



佐伯発、元気な企業と働く人々をご紹介します。
2回目は、ひじきを養殖から製造・販売まで一貫して
行う山忠。国内シェア6割を誇る商品の製造方法とは？



株式会社 山忠

住所：佐伯市鶴谷町1-4-30
電話：23-3344
FAX：24-1134
URL：http://www.seaganic.co.jp

代表者：山城 繁樹
設立年月：昭和39年6月
資本金：2,000万円
売上高：35億9,000万円
従業員数：140人

ヒトと企業

イキ・な佐伯の

VOL.02

地域資源を生かす仕事 「山忠」でのやりがい

— 志望したきっかけは？

笠置さん(以下㊦) 現在の営業部長が私の剣道の先生だったことが縁。もともと営業志望で、この会社なら全国のお客様にお会いする機会が多いと聞いていたから、なんだかいいなあ。

佐藤さん(以下㊧) 私は大学で食品関係の研究をしていたんだよね。就職を考えたときに、大分県内で新商品の開発や品質管理の仕事

海産物の宝庫・佐伯で加工するひじき

— ノンドリップ蒸煮製法とは？

海藻主にひじきの養殖・製造・販売を手掛ける会社です。昔ながらの製法の良さを生かした最新の設備ノンドリップ蒸煮製法は、みずみずしい食感とひじき本来の美味しさを保つことに成功。「芽ひじき」ならしゃきしゃき、「長ひじき」ならもちもちの食感を実現しました。全国展開している「ノン」では弁当の副菜に使われ、スーパーでは乾物や加工品が販売されています。

— 人工栽培事業「ひじき畑構想」

ひじきは日本、韓国、中国で採れます。生産者の生活を支えられる

よう、国内での加工を前提条件に製法が考案されました。大量に造られて品質が高い。水戻したときは通常約8倍のところ、この製法の商品なら約10倍に。15年ほど前から海の中からの管理にも挑戦しています。専用ロープに種苗を差込んだら、生産者の元へ。時間をかけて成長したものを取り戻します。新しい技術を取り入れることで、生産者の皆さんの負担を減らし、安定的な収入へとつなげることで、国産ひじきの生産拡大にも努めています。

— 豊富なカルシウムと食物繊維

近頃は、家庭向けの商品の製造にも

佐藤 優希さん(24)
入社3年 / 企画開発



笠置 善治さん(24)
入社3年 / 営業



小寺 翔紀さん(19)
入社2年 / 製造

小寺さん(以下㊨) 一人で黙々と作業するよりも、多くの人たちと関われる業種を探して。ここでは先輩方が優しく接してくれるから、安心して仕事ができます。

— 今後、どんな仕事をしたたい？

㊦ 入社2年目なのに、すでに先輩が入ってきて…。業務でミスをしてしまったら注意はするけれど、先輩方のように優しく教えてあげたい。

㊧ 製造はひじきが入った10キロのパレットを何回も持ち運ぶから大

変だよな。

㊨ 入社当時と体付きが違うもんね。こっちは全国の営業先で美味しいもんいっぱい食べちゃって、ほら…。一日中歩いているはずなんだから。

全員 大笑い

㊦ いつかは自分で開発した新商品を世に出したい。

㊧ 営業といえば、やっぱり数字。目標を達成することが一番の課題に。あとは販路拡大のために新規のお客様を獲得していくこと。どちらもがんばるよ。

小粋な TOPICS

スタッフいちおし佐伯スポット 城山



佐伯市街地のほぼ中央にある「城山」。山頂からは市内はもちろん、四国の山々まで眺望できます。照葉樹林も見どころの一つで、ニイニイゼミやアブラゼミの鳴き声は夏が到来する合図なのだとか。

