

地域資源を未来へつなぐ 鈴廣かまぼこの多様な環境への取り組み

創業160年になる小田原の老舗かまぼこ屋「鈴廣かまぼこ」。長年地域に根を張ってビジネスをする中で、地域資源を活かしたさまざまなチャレンジを続けています。時代の変化に合わせた柔軟な取り組みについて、株式会社鈴廣蒲鉾本店の鈴木さんに伺いました。

聞き手：鴨川 光 (JEEF)

お話を伺った方

株式会社
鈴廣蒲鉾本店
鈴木 悌介 さん



1955年 神奈川県小田原市にてかまぼこ屋の次男として誕生。米国での10年間のビジネス経験を経て、現在、株式会社鈴廣蒲鉾本店の取締役相談役。小田原箱根商工会議所青年部、全国商工会議所青年部連合会会長を歴任。現在、小田原箱根商工会議所会頭。一般社団法人「エネルギーから経済を考える経営者ネットワーク会議」代表理事。

「貴社が取り組まれている「うみからだいち」による森と海の循環モデルについて教えてください。」

「料や科学調味料に頼らず、原料はすべて天然素材を使うようにしています。」

鈴廣は、「食するとは、生命をうつつかえること」を企業理念として、1865年の創業からかまぼこ一筋でやってきました。食の仕事は、命の移し替えをしているようなものです。人体を構成する細胞は6ヶ月ほどで全て入れ替わりますが、新しい細胞の素になつてるのは自分で選んだ食べ物です。食べ物に元々宿っていた命を、できるだけきちんとした形でお客様の命に繋いでいく。ですから、鈴廣のかまぼこは保存

かまぼこというのは、お魚の身の良い部分しか使わないので、それ以外の内臓や骨、皮といったアラの部分は捨てられてしまします。そこで、捨てられてしまいう魚のアラの部分と、私共が作っている地ビールの搾りかすを混ぜて発酵させた「うみからだいち」という有機肥料を開発しました。その肥料を使って地元の農家さんにお米や野菜、果物などを作っていただき、出来上がった作物を私共の製品や、経営しているレストランで使わせていた



魚のアラで作った肥料「うみからだいち」

だいています。

かまぼこづくりの副産物である魚のアラから作られた有機肥料によって、土が自然の力を取り戻し、その土を通して海に流れ込む栄養たっぷりの水によって、お魚が育つ海になっていくという循環を想定しています。

「かまぼこを作った魚のアラから新たな価値を創出されたのですね。どんな経緯でこの循環モデルを発想されたのですか？」

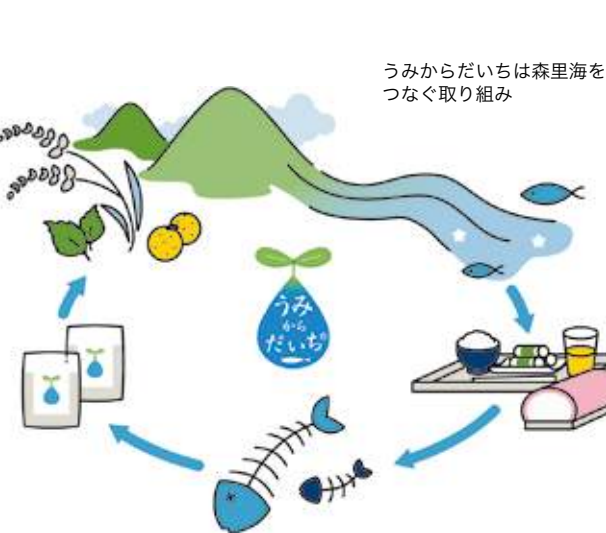
今から70年前は、小田原で年間約50万本ものブリが獲れまし

たが、今では年間数千本しか獲れなくなっていました。あの調査では、ブリの漁獲量が1960年代後半くらいから急速に減っていったようですが、それは小田原を流れる酒匂川の上流のダムと、海岸沿いを走る高速道路ができた時期と重なります。ダムができ、海に流入する真水の量が減ったことで、真水と海水が混ざり合う汽水域が狭くなった。汽水域にはプランクトンが湧き、小魚が集まるので、それを狙ってやってきていたブリが、今はエサが少ないので来る意味がない。それが、漁獲量が減った原因の1つといわれています。

もう1ついわれているのが、砂浜の減少です。70年前に100メートルほどあった砂浜が、今ではもうほとんどありません。陸の騒音や振動を吸収してくれる砂浜が削られてしまったもんだから、高速道路の騒音や振動が海の中に伝わりやすくなってしま

た。ブリは大変神経質だそうで、陸地付近に寄り付かなくなってしまったと考えられています。ですから、昔のように狭い意味での開発をするだけではなく、逆に自然の循環に戻していくような、成長の中により豊かな生活を求めていくべきんじゃないかと考えて生まれたのが「うみからだいち」です。

