



1.スギヨの社員の皆さん 製造、営業などの部署の社員 2.無リンすり身を使用し、ペースト状に 3.ペースト状にしたすり身をカニのむき身のように成型しトマトとパプリカの色素で着色 4.人の目でチェックしてパック 5.知事の視察に対応する杉野社長 6.北陸工場は天井が崩落した 7.カニカマを製造する商業団地工場では包装エリアの機材が倒れた 8.断水の続く中、地下水を住民に開放 9.ホワイトボードに書かれた言葉

産地・メーカーをたずねて
株式会社
スギヨ
七尾市

復興に向けて 前進しています！



能登半島地震で生産を停止していた株式会社スギヨ。2月末にはカニカマの工場が再稼働し、5月末にちくわ、6月末に揚げかまほこの生産も再開しました。発災から工場再開までの道のりと復興への思いを宅配運営部の鶴来慶弥さんがカニカマを製造する商業団地工場の村中健介工場長に伺いました。(5月31日取材)

episode 1 天井崩落、断水

1月1日に起きた能登半島地震では、震度6強の揺れに襲われました。北陸工場は3階と4階の天井が広範囲にわたって崩落し、壁もはがれ設備が使えない状態。商業団地工場は一部の天井崩落で済んだものの、外回りの給排水管が損傷。グループ会社の「能登半島」は地盤沈下で階段が陥没し、壁が崩落するなどどの工場も大きな被害を受けました。「全従業員の命と健康が第一。皆さん大変な思いをしていると思う。困ったことがあったら何でも言ってほしい。復旧まで一緒に頑張ろう」との杉野哲也社長の言葉のもと、復旧に向けての作業が始まりました。発災翌日から従業員の安否確認を進め、全員の無事が確認できました。工場が稼働できず断水が続く中、北陸工場では被災を免れた地下水を開放したことで、近隣の多くの人や社員が利用できました。出荷前のレトルトのおでん12,000食を避難所へ運び、収穫してあったスギヨファームのキャベツを地域の人たちに配りました。

episode 2 復旧への道のり

復旧作業で障壁となったのは断水です。原材料の片付けや整理を進めましたが、清掃もできず、トイレも使えない大変な状況での復旧作業でした。水道が復旧した後も、飲み水として基準を満たすまでは機械の洗浄もできず、地下水も砂が混じってしまい、砂がなくなるまで時間をかけて放水しました。ようやく水道水が飲用可能となり、2月29日、カニカマの製造に取りかかることができました。「代表的な商品であるロイヤルカリブを製造できたときは、いろいろな苦難をともに乗り越えてきた従業員と喜びを分かち合いました」と話す村中工場長。

episode 3 能登全体の復興をめざして

工場を停止した2か月間、自らできることを探し避難所の運営や支援物資の仕分け、入浴施設のサポートにあたった従業員もいました。七尾商工会議所 会頭、石川県食品協会 会長を務める杉野社長は、能登の経済を復興するため県や国、マスコミなどに対して早期支援を要望し、被災企業を支援する活動に日々奔走しています。「市内はまだ手つかずの所もあり、まだまだ道半ばです。能登の人口も減りました」と村中工場長。「従業員の中にはいまだに避難所にいる人、七尾に住めなくなり高岡から通っている人もいます。まずは皆が早く通常の生活に戻るように願っています。そのためにも働く場を早く復旧させ、通常の生産ができるよう職場環境を直す。それが整ってくれば、七尾市内や能登全体も活気付いていくのではないかと思います」。「1日1歩ずつ前へ 復興に向けて少しずつ前進しましょう。助かった命を大切に!!」の言葉を掲げ、全国から届いた応援メッセージを励みに、能登の復興に向けて頑張っています。



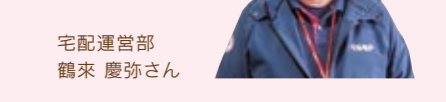
ロイヤルカリブ 70g(5本) (次回8月2回) 214円(税込)

徳用ビタミンちくわ 3本 (次回8月4回)じわもーる 前回7月1回 138円(税込)

加賀揚げもんこん増量 110g (次回8月3回)じわもーる 前回7月1回 90g+20g 203円(税込)

Memo

工場を視察して
「従業員の生活を少しでも早く取り戻したい」という思いを原動力に、比較的被害の少なかった商業団地工場を優先的に復旧していったというお話を聞き、胸が熱くなりました。「ロイヤルカリブ」の企画が再開されると聞いたときは「こんなに早く再開!？」と私自身とても驚きましたが、工場の復旧に向けて考え、努力を重ねた結果なのだと納得しました。被災されたメーカーさんを「食べて応援していこう」と改めて思い、コープいしかわとしても最大限の支援をしていきたいと心から思いました。



宅配運営部 鶴来 慶弥さん

みんな待ってた!~ロイヤルカリブ復活を喜ぶ声~



先週、ロイヤルカリブのお話をした組合員さん。今回、注文されていたのでお礼を伝えると、「私もスギヨさんが再開してくれるのを楽しみにしていたの!生協さんのロイヤルカリブはスーパーのと色味も味も違っておいしい!」とっていました。今日、おすすめをして注文いただいた組合員さんもありました。皆さん、スギヨが再開して喜んでいました。嬉しいです。のとセンター 鮫淵さん 4月18日(木)の振り返りシート(日報)より

コープのロイヤルカリブはとってもおいしくていつも頼んでいたの、また食べられるようになって嬉しいです!これからも食べて応援し続けます!! かほく市 わいかかさん

表紙の

今日、スギヨのロイヤルカリブ手にできました。嬉しくて嬉しくて。生協の皆さんとスギヨ工場の見学にバスで楽しく出かけたことを思い出します。スギヨの製品は私たち石川県民の宝。まずは復興の一步。おいしく食べました。 金沢市 あんず酒さん

ロイヤルカリブ寿司

風味豊かなカニカマが爽やかな酢めしにぴったり。

1. 寿司酢、みじん切りにした新生姜、刻んだ大葉、炒りごまを温かいご飯に混ぜ込んで酢めしを作る。
2. パウンドケーキの型にラップを敷き、粗くさいたカニカマを隙間なく並べる。
3. ②の上に①をのせ、上からギュッと押しつける。
4. 型からラップをそっと外しカニカマがのっている面を上にして、包丁で食べやすい大きさに切る。