

# 個人向けケータリングも伸長 魅力ある坂城の食文化を発信したい



おじゃまします

さかき新企業人インタビュー②③

葛尾食品 代表 **白井 勝男**さん



会社は今年で創業52年。海産物加工、冷凍食品の普及、仕出し・ケータリング業の草分けとして業界を牽引してきた。商業全般では大型スーパーが撤退するなど地元坂城町のマーケットが縮小している現実があり、その対策の一環として「駅前ふーど市」など食料生鮮品販売の拠点作りで商業の活性化をめざしている。

——御社の歴史をお聞かせください。

実家は養蚕農家でしたが、私は商売に興味を持っておりました。20代の頃、ホモンソーセージやチーカマで有名な丸善という会社の創業者、原善治さんとお会いする機会があり、商売を試してみないかと

昭和11年生れの78歳。食品加工会社を創業したのは昭和36年、25歳の時。以来、坂城町の食品加工業を牽引してきた。長野県食品衛生協会の役員、坂城町商工会役員等を歴任。現在は町商工会監事として活動全般に目を配る。「引退した」という狩猟歴は40年に及ぶ。高校時代はバスケットボールに熱中、社会人になっても野球、ゴルフなどで汗を流し、書道、鮎釣りなど趣味は広い。結婚50周年を迎えた奥様と2人暮らし。会社は次男・栄司さんが父の片腕となって次代を担う後継者になるべく経験を積んでいる。信条は「誠実であれ」。

物を細かく粉砕して出汁粉として販売しました。オートバイに商品を積んで、小諸や飯山まで一人で売りに行ったこともあります

——海産物の加工・販売からスタートだったのですかね。

昭和47年頃からは旅館・ホテルに冷凍食品を卸すようになりまし。業務用として当時まで一般的ではなかった冷凍食品の講習会を、上山田温泉のホテルで開き、評判を得て、販促をかけたこともありまし。

その後、昭和55年に工場をつくり、惣菜製造業の認可を受けて惣菜の製造販売を始めました。結婚式場を中心にした仕出し料理です。その頃は和食が隆盛で、縁起物の鯛や海老料理などを中心に献立を用意しましたね。最近は洋食がメインになることも多いようです。

このケータリング事業はその後も伸びていて、現在では冠婚葬祭の会場だけでなく、法事を行う個人宅への配送も増えています。口コミで広がるのですが、法事はもちろん新築祝いやイベントなど、個人で注文してくださるお客様に認知されてきました。

今はこの仕出し料理と食品加工が当社の中心ともいえまし。冷凍食品は私の弟が中心

——今後の展開をお話してください。

町内での食料生鮮品販売はジリ貧というのが現状で、大型スーパーの撤退などにより消費は落ち込んでいます。商工会監事という立場から、地元商業の活性化を図っていきたくりや坂城ならではの食文化の創造をめざしたいです。

最近、若い人達を中心となつて「ふーど市」を実施しています。回を重ねて評判も上々です。

そうした取組みをもっともつと積極的に行っていきたくりです。

