾協同組合では、さらなる技能向上を目指して、ものづくりマイスターによる実技指導を行っています。ものづくりマイスター3人の連携で、指導計画の作成から研修会の実施まで、非常に上手く制度活用が図られています。また、研修会で使われる材料のグチは貴重なもので、ある程度の量が必要ですから、制度導入による費用面の負担を軽減できるメリットも活かされていると思います。

ものづくりマイスターに登録するには、長年の経験による知識・技能を有するベテランというだけでなく、技能検定等の資格が必要です。こうした要件を備えた人材による実技指導が行なわれるからこそ、受講者にとっては実践的かつ効果的な研修となっているのではないのでしょうか。