



「ヒット商品をつくる」「トップ営業マンになる」とそれぞれに目標を語る、入社2年目の須田千晴さん(左)と6年目の森亮輔さん。

よりおいしい庄内の味を  
ともに追究する。

Cradle 高校生編集部が行く  
**スゴハイ** 20 特別編  
SUGOI high school students in Shonai  
Supported by  
庄内広域行政組合、山形県庄内総合支庁

# SUGOI REPORT スゴ★レポ

高校生編集部が  
地元企業の魅力発見！



さまざまな分野をリードする企業が、ここ庄内にもたくさんあります。その原動力は、地域とのいい関係性。つながりを力に、食卓で、まちの中で、笑顔を生み出し続ける大人たちを紹介します。

創業1914年、庄内町の老舗漬物メーカー、株式会社マルハチ。主に地元の農産物を使った漬物を、自社の東京工場とも連携を図り全国各地へ出荷している。100年以上の歴史を支える大きな力となっているのは、地域とのつながりだ。栽培技術指導員が地元農家のもとに出向き、サイズなど生育状況を調整しながら漬物に適した



取材の途中で、漬物をいただいた。在来野菜のあつみかぶを使った「雪ん娘」は、1978年発売のロングセラー商品だ。

野菜を二人三脚で育てる取り組みを、40年以上も前から続けてきたのだ。栽培農家にとっては、売りが決まっているため安定収入が見込め、マルハチにとっては、自社商品に適した野菜を新鮮な状態で入手できる、互いに大きなメリットがある関係を育んできた。現在、そのような栽培農家は約300軒を数え、地域の農業にとってマルハチは欠かせない存在となっている。

営業部の森亮輔さんが入社したのも、マルハチと地域とのつながりがきっかけだったという。「当社の隣にある庄内総合高校に通っていて、地域のお祭りで当社の会長の話を聞き興味を持ちました」。現在は、担当エリアである新潟県や北陸地方の取引先を駆け回



社内を見学しながら各部署の方からお話をいただき、全国の人から愛される味を支える工夫や手間を知ることができた。

る毎日。「基本は、スーパーさんなどに商品を卸す問屋さんへの営業ですが、問屋さんと一緒にスーパーさんに営業に行くこともあります。試食していただいたときの、『おいしい』という笑顔が一番のやりがいですね」。研究開発部の須田千晴さんは、高校生の頃に地域の在来野菜に関心が芽生え、地場の野菜を大切に作るマルハチの姿勢に共感し入社を決めた。「大学では管理栄養士

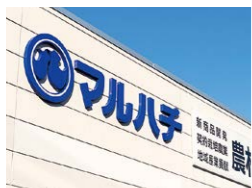


「これからも地域の方々とともに『小さくともキラリと光る企業』を目指していきたい」と代表取締役の阿部武秀さんは言う。

の勉強をしていましたが、庄内の農作物を活かして、新しいものを生み出す仕事かしてみたいと思っただんです。主な仕事は、既存商品のブラッシュアップと新商品の開発。部署内のアイデア出し会議や全社の商品開発会議など、検討と試作を何度も繰り返す大変な仕事だ。さらに、マルハチの商品はすべて、保存料や着色料は不使用。理想の味や色、食感にたどり着くまでには相当な苦労があるに違いない。「なかなか難しい仕事ではありますが、壁を乗り越えたとき

の喜びはとて大きいですね。先輩たちも丁寧に指導してくれるので、少しずつレベルアップできていると思います」。県外のスーパーで、首都圏の展示会で、自社商品の知名度を肌で感じ「マルハチで働けることを誇りに感じるようになった」と話す2人。その経験は、マルハチを支える地域の人々や自然の尊さを再確認する機会にもなったという。確かなつながりを感じながら、さらなるおいしさに向かい、彼らは歩き始めている。

(取材・酒田東高校文芸部)



株式会社マルハチ

住 / 庄内町廿六木字五反田75-1

電 / 0234-43-3331

HP / <http://maruhachi.n-da.jp/>





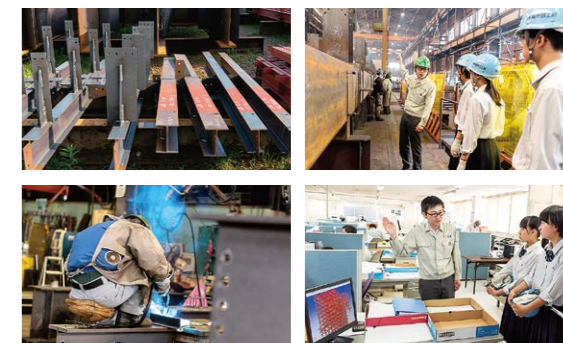
日本一高い人工建造物、ご存じ東京スカイツリー。634mもの巨体を支える低層階部分の鉄骨をつくった会社が、ここ庄内にある。株式会社板垣鉄工所。1868年に鍛冶屋として創業し、当初は建築金物や農機具などを製造していた。1960年代から鉄骨加工を始め、社会ニーズの高まりとともにつくるものがより大きくなり、



