

The top's dream



Profile

井上 良明
いとうのえ よしあき

昭和46年3月6日生まれ43歳。麺類製造業を営む井上家の長男として旧西那須野町に生まれ、中学2年まで過ごし、その後、宇都宮市に一家で引っ越す。宇都宮短期大学付属高等学校、東京経済大学卒業。埼玉県で1年間のサラリーマン生活を経て、平成6年に政木屋食品(株)に入社。14年に四代目として現職に就く。国産小麦を応援する「麦わらぼうしの会」の副会長を務めるなど、栃木県産小麦粉を使用した製品の普及に全力投球中。二女の父。ラーメン好きで、車とカメラが趣味。

やらないで後悔するより
やって後悔したほうがいい。

創業以来地元密着

栃木県は、イワイノダイチ・麦のかほり・タマイズミ・ゆめかおりと質の高い小麦を生産し、その種類の豊富さと生産高で全国の上位を占めている。「でも、それが十分に知られていない」と悔しそうに語る井上良明氏。

政木屋食品株式会社は、大正9年に旧黒羽町で創業して以来、県産小麦を使用した麺類の製造に取り組んでいる。その四代目の井上氏は、とことん地域密着にこだわる。うどんやそばなど麺類はどこにでもあるもの。全国には名の通った銘柄もたくさんある。その中で差別化していくためには、原料と価格、時代のニーズに合った商品開発が鍵となる。価格は、大手メーカーや量販店にはとうていかなわないうが、地元産の質の高い小麦と、こまわりのきく豊富な商品ラインナップなど、地元密着という高付加価値で勝負する。

昨年6月に、宇都宮市下田原町に新工場「スマイル&S 麺工房」を稼働。生産能力を従来の5割増にし1日当たり15000食を製造。注文に応じて必要な分を、ラベルデザインから印刷まで社内制作し、スピードに対応。在庫をもたない強みを活

かし、季節を彩る四季折々の麺の商品開発に積極的にチャレンジし、通信販売などで販路を拡大している。「やらないで後悔するより、やって後悔したほうがいい。やってみてダメなら、次を試したい」と、一見、気負いのないスタンスで取り組んでいるように見えるが、そこには、しっかりとしたPDCAサイクルがある。そして、自分の意思で決定し、その結果の責任も負うという、強い決意も感じられる。

ハードルを高く

「負けず嫌いで、あまのじゃく」と自己分析するその半生を振り返ると、むしろ反骨精神旺盛といった方がしっくりくる。

大学出たてのサラリーマン時代、配属されたのは、言葉の通じない外国人とベテランの女性パートさんばかりの部署。正社員といっても、右も左もわからない若造として軽んじられ、「悔しさに泣いた」ほど。しかし、各国の国言葉での挨拶で親近感を深め、早朝から深夜まで黙々と働く姿で、信頼を勝ち取った。試行錯誤で見つけた道に徹することで、見事に人を動かしたのだ。

中学の転校で「こいつ、田舎者だなあ」と評された言葉や、大学4年間で体験した数々のバイトから、知らず知らずに心と身体を鍛えてきたようだ。「ハードルを高くしないと育たない」という持論も、まさにたくさんのハード

ルを乗り越えてきた、自らの経験から得た教訓に違いない。冗談好きでとことん明るい人柄の裏には、地道にひた向きに努力する姿が隠されている。

「家を継げ」とひと言も言わず、家業に入っても、仕事のこととは一切教えてもらえず、常に見よう見真似と独学で前進してきた。ひよっとしたら、息子の性格を見抜いた父親の策略だったのかもしれない。

消費者に近づく

製造現場では、心の中で「美味しく食べてね」とつぶやいて商品を作り送り出す。店頭でも、お客様に「美味しく食べてね」と手渡す。そこには、お客様との対話を大切に、丁寧に、誠意を持って「美味しさ」を造り込み、大勢の方の食卓に、「よろこび」「あしん」「おどろき」を届けたいという企業理念が息づいている。

100周年を目前に、より消費者に近づくというテーマに意欲的に取り組んでいる。生産者と消費者の架け橋を目指し、社員と共に様々な機会をとらえ、消費者の声を聞くために出かけていく。そして、今年6月から工場内に飲食コーナーも開設。地元にごだわったオールメイドインとちぎの「珠泉拉麺(タマイズミラーメン)」など新商品もぞくぞく登場。政木屋の「美味しいおどろき」が、まだまだたくさん届きそうだ。

取材日：平成26年5月12日