

FFGのお取引先企業をご紹介します。

株式会社 柏木興産

代表取締役社長 **柏木 武春氏**

取引店 福岡銀行 行橋支店



火乃国食品工業 株式会社

代表取締役社長 **緒方 陽一氏**

取引店 熊本ファミリー銀行 松橋支店



松浦水産 株式会社

代表取締役 **峯元 統征氏**

取引店 親和銀行 松浦支店



株式会社 柏木興産

代表取締役社長

柏木 武春氏

創 業：1957年2月 設 立：1965年10月
 所 在 地：福岡県行橋市 資 本 金：35百万円
 従 業 員：134名
 事業内容：生コンクリート、コンクリート二次製品、建設資材一式の製造販売
 営業拠点：行橋市(本社)、京都郡みやこ町・北九州市・福岡市・久留米市(営業所)、京都郡みやこ町・行橋市・京都郡苅田町(工場)

- コンクリートは、中身が見えないため、品質の管理と品質の均一化が強く必要とされる構造物です。当社では優れた技術力に起因した厳しい品質管理に取り組んでおり、その中でも J I S 規格外である高強度コンクリートについては、建築基準法による大臣認定を西日本で最初に取得いたしました。

また先進的なコンクリートに対する研究開発にも積極的に取り組み、昨年には、腐食に強く、高耐久で長寿命のハイブリッドコンクリートである「ポゾレジストコンクリート」を開発しました。これは主原料であるセメントに、鉄鋼製造過程で発生する「高炉スラグ」や石炭を燃焼させたときに生じる「フライアッシュ」(石炭灰)など、かつて産業廃棄物となっていた副産物を75%以上も混合したものです。産業副産物を有効利用するため環境に優しく、セメント使用量の削減によって、大幅なCO₂削減効果をもたらします。さらに、産業副産物はコンクリートとの相性がよく、耐酸性は普通コンクリートの10倍、耐塩性は2倍、さらに乾燥収縮によるひび割れを低減できるなど、優位性の高い製品となっています。

これまで使用が困難であった有明海などの泥炭層地帯や旧産炭地、硫化水素濃度が高く腐食が発生する下水管や塩害対策が必要な海岸

部、九州に多い火山地帯や温泉地帯などでも使用が可能となります。

産学官連携によるイノベーション

- 「ハイブリッドコンクリート」の開発は、福岡県産業科学技術振興財団において3年間の産学官共同開発研究の後、沼田氏(元西日本工業大学教授)、松下氏(九州大学名誉教授)、武若氏(鹿児島大学教授)の指導のもと10年間の研究期間を経て、商品化に成功したものです。現在は苅田本港において、鹿児島大学と製品の塩分浸透暴露試験を継続しています。昨年7月には国土交通省の新技術情報提供システム(NETIS)にも登録されました。今後は下水道事業団新技術推進機構の建設技術審査証明取得に向けて準備を進める予定です。

コンクリートは都市基盤として長い期間使っていくものです。実験を重ねながら、さらに本製品の優位性を明確にし、普及・拡販に努めていきたいと考えています。

暮らしに欠かせない資材を最高の品質で提供

- コンクリートメーカーとして蓄積した技術を住宅分野にも活かして行きたいとの思いから、建築資材の開発にも注力しています。

近年、土地不足から軟弱地盤を造成した土地に建築される一般住

ゼロからのスタートで社会貢献へ

- 当社は、1957年に父・武美が行橋市内にコンクリートの二次製品工場を設立したのが始まりとなります。創業当時の父は、コンクリートに関しては全くの素人で、まさに「ゼロからのスタート」でした。セメントと砂・砕石をスコップで混ぜて製品をつくり、自ら売るという地道な手法でスタートし、北部九州を中心に幅広い人脈を築きあげました。現在では、関連会社を含め生コンクリート工場を3工場、コンクリート二次製品工場を2工場所所有し、県内では最大規模のコンクリート製造企業に成長しました。

