# 南三陸発!おいしい介護食の開発販売に挑戦

株式会社ヤマウチ

## 地域のお年寄りと信頼関係を築き、宮城米と南三陸海産物で介護食を生み出す学生を募集!

世界三大漁場に面する南三陸町。東日本大震災による壊滅的な被害から立ち上がり、新たに介護食を生み出そうとしている水産加工メーカーがあります。自社だけでなく、町全体の復興もけん引する山内社長のもとで、地域のお年寄りを笑顔にする介護食の開発販売に挑戦する学生を募集します。

### 募集要項

#### <特徴1>創業60年以上。おいしさだけでなく、健康的な食品への徹底したこだわり

1949 年の創業より、地元で水揚げされた海産物を無添加で加工することにこだわり、約 300 種類の食品を製造販売してきました。無添加にこだわる理由は、おいしさはもとより、お客様の健康な体づくりに役立ててもらうことにあります。最も得意な薫製加工では、桜の枝を細かいチップ化することから作り始めます。東日本大震災で店や工場などが大打撃を受けましたが、5 か月で店を再開しました。2015 年夏には新工場を建設し、新商品開発や生産力向上に取り組んでいます。



▲この桜チップで作った南三陸産牡蠣 の商品「牡蠣桜燻し」は観光庁「世界に 通用する究極のお土産 2013」に選出さ れました。

## <特徴2>高齢者の笑顔のために、大切なのはお客様との信頼関係づくり

「おいしい介護食を南三陸から生み出したい。」震災の経験からこの想いに至った山内社長は、宮城県産の米粉と地元産海産物の粉末を活用した介護食を新たに生み出そうとしています。今回のプログラムでは、お客様と食を通じた信頼関係を築くことが最重要課題です。高齢者を一人でも笑顔にするために、町内介護施設の方々の声に耳を傾け、より良い介護食の開発販売に挑んでいただきます。



# <特徴3>「動ける人が動いていく。」魚屋として、一町民として町の再建に貢献

震災により壊滅的な被害を受けた南三陸。被災当時避難所にいた山内社長は、いち早く町全体を元気づけ、町内商店街の復興に向けて動くことが必要だと考えました。震災から約 1 か月後には「福興市」を開催し、その実行委員長として人々を励まし続けました。その後も月1回ほどで継続的に開催し、2016年6月には58回目の開催を迎えています。山内社長は自社の再建に努める一方で、町全体の復興をけん引しています。

▲宮城県産の無農薬の米粉と南三陸 産海産物の粉末をブレンドすることで 「食べやすく、おいしく、健康的」な介護 食を生み出す挑戦しています。

▶期待する成果	・株式会社ヤマウチの介護食製品(宮城県産の米粉と南三陸産の海産物粉末)を町内高齢者 100 名に試食してもらい、声を集めること。 ・株式会社ヤマウチの介護食製品を町内介護施設に販売すること。
▶内容	介護施設を渡り歩き、お客様の求める介護食をつくり、販路を切り開く <ステップ1(1週目)> ・現場作業を通じて会社に対する理解を深化 ・介護施設へのアポイント、入居者への試食調査とスタッフへのヒアリング調査の実施 ・営業資料の原案の作成 <ステップ2(2週目)> ・「介護食の改良点」「介護施設への販売に向けた準備点」をまとめた調査報告書の作成 ・調査結果をもとに介護食の改良と営業資料の作成 <ステップ3(3週目)> ・介護施設へ営業、製品の販売 ・最終日は期間中の行動内容と成果を社内報告
▶得られる経験	・成果と向き合う中で、「自ら課題を見つけ、仮説を立て、実践し、改善すること」を具体的な行動としてできるようになる。 ・「お客様を大切にしながら商売をしていくこと」を具体的な経験をもとに自分の言葉で表現できるようになる。
▶対象となる人	・人と話をすることが好きな人 ・将来的にマーケティング、商品企画などに取り組んでみたいと考えている人
▶事前課題	① 介護食及び介護施設(特に食事の取り扱い)について資料を探し、自分で調べたことを A4 用紙 1 枚程度にまとめる。 ② 受入企業の製品を試食し、セールスポイントを 30 個挙げる。 ③ ①②をもとに、「介護施設入居者への試食調査方法」と「同施設スタッフへのヒアリング内容と方法」を A4 用紙 1~2 枚程度で立案する。
▶期間	事前研修: 2016 年 8 月 8 日(月) 実 活 動: 2016 年 8 月 18 日(木)~9 月 5 日(月) 事後研修: 2016 年 9 月 6 日(火)
▶活動条件	【勤務頻度】 週5~6日(土曜日の活動もあり) 【勤務時間】 8:00~17:00 【宿泊】 ・南三陸町内での宿泊滞在が必須(学生から希望があれば宿舎を紹介) 【その他】 ・学研災付帯賠償責任保険へ加入 ・町内の宿泊費、町まで及び町内の交通費、期間中の食費、保険料は学生負担 ・町内宿泊費用については一部補助あり
▶活動場所	宮城県南三陸町 株式会社ヤマウチ志津川新工場、他

## 自分たちの仕事を極めることが南三陸を元気にする

町内では「山内鮮魚店」の名称で親しまれ、創業 60 年以上に渡ります。創業当時から「地元産・無添加」をポリシーに、お客様と末永いお付き合いを大切にしながら、美味しく健康的な食品を提供し続けてきました。

震災によって会社家屋すべてを失いましたが、山内社長はその日に再建を誓いました。その後、町内に仮設工場、実店舗2つを再建しました。店舗のうち一つは食堂も併設しています。2015年夏に建設した新工場で新商品開発や生産力向上に更に力を入れながら、20年以上の実績がある通販事業の拠点としても機能させ、販売にも力を入れています。



#### 株式会社ヤマウチ

#### ▶事業内容

南三陸産を中心とした海産物と水産加 工品の製造販売、通販事業

- ▶設立:1988 年設立(1949 年創業)
- ▶代表者:代表取締役 山内 正文 氏
- ▶従業員数:
- ▶資本金: 2,000 万円
- ►HP: http://www.yamauchi-f.com/

## 経営者からのメッセージ

## 町民のより良い生活づくりまで目を向け続けていきたい

南三陸の再生のために、弊社はどうあるべきかを日々問い続けてきました。弊 社も大切ですが、町全体も大切に考えています。町民の生活がより良くなるため に仕事をつくり、雇用を生み出し、町に人を呼ぶ力になりたいと考え、様々な取り 組みを実践してきました。町民に寄り添い、食を通じてより良い生活を生み出して いきたいという想いに共感する方、一緒に新たなチャレンジをしましょう!



## 代表取締役/山内 正文 氏

宮城県南三陸町(旧志津川町)出身 南三陸商工会 副会長 福興市実行委員会 実行委員長 一般社団法人南三陸福興まちづくり機 構 理事長

## 担当コーディネーターから一言

山内社長は一見強面に見えるかもしれませんが、とても明るく気さくな方です。南三陸の人と自然をこよなく愛し、町のためを 想い、何度も何度も試行錯誤をくり返しながら日々様々な挑戦を続けています。まずは1人でも多くの学生にその想いに触れ てほしいです。