「小田原の地に長く根を張る中で感じた環境の変化から生まれた循環モデルなのですね。」
 そうですね。かまぼこの材料は海から、板は森から来ていますから、私共がかまぼこ屋を続けていくためには、海も森も元気づけないといけません。また、かまぼこづくりには水が欠かせませんが、これも自然の恵みです。なぜ小田原でかまぼこが名物かといえば、お魚が獲れることに加えて、かまぼこづくりに適した井戸水が豊富だったから



です。私共は自然の循環のおかげで仕事ができおりますので、壊れてきた循環を取り戻すためにできることからやっていきたいのです。

ただ、これをやっているから今すぐ地球環境が良くなるという話ではなく、森と海が繋がっている、命が回っているということをメッセージとして発信して、お客様に理解していただくことが大切だと考えています。

魚肉たんぱく研究所



「自分が自然の循環の中から命をいただいているという感覚がお客様に伝わるのは素敵なことですね！」

そうですね。ただ、肥料化するにも限界があるので、もつとお魚全体を使えるように、お魚に含まれるタンパク質の機能性を多方面から研究する「魚肉たんぱく研究所」を立ち上げました。160年間かまぼこを作り続けてきた中で培ったお魚たんぱくの加工技術を応用し、大学や研究機関と連携しながら今まで無駄になっていた資源を有効活用

した新しい製品開発を進めていきます。今後出来るものは、もしかしたらかまぼこではなく、健康や医療などの分野のものになるかもしれませんが、これから世の中のために役立つことを新しい事業の柱にしようと模索しています。

「社是である「老舗にあつて、老舗にあらず」の通り、新しいチャレンジを積極的にやっていこうとしますね。自然エネルギーの導入にも積極的ですが、その経緯についても教えてください。

直接のきっかけは東日本大震災ですね。計画停電によって工場が動かせなくなったことで、自分たちが使っているエネルギーに関心を持つようになりまして。この小田原を持続可能な地域にしていくためには、工場などの省エネ化を続けるだけではなく、エネルギーを自分たちで創っていく、地域にあるエネルギーを使

うということが大切だと気づきました。

そこで、店舗や工場の屋根で太陽光発電を始めたたり、レストランに地中熱の空調システムを入れるなど1つずつ取り組んできました。2015年に建てた本社ビルは、太陽光発電・蓄電システムをはじめ、年間を通じて一定の温度を保つ井戸水を利用した空調や給湯、光ダクトによる自然採光、壁・床・天井の高断熱化など、創エネ・省エネ・蓄エネにつながるあらゆる設備を導入して大幅な消費電力の削減

を実現し、年間の一次利用エネルギーを正味ゼロにする「ゼロ・エネルギー・ビルディング（ZEB）」として経済産業省の承認を受けることができました。電気は冷暖房などの熱に変換されて使われる割合が大きいので、自然から熱を直接得ることができるのは大きなメリットです。この国には確かに化石燃料は少ないですけど、熱という観点から見れば使えるものがたくさんあるので、地域ごとに使えるエネルギーを掘り起こしていくことが必要だと思っています。

太陽熱コレクターを設置し、組み上げた地下水を温めてレストランで使用



本社ビルには建築材として使用されない小田原ひのきを利用し、地元の森林活性化を促進。

「地域ごとに強みのある資源を見極めて使っていくことが大切ですね。」

私は、環境と経済の両方の観点から、地域の中小企業こそがエネルギーについてしっかりと取り組むべきだと思っています。気候変動は、すでに中小企業にも影響を及ぼし始めています。また、地域経済の観点でいうと、毎年ものすごい額の電力料金を地域の外に支払っているわけです。そのお金は地域に戻ってこないばかりか、大部分は海外から化石燃料を買うのに使われるので、日本国内にも残りません。

しかし、熱を中心としたエネルギーの自給自足をしていくと、外に出ていくお金を減らすことができます。例えば、小田原全体で年間約400億円の電気料金を支払っているといわれますが、それを1割減らせれば、毎年40億ものお金が地域に循環して、さまざまな地域課題を解決する原

資になるはず。地域をあげてしっかりとエネルギーについて考えることが、地域を持続可能なものにしていく上で欠かせません。

「地域に根を張ってビジネスをしていく中で、企業・自然再生・地域づくりを繋げていращしゃるのでね。最後に読者の方へ一言メッセージをお願いいたします。」

私共はかまぼこ屋ですから、日本の伝統食を通じて皆さまのお役に立っていくのが最大のミッションだと思っています。これからも今まで以上に美味しいかまぼこを作り続けていきますので、ぜひかまぼこを召し上がっていただきたいですし、その際に、地球上のさまざまな繋がりを感じただければ嬉しいですね。」

「ゼロ・エネルギー・ビルディング (ZEB)」の設備

