目次① (No.1~No.9)

掲載期間

2020年(令和2年)12月8日(火) ~2021年(令和3年)1月8日(金)

No.1

万能つゆを 開発販売



No.2

生後半年で父を亡くす



No.3

中学では 野球に熱中



No.4

野球諦め 大学目指す



No.5

人生を変えた 出会い





総会計士(肩書は当時、故よれ中央大教授(名)と態場

No.6

座禅を組み 人間修養



No.7

徹夜続きの 猛烈労働



No.8

大切な 明るく楽しく



No.9

結婚を機に 秋田と縁



目次 ② 【No.10~No.18】

掲載期間

2020年(令和2年)12月8日(火) ~2021年(令和3年)1月8日(金)

No.10

義父に頼まれ 秋田へ



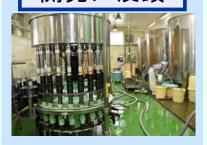
No.11

万能つゆの 着想得る



No.12

麺つゆの 開発に没頭



No.13

「味どうらく」 を発売



No.14

改良に改良を 重ねる



No.15

味評価され 販売好調



No.16

会社の体質にも変化



No.17

給料アップで 意欲向上



No.18

三五八と甘酒 も投入



目次 ③ 【No.19~No.27】

掲載期間

2020年(令和2年)12月8日(火) ~2021年(令和3年)1月8日(金)

No.19

万能白つゆも 開発へ



No.20

かくし味の 完成に光



No.21

幸運得て白つゆ完成





No.22

いち早く 週休2日に



No.23

社内にゆとり、 やる気



No.24

外部とも 協力し増産





No.25

目標を 立てない経営



No.26

職階廃止、風通し良く



No.27

ちゃん付けで 和やかに



目次 ④ 【No.28~No.30】

掲載期間

2020年(令和2年)12月8日(火) ~2021年(令和3年)1月8日(金)

No.28

幸福願い口福レシピ



No.29

研修旅行が「養分」に



No.30【完】

一 今後もつゆの 味追求





佐竹宏明



2020年(令和2年)12月8日(火)掲載

No.1

こそ名前が通るようになりましを製造・販売しています。今で

万能つゆ味どうらくの里

たが、開発や改良はもちろん、販売が軌道に乗るまで苦労が絶えませんでした。私自身、醸造の知識や技術は皆無、営業回りの経験もない、手探りの道行きでした。

を迎えた「東北醤油」(大仙市を迎えた「東北醤油」(大仙市というしょうゆメーカーと言った方が分かりやすいでしょうか。家内の父が社長を務めていました。その義父に頼まれ、入社したことが味どうらく開発のそれまでは栃木県鹿沼市の会それまでは栃木県鹿沼市の会それまでは栃木県鹿沼市の会

佐竹 宏明 ①

出入り。11年間にわたり積んだ大学在学中からこの事務所に

万能つゆを開発販売

製造元は今年創業100周年



導をしていました。所長の飯塚 導をしていました。所長の飯塚 を対していました。所長の飯塚 を対していました。所長の飯塚 を受けたものの、 国税局の摘発を受けたものの、 国税局の摘発を受けたものの、 「不撓不屈」(高杉良著)とい 「不撓不屈」(高杉良著)とい

しょうから。

所での経験は東北醤油に入社 てきました。そのために社員に 上がるのが「経営のいろは」で はどう楽しく働いてもらうかを と思ってもらえる会社を目指 白つゆかくし味」「ふる里の三 なればなるほど、効率も業績も の再建に大きく役立ちました。 発、さらには低迷していた会社 秋田姫美人」といった商品の開 土台をつくってくれました。 考えてきました。仕事が楽しく を提供、今後も存続してほし 五八味じまん」「万能あまざけ お客さんに喜んでもらう商品 味どうらくに加え、

出した東北醤油社長の佐竹宏おなじみの万能つゆを世に送

ら半生を語ってもらいます。 ら半生を語ってもらいます。



なければならなかったからでし

っきりしている時代でした。

佐竹宏明



2020年(令和2年)12月9日(水)掲載

す。町北部に最上川が流れ、芋 中央に中山町という所がありま 北西へ車で20分ほど、県のほぼ ます。そこの合併前の長崎町で 年11月に生

まれました。3人きょうだいの

(1946)

番下、次男でした。

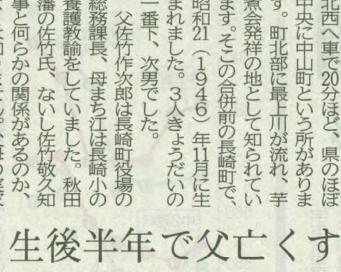
総務課長、母まち江は長崎小の 复護教諭をしていました。 父佐竹作次郎は長崎町役場の

