



"黒子"として多くの企業を支え

活躍する企業が、曾於市にあるんです。

特集 曾於市で輝く 「企業を支える」 企業たち

Vol.1

株式会社
ニチレイ・ロジスティクス九州
鹿児島曾於物流センター



末吉町の内村工業団地に「株式会社ニチレイロジスティクス九州」の鹿児島曾於物流センターはある。ニチレイロジグループは全国で80もの拠点をもっており、このセンターは平成23年9月にオープンした。今年で8年目になる。今回、その事業内容を所長である平田雄一郎さんにお話を聞いた。

——とても大きい建物ですね。中はどんなっているのでしょうか？

主に「冷蔵倉庫」ですね。ニチレイロジグループは「低温物流拠点」を持ち、この機能を使って食品を全国に輸配送するという物流を担っているのです、そのための倉庫です。

——「低温物流拠点」とはどういったことをするのですか？

マイナス20度以下の冷凍製品や0～5度のチルド商品をお預かりして、最適な状態で管理し、そして必要なときに必要なだけ、その品質を維持したまま輸配送をするための拠点ですね。例えばでいうと、アイスクリームを販売元であるA社からお預かりし、C店からA社に発注があったとき、A社より依頼を受けて、C店までアイスをお運びするのわたしたちの仕事です。



(株)ニチレイ・ロジスティクス九州
鹿児島曾於物流センター 所長

平田 雄一郎 さん



——なるほど。倉庫の役割と運ぶ役割、両方を持つんですね。

そうですね。全国に保管と輸送のネットワークを持っているので、ワンストップで物流コストを下げずに手配ができます。

——曾於センターはどういった機能を持つのでしょうか？

先ほど「アイス」という例えを出しましたが、ここにはひとつもないんです(笑)。ほとんどが農産物や畜産物などの「原材料」ですね。大隅半島は食糧供給基地と呼べる生産拠点なので、それらの鮮度を落とさず保管し、主に加工に使う工場などに輸配送しています。

——どのくらいの量が1日に動くのでしょうか？

多い時でだいたい1000ト前後くらいは動きますね。限られたスペースの中をいかに把握し、効率よい配置を考えるのも仕事のひとつです。

——そんな寒い中での仕事は大変そうですね。

マイナス20度以下の環境だと、冬はまだ良いのですが、夏は寒暖差50度くらいありますからね…。

逆に蒸し加工のところは、夏が本当に暑いですし…。だから仕事が終わったらみんなでアルコールを摂取して、社員との飲みコミュニケーションは活発ですね(笑)。

——蒸し加工をするところがあるんですね。

昨年、加工場を増設して、簡単な加工ができるようになっていました。原材料を預かり、それにいかに付加価値をつけるか、というのを考えた結果ですね。例えばさつまいもをお預かりして、「蒸してから」急速冷凍することで、品質も保たれますし、それを使用するメーカーさんもひと手間減らすことができます。

——そのひと手間をサービスとして提供するということですね。

はい、だからいろいろな「手間」を考え、わたしたちにできることはないか考えています。

——加工ができることで大きな広がりがありそうですね。

加工することで長期保存が可能になれば、生産者の方々にも間接的に還元できると考えています。多く採れすぎってしまった農産物も長期保管することで、一気に出さず、価値を高めることができます。季節ものもそうですね。その商品が採れない時期にも出すことができます。つくり手のみなさんに貢献できるか、考えることはとてもワクワクしますし、面白い。将来は農家さんが「苦瓜がとれすぎた」って気軽に持って来て頂けるようなセンターにしていきたいですね(笑)。



今がピークのさつまいも加工の様子。まるで焼酎会社の工場のように。季節によって、イチゴやメロンなど加工するものも変化するそう。



曾於市で輝く 「企業を支える」 企業たち

Vol.2

株式会社 オペック



大隅町月野にある「株式会社オペック」。平成4年に設立され、今年で27年目。曾於市内はもちろん、鹿児島県内に宮崎県内、離島や沖縄にまで、オペックの取引先はあるそう。林業のまちでもある曾於市らしい、その仕事内容を代表取締役の中隈實さんに伺った。

