

安全で美味しい「おうみ海老」 の養殖にかける思い

半導体製造を主な事業とするワボウ電子(株)。2020年から、子会社のワボウ産業(株)で、新たに海老の養殖業という全く違う分野への挑戦を始められました。「人と社会に役立つ」という理念のもと、次は「安全・安心と美味しさ」を通じて社会に貢献すべく奮闘されています。

畑違いの分野への挑戦

大塚 これまでの御社の事業と、海老の養殖業に至るいきさつを教えてください。

月ヶ瀬 昭和16年に、創業者の月ヶ瀬作蔵が日本和紡糸製品(株)を創立し、紡績や織物等繊維製品の製造販売を開始したのが弊社の始まりです。昭和39年からは、電子部品であるダイオードの製造を開始し、その後、ワボウ電子(株)に社名を変更しました。以来、精密機器の設計や製作、発電用ソーラーシステムの販売などを手掛けています。

大塚 時代の流れや要望に合わせて事業内容を変更されてきたんですね。月ヶ瀬 ええ。取引先や社会の要請に応え貢献することこそ企業が果たすべき責任ですから。

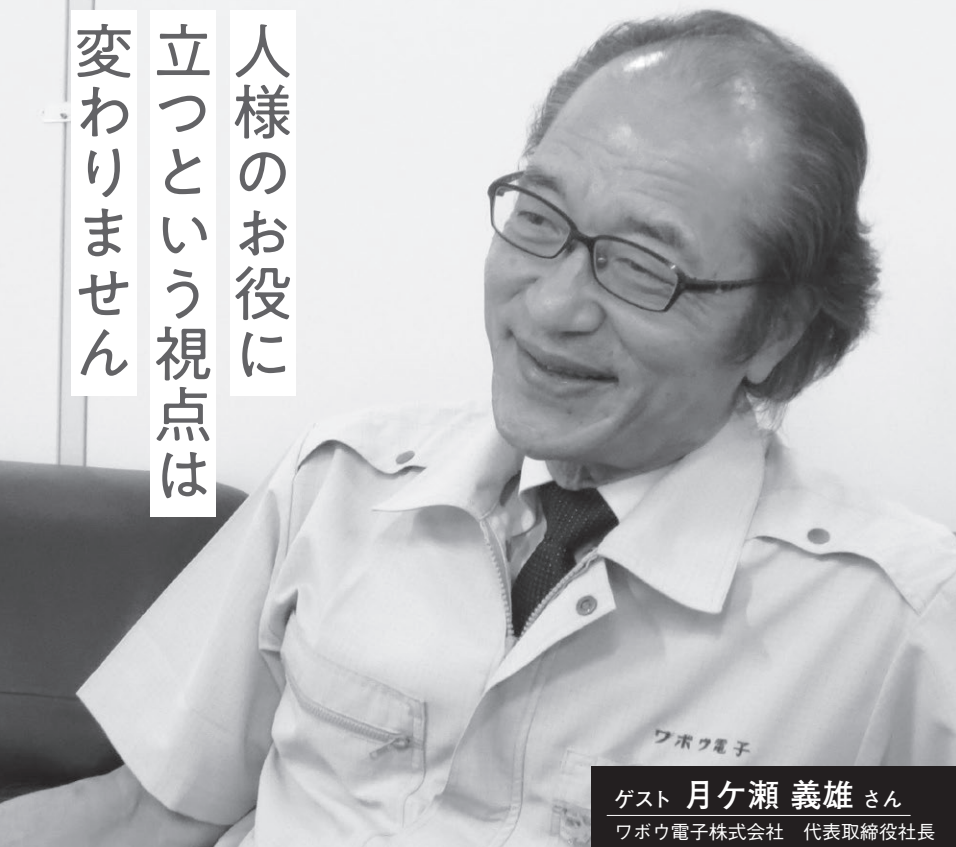
その後、太陽光発電セル製造に使

用していた工場を閉めることになり、温湿度管理ができる閉鎖型密室のクリーンルームを活かせる新たな事業を模索することになりました。ある社員から、海老の養殖はどうかという提案をもらい、彼からの5回目のプレゼンで、OKサインを出しました。ただし、「抗生物質と成長促進剤を使わないならOK」という条件つきです。抗生物質を使わない養殖は日本でも他にあまりないと思えますよ。

