

# 老舗しょうゆ蔵 再建に奔走

しょうゆの一大産地として知られる香川県・小豆島。業界でも数少ない女性経営者が有力メーカーの金両（小豆島町）の藤井寿美子社長だ。家業である同社に入社してから約20年。本業の再建に取り組む一方、特産のオリーブを使った調味料など商品開発に力を入れてきた。需要開拓の取り組みや今後の事業展開などを聞いた。

## 藤井 寿美子さん



(ふじい・すみこ)  
1970年(昭45年)香川県  
生まれの43歳。91年甲南  
女子大学短期大学部を卒  
業し百十四銀行入行。小  
豆島の支店で約3年勤務  
する。94年に退職して金  
両入社。しょうゆ事業の  
再建に奔走する。2012年  
から社長。1歳児の子育  
てをしながら、しょうゆ  
蔵を経営するという「二  
足のわらじ」を履く。

伝統の味と新機軸、両輪に

——業界でも女性社長は珍しいですね。

「5代目として2012年に父親から社長を引き継ぎました。小学校の作文ではしようとゆ造りを夢に挙げていました。大学で栄養学を専攻し、仕事にも役立っています。卒業後、銀行で約3年勤務しましたが、実家の仕事が忙しくなり退職しました」

「入社したころは業務用が主力で、大手との価格競争で厳しい状況でした。工場前に直営店を開設して観光客の方

食の提案ポイント

## 〈記者の目〉 しょゆの市場

〈記者の目〉 しょうゆの市場規模は減少傾向が続く。日本醤油協会によると、2013年の出荷数量は約79万キロトル。この20年余りで3分の2に縮小した。

食の多様化に加えて、海外工場の冷凍食品など加工済み食品の輸入が増えていることが原因としている。

人口減少社会を迎える市場の縮小傾向が続く見通しで「食事の楽しみ」を含めた味わい方を

どのように提案するかが課題だ。金両の藤井社長は「女性、利用者目線での商品開発を心がけてきた」と語る。さまざまなもの

企業と連携し、使う場面を増やすことが求められる。

——業界でも女性社長は珍しいですね。

「5代目として2012年に父親から社長を引き継ぎました。小学校の作文ではしょうゆ造りを夢に挙げています。大学で栄養学を専攻し、仕事にも役立っています。卒業後、銀行で約3年勤務しました。

——ガーリックオイルが日本野菜ソムリエ協会の2013年の調味料選手権で最優秀賞を受賞しました。

に手にとつてもらうところから始めました。その後、台所で使いやすい小ぶりの形状のビンやラベルなども含めた見直しを進めてきました」

「しょゆと新商品の拡大で、当社の調味料全体の売上高は20年間で2倍以上に拡大しました。業界の市場規模は縮小しているのかもしれませんのが、商品や使い方の提案などで、チャンスは十分にある

心が強く、新商品の開発を機に出品しました」

—2000年代に入りてからみてます  
したが、実家の仕事が忙しくなり退職しました  
「入社したころは業務用がらは地元特産のオリーブ栽培やオイルの製造にも事業を拡大しています。栄養学を学んだこともあります。小豆島は昔に比べると産業も少なく、高校を卒業して厳しい状況でした。工場前にだこともあって、調味料に関

直営店を開設して観光客の方

も2割程度しか島に残りません。最近は自然豊かな島に移つてくるケースが増えつつあります。会社が発展することで、地元の雇用増にも貢献できればと考えています。移住者の方を2人採用しているほか、地元の高校卒業者も入る予定です」

——今後はどのような事業展開を考えていますか。

「よいものをつくる方針を徹底していきます。2年程度をかけて作り込む昔ながらの手法で、付加価値の高い商品を提供していきたいです。これまでには□コミで販売が多くなってきた部分が多く、香川県外でも引き合いが増えています。県産品を扱う販売店以外の小売店こぞりであります」

「加えて、海外でも当社の商品を置いてもらおうと準備を進めています。アジアの百貨店でようゆの取り扱いが始まつたほか、今春以降には、ガーリックオイルなどの扱いも始まる予定です。国内だけではなく、より多くの方に当社の商品の魅力を知つてもらいたいと考えています」

卷之三