

長崎県知事賞

優良経営部門



受賞者名: ゆうげんがいしゃ ふじおかすいさん 有限会社 藤岡水産

市 町 名: 長崎市

主な取組: 独自の加工技術と加工から流通までの厳しい品質管理により、安定した取引と計画的な生産を確立し、販路を開拓

1. 取組の概要

- ①戦後まもなく地元の小型まき網の漁獲物を原料に煮干し加工を開始、昭和57年に会社を法人化し、塩干品加工に転換した。受注生産を基本に、使用原料は県内を中心とした国内産のサバ、アジ、サワラ、カマスなどを主軸に安全安心な原材料、オリジナル調味料、商品規格、加工場の管理体制、配送時の温度管理などを行い、首都圏や関西の量販店などと大口受注による安定取引を長年継続している。
- ②これまでに、県水産加工振興祭品評会で6回の受賞歴があり、長崎俵物にも3商品が認定されるなど独自の加工技術や厳しい品質基準を満たす生産管理能力を有している。また、地域の過疎化や高齢化が進む中、労働力確保のため、従業員が働きやすい環境を早期に整備し、外国人材を積極的に活用するとともに、地域でのボランティア活動を通じ、経済活動とコミュニティの維持と活性化に貢献している。

2. 受賞理由

- ①品評会で多くの賞を受賞してきた独自の加工技術とモノづくりから流通に至るまでの厳格な品質管理により、安定した取引と販路開拓を行い、計画的な生産体制を確立している優良な経営体であることが高く評価された。
- ②煮干し加工業者が廃業する中、将来を見据えた加工形態への転換、量産体制の確立、また、積極的な新商品の開発や新たな販路の開拓や拡大に取り組む姿は、同業者の模範となっている。



サバの骨抜き



さばタ庵ぼし
(長崎俵物)



多国籍な従業員の面々