

魚肉ソーセージのパイオニアとして、日本の食卓を彩る食品を世に送り出す

西南開発株式会社

愛媛県八幡浜市保内町宮内 1-300-1
TEL 0894-36-0651 (代) FAX 0894-36-1741
URL : <http://www.seinankaihatu.co.jp/>
ネットショップ : <http://www.rakuten.co.jp/seinankaihatu/>

魚肉ソーセージのパイオニアとして知られる老舗『西南開発』。1951年の創業以来、独自の開発力を駆使して数々の加工品を世に送り出してきた。現在、同社の舵を握るのは、高橋社長。歴代の経営者の志を受け継ぎ、全社一丸となって、日本の食卓を華やかに彩っていきたくて意気込んでいる。



高橋 忍

高橋 忍
| 代表取締役社長 |

対談
interview

加納 竜
| 俳優 |

加納 「西南開発」さんは日本初の魚肉ソーセージを開発された会社だと伺っています。本日は楽しみに参りました。

高橋 ありがとうございます。元々当地、八幡浜はかまぼこ等魚肉練製を中心にして栄えていました。しかし、これからの時代は欧米化が進むであろうと見込み、これに合う食材が良いかと考えた末、当地で大量に漁獲されましたアジを使用し、H持ちのする商品に仕上げ全国発売を行うことと考えました。いろいろと試行錯誤を重ねた結果、今から60年前に魚肉ソーセージの商品化に成功致しました。

加納 今では誰もが口にしたことのある商品になっていきますし、開発に踏み切られた方は先見の明がありましたね。これだけ浸透している陰には苦勞もおありだったと思います。

高橋 一番の苦勞はいかにして長期保存が可能な商品にするかということでした。原料となるアジは大量に漁獲されていきましたので、この点は安心でした。問題はできた商品をどの販路で売るかということでしたが、開発者はこの点を踏まえ、地元の実業家・紀伊氏、実務者・富永氏と複数名の方と共に1951

年(昭和26年)に会社を設立しました。その後、1952年(昭和27年)に全国発売元(明治屋)と契約が成立したため、飛躍的な発展を遂げました。

加納 高橋社長はいつこちらに入社されたのですか。

高橋 1961年(昭和37年)です。早いもので入社してちょうど50年になります。入社当時は開発販売から10年が経過しておりましたので、原料のアジも大量に使用しておりました。朝6時には魚市場へ行き、先輩が買われたアジの帳面付けと、会社の冷蔵庫まで搬入する作業、さらに当時は豚肉も使用しておりましたので、山の上まで籠を持って行き、2人で背負って下りて来るなど重労働も行いました。その後、四代目社長には11年前に就任致しましたが、今でも当時のことが懐かしく思い出されます。当社は「誠実と努力と工夫と人の和で良い品を作り社会に奉仕する」という社訓を掲げていますが、これまでもこれからも常に胸に刻んでおくべき言葉だと思っ



「西南開発」は「魚肉ソーセージ」の元祖。2008年から復刻版の製造・販売をスタートし、昭和の懐かしい味わいが甦った。



「我々に馴染み深い多数の食品を世に送り出しておられる『西南開発』さん。それらの商品は苦心を重ねたもので、生まれられたものを通じて生誕を通じて期待しています！」

guest comment

ています。

加納 最近、新たに打ち出しておられるお薦め商品等はあるのでしょうか。

高橋 魚肉ソーセージの製造方法が37年前に変更になり、開発当時の味と変わったため、3年前に元祖魚肉ソーセージ復刻版として再度製造・販売を行いました。この商品は一般的に流通している商品とは風味が違い、懐かしい味がして美味しいと言ってくださる方が多いので、もともと全国の皆様にお届けすることができればと思います。また、当社が製造しています魚肉練製品(じゃこ天等)やレトルト製品、さらにはファストフードやコンビニエンスストア等で販売しておりますフライドパイも販売できればと願っております。

加納 最後になりましたが、今後の抱負をお願いします。

高橋 やはり商品の拡販と新製品の開発、これが大事と考えます。尚、当社はこれ以外にも胡蝶蘭部門と物流部門がありまして2011年度は70億円くらいの売上げになる予定です。夢は売上げ100億円ということで目標をしっかりと掲げ、前を向いていきたいと存じます。