

フジッコ株式会社名誉会長 山岸八郎氏を偲ぶ



山岸 八郎 氏

フジッコ株式会社名誉会長 山岸八郎氏は、急性呼吸不全で、平成26年(2014)8月12日に、享年85歳(満84歳)でお亡くなりになりました。

山岸八郎氏は、フジッコ株式会社の創業者であり、奥様の英子様と同じ1930年生まれ、兵庫県姫路市出身です。ご経歴を拝見すると兵庫師範学校(現神戸大学発達科学部)を卒業されて姫路市の公立学校に勤務された後に、1960年に神戸市東灘区に株式会社富士昆布を設立されました。

私は、最初、奥様と交流がありました。1983年頃、執筆していた本(海藻資源養殖学、緑書房)に載せる海外資源海藻の写真を探している時に、当時、世界を歩き資源海藻を調査していた故角谷清氏から、奥様が視察にゆかれたオーストラリア南東部キングアイランドの Bull kelp (コンブの代用品)の良い写真を持っていると連絡があり写真提供をお願いし、こころよく貴重な写真を提供下さり掲載させていただきました。

その後、私の教え子が株式会社富士昆布に入社した機会に、西宮市にあった本社に伺い、奥様と山岸社長さんにお会いしました。その時に、昼食をはさんで創業にいたった経過などを、詳しくお話下さいました。このことをどこにも書くこともなく今に至ってしまいましたので、この機会に書き残したく思います。

大阪の塩昆布の全盛の時代に、奥様のアイデアもあって、塩分ひかえめの健康志向のつくだ煮昆布が、将来の新しい副食品になると、二人で海苔佃煮のメッカである小豆島に、研修を兼ねてゆかれたそうです。海苔佃煮は甘味があり、今のフジッコ昆布の味に似ております。社史によると最初の商品は「とろろこんぶ」となっておりますが、その後、つくだ煮商品もヒットしています。

当時、つくだ煮は測り売り時代でしたが、スーパーで売られているように、袋詰めの商品にして、お二人のお店から出発して、販路を広げていったそうです。

創業時の奥様のご努力が、会社の礎になったと山岸社長さんは微笑んでおられたことが思い出されます。フジッコが目指す「健康創造企業」は、会社設立時のお二人のお気持ちではなかったと思います。福井正一社長さんは息子さんであり、この目標に沿い、会社の発展にご努力されたと思います。

お会いした時に、「わが社は、社員の昇格には試験がある」と言われました。これも驚きの一つでしたが、その当時から、社員の研究心と知識を高め、学ぶこ

とに力を入れており、教員をされた山岸社長さんのお考えであったと想像しました。

現在の奥平武則専務取締役さんは開発畑で、中国で開催された国際海藻シンポジウムに参加され、現戸田登志也研究室長さんは、カナダの国際海藻シンポジウムに参加し、私とツインベッドで、会期中、夜遅くまで海藻について語りあった懐かしい思い出があります。現在でも、フジッコ（株）では、長い期間、商品開発から離れて、大学の研究者と基礎研究も行うと聞いています。



フジッコ株式会社本社

このような制度はどこの会社でもなされているかもしれませんが、創業時から、売ることと同時に、学ぶことを社訓にされてきた会社は少ないと思います。

株式会社富士昆布は、1985年にフジッコ株式会社と改名し、1991年には現在の本社ビルを未来都市として設計された神戸のポートアイランドの中央部、国際会議場の近くの神戸市中央区港島中町6丁目13番地4に移転されました。

現在、研究室には精度の良い機種を備えており、研究員が多いのも、山岸名誉会長と奥様のお考えが会社の路線の下地になって今日に至っているのではないかと思います。

フジッコ（株）は、昆布と豆を素材の柱として多くの商品を開発して、大きな飛躍があり、その後、納豆、ワイン、ナタデココ、豆乳、ヨーグルトなど、この分野の先達として、会社は発展してきました。最近では、ヨーグルト分野で大きな発展がありますが、どの分野も、フジッコの商品なら安心して食べられるという消費者のニーズがあるのではないのでしょうか。