当社は、「人と環境に優しいコンクリートづくりを目指す」を標榜し、先進のコンクリート造りを通して、地域社会の発展をめざして邁進してまいりました。その思いの強さから、地元行橋のために貢献したいと会社を退いた父は、行橋市長を3期務め、地域の発展にも尽力いたしました。

コンクリートの新たな可能性を拓く

宅が増えていますが、僅か数年で基礎の不同沈下により傾き、破損した家を多く見かけます。このような住宅向けの対策として、一般住宅及び軽量土木構造物用に最適なプレキャスト工法によるH型杭の取り扱いを開始しました。

この杭は、H型断面の為、従来の円筒杭と比べて周面摩擦が大きくなる特性を活かして、地盤の先端抵抗と周面摩擦力で建物を強い強度で支えることができます。また当社のJIS認定工場で生産されているため品質管理が徹底されていることに加えて、当社の技術スタッフが地盤調査・設計施工管理まで責任をもってトータル管理しています。大手ハウスメーカーにも採用され、コンクリートメーカーならではの配慮が、人と環境への安心の住まいづくりにも貢献しています。

**つねに未来をみつめ、
新たな時代への挑戦を**

- 現在、「コンクリートから人へ」

という言葉に象徴されるように、私たちコンクリート製品の需要は年々減少傾向にあります。しかしながら当社の技術は、コンクリートの可能性を広げるだけでなく、新たな時代のニーズを先取りした優位性のある製品として活かされていると自負しています。その中で、産学官で生み出した「高度な製品技術」そして品質管理への「飽くなき追求」を武器に、社会環境の変化や時代のニーズをいち早く捉えた業界のリーディングカンパニーとしてあり続けていきたいと考えています。

コンクリートは一見シャープで無機質な印象ですが、カタチや見る人によって様々に表情を変える「夢のある製品」であると思っています。ビル、工場、そして橋梁など当社のコンクリート製品は今もカタチを変え、街を構成しています。今後もお客様に愛される企業として、地域社会に貢献できる企業を目指してまいります。



福岡銀行
取締役頭取 谷 正明

時代の流れと共に、コンクリートのニーズは変化し多様化しています。このような厳しい環境の中、当社が目指している「人と環境に優しいコンクリートづくり」は、まさに地域社会に根付いた取り組みとして、お客様からの絶大なる信頼を勝ち得ていることと思います。当社の「高度な製品技術」を武器に地球環境との融和を实践され、環境創造企業として益々発展されることを祈念いたします。



節丸工場（京都都みやこ町）



視察の様子



左から田中支店長、柏木社長、谷頭取、沖副会長、菊次常務

10%硫酸溶液に56日間浸漬した供試体



刈田港における暴露実験の様子



ポゾレジストコンクリート



普通コンクリート



即脱マシーン

火乃国食品工業 株式会社

代表取締役社長

緒方 陽一氏

創 業：1910年 設 立：1959年11月
 所 在 地：熊本県宇城市 資 本 金：4,560万円
 従 業 員：47名
 事業内容：白玉粉・冷凍白玉・きな粉・団子粉・片栗粉・包装餅など
 和菓子加工材料の製造
 営業拠点：熊本県宇城市(本社・工場)、神戸市(神戸出張所)



良質な水と地元のもち米を使って 白玉粉生産を開始

- 当社は私の祖父である緒方立造が、1910年(明治43年)に合資会社清泉商会として創業したのが始まりです。当地熊本県小川町(現宇城市)附近の八代平野では、現在、ハウス栽培での野菜づくりなどが盛んですが、その当時はもち米など穀類の生産が盛んでした。加えて、九州山系からの良質な伏流水が豊富であり、これらを原料として白玉粉の製造が始められました。

現在の社名である火乃国食品工業となったのは、59年(昭和34年)に当社を含めた地元3社が企業合同(熊本県第1号)により合併(その後さらに1社が合併)してからです。昨年、会社設立50周年を迎え、さらに今年は創業からちょうど100周年の記念すべき年にあたります。