大塚 かなり思いきった選択をされましたね。

月ヶ瀬 世界で一番海老の消費量が多いのは日本ですし、成功したあかつきには無薬品養殖が売りになると思いました。水質にもこだわりがあります。海水は工場排水やマイクロプラスチック等で汚染されている可能性があります。そのため使用していません。代わりに、伊吹山系の地下水をくみ

人様のお役に
立つという視点は
変わりません



ゲスト 月ヶ瀬 義雄 さん

ワボウ電子株式会社 代表取締役社長



ホスト **大塚 敬之**
大塚産業ソーイン(株) 代表取締役社長

品質管理の 経験が活かしている のですね

大塚 これまでの事業と全く違った分野への挑戦ですが、抵抗はなかったのでしょうか。
月ヶ瀬 常に、どうしたら人様のお役に立てるかという視点で仕事をし

上げ、フランスの2億年前のきわめて安全な地層から抽出した岩塩を使用した自慢の水質で育てています。「おうみ海老」は皮が柔らかく、頭も食べられます。有機飼料を与えることで完全に消化できるのか、腸である背ワタがほぼ無くまるごと美味しくいただけます。これらは、狙ってやったわけではなく、海老にとっていい生育環境を整えたが故の結果として現れたものです。

一次産業は人類の要

ていますので、そこに大きな違いはありません。電子部品の品質を上げることが、安全で美味しい海老をお届けすることも、根幹は同じだと考えています。

入社前、かねて父の会社で農機具販売をしていた頃、父からよく「一次産業ほど貴重なものはない」と教えられたこともあり、基本的に第一次産業が人類を救うと考えています。それも、大量生産のために化学肥料や殺虫剤、抗生剤を多量に使用した「商品」ではなく、健康に供与する「食料」であることが重要です。

大塚 そのために薬品を一切投与しない方法を選択されたわけですね。
月ヶ瀬 はい。さらに、美味しく届けるための管理も行っています。海老は少しの時間ですぐに酸化して黒ずんでしまいます。通常は酸化防止剤が添加されますが、弊社では、さっきまで生きていた海老をその場で氷締めにして、すぐに真空パックにします。また、ドリップの出ない急速冷凍機で冷凍するなど、品質を上げるための追及を怠りません。

品質管理で日本一

大塚 事業を始めてから感じられて



いることを教えてください。
月ヶ瀬 これまでの事業で培った品質管理の経験が活かしていると思います。電子部品の製造を始めた頃に、取引先から品質管理について教えていただき、それから不良品をゼロにする、いわゆるゼロデیفュクトを徹底し、世界でも有数の品質の良さを誇るようになりました。取引先の表彰式で一位を獲ったり、ベストオブブリードという名誉ある賞を5年連続でいただき、社員が自信を持つようになったのは嬉しかったですね。このように、どこまでも品質を徹底して追及するという姿勢はどの事業においても変わりません。
大塚 これからの展望をお聞かせください。
月ヶ瀬 海老の養殖に使用した水で、海ぶどうやおさを栽培する複

合養殖の試みに取り組んでいます。これらは、窒素分を吸収し水質を浄化する働きがあるため、海老の養殖に水を再利用することができるというわけです。

養殖事業は3年目に突入し、まだ赤字ではありますが、これまでの仕事で「立ち上げの3年間は赤字でも、4年目から黒字になる」という経験をしていますので、信じてやり続けていきます。事実、ようやく最近口コミで売れ始め、昨年には直売所もオープンしました。県内では日本料理の招福楼やホテルニューオウミ、東京では新宿、青山の中国料理の礼華などで高級料理の一品として提供していただき、長浜市内の飲食店でも取り扱いが徐々に増えています。

このように、一流の料理人に認めていただいた、安全と美味しさのこだわりの結果生まれた「おうみ海老」、実際、私自身も食べますが本当に美味しいです。友人たちも美味しいと言ってくれ、今ではリピーターの一人となり、ちよくちよく買ってきています。これも味への自信の裏付けとなっております。頭まで食せる柔らかい食感に加え、背ワタもない「おうみ海老」をぜひ一度ご賞味をお願いします。