



水産業界一筋に六十有余年

善という漢字の意味は、よい、正しい、道理にかなっていること。熟語に善行、善意、改善、慈善などがあることを思い出させてくれたのが『有限会社かねよし』でした。かねよしは屋号でもある善からきています。そして、応接室を兼ねた会長室の壁に掛けられている書の中にも善の文字が。短いので全文をご紹介します。

若々しさを失わず
狭きにこもらず
善意を大切に
昭明を心として



宗谷海峡は潮の流れが速く、ここで育ったホタテは筋力が発達するため身が締まり、味も格別。その美味しさを新鮮な状態で消費者に届けるための工夫と品質管理が、加工場の腕の見せどころ。

若狭 善昭さん

代表取締役会長

有限会社 かねよし

美味しくって新鮮な魚を
いかにして消費者へ届けるか。
そればかり追求してきました。



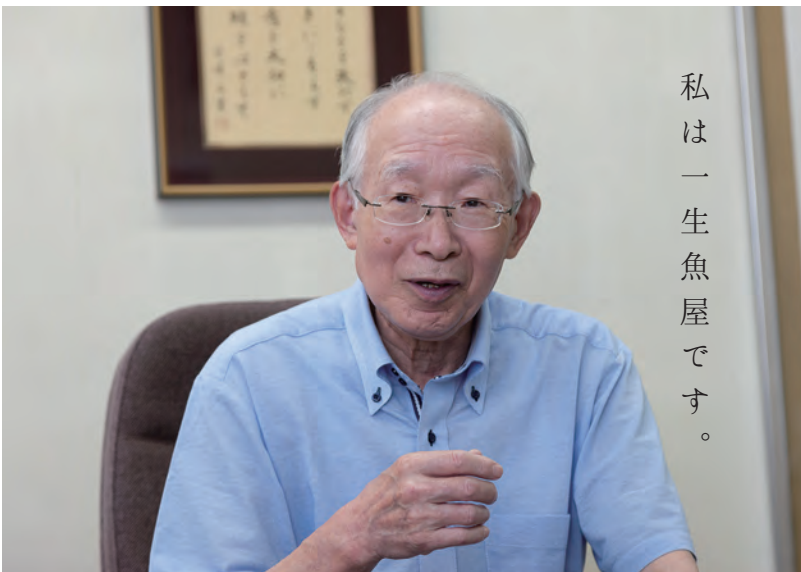
創業当時から二人三脚で歩んで来た若狭会長夫人とともに記念撮影。現在まで永く経営を担当し経営をサポートしている。



埋立工事も完了し、当時の稚内市長から公認のお墨付きをもらい、平成元年、現住所の末広5丁目に本社・工場を建設。

もうお気づきかも知れませんが、会長の名前である若狭 善昭から定められた社訓であり、まさにこの言葉通りの会社でした。

私は一生魚屋です。



趣味は家族旅行と読書。昨年は伊勢神宮の内宮・外宮などを巡り、本は新聞の書評欄を参考に、歴史書、小説を問わず面白そうなものを買求める。

「元来、自分の目を通したものでなければ気が済まない性格で、これやっと思いついていた通りの自社商品をつくることができるようになりました。自分のところで加工し、全国へ販売できることは他の何にも代えられない大きな喜びです。まもなくホタテが当社を代表するメインの商品になりましたが、他の魚に関しても私のポリシーは変わりません。寒流と暖流が入り混じり、潮の流れが速い宗谷湾で獲れた素晴らしい魚をムダにしては絶対にいけません。なんととしても『新鮮で美味しい魚を消費者の元へ届けたい』その一心で、かねよしブランドを確立してきました。

今春、社長職を退き、娘婿の藤原隆裕さんに事業を継承しましたが、魚屋をやめる気配はまったくありません。さて、大人が苦労話をする時は、それがすでに楽しい昔の思い出だから、などと言われますが、水産会社に勤務していた頃の若狭さんにも苦さを噛みしめる時もありました。

「勤めていた会社が傾き、遂には倒産を免れませんでした。その時、債権者を一軒一軒たずね、一生懸命お詫びしながら歩きました。これも今となってはいい思い出です。当時まだペーパーだった私にできることと言えば、それぐらいのことだったのです。」

Episode.1/20数年前、道内の大手水産加工会社が倒産し、不良在庫のホタテが市場に出回り値崩れを招いた時、若狭さんは全国のスーパーへ営業でまわり、ホタテを刺身で食べる習慣が根づいていない街の店では「マグロと一緒に盛りつけて売ってみて」と提案されたそう。

急速冷凍されたホタテ玉冷は、砂一粒も見逃さぬよう一つひとつ目でチェック。

が、底曳き船がまだ40隻残っていますので魚種もかなり豊富で、その中から私はスケソウダラやカレイなどをメインに扱っていました。少しずつですが信用もついていき、市場や各組合長さんにも本当にお世話になり、時には身の丈以上のものを競り落としたこともあり、感謝してもしきれないほどのです。仕入れた魚はやがて外注で製品化するようになりますが、製造工程が見えないこともありますが、多くのみなさんの後押しがあつてはじめて入手したにも関わらず、それを最高品質の自

