

八丈島視察レポート

作成者 中島食品株式会社 山田

視察日時 令和8年 3月27日～3月28日 視察場所 八丈島

視察目的 キハダマグロミンチの本土輸送に向けての確認。コンテナやパレットのサイズ、梱包方法、積載方法について、現地で実物を確認しながら検討する。
関東給食会でお世話になっている女性部の加工場を訪問。どのような環境で加工が行われているのかを直接見て理解を深める。栄養士さん向けに行われている調理講習を実際に体験し今後の提案や販売に活かせる知識を身につける。
台風被害を受けながらも事業継続を決意した「あしたば加工工場」「大竜ファーム」を訪問し、現在の在庫状況や今後の商品供給の見通しを把握するとともに、現地の実態をふまえた今後の活用について検討する
これらを通じて、現場での理解を深め今後の業務に活かしていくことを目的とする

1日目 調理講習会 (女性部実演)

最初に訪れたのは、島内の公民館です。ここでは調理講習会を行いました。この講習は毎年、栄養士の方を対象に実施されているもので、今回はその内容を私たちが実際に体験させていただく形となりました。講習では、「ムロ節ごはん」「キハダのメンチカツ」「キハダのすり身汁」の3品を調理しました。指導してくださったのは女性部の皆さんで明るく丁寧に作り方を教えてくれました。調理はグループに分かれて行き、協力しながら作業を進めました。特に印象的だったのは、「調味料を入れる順番」と「すり身をしっかりとこねる」の重要性です。これらによって味や食感に大きな違いが出るとのことで、実際の調理でも意識しながら取り組みました。おもにすり身をこねる工程や調味料を順番に加える作業、分割、形を整える作業、パン粉付けなど体験させてもらいました。仕上げの揚げ作業や汁物の調理については、女性部の皆さんが担当してくださいました。完成後はみんなで試食を行いどの料理も大変美味しく、素材の良さと丁寧な調理の大切さを実感することができました。一方で、講習のなかで説明のあった「調味料の順番による違い」については比較する機会がなかったため、実感としての理解はやや難しい部分もありました。例えば、あえて手順を変えたものと食べ比べるなどの工夫があれば、より学びが深まるのではないかと感じました。全体を通して、実際に体験しながら学ぶことで理解が深まり、非常に有意義な時間となりました。



八丈島漁協女性部加工工場訪問

次に訪問したのは、女性部が作業をしている加工工場です。加工工場は港の近くに位置しており、水揚げされた魚がすぐに運び込める非常に効率的な立地となっていた。施設内は3区画に分けられている。原料となる魚を下ろす1次処理を行う「汚染区域」。すり身などの2次加工を行う「非汚染区域」。さらに、揚げる・蒸すといった調理を行う3次加工を行う「非汚染区域」。このように工程ごとに明確に区域分けがされている点は衛生管理の視点から非常に優れていると感じた。

当日は作業の様子を直接見ることはできなかったが、施設内は非常に清潔に保たれており、冷蔵設備も細部まで手入れが行き届いていた。見た目は新設のように感じられるほどであったが、実際は約20年使用されているとのこと。日々の丁寧な管理の積み重ねがうかがえた。特に印象的だったのは、すり身加工に使用されている機械である。すり鉢の容器に対して自動で攪拌する仕組みとなっており、独自仕様と思われる機械であった。これらの機械も長年使用されているにもかかわらず、非常に良好な状態が保たれていた。適切なメンテナンスの重要性を実感した。以上の点から、女性部加工工場は衛生管理および設備管理が徹底しており、ここで加工された商品は安心して提供できる品質であると感じた。特に学校給食など安全性が求められる場面においても十分に信頼できる加工体制が整っていると思った。



2日目 八丈島漁港視察

2日目は漁港の視察からスタートした。まずパレットのサイズ確認をした。パレットにはいくつかの種類があり、それぞれ用途の異なるサイズが存在した。この時は、大きめのパレット1枚と空きスペースは手積みで対応しようとして話していた。漁港内の冷凍庫も見学させてもらった。中には女性部が使用している原料や製品が保管されていた。馴染みのある発泡スチロールも積まれていた。

その後、実際のコンテナも見せてもらった。これから使用するコンテナは温度を一定に保てる冷却装置が付いているため庫内の天井奥が引っ張っている構造になっている。限られたスペースをどのように有効活用するか、現地で意見交換を行った。最終的には、輸送時の安全性を考慮し、小型のパレットを2枚使用する方向で検討が進んだ。手積みの場合、輸送中の揺れによって製品が潰れて破損したりする可能性があるため、パレット上に発泡スチロールを整然と積載し、互いにぶつからないよう工夫することが重要であるという認識で一致した。



あしたば加工工場訪問

現地の山田さんより、台風の被害状況や現在の運営状況についてお話を聞いた。被害当時は大きな被害があったものの、奇跡的に保有していた在庫は無事で当面の供給については問題ない見通しであるとのこと。また原料のあしたばの栽培も順調に進んでおり、生育面での大きな不安はないとのこと。一方で課題として挙げられたのは加工に使用する大型の機械の復旧である。完全な復旧には約1年程度を要する見込みであり、それまでは今ある在庫で対応していく必要がある状況であった。機械が復旧すれば、より安定した生産体制が整うことから、今後の重要なポイントであると感じた。当面の供給に関しては問題がないことを確認できたことは大きな安心材料となった。



大竜ファーム訪問

現地の大沢さんにお話を聞きました。こちらも台風の影響により大きな被害を受けるなど非常に厳しい状況に置かれていました。従業員の雇用継続も難しい状況になり、現在は大沢さん御夫婦で再建に向けて取り組んでいるとのことだった。生産量は以前より少ないものの、事業を継続していく強い意志が感じられた。また、宿泊施設や飲食店、スーパーなどで「うみかぜ椎茸」の名前を見ることができた。地域全体で支え合いながら復興に取り組んでいることを感じる事ができた。一方で関東給食会での取り扱いを検討するにあたってはいくつかの課題も見えてきた。八丈島から本土への輸送のため、天候によっては商品が届かない、現在の生産量だと大量発注は難しいなど、安定的な供給体制の確立にはまだ課題が残ると感じた。



まとめ

今回の八丈島視察を通して強く感じたのは、「当たり前が物が届くことの尊さ」である。台風被害により多くの事業者が廃業を余儀なくされる中、それでも事業を継続させようと努力している方々の姿に触れ、心から応援したいという気持ちが芽生えた。特に印象的だったのは、女性部の存在である。日々丁寧に加工・管理を行っているからこそ、八丈島の食材が本土に届けられ、学校給食として提供されているのだと実感した。あしたば加工工場の山田さんが言っていた「蛇口をひねれば水が出るのは奇跡」今回の視察を象徴するものとして強く心に残っている。実際に、商品の発注から納品、そして給食として提供されるまでには、輸送方法の検討や積載の工夫、海上輸送、航空輸送、陸上輸送、調理といった数多くの工程が存在している。その一連の流れを現地で具体的に理解できたことで、「注文すれば届く」という日常の裏側にある努力と工夫を深く認識することができた。今回の経験を通して、物流や供給のしくみは決して当たり前ではなく、多くの人々の支えによって成り立つ奇跡の積み重ねであると感じた。この学びを自身の業務に活かすとともに、子どもたちにも食材がとどくまでの背景や関わる人々の思いを伝えていけたらいいなと考えている。