——外に木材がたくさんありましたね。

あれでも少なくなりました方なんです（笑）。多い時は道路側から建物が見えないくらいあって。置いてある木材は、製材所からきてこれから加工するものと、加工が終わって出荷待ちのものがあります。

——中には「これどうやって切ったんだろう」と思う切り口のものがありませんが…。

そうですね、それは加工が終わったものですね。うちでは「機械プレカット加工」といって、木造住宅の柱や梁に使われる木材の、継ぎ手や接合部分を、あらかじめ機械でカットする、ということをやっています。

——初めて聞きました。

なかなか聞くことはないかもしれませんがね（笑）。以前は大工さんなどが手工具で加



株式会社オペック

代表取締役

中隈 實 さん



工することも多かったですが、機械で行うことで間違いなく行えるのが利点ですね。また、加工をしておくことで、現場では部材同士をはめるだけなので、ノミやノコギリを使わずにすみ、作業が効率良く進みます。いわばプラモデルと一緒に、初めてでも組めるんです。

——現場では嬉しいですね。

「機械が大工の仕事を奪った」なんて言う人もいましたが、それは違う。大工さんたちが難儀していたところを機械でフォローすることになるんだと思っています。今の時代、大工さんでも建築士さんでも、木造建築をやったことない人が増えてきてますから、誰でもできるというのは大事ですよ。

——木造建築は少なくなってきたるんですね。

昔の家は、縁側と床の間があったて、瓦屋根でどっしりとした家が多かったけど今は変わってきました

た。人口も減って、家を建てる世代も少なくなってきた。そんな中でどうやってうちの会社の事業をやっていくか考えましたね。

——家を建てる人が少なくなれば、木材の加工も少なくなりますよね。

そこで住居だけでなく、畜舎の部材も始めました。木材は、し尿に対する耐久性が高く、錆びることがない。60年は持ちます。なので、鉄骨から木造に作り替えるニーズがあると思ったんです。

——住宅と畜舎だと構造も違うのでしょうか？

はい。工法も違うのでそれに対応できる部材をつくるため、新しい機械を導入しました。前例がないことだったのでプレカットの機械メーカーと話し、今の「多関節ロボット」の機械を採用しました。おかげで少ない人員でも、細かいところも対応でき、正確に早く加工ができます。

——そうして多くの工務店や建設会社から選ばれているんですね。

うちは、1年か2年に1棟頼まれる、というのがほとんどなのですが、400社ほど取引があります。航路があるので、沖縄や離島からの注文もありますね。ありがたいです。

——そんなたくさんさんの木材加工をする中、現場では3人で作業されていて驚きました。

搬入してきた部材のチェックだったり、仕上げるチェックはもちろん人がやりますが、なるべく手作業は入れたくない。工程が多くなると間違いの元になるので。一人がライン担当するような感じですね（笑）。毎日違う建物の部材をつくるので面白いですよ。



プレカット加工された木材。このナナメに切るというのが、難しい加工だそう。切った木材には自動で番号や名付けがされ、間違いがないようになっている。



曾於市で輝く 「企業を支える」 企業たち

Vol.3

サンテグレ株式会社



「サンテグレ株式会社」は、末吉町にある。平成26年4月に、サンノー食品・サンベース・サンフィードというサングループの会社が合併してできたため、そちらの名前の方がピンとくる人もいるかもしれない。常務取締役である室井美二さんに、中でのうったものが作られているのかお話を聞いた。

——工場が3つあると伺いましたが、どういったものを作られているのでしょうか？

うちは食品事業と飼料事業、肥料事業に分かれていて、食品事業の方では、天然調味料などをつくっています。

——天然調味料というのはどういったものなのですか？

豚や鶏のガラ、野菜など様々な原材料から抽出した「エキス」や「オイル」のことです。そのまま香料メーカーさんに卸したり、ラーメンの出汁や濃縮スープにしたり、様々な製品に使われています。製品ラベルの後ろ、「原材料」のところに入っているので、表立って名前が出ることはありませんが、皆さん一度は食べたことがあるような商品にも使われているんですよ。



