

日本の米文化に パックごはんで貢献 働きやすさ整えチャレンジ促す

株式会社ウーケ
代表取締役社長

花畑 佳史 氏



ないことで、年間約1,000トンのCO₂削減効果が得られています。

さらに温められた海水は、近隣の「かきセンター」で牡蠣の浄化に活用されています。以前は海水をポイラーで温めていたということで、こちらでも約400トンのCO₂削減になっています。

脱炭素社会の施設に既になっていますね。現在、どのくらい生産されているのですか。

1日42万食、年間約1億1,500万食を生産しています。開設当初はパックごはんに対する社会の意識もまだ薄く苦戦していましたが、東日本大震災を機に、防災意識から手に取った人々に美味しさや便利さが理解され、伸び始めました。

日本人の1人当たり年間お米消費量は60年前と比べて半減していますが、パックご飯はこの10年で1.7倍に増えました。単身赴任や女性の社会進出が増え、こうした社会の変化に対応しながら便利な美味しさを提供していきます。

輸出はいかがですか。

神明の海外拠点を通じて現在、25カ国に約40万食を輸出しています。もっと拡大したいと思っていますが、2019年に3つ目のラインを増設して既に3交替勤務でフル稼働しており、需要に応え切れていない現状です。

一品質と美味しさのSQF認証一

人材の育成はどのようにされていますか。

ほとんどが中途採用で、培ってこられたスキルを大いに発揮していただいています。全社員が年2回受ける研修プログラムでは、技術や管理面の基本的なことも扱いますが、人間力の学びにも力を入れています。

当社は国際的な食品安全規格の

「SQF認証」を業界で唯一取得しており、無通告で監査が入ることもあります。前回も満点をいただきました。工場をSQFの審査のために運営しているのではなく、安全、安心で美味しい製品を作るという本質を理解していることが大切です。安全面だけを考えると、製品に菌を寄せ付けないようにするには熱をかければいいですが、かけすぎると食味が低下します。日々おいしさを追求しているので、結果として、いつ監査に來られても、安全も品質も管理ができています。

SQFミーティングや安全委員会などの会議には、意図的に若いメンバーに出席してもらい、中堅社員はフォローに回るようにし、若い社員の成長を促しています。

**一女性の商品開発でヒット一
地元富山をはじめ全国の米どころ
の商品のほか、昨年はカレーに合
うパックごはんや、おかゆも発売
されました。**

ものづくり企業として高い技術を自負する一方、商品開発や市場調査の分野が弱いと感じ、社長就任後の2021年にマーケティング室を立ち上げました。女性の視点が大切だと考え、自由に発言できるよう女性社員を管理部、品質保証部、生産部、倉庫部から一人ずつ集め、従来の部署と兼務しながら、

新しいことにチャレンジしてもらっています。

ここで誕生した「スパイシーカレーに合うごはん」は、カレーのイベントやテレビでも反響を呼んでいます。また、管理栄養士の資格を持つメンバーがいて、高齢社会の今、我々としても何かお役に立てないかと考えパックの「おかゆ」を開発しました。県内の福祉施設の栄養士さんなどにもヒアリングをして商品化したもので、高評価です。

女性の才能があつという間に開花し、回り始めていますね。

当初、「マーケティングって分かりません」と言っていた彼女たちでしたが、ウーケ一番のファンを自負する私にも思いもつかなかったヒット商品を生み出しています。パッケージのデザインやSNSの発信なども任せており、地域のイベントでは米文化の大切さを訴える活動もしてくれています。

女性比率は現在、日勤者の中では39%ですが、工場では6%と低く、工場でも女性が働きやすい環境を整えるために、管理部の女性社員がヒアリングをしながら改善を図っているところです。

その他、異動しなくてもスキルアップを図れるよう、兼務しながら新たな仕事を経験することも考えていて、社内風土改革に取り組んでいる最中です。



にゅうぜん商工フェアの来場者に美味しさを実感してもらう

企業理念を教えてください。

「私たちはお米本来の風味と栄養を活かしたご飯の製造・販売を通じ、健やかで明るく豊かな食生活の実現、及び、日本の米文化の発展と食料自給率の向上に貢献します」というもので、本当に良い理念です。

農業の担い手はこの30年で半減し、平均年齢は68歳と高齢化が進んでいます。これまでは供給過多でしたが、ここ数年で需要と供給が逆転してしまいました。

神明グループは、日本の水田文化を守ることを使命としていて、若い農家の支援や農業のDX化にも力を入れています。ウーケの役割は米の消費を支えることです。核家族や単身世帯が増加し、女性の社会活躍が進む中で、1時間の炊飯時間を電子レンジで2分に節約でき、炊き立て同等もしくはそれ以上の美味しいご飯を提供することで、その空いた時間を家族とのコミュニケーションや他の家事の時間に充ててもらうなど、社会の要求に応えていきます。

座右の銘をお尋ねします。

「日々新たなり」です。今日より明日、今年より来年。新しいことにチャレンジして、失敗を次に繋げていく。会社もそうありたいと思っています。

会社概要

株式会社ウーケ

設立：2007(平成19)年11月
所在地：入善町下飯野232番地の5
資本金：3億円
事業内容：無菌包装米飯の製造および販売
従業員数：167名(2024年1月現在)
売上高：73億円(2023年3月期)
関連会社：(株)神明ホールディングス
URL：http://www.wooke.co.jp/

まずはこのたびの能登半島地震により被災された皆様へ心よりお見舞い申し上げます。一日でも早い復旧・復興をお祈り申し上げます。

2009年に入善町でパックご飯の生産を開始して15年になります。これまでの経緯をお伺いします。

1902年創業の米卸の(株)神明(神戸市)が2007年に設立しました。時代の変化に合わせ、美味しくくて簡単、便利なごはんを作ろうと、

全国で候補地を調査しました。以前から富山県の米の美味しさは分かっていたのですが、名水百選にも選ばれている黒部川扇状地の湧水は炊飯に適した軟水です。入善沖の海洋深層水の取水施設があることも大きなポイントで、水が決め手となって入善町に進出しました。

炊飯の熱でサウナのような工場の冷房に、冷たい深層水を活用しています。エアコンを使用し