

第3回 会報・ホームページ委員が 調査しました!

滝川で頑張っている企業紹介

第3回目は、北海道で頑張っている企業を紹介し、業務につながるヒントが見つかるかと思い、今回は空知管内滝川市にある松尾ジンギスカンで有名な株式会社マツオに取材に行ってきました。

株式会社マツオは、1956年に滝川市で創業者・松尾政治氏が「松尾羊肉専門店」を開業し今年で62年目を迎えています。法人としては、1961年に「松尾羊肉有限会社」を設立、1972年に「松尾羊肉株式会社」へ組織変更、1996年に「株式会社マツオ」に商号変更し現在に至ります。創業した1956年は、日本に初めて肉用羊「サフォーク種」が輸入された年でもあるため、サフォーク種の生産を守り広めたいという思いから、2016年「株式会社松尾めん羊牧場」を設立し、この品種の生産にも力を入れています。そこで、松尾ジンギスカンの歴史、ジンギスカンの製造についてなど、株式会社マツオの取り組みについて、製造販売部 歌原正人部長にお話を伺いました。

—委員

創業から滝川で開業された経緯を教えてください。

—歌原部長

創業者は、新十津川村(現・新十津川町)で生まれ、滝川村(現・滝川市)で馬喰【読：ばくろう】*1の仕事をしていました。当時は、羊毛を売るため羊を飼っていた人が多かったそうです。ただ、食用として羊肉はあまり食べられていませんでした。そこに創業者は目をつけ、羊肉を食べやすく誰もがおいしいと思える味付け肉を作るため試行錯誤を繰り返し、開発から10年、地元産の林檎・たまねぎ等を使い驚くほど肉質が軟らかくなる独自の漬け込みダレを完成させました。これが松尾ジンギスカンの始まりになります。

—委員

羊肉の主な仕入先、品種など教えてください。

—歌原部長

主な仕入先は、オーストラリア・ニュージーランドになります。昔は羊一頭そのまま仕入れていたこともありましたが、現在はある程度解体されて入荷しています。品種ですが、肉用羊は20種以上ありますが、安定供給のため特定の品種を仕入れているわけではありません。

—委員

羊肉のおすすめの部位などありましたら教えてください。

—歌原部長

おすすめはラムリブローズです。希少部位で仔羊一頭から200gほどしかとれません。赤身と脂身のバランスが良く、タレも染みこみやすく美味しいです。その次はラムステーキでしょうか。

—委員

羊肉はダイエットに良いと聞きますが、実際はどうでしょうか。

会報・ホームページ委員 中野 善隆



創業当時



松尾ジンギスカン本店



製造工場では、羊肉の解体はある程度機械化されていると思っていましたが、羊肉の切り分けは細かい作業のため人の手作業で行われていました。



製造工程は、羊肉の解体→タレの漬け込み→パック詰めと聞いていたより少なかったです。

－歌原部長

羊肉はカロリーが低いわけではないのですが、脂の融点が高く44度です。人の身体に吸収されにくく、牛肉や豚肉よりは太りにくいと思います。また、栄養価が高いので健康にも良いのではないのでしょうか。

－委員

御社の食品加工について、工場や流通など安心・安全に対する取り組みについて教えてください。また、なにか認定等を受けているのでしょうか。

－歌原部長

現在はHACCP(ハサップ)*2などの認証は受けていません。認証を受けますとそれがゴールになってしまい、認証を受けた状態で満足し従業員がより高い安全性を目指す努力をしなくなる可能性があります。ですが、いつでも認証を受けられるだけの体制は整えていますので、今後義務として必要になれば認証取得するかもしれません。

－委員

新千歳空港に礼拝室が設置されたと思いますが、羊肉とハラール(ハラール認証等)*3について何か取り組みがあれば教えてください。

－歌原部長

羊肉は一般的に宗教で禁止されている肉ではないと思います。ただ、タレの中にアルコールが含まれているのでハラール認証は難しいでしょう。

－委員

御社の今後の事業展開、海外進出についてお聞かせ下さい。

－歌原部長

現在は、新工場建設に向けて計画を立てている段階です。先ほど述べたHACCP認証を受けるとなると、工場建設に影響が出ますし、製造工程に機械をどこまで導入できるかなど情報収集をしています。海外進出についてですが、松尾ジンギスカンは肉も生、タレも生で加熱処理をせず製造しているため、輸出は難しいと思います。もし海外展開をするのであれば、現地で製造拠点を考えなければなりません。

取材の後、少し時間を空けてから会報・ホームページ委員の希望者に、歌原部長から松尾ジンギスカンに関して講演をいただきました。松尾ジンギスカンの取り組み、製造工程について機械化する上での人と機械のかかわり方、松尾ジンギスカンの命である「タレ」のこだわりとその味を守る従業員一人一人の作業が大切であるということなど、ここまで有名になった理由についてお話しいただきました。

歌原部長には、お忙しい中工場見学・取材・講演まで、長時間ご対応いただきありがとうございました。

・・・取材を終えて

今回取材をさせていただいて、行政書士として北海道で頑張っている企業に対して、どのように関わっていくのが必要なのか考えてみました。企業が新しい事業展開を考える場合、様々な手続が必要になります。許認可申請等の書類作成はこれまでどおり行政書士の大事な業務ですが、手続には他士業との協力が必要になる場合があると思います。その際、行政書士として相談を受け仕事をしていく中で、他士業の専門分野が必要になれば企業と他士業の橋渡し役になれるよう広く視野を持つのが必要であると思いました。まだまだ一般的には、行政書士の認知度が低い面も少なからずあると思います。「頼れる街の法律家」として広く知ってもらうには、日々の努力が大切であると改めて感じる一日になりました。

*1 馬喰(ばくろう)

牛、馬、豚及びめん羊等を売買、交換、斡旋する者のこと。

*2 HACCP(ハサップ)

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、工程のどの段階で対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

*3 ハラール(ハラール)

イスラムの教で「許されている」という意味のアラビア語です。反対に「禁じられている」という意味の言葉が「ハラーム(ハラム)」と言います。ハラール認証はイスラム教が禁じているものを含まない食品等の規格を定めハラール認証機関が認定するもので、認証機関は日本を含め世界各国に数多くあります。ハラール認証には世界的な統一基準はまだありませんが、東南アジアの国々では国としての規制があり、消費者のハラール認証に対するニーズも高いため、消費者へのアピール効果は大いに高まっていると思われます。



松尾ジンギスカンはタレが良く浸み込んで美味しいので何日か漬けておいたのだからと思っていましたが、実際は1日だけだそうです。



講演の様子



本社

松尾ジンギスカンのご紹介

株式会社マツオ

所在地：滝川市流通団地1丁目6番12号

T E L : 0125-23-1919

H P : <http://www.matsuo1956.jp/>

従業員：304名(パート197名)