現在は鉄骨部品の製造だけでなく、鉄骨を現場で組み立てる鉄骨工事や建築工事も手がけている。

「全国的にも有名な建造物に携われるのは、大きなやりがいです」。そう話すのは、施工管理部の五十嵐洋平さん。「簡単に言うと、私の仕事はお客さまと社内との橋渡し役です。お客さまにヒアリングをしたり、図面を読み解いたりしながら必要な鉄骨の種類や数を割り出し、製造工程の下準備をすること、出来上がった鉄骨を現場に引き渡し施工を見届けること。この2つが主な仕事です」。

「下準備」の後、切断や穴あけなどを行う「二次加工」、材料を組み上げる「仮組」、接合し固定す



製造現場で見かけたのは男性ばかりだったが、製図などを行う部署では女性も活躍していた。



入社6年目の五十嵐洋平さん(左)と、13年目の富樫翔太さん。ともに取材チームの先輩にあたる、鶴岡工業高校のOBだ。

大きな仕事を支えるのは  
人との豊かな関わり合い。

る「溶接」という流れで、実際に鉄骨がつけられていく。「プラモデルとか、子どもの頃からつくることが好きで、大きなものをつくる今の仕事はとてもおもしろいです」。富樫翔太さんは一次加工を9年、仮組を4年と、入社以来製造一筋で歩んできた。しかし、まだまだ自分のスキルには満足していないという。「製造業という



代表取締役の板垣昌之さん。「相手の意見を聞き、気持ちを考える力と、自分の頭で考える力を養ってほしい」と社員への期待を語る。

機械的な作業をイメージするかもしれないませんが、仮組の作業ひとつとっても、溶接による縮みの見極めなど、人の判断が必要な部分がたくさんあります。ものづくりの奥深さを日々感じていますし、何より一歩間違えば大事故につながるような巨大なものを扱う現場なので、集中力は欠かせません」。大きなものをつくる仕事は、庄内にしかないわけではない。むしろ



言葉数は多くなかったが、取材を通してさまざまな方の仕事に対する情熱を感じることができた。

る規模や件数は、首都圏の方が圧倒的に大きいだろう。それでも2人が庄内で働き続けるのは、人のつながりを大切に思うからだという。「上司や先輩とも、時には冗談を言い合えるような雰囲気の仕事ができています。同じ土地で育ってきた者同士、感覚が似ているからこそその雰囲気なのかもしれないですね」。何年か東京で暮らした経験がある五十嵐さんは言う。



株式会社  
板垣鉄工所

住 / 三川町大字神花字前外川原476-1  
電 / 0235-66-4711  
HP / <http://www.itagaki-tk.co.jp/>

「運動会とか自分が経験してきた地域行事を、昔からの仲間たちとお互いの家族も交えて楽しめるっていうのは、なかなかいいもんですよね」と富樫さんは静かに笑う。仕事と暮らしのいいバランス。そのヒントは案外、すぐ手が届くところに落ちているのかもしれない。(取材・鶴岡工業高校新聞・龍児編集委員会)

編集後記



山形県は漬物文化が盛んなこと、またその漬物が全国で売られていることを知り、とても嬉しくなりました。また、地域の農業の継続的な発展まで視野に入れて漬物をつくられていることに驚きました。充実した人材育成制度、仕事の質を上げるための工夫もたくさん見ることができて、とても働きやすそうな会社だなと感じました。(酒東・みつぎ)



目に見えない部分ではありませんが、スカイツリーのような大きな建造物を支える鉄骨をつくる、板垣鉄工所の高い技術力に驚きました。取材を通じ、私たちが快適に暮らせるのは、同じように地域の力が陰ながら支えてくれているからなのではないかと考えました。私も、地域に必要とされる力になれるように頑張っていきたいです。(鶴工・なお)

編集部員&特ダネ  
まだまだ募集中!

「スゴハイ」の企画制作をやってみたい高校生、「こんなスゴい高校生知ってる」「私、スゴいんです」などスゴい高校生の情報は随時募集中です。お気軽にご連絡ください。

ご応募・お問い合わせ先

Cradle事務局  
✉ [info@cradle-ds.jp](mailto:info@cradle-ds.jp)

編集・文=Cradle高校生編集部、工藤 拓也  
写真=関 真由美  
協力=酒田東高等学校、鶴岡工業高等学校