

「久見（くみ）特産品加工グループ」から「株式会社 久見特産」へ ー自立した新たなスタートー

村上奈津子（株式会社 久見特産）

1. 活動取組の動機

昭和 58 年に久見地区の女性 15 名が集まり、現株式会社の前身、久見漁協婦人部を結成。平成 9 年 3 月に新たな加工場を建設したのを契機に、同地区の久見農産加工グループと統合し、「久見特産品加工グループ」を新たに結成した。「原材料には地元で取れる素材を」、「着色料、保存料無添加の安全・安心な商品づくり」をモットーに商品数は水産加工品だけで 20 数種類に及ぶ。

しかし、これまで製品を作ることのみ専念してきており、お金の管理等の一切の事務処理は地元の農業公社に任せていた。より一層グループとして独自の活動を行なっていくために、事務から加工、販売までの一切を自分たちの力でやっていきたい、そんな思いがグループ内で高まりはじめた。

2. 研究・実践活動の状況

新会社法の施行を知り、独立の 1 つの手段として、「株式会社設立」という思いがグループ員の中で沸き始めた。話し合いを重ねた結果、平成 18 年 3 月、株式会社を作ろうということになり、1 人 10 万円ずつ出し合った資本金を 100 万円を元手に、平成 18 年 6 月 1 日、「株式会社 久見特産」を設立した。株式会社設立後は、役職を明確化し、会社内組織の再編に取り組むと共に、島外での催事に参加し、積極的な PR に努めた。

3. 活動成果および今後の活動計画

株式会社化したことで、会社運営について社員それぞれの責任感が高まり、社内の団結力が高まったと感じている。また、隠岐の水産物を利用した新商品「エッチェウバイの生食用むき身」は、生活協同組合（生協）や大都市圏の飲食店からも高評価を頂き、19 年度の売上は 80 万円に達する見込みである。

会社設立後の売上金額は、平成 18 年度、19 年度（見込み）ともに 2,000 万円である。社員が 7 名となった現在でも、グループ員が 15 人近くいた 5 年前と同水準の売上を維持しており、組織再編による経営のスリム化の効果が生産性の向上につながっている。

今後も、利益至上にこだわらず、これまで同様、「原材料には地元で獲れる素材」、「着色料、保存料無添加の安全・安心」を第一に考えた商品づくりを心がけていきたい。