「水」と「製法」への 徹底したこだわり

- 当社が主力として生産している

白玉粉は、寒ざらしとも呼ばれ白玉団子の原料でその製法は大変シンプルです。水洗いしたもち米を冷水で一夜さらして、水とともに臼で挽き、液状になったものを脱水し、整形したものをサイコロ状に裁断し乾燥させると白玉粉の完成です。このような製造工程ですから、「水」と「米」と「製法」によって、製造される白玉粉の品質はほぼ決定されます。

当社は地元産のもち米を使い、「水」と「製法」には徹底的にこだわっています。水は、地下150mから硬い岩盤層の下を流れている九州山系の良質な伏流水を汲み上げて使用しています。そのまま使用できるレベルの純度ですが、さらにろ過装置を通し、安心して使用できるようにしています。

製法については昔ながらの臼挽き製法を用い、衛生管理面では認定を受けている有機加工食品分野のJAS規格基準に則って製造を行っています。

こうした製品づくりが認められ、現在は白玉粉の九州トップメーカーとして、九州一円のほか、四国、中国、関西方面で販売活動を展開するなど、当社「清泉」ブランドは全国上位3社の1つとして認められるまでになっています。

証券会社を辞して熊本へ

- 父が社長を務めていた1977年(昭和52年)、当社に入社するため大学を卒業後、それまで勤務していた証券会社を辞し、熊本に帰ってきました。

その当時、当社には4社合併の経緯から合議的な決裁を重んずる社風が色濃く残っていましたが、証券会社勤務で培った物事を客観的に捉える目で、様々な改革に取り組んできました。

改革の1つとして取り組んだのが、当社を全国レベルの企業とすることです。その手始めとして、専務時代の95年(平成7年)に神戸出張所を開設しました。開設予定日のほんの数日前に阪神・淡路大震災が発生したため、しばらく開設は延びましたが、かねてからの念願であった事務所であり2ヵ月後の3月に開設しました。その後の関西マーケットの開拓により売上高は大きく伸び、熊本県を中心に九州に偏っていた売上構成比の改善に繋がるなど、全社的な経営躍進のきっかけとなりました。

逆風下での代表者就任を 新工場稼働で乗り切る

- 経営トップへ就任したのは2000年(平成12年)4月でした。衛生管理面の向上と包装工程の作業効率化を目的として、最新の包装工

場と新社屋の建設に着手しており、ちょうどこの年に完成しました。ただ、その後2年の間に地元の大手取引先2社が倒産したため、売上が激減するなど、逆風下での船出となりました。しかし、衛生管理を強化した新工場の稼働は、製造工程の安全性の徹底を求める取引先からの信頼を高めることとなり、新規取引の増加などで売上減少を凌ぐことができました。また、2003年には「使い易さ」という消費者からのニーズに応えるべく、「冷凍白玉」工場を本社に隣接して建設し、その販売促進に取り組んでいます。

商道德を愚直に守りながら古くて新しいデザート食材を提案

- これまで私が心がけてきたことは、商道德を守ることです。言い換えると時間の節約、高品質（美味しさ）、健康志向をキーワードとして、厳選された材料で良い

製品を効率的に作り、適正価格でお客様に提供することです。このように愚直に貫いてきた姿勢を、お客様はあらためて評価くださっていると感じています。

今後の展開ですが、白玉粉の消費拡大に、メーカーとして一段と努力していきたいと考えています。「氷白玉」や「みつ豆」などに加え、白玉粉を和の要素を持ったデザートの食材として、積極的に情報発信して参ります。私どもの地盤である九州においても、古くて新しい食材としての開拓の余地は十分にあると捉えており、九州の皆様に対しても、当社の白玉粉を使ったデザート積極的に広めていきたいと考えています。

これからも「お客様のニーズに応えること」として「製品の品質にこだわること」を基本姿勢に持ち続け、お客様のお役に立てる会社となるための努力を続けて参ります。



熊本ファミリー銀行
取締役頭取 鈴木 元

時代が変化するさなか、老舗企業の経営のバトンを受けとられたご苦労は、並大抵のことではなかったと推察いたします。神戸出張所開設や新工場建設など、会社の進路を決定づける判断を的確に下された経営感覚には感服しました。