ありますから、恐らく関係ない はどちらも商家と聞いたことが よくは知りません。父母の実家

事と何らかの関係があるのか、

学校から帰ってくれば近所の

患い終戦前に復員。どうにか回 んじゃないかと思います。 父は出征したものの、



佐竹

ばかりだったか、推し量るしか となってしまいました。 うか。結核がぶり返し帰らぬ人 も役場の付き合いで酒席が重な まれて半年後のことでした。 ったのがいけなかったのでしょ しろが根つからの酒好き、 して役場に復職しました。 父を亡くした母の心中はいか

秋田県 中山町 山形市

ちゃーん、頭痛い」と訴え、 です。頭が痛くなくても「かあ のを覚えています は甘やかしてくれる母でもあり たくなれば「風邪ひいた」 のいる保健室へよく駆け込みま ってずる休み、缶詰を開けても した。みかんや桃の缶詰が食べ 長崎小に上がってからのこと

幅が100 以以上もある最上川 は長男。次男のおまえはいずれ 忘れられません。 母から告げられた がプール代わりでした。勉強な 小学生活でした。 友達と三角ベースの野球。 長崎中(現中山中)に進み、 遊びほうけた 一言が今でも 「家を継ぐの





佐竹宏明



No.3 2020年(令和2年)12月10日(赤)掲載

が長崎町 かで、シーズンオフを利用し訪 ねてきたと聞きました。 の練習に参加できたことです。 で知られた大下弘選手(故人) 定かではありませんが、奥さん け左打ちの外野手。「赤バット 番の思い出は、 大下弘は神戸市出身、 (現中山町)の出身と 「青バット

中学 では野球に熱中

リリーフ(救援投手)を務める ンアップ。投手が打たれれば、

しともありました。

い頃から運動神経は悪い方では から野球に熱中しました。小さ

に進んで

ありませんでした。守備は主に

二塁、打順は3~5番のクリ

69) 年シーズンをもって現役 四武)選手として昭和34(19 や監督を務めた。54年に56歳で を引退。以後、3球団のコーチ な人気を誇った。大下は西鉄(現

がいました。私にとっては長崎 投手、大下選手が打ち、 OBの2人に、その先輩からお の高校で野球をしている長崎中 呼びがかかったのです。 小・中の先輩です。私と山形市 技崎中グラウンド。 先輩が打撃 八は守備、つまり球拾いでした。 それでも憧れのプロ野球選手 西鉄に長崎町出身の2軍選手 場所は

です。同じグラウンド

学時代=長崎中3年 野球に打ち込んだ中

感心するしかありませんでし の威力たるや、すごいと でいきました。 をはるかに越えて飛ん るだけで胸が躍りまし た。打球は何度も校舎

した。ところが「自ら身を立て 1962) 年まで3回、 高校は県立山形南高 私が入学する昭和37

を続けていたのでは将来が危う のしかかります。南高で猛練習 です。甲子園への夢が膨らみま の甲子園」に出場していたから かったのが一つ。もう一つは南 を選びました。理由は中学で野 なさい」という母の言葉が重く



佐竹宏明



2020年(令和2年)12月11日(金)掲載

962)年、1年生の夏休み前 ありませんでした。 た。思い切りました。昭和37(1 くとなると「夢のまた夢」でし た。ましてプロとして食べてい ーム力を見ると、遠い目標でし に野球部をやめ、大学進学を目 甲子園は憧れでした。でもチ

宏明

ぬ臨時収入に気持ちがぐらつ 謝礼は確か年3千円。アルバイ 中山中)野球部のコーチをして の役場から出身校・長崎中 か分からないものです。中山町 ところが世の中、どう転がる ただ、今となってはいい思い

神岡町 並み風景―昭和39年、 の冬の街

らレギュラーでした。

肩は強か

ったのですが、身長167代と 小柄な方だったため、二塁手と

指す

して起用されました。

汽車通でした。朝6時には起



やりがいを感じた半面、

やめたものの、やはり受験勉強

列車。家に着くと夜の10時を過

はどかかりました。帰りは最終

野球諦め大学

ます。中山町の自宅を出てから さだし、7時ごろの列車に乗り

山形市の南高に着くまで1時間

きていました。勉強どころでは

母校のコーチは1年ほど務めて

んでした。先々のことを心配 の勉強の方ははかどっていませ

それがその年秋、郡大会とはい ら1、2回戦敗退の常連でした。 からやり直したことが好結果に 次はキャッチボールと基礎基本 す。ランニングで体力をつけ つながったようです。 新人戦で3位に入ったので