山岸名誉会長は、海藻業界の発展にも、大きな足跡を残して下さいました。昆布産業の原料開発と製品化のなかで、昆布の佃煮とともに「とろろこんぶ」の大量生産化は注目すべき技術です。手仕事だった「とろろこんぶ」を機械化して、大量生産の技術を開発し、種々の昆布製品を開発し、現在でも日本の昆布の生産量の3割近くを、フジッコ（株）が使っていると言われていました。

フジッコ（株）は、日本海藻協会の前身で、国際海藻シンポジウム開催のために日本からの寄付金を集める目的で設立された「国際海藻協会日本支部」の時から正会員になっていただき、日本海藻協会の活動にも積極的に参加して下さいました。

2006年には日本海藻協会会員交流会を、フジッコ（株）でお引き受け下さり、

本社で、山岸会長が挨拶で、健康創造企業の理念を具体的にご説明され、奥平取締役さんに研究分野、福井社長さんにフジッコ（株）の事業について講演をいただきました。当時山岸会長は、参加者に会場の出口で、笑顔で丁寧に挨拶されているのが、強く印象に残っております。研究室や本社内の施設を丁寧に説明いただき、本社から 40 分かかる鳴尾の工場までバスを用意して下さり、工場でも詳しく昆布製品の製造過程を説明して下さいました。



日本海藻協会交流会（中央・山岸八郎名誉会長）



昆布をやさしく炊きあげるコンピュータ制御の「釜」
Computer controlled 'Cooker' for gently cooking Kombu



お惣菜は作りたての風味を守るために低温殺菌で
Low temperature pasteurization employed to maintain delicate fresh flavour

写真：鳴尾工場（主体は昆布製品生産）



国際海藻シンポジウムで、参加者の鳴尾工場視察

その翌年、3月の第19回国際海藻シンポジウムを神戸ポートアイランドの国際会議場で開催した理由の一つは、海藻事業でこのような大きな企業があることを世界の海藻研究者や海藻関係の企業に知ってもらうことでした。

そのために、シンポジウムとともに、国際海藻展が同時に開催されました。フジッコ（株）は、シンポジウムでは大学との共同研究として「とろろこんぶ」の機能性成分の最先端の成果について発表をされました。

展示会場では、昆布原藻、昆布商品の展示とともに、「とろろこんぶ」製造実演をして海藻関係者に昆布の日本独特の昆布利用を知ってもらい、多くの参加者が実演と「とろろこんぶ」を味わっておりました。さらに、シンポジウムのために、昆布関係の英語版のビデオを作成され、本社見学の時に参加者に放映されました。また、鳴尾工場へ行くためバスも用意して下さいました。

さらに、事務局が用意していなかった駅から国際海藻シンポジウム・海藻展示場までの立て看板がないと、フジッコ（株）が自前で立てて下さったことには頭が下がりました。

このシンポジウムでのご相談に本社に伺った時に、山岸会長も参加されて、「フジッコ（株）は、多くの分野に手を広げたが、私自身は、昆布製品の開発に、いまでもこだわっている」と言われました。今では健康産業の広い分野を推進して発展しておられる大企業ですが、昆布にこだわっているとされたことは、筋の通った方だと感銘を受けました。



19 回国際シンポジウム神戸大会では、日本海藻協会から長年海藻業界に功績のあった方に感謝状をお送りしましたが、山岸八郎名誉会長さんも会場に出席して下さい、感謝状を受け取って下さいました。

写真：有賀祐勝日本海藻協会会長より、山岸会長に感謝状を贈る。

フジッコ（株）が海藻以外の広い分野で商品開発されてきたことを書かねばなりません、知識不足で間違ったことを書くことになると思いますので、私の知る山岸名誉会長と、たびたびお会いした奥様の人柄などにとどめたく思います。海藻業界を推進して下さい山岸名誉会長の足跡は、長く語り継がれることを期待して、心からご冥福をお祈り致します。

(2014年11月記録、文中役職などは当時)