サンテグレ株式会社
常務取締役

室井 美二 さん



——鍋つゆの素の調味料やインスタントラーメンにも入っているんですね。わたしこれ、よく真ん中に卵を落として食べていますよ（笑）。

言わないでくださいいね（笑）。外食産業の大手ラーメンチェーンなどに、品質のブレない均一したスープを提供しています。

——元々は別の場所で肥料をやっていたのが始まりと聞きました。

そうです。半世紀以上前に加治木で始まったと聞いています。ナンチクさんができるときに、こちらに移動してきました。骨粉肥料をつくっていたので、原材料となる豚や鶏肉のガラが手に入りやすいことが大きかったのだと思います。

——骨を使って肥料をつくるのが最初だったんですね。

そうです。それで当時は骨をゆでた汁を捨てていたのですが、それが公害問題にもつながって。そのときに、鹿児島市内の中華屋さ

んが「美味しい汁が出るならそれ売ればよいのに」というのが、食品事業を始めた最初という話も聞いたことがあります（笑）。

——今は、骨などは煮て出汁やオイルに、出し切った骨は肥料や飼料になるんですね。

はい。内臓などを使って飼料に、煮骨は肥料にですね。本来は価値にならないところを加工することで価値をあげる、いわば「ゼロ・エミツション」が仕事ですね。最後は何も残さないのが理想なので、日々考えています。

——どのくらいの量が使われているのでしょうか。

多い時で一カ月で約800トの骨を使って、月間だいたい500トほど出荷しています。曾於是畜産が盛んで、宮崎も近いので鮮度を保った状態でその日のうちに処理ができることもあるので、立地としてもありがたいですね。



できた製品を確認する検査室の様子。菌数や濃度などはもちろん、「クリア加減」や「試飲」などにより、チェックをしている。

——同じ味を作るのは大変そうですが…。

レシピは400ほどあるのですが、その通りに製造部が作ります。みんな技術を持つ職人だから、できるんです。もちろん、作っただけでなく、数値でチェックするのも重要です。レシピは、お取引先の皆さんの声で新たに開発することもありますね。

——今後の展望は？

今後は野菜からはもちろん、果物からの抽出なども考えていると思っています。化学調味料よりも天然調味料という時代の流れもあるので、ニーズに応えていきたいですね。



曾於市で輝く 企業たち を知る機会



10月30日、曾於高校で「曾於市立地企業懇話会合同企業説明会」が行われました。今年で4回目となるこの説明会。毎年、曾於高校の各学科2年生が対象となり、曾於市内の企業から直接話を聞くことができる貴重な機会となっています。

今年は、機械電子科、商業科、畜産食農科の約100名の生徒と、曾於市に事業所をもつ14の企業が参加しました。

まず初めに、各企業の1分間PRがあり、その後、各企業ブースに生徒が移動。求人票の情報だけでは伝わらない、それぞれの魅力ややりがいなどを伝えました。

生徒から質問が出るところもあるなど、活発なコミュニケーションが行われ、参加した生徒からは「地元に残りたい」と思っているの、こうしたお話を2年生のうちに聞けて良かった」という声もありました。

先輩に聞く！
「地元で働く」
って
どうですか？



(株)サンテグレ
入社3年目
三枝 智匡さん
(末吉高校卒)

サンテグレに入社したのは、地元で就職したかったのと祖母が働いていたのでその縁もありました。今は製造部にいるのですが、一人前になるまで先輩に聞きながら、仕事を覚えました。基準の濃度にできたときは、嬉しかったですね。うちの会社は24時間稼働しているので、初めて夜勤に入ったときは大変でしたけど、今は慣れました。地元に残ってよかったと思うのは、同級生も結構残っているのによく会えるのがやっぱりうれしいですね。高校の先輩や同級生も中途採用で入ってくることもあって、話しやすい同僚も多くて、良かったと思います。