



宮城

震災でより強固になった
「食」へのこだわり
「人の心の奥深くに届く素材の
優しさ」をめざす水産加工会社

高橋徳治商店

高橋徳治商店(本社宮城県石巻市川口町、東松島新工場:東松島市大塩、高橋英雄社長、02255・980・8485)は、明治38年に初代高橋徳治氏が設立。創業当時は鰹やマグロ節、佃煮、塩干品などを製造していたが、昭和30年代後半より現在の魚肉練り製品などの製造・販売に徐々に方向転換し、「合成添加物不使用、安全で美味しい加工食品」を企業理念に、学校給食や全国の生協などを中心に、販売を続けてきた。

しかし東日本大震災で、3工場が全壊。震災後7日目から全国を取引先より延べ1,200名、民間ボランティア延べ300名が駆けつけ、ヘドロとガレキの搬出を支援してくださったおかげで、10月より奇跡的に一部製造ラインを再開することができた。平成25年7月には石巻の隣町である東松島市の高台に新工場が完成し、文字通りゼロからの再出発となった。国



フル稼働をめざす東松島市の新工場

産原料へのこだわりは変わらないが、地元魚介類使用にあたっては魚市場の復旧の遅れや放射能による実害や風評被害などさまざまな問題に直面したため、北海道など放射能の影響のない地域の原材料を使用して製造している。

避難所生活の中で、食べ物自体を温め心に負った深い傷を癒してくれた経験が「命と心を支える食品をつくらう!」と同社の「食」へのこだわりを一層強めた。「震災前をはるかに超えるものをつくるんだ!亡くなった方の想いを胸に、この地の光になり、力になり、笑顔になるんだよ。素敵なスタッフは当社の誇りなんです」と語る高橋社長のもと、同社はこれからも真手(まてい)・人のため心を入れて丁寧にとという東北の方言)に、心身とも健やかになれる食品をつくり続けていくことだろう。

おとうふ揚げ、さつま揚げなど同社商品の購入は、ホームページ(<http://www.mamac.jp/>)内の「マルトショップング」にて。



素材の旨味を引き出したおとうふ揚げ