甘党である私が、当社の白玉粉は日本一であると太鼓判を押します。日本の伝統的な食材を、時代のニーズを捉えた新しいデザートの材料として提案していくことは、当社のさらなる発展に繋がると確信しています。



本社・工場



創業以来使用してきた水源



本社内のアンテナショップ



白玉入りぜんざい



白玉粉「清泉」



本社前にて、永尾支店長、鷲尾専務、緒方社長、鈴木頭取

松浦水産 株式会社

代表取締役

峯元 統征氏

創業：1976年

設立：1976年

所在地：長崎県松浦市

資本金：60百万円

従業員：70名

事業内容：養魚加工、活魚・鮮魚販売、配合飼料製造、冷凍・冷蔵保管事業等

営業拠点：松浦市(本社・工場)、佐世保市・大分県佐伯市(関連会社)



当社の歴史～設立から再建まで～

- 当社の設立は、1976(昭和51)年に養殖と飼料の生産販売を目的として地元の養殖業者10社が発起人となったことに始まります。

それまでは実家が漁業を営んでいたこともあり、「豊かな海で暮らす漁師の勇ましさ」に憧れ、1961(昭和36)年に地元の漁協に就職しました。

ちょうどその頃、「獲る漁業」から「育てる漁業」へ政策転換が始まっていたこともあって、ここ松浦地区でも養殖が主流となり、養殖業者も70社を超え、年間の生産高は全国有数の規模を誇るほどになっていました。

当時、漁協の養殖部門にいた私は、担当者会議や研修会などに足を運ぶうちに「漁協による一括管理体制」での魚の販売ルートや魚価、あるいは餌などについての情報収集力について限界を感じており、競争力を持たなければ負けてしまうとの危機感を抱いたことから、養殖業者のグループ化を提唱し、賛同してもらった複数の業者との共同出資によって1976(昭和51)年「松浦水産株式会社」を設

立しました。

設立当初は順調に推移していた業績も、魚価の低迷から次第に悪化し始め、1991(平成3)年5月には4億円超の不良債権を抱えて経営が行き詰まりました。しかし、当時専務だった私が全株式を引き受けて社長に就任し、再建に向けた新たなスタートを切りました。

社長就任後は、とにかく無我夢中で働きました。その甲斐もあって、徐々にではありますが、急速冷凍庫の増設に始まり、自社配合飼料工場や陸上養殖場、製氷工場、加工センターなどの設備投資も出来るほどまでに回復してきました。

味と質を極めるこだわり

- 当社は養殖業者であると同時に配合飼料メーカーでもありますので、養殖用の固形飼料の開発にも積極的に取り組んでいます。開発当初は試行錯誤の連続でしたが、松浦港で水揚げされる新鮮なアジ・サバ・イワシなどの生餌に高鮮度の魚粉や魚油を加えて作る固形飼料を開発したところ、プリの成魚への効果はもちろん、プリの幼魚(モジャコ)へ与えた場合も、生存率がほぼ100%まで向上し、養殖業者の方々からも高い評価を頂いています。

安全・安心・美味な魚をお客様へ届けたいとの思い

- 安全・安心・美味な魚をお客様へお届けしたいとの思いからたど

り着いたのが、養殖、餌、水揚げ、加工、販売のすべてを当社グループ内で行う「ぶり養殖インテグレーションシステム(一貫統合体制)」です。このシステムを開発したことで、生産履歴の把握、公開が可能となり、お客様へ安全と安心を提供できるようになりました。

当社の主力ブランドである「寒ぶり仕立て」では、一匹ごとに餌から販売までの過程を記録した「生産履歴証明書」を発行しています。

また、自社で開発・製造した100%天然素材使用の配合飼料を与えることで、旬の天然氷見(ひみ：富山県)の寒ぶり」に肉薄する美味しさを一年中お客様へ提供することが出来るようになりました。

