

Monthly Industrial Journal

産業情報とちぎ

2004
No.285

11

特集

マーケティング調査研究事業から見た 栃木県内中小製造業の現状と課題

中小企業診断士・小山高専 産学官連携コーディネーター 山下 信

企業ルポ …… オリオンコンピュータ 株式会社
自動車整備販売管理システム

業界動向 …………… 木造住宅業界
地域大工、工務店への経営支援で在来軸組木造住宅の受注拡大を目指す

トップインタビュー …………… 株式会社 フクダ
電子部品から「天然わら納豆」へ「粘り」の姿勢で経営革新に挑む

電子部品から「天然わら納豆」へ 「粘り」の姿勢で経営革新に挑む

【会社プロフィール】

昭和51年設立の電子部品製造会社である。

経営革新のため2年ほど前から商品化に取り組んだ「天然わら納豆」が、今秋、東京ビッグサイトで開催された「東京インターナショナルギフトショー」グルメ部門で最高峰の大賞を射止めた。

食品製造を新たな経営の柱に据え、納豆部門で年間1億円の売上を目指す。



家電の販売から電子部品製造へ 天然わら納豆に魅せられ事業化を決意

Q：創業の経緯についてお聞かせください。

A：私は真岡生まれの真岡育ち。五男五女の下から二番目です。高校卒業後、兄の経営する家電販売店に入り、家電の販売や修理を行ってきました。21歳のとき矢板に出店し、大きく業績を伸ばしましたが、ある晩、火事に遭って一切を焼失し、着の身着のままで戻ってきたなどの苦い経験もあります。

兄の経営する会社で20年間働きましたが、自分としての仕事をするため、独立して福田製作所を立ち上げました。

独立当初は地元にあった音響メーカーの協力会社として、ステレオプレーヤーの製造を行い

ました。最初は5人の従業員で内職的な仕事をしていましたが、仕事の内容についてメーカーからの評価が高く、次第に受注が増えていきました。その後、時計や電子部品、精密計測器などに範囲を広げ、最盛期には100人体制で製造を行うようになりました。

Q：電子部品の製造会社が、なぜ「納豆」なのですか。

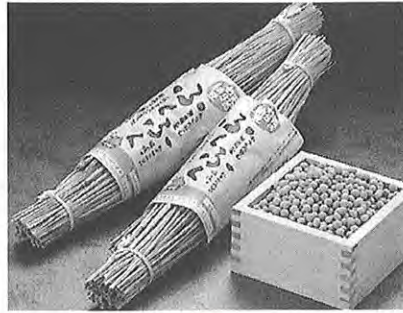
A：当社ではコネクターなどの電子部品や精密測定機器などの製造を行っていましたが、これらの製造工程は中国など海外に移転しつつあります。そのため新たな経営の柱を見つけるべく暗中模索を続けていました。

そうした中、昔ながらの製法で作られている自家製納豆に出会い、まさに目が開かれる思いがしました。昔はこの農家でも作られていた自家製の納豆。それが今ではほとんど手に入りません。昔ながらの納豆作りは今や風前の灯火です。伝統の味と文化を残すことは私たちの使命である、昔ながらの食文化を守ろうと一念発起し、全く畑違いの納豆の製造販売に取り組みました。幸い経営革新計画の承認もいただき、自信を持って事業化のスタートを切ることができました。

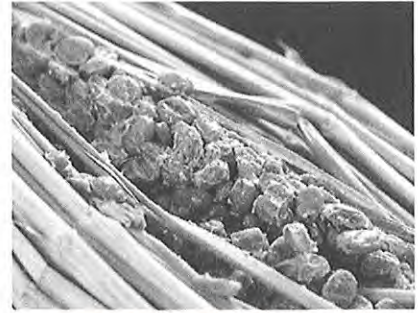
平成14年に納豆製造工場を建設し、同年、社名を株式会社フクダに変更しました。



ギフトショーで大賞を受賞



「天然わら納豆 ふくふく」



納豆の息吹が聞こえるようだ

天然の納豆菌を用いたこだわりの製法 素朴な味にひかれ、全国から注文が絶えない

Q：「天然わら納豆」は市販の納豆とどう違うのですか。

A：天然わらに自生する納豆菌を使っているのが最大の特徴です。通常市販されているわら納豆は、ほとんどが純粹培養の納豆菌を使っています。わらにつつまれていても、わらは単なる容器に過ぎません。中には納豆をビニールで包み、わらの容器に入れているだけのものもあります。

また、当社では地元農家で契約栽培された無農薬のわらと大豆だけを使用しており、昔ながらの素朴な自家製納豆の味を再現しています。

Q：「天然わら納豆」づくりでは、どのような苦労がありますか。

A：大手メーカーでは培養菌を使っているため、安定した生産が可能です。しかし、当社では天然の納豆菌を活用しているた

め、品質にばらつきが出ます。自然のものを扱う難しさがありますね。現在は製品を全数検査して、合格品だけを出荷しています。

また、食品衛生法上の問題もありました。わらを無菌状態にして容器として使うのならばOKなのですが、それでは肝心の納豆菌も死んでしまいます。わらに生息する納豆菌だけを生かし、ほかの雑菌を死滅させるにはどうすればよいかが課題でした。実は納豆菌は120度までの熱に耐えられるんですね。その性質を利用して、納豆菌だけを生かしてわらを消毒する方法を考案しました。

Q：今後の抱負についてお聞かせください。

A：日本で当社しかできない、オンリーワンの納豆づくりを目指していきたいと考えています。そしてホンモノ、いいものをわ

かっていただけるお客様に食べていただきたい。そのために、今後も日々研鑽を重ねていきたいと考えています。

また、当社の納豆は全て手作りのため、現在の生産量は1日300本が限度です。これを将来的には1000本まで増やしていきたいと考えています。増産のための工場用地はすでに取得済みで、3年後には新工場が稼働する予定です。

【トップのプロフィール】

- ・昭和10年2月生まれ
- ・身長：168cm
- ・体重：75kg
- ・血液型：O型
- ・好きな食べもの：魚
- ・嫌いな食べもの：福神漬け
- ・愛車：紺のセンチュリー
- ・尊敬する人物：稻盛和夫
- ・少年時代はスポーツ万能。中学・高校時代は野球部で活躍。
- ・天然菌の発酵醸造食の啓蒙・普及を目的とする菌匠会(きんしょうかい)の初代会長。

株式会社 フクダ

【所在地】 真岡市下大沼195-1 TEL 0285-84-4014
URL <http://www.fuku-fukuda.com/>