社製品だと胸を張って言えないような気持ちもあり、8年間のブローカー生活にピリオドを打ち、平成元年に末広（現在地）に水産加工場を建設しました。

人の多くが鬼籍に入りましたが、受けた恩に対して、かねよしが稚内を代表する水産加工会社の仲間入りを果たしたことで、少しは報いることができたのかなと思っています。おかげさまで当社のホタテは、先頃はイオン北海道さまの『イオンの道産デー』でご利用いただいたり、イトーヨーカドーさま、コープさっぽろさまの『トドック』などでも扱われるようになりました。」

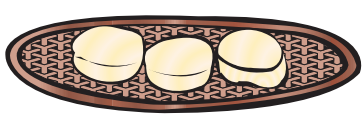


衛生管理も徹底し、無菌室に入る時のように必ずエアシャワーを浴びてから工場へ。



「元来、自分の目を通したものでなければ気が済まない性格で、これやっと思いついていた通りの自社商品をつくることができるようになりました。自分のところで加工し、全国へ販売できることは他の何にも代えられない大きな喜びです。まもなくホタテが当社を代表するメインの商品になりましたが、他の魚に関しても私のポリシーは変わりません。寒流と暖流が入り混じり、潮の流れが速い宗谷湾で獲れた素晴らしい魚をムダにしては絶対にいけません。なんととしても『新鮮で美味しい魚を消費者の元へ届けたい』その一心で、かねよしブランドを確立してきました。

「新鮮で美味しい魚を消費者の元へ届けたい」その一心で、かねよしブランドを確立してきました。そうして、現在では、若かった頃に面倒を見てくれた先輩、助けていただいた恩



かねよし アドバイス 冷凍ホタテ「玉冷」 の上手な解凍方法

自然解凍がベストです。但し、解凍した後が問題なのです。水が溶けるとホタテから水が出てきます。その水はホタテの乾燥を防ぐグレース氷の膜なのですが、お皿の上に置いておくとドリップした水をホタテが吸ってしまい、味が落ちます。ですから、ザルのようなもので解凍していただくというのです。そして、グレースが取れたらホタテをキッチンペーパーで軽く拭きましょうと美味しく食べられます。あるいはお皿で解凍する場合は、下にキッチンペーパーを敷いてし

「裸一貫で、個人事業主として起業したのは昭和55年5月で、その年の12月には法人化しましたが、工場も何も持っていない状態でした。ブローカーのようなことをせざるを得ませんでした。どうにか買受人組合の入門を許され、卸売市場から仕入れた魚を本州の三陸地方などの水産加工会社に納品するのが仕事でした。すでに200海里漁業専管水域が設定（昭和52年）されていました。



代表取締役社長 藤原 隆裕さん

かねよしブランドを継承
札幌市出身で、縁あって札幌で妻（会長の長女）と出逢い結婚しました。でもまさか妻から「稚内へ行き、父の会社を継ぎなさい」と送り出されるとは思ってもみませんでした。そうはいっても急に対応できるものではありませんので、現会長の元でご指導いただきながら7年が過ぎ、今年の3月に社長就任となったところです。現在の仕事は営業全般と買付、現場の指導なのですが、公職として稚内市地方卸売市場買受人組合の副会長をお引き受けし、ようやく稚内のみなさんの仲間入りさせました。地元や道内各地から揚がる魚を戴くことで成り立っていますので、常に漁師さんあつての我々だという認識を持って仕事に当たっています。同時に会長の教えとして「いま目の前にある魚をいかにして鮮度の良いものとして消費者に届けることができるか」を考えながら仕事をしています。今後「かねよし」のブランドを未だ知らないお客さまのもとへ、全国・全世界に届けることができよう、会長の思いをしつかりと引き継いでいきたいと思います。

Episode.2/2015年、爆弾低気圧に見舞われた際には帆立の水揚げもなく、それを契機にタラのフライ加工を始めることに。その時に、従来にない新しい切り方をあみ出し、身の厚みと弾力に合ったオーダーメイドのパン粉をまとった美味しいフライが誕生しました。まさに、ピンチをチャンスに変えた好例です。タラのフライは現在でも人気商品の一つ。

若狭 善昭さん

昭和19年1月生まれ。宗谷村東浦（現：稚内市東浦）出身。昭和33年3月、北海道立稚内職業訓練校卒業。昭和36年、稚内市内の水産会社に勤務。その後退職。昭和55年5月、個人事業主として「かねよし」を創業。昭和55年12月、法人化し「有限会社かねよし」を設立。平成30年4月、代表取締役社長に就任。令和6年3月、代表取締役会長に就任。

Personal Profile

Company Profile

有限会社かねよし

稚内市末広5丁目7番7号 ☎0162-32-0680 📠0162-34-2017

■事業内容／水産加工品製造 水産加工品卸売 水産物卸売 ■主な商品／ホタテ生玉・玉冷・真鶴加工品ほか
■社員数／役員3人、社員13人、パート21人、外国人実習生23人（ベトナム人21人・中国人2人）