に身が入りません。 3年生の夏休み、 さすがに尻 春には母か

と言われていました。旺文社の 進学費用で財産分けは終わり 左右することになります。 か受かったのは中央大。そこで 史の3科目に絞り、追い込みに ら「私立でもいい。 に火が付きました。



佐竹宏明



2020年(令和2年)12月12日(生)掲載

生への進級時に中村ゼミに入っ

No.5

巨後、中央大で教えていました。 P出身でした。

東京大を定年退

私の人生を変えた教授は秋田

世話になりました。 (故人)には公私ともに大変お 、中村常次郎は明治40

55 (1980) 年死去 ほか、創価大でも教えた。 07)年生まれ。東京帝国大経 部長を経て東大教授。中央大の 原学部卒。福島大の初代経済学 昭和42(1967)年、 3年

で人脈も広い中村常次郎先生 生を変えた出



行き先として先生から勧めら

と言うのです。お寺通いが始ま は心だ、まずは禅の修行をしろ 開が待っていました。大事なの 宏明

セミとはゼミナールの略で、担

にのが先生との出会いでした。

当教員の指導の下、少人数の学

数の学生を前に教員が講義する だけではありません。どんな資 経営学について教えてもらった まで指南してもらいました。 格を取り、どんなところに就職 とができるとされます 先生は教授として魅力にあふ 一遍で好きになりました。

> 事務所に出入り。飯塚会計士の 中村ゼミに入って間もなく東京



の委員も務めていました。博学

中村中央大教授(右)と飯塚公 (肩書は当時、故人) です。飯塚公認会計士 れたのが「 みとなる資格。取得すれば将来 を代表する事務所となっていま た。当時、既に名をはせ、 は中村先生の教え子の に展望が開けてくる」というの した。「公認会計士は非常に強 人でし

関する助言などの役割を担う。 が先生の考えでした。 れ育った栃木県鹿沼市と東京・ 企業の税務処理、納税・節税に 水道橋の2カ所にありました。 **査するのが主業務とされる〉** これに対し会計士は企業が作成 た財務諸表が適正かどうか監 事務所は、飯塚会計士が生ま 、税理士は主に個人事業主や



佐竹宏明



No.6 2020年(令和2年)12月13日(日)掲載

に通うようになりました。

なく、神奈川県・鎌倉の円覚寺に出入りするようになって間も

を組んだ寺としても知られる。

座禅 を組み人間修養

の考えは明快でした。

安5(1282)年、北条時宗 宏明

に連なる木立が印象的。

でした。最初は痛くてしようの なかった足が徐々に慣れてくる 1日2食、しかもご飯に汁物 (故人)という大変著名な老 おかず一品の「一汁

舎利殿 梵鐘 弁天堂 す。「狗子に還っ える機会が与えら が最初に挑む有

用されるには心を磨かなければ

ならない。だから禅の修行をな

もらって構いません。 犬に仏性はあるでしょう 」。「仏性」とはこの場合、

いたすら座禅をします。朝と夜

まりがけで出掛けました。

大抵は土曜日から日曜日の泊

ありました。すると、老師は鈴 声が口を突いてしまったことも 分からず、「ワン」と犬の鳴き をチリンと鳴らし、無言のまま

変えていくことになるとは、 後々まで続きます。その積み重 ってもみませんでした。 ねが私という人間を根っこから こうして始まった禅の修行が



佐竹宏明

月、東京事務所から、飯塚さん

勤め始めて半年後の44年10



計士の資格取得を目指すためで

した。ところが肝心の飯塚公認

2020年(令和2年)12月15日(火)掲載

No.7

969) 年春、

中央大を卒業した昭和44

云計事務所」に入ることができ

験に受からなくてもいいような をはじめ税務・会計処理で覚え 言い方をします。 事務所は大忙しでした。簿記

り働いてもらおうという意図だ れが終了したので鹿沼でばりば ある本社事務所へ移りました。

なければいけないことも山の上 った格好でした。 会計士試験のことは棚上げにな ければならない仕事に追われ、 つにありました。日々片付けな

ど収入が増える仕組みでした。

高く、仕事をこなせばこなすほ

りできれば、必ずしも会計士試 ました。中大・中村常次郎教授 (故人)の勧めに従い、公認会 (故人)は実務がしつか きの 猛烈労働 徹夜続

佐竹

われることもありました。 ることはないね」と半ばからか 所から「一日中、明かりが消え りませんでした。休みがないば が多いはずです。でも忙しさは かりか、事務所に寝泊まりする **歴沼に転勤してからも何ら変わ** は首都圏対象の東京事務所の方 ったのでしょう。 しとなど日常茶飯事でした。近 税務・会計を受け持つ顧客数

