



## フジミツ株式会社<sup>1</sup>

フジミツ株式会社（以下フジミツ）は、山口県の日本海側に位置する長門市仙崎<sup>ながと</sup>で、明治20年（1887年）に創業した、蒲鉾<sup>かまぼこ</sup>や竹輪<sup>ちくわ</sup>などの水産練り製品を製造している企業である。平成19年度の売上高は87億円で業界9位<sup>2</sup>。中国、四国、九州地方の西日本では業界最大手である。

- 10 代表取締役社長の藤田雅史<sup>まさふみ</sup>氏は、フジミツの事業を5代目として父・光久氏（現フジミツ会長 兼 長門商工会議所会頭）から引き継いだ。活力と行動力溢れるリーダーとして、社内はもちろんのこと、地元の山口県では縮小傾向に悩む練り製品業界を担う人材として、周囲から大いに期待されている。

### 山口県における蒲鉾の製造

- 20 山口県は北に日本海、西は響灘<sup>ひびきなだ</sup>、南は瀬戸内の周防灘<sup>すおうなだ</sup>と三方を海に囲まれ、豊かな水産資源に恵まれており、古くから漁業が栄えてきた。江戸時代から明治時代には下関港を中心として捕鯨が奨励されたが、現在ではアマダイ、ハモ、フグなどが全国1位の水揚量を誇っている<sup>3</sup>。その他にも様々な種類の魚介類の水揚げが全国上位を占めているため、水産加工業も盛んで、中でも新鮮な魚のすり身を素材とする蒲鉾や竹輪が、約300年前から山口県内の各地で盛んに生産されるようになった。

- 30 白身魚であるエソなどを原料として、すり身にしてから板に塗りつけ、直火であぶり焼きにする「焼き抜き蒲鉾」は、四国の宇和島と山口県で行われている独特な製法である。板の下から直火を当て、中心温度を80度に保ちながらゆっくりと焼いていくため、この加熱方法に耐えられる鮮度の良い魚が原料とされる。製品は魚の風味と歯ごたえがあり、表面にできるちりめん状の皺<sup>しわ</sup>が特徴である。<sup>4</sup>

<sup>1</sup> 本ケースはフジミツ株式会社の協力を得て、独立行政法人中小企業基盤整備機構 経営支援情報センターの笠原一絵リサーチャーが、立教大学大学院ビジネスデザイン研究科教授・大久保隆弘のアドバイスをを受けて執筆し、同センター鈴木直志統括ディレクター、矢口雅哉ディレクター、今里真梨子の意見を参考に作成したものである。また、クラス討議の資料として作成されたものであり、特定の経営管理に関する適切又は不適切な例示をすることを意図したものではない。本ケースの著作権は、独立行政法人中小企業基盤整備機構に帰属する。（2010年3月）

<sup>2</sup> 蒲鉾年鑑 平成21年版

<sup>3</sup> 山口県教育委員会ホームページ「やまぐちを知ろう(水産業)」より  
(<http://www.ysn21.jp/furusato/knownow/04industry/industry03.html>)

<sup>4</sup> 山口県（観光交流課）ホームページ「山口県産 こだわりの逸品；かまぼこ」より  
(<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/gyosei/kanko/bussan/04suika.html#kama>)