また、味だけでなく鮮度についても気を配っています。いけすから水揚げした直後に活〆、エラ切り、血抜きを行い、船倉の氷水に漬け込みます。岸壁に戻り次第、紫外線殺菌した海水で洗浄し、再び氷水で芯まで冷やし込んだ後加工しますが、いけすから揚がって加工までの時間はわずか2～3時間と短時間で作業しています。美味しさの秘訣は「飼料」と「鮮度」が一体となって初めて生み出される当社の技術力によるものであると自負しています。

更に、当社ではとらふぐを陸上のいけすで養殖し、「陸上養殖とらふぐ」ブランドで出荷を行って

います。

陸上養殖のメリットは、魚体管理が海上より容易であり、万が一異常を発見した場合でも迅速な対応が可能であるという点です。また、ふぐは鋭い歯を持っていますので、互いに傷つけあわないよう稚魚から出荷までの1年半弱の間に、4～5回の「歯切り」作業を一尾一尾丁寧に行っています。そのような手間のかかる作業も海上養殖より容易に行うことが出来ます。

お客様からの信頼に応え 喜ばれる企業へ

- 安全安心で美味しい魚をお客様に届けたいという思いが、すべての原点であり、これからにおいてもその思いは変わりません。

よく養殖漁業というものは「計画と計算が成り立つ漁業」であると言われます。だからこそ常に「安全で安定した品質の供給」に努め、お客様に安心してご注文頂き、その信頼を十分満たす商品を提供出来る体制作りが重要だと考えています。

新たなステージへ向けて

- 当社は現場優先主義を採用しています。現場あつての仕事ですの

で、まずは現場の仕事を全員で片付けた後、事務作業等の現場以外の業務に取り組むよう心がけています。

また、大荒れの天候が続いて漁が出来ないときなど、時として仕事が少なくなる瞬間もありますが、そういう場合でもゴミ拾いや掃除など何かひとつでも「現場」の役に立つ仕事を行うよう常に指導しています。

実際に、大型冷凍庫や陸上養殖場の建設の際は、社員が殆どの建設作業を業者の代わりに取り組んでおり、一見ただけでは素人がやったとは思えないくらいの出来栄えに仕上がりました。

そんな頼もしい社員にも支えられて、当社の事業形態も私が当初描いていた完成形に近づいてきたとの思いが強まっています。そろそろ息子である専務に次のステージを任せようかとも考えています。

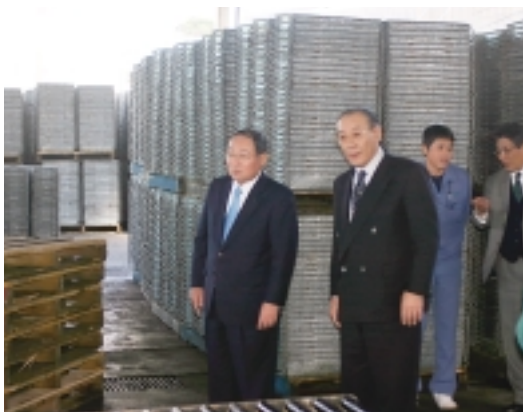
新しい社長に対して望むことは、設立から30年以上事業を続けてこられた当社を、今後さらに30年間継続できるよう、新しい感性で成長させて欲しいと思っています。



親和銀行
取締役頭取 鬼木 和夫

昨今の「食の安全」が叫ばれる以前から「安全・安心で美味しい魚をお客様へ届けたい」との思いを最優先に、自らの手で生産から出荷まで管理可能なシステムを構築され、飼料の独自開発によって天然の寒ばりに肉薄する美味しさを食卓へ一年中提供することを可能にされた当社の先見性及び開発力には深く感服いたしました。

今後も、日本の養殖業界全体をリードされる企業としてますますご発展されることを期待しています。



水揚げ現場の視察



漁船の視察



水揚げ直後の魚



左から西川支店長、奉元社長、北城経理課長、鬼木頭取、奉元専務



配合飼料の説明