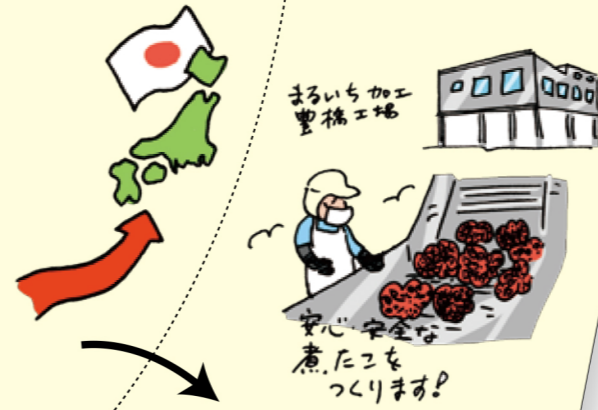
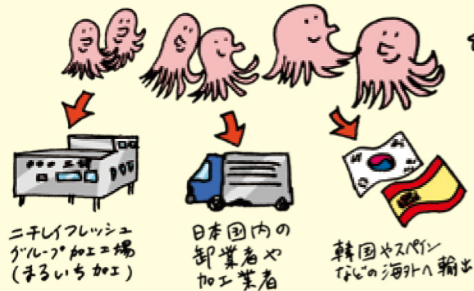


## 6. 分配は、調達担当の腕の見せどころ

たこは、自然の産物。希望通りのサイズが、常に思うように手に入るとは限りません。主な搬送先のニーズに合わせてうまく分配するのも、調達担当の腕の見せどころです。



## 8. 安全・品質管理が徹底された加工工場

ニチレイフレッシュの加工拠点である、まるいち加工の工場では、主に煮たこを製造。HACCPとISO22000を取得し、安全と品質を徹底管理。

# 双六お仕事

「ニチレイフレッシュ 水産事業本部 水産品グループ」たこチームの奮闘記

Vol.24

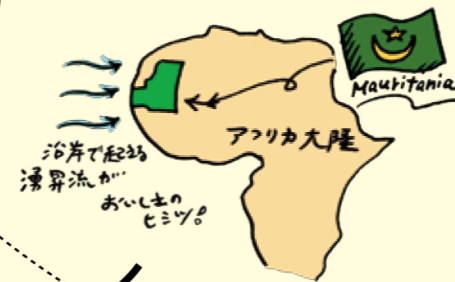
## 1. パートナー企業との協力体制でたこを調達

調達から加工・販売まで、一貫して手がけるニチレイフレッシュのこだわり素材、「煮たこ」。アフリカ大陸の西、モーリタニア沿岸で、現地パートナー企業と連携して調達しています。



## 2. おいしいたこの秘密は湧昇流

サハラ砂漠から吹く貿易風が引き起こす“湧昇流”によって、沿岸には小エビや貝などたこのエサがいっぱい。たこにはうってつけの環境です。



今回のモデル



吉原隆之 (よしはら たかゆき)

ニチレイフレッシュ水産事業本部 水産品グループ チームリーダー。1992年4月ニチレイ入社。関東営業支社水産第1課に配属。入社当初からアイルランドやノルウェーでアジアサバの買い付け・販売を経験し、その後たこの買い付けを行うようになる。好きな食べ物は、焼肉。

# ゴール!

## “たこ質”バツグンのたこをお届け!

煮たこの多くはスーパー、鮮魚店などの量販店へ。大西洋の恵みいっぱいなたこは、プリッと食感が持ち味。チルド配送でおいしさをそのままお届けします。  
※たこの品質を業界では“たこ質”と呼んでいます!

## 3. 環境にもやさしい壺漁で良質なたこを狙います

日本に古くから伝わる壺漁は、モーリタニアでは1990年頃から一大産業に。エサを仕掛けた壺に、元気で身が引き締まったたこが集まります。



## 4. 調達の調整と価格交渉開始

5・6月、10・11月の禁漁期間が明けると、壺漁がスタート。調達担当は現地に向かい、魚の様子から調達数を判断します。たこは相場変動の大きい商材。価格交渉では駆け引きの連続です。



## 5. 現地工場での作業は鮮度維持を最優先で!

現地パートナー企業の工場には、専門技術者を派遣。サイズと品質等級によって選別し、冷凍までスピーディーに行います。



## 1回休み



イスラム教圏のモーリタニア。ラマダン（断食）の時期は、従業員のモチベーションキープも仕事のひとつです。