え忙しくても応分の報酬があれ

やりがいを感じ、

-3倍の月もありました。たと 大卒サラリーマンの初任給の2 が生まれ育った栃木県鹿沼市に

27歳の頃

も珍しくなかった=

徹夜続き

だったのかもしれません。 ば飯塚さんなりの 名前が売れていました。今思え からも会計監査を頼まれるほど 当時、 から皮肉交じりに言わ かるんだ」一飯塚さん れることがありまし 飯塚さんは海外企業

うちは週休2日制だよ。能 で会社を経営する立場になった いいのかを考える上で大いに役 この実務体験は「東北醤油



佐竹宏明



ちろん、

経営指導をすることも

あります。私は経営指導、横文

楽

2020年(令和2年)12月16日(水)掲載 No.8

がいがあります。

切

相手に喜んでもらえるばかり

明

な

の芳しくない店や会社の再生は

ト業務に力を入れました。業績字でいうところのコンサルタン

が不適切」、それと「給料代わりの在庫品支給」です。ある化 が不適切」、それと「給料代わりの在庫品支給」です。ある化 粧品販売店はその典型でした。 たため「収入減、経費増」の悪 たため「収入減、経費増」の悪

佐竹 宏明 ®

に内の照明を明るくし、言葉遺に内の照明を明るくし、言葉遺でもうってきます。経営改善といったってそんなに難しいことででもらい、また来ようと思ってがもらえることが大事なのです。 からえることが大事なのです。 がもらえることが大事なのです。 がったってそんなに難しいことでなったってそんなに難しいことでなったってそんなに難しいことでなったってそんなに難しいことでなったってそんなに難しいことでなったってそんなに難しいことでなったってそんなに難しいことでなったってそんなに難しいことがありままである。 だったっている はないんです。お客さんに喜んないもう一つ肝要なことがありままない。

社員に声掛け―東北醤油本社

です。経理や税務の書類作成、



す。すぐには無理でも給与(ボーナス含む)を上げることです。 客応対の改善が売り上げ増につながるのを辛抱強く待ち、収入が増えてきたら、給料をアップ。 社員の働きに報います。給与が上がれば、もっと働こうという気持ちになります。

4億円に、社員の月給も平均で 倍近い17~18万円に伸びました。経営者、社員の顔に自然と 笑みがこぼれるようになったの 笑みがこぼれるようになったの が今でも忘れられません。 昭和40年代後半、コンサル業 の言葉をずっと思い出していま した。「会社にとって一番大事 した。「会社にとって一番大事 なのは経理だよ」。同時に「明 なのは経理だよ」。同時に「明 なのは経理だよ」。同時に「明 なのは経理だよ」。同時に「明 なのは経理だよ」。同時に「明 なのは経理だよ」。同時に「明 なのは経理だよ」。同時に「明



佐竹宏明



No.9 2020年(令和2年)12月17日 (木))掲載

も」を問うてもあまり意味はあ ると、世の中の不思議さを感じ 経営のいろはを学ぶことも、 りません。でも仮に先生と出会 12月30日、先生が見合いの場を ないわけにはいきません。 出へ来ることもなかったと考え っていなければ、会計事務所で ってくれました。人生で「もし 前年の47年、年も押し迫った への就職のきっかけもつく

9

結婚を機に秋田

奥さんの手料理に酒も少し頂き のめい。26歳だった私より三つ 設けてくれました。家内は先生 生宅に伺うと、上京した家内が トでした。神奈川県藤沢市の先

たってからのことでした。 就きました。家内が先生に「付 帰り際、思い切って「俺のこと が、家内もそう思ったそうです。 の乾杯をしたと知ったのは随分 感しました。後で聞いたのです いて行きます」と伝え、前祝い よろしく頼む」と告げ、家路に 会ってすぐ「この人だ」と直

れ育った家内の鈴子と結婚した来事がありました。秋田で生ま

のです。仲を取り持ってくれた

中央大で師事した中村常

(秋田市出身、

出身の私を秋田に結び付ける出

昭和48

1973

婚一昭和48年、 秋田出身の鈴子と結

めました。 栃木県鹿沼市に住み始 先の会計事務所のある 事務所から

仙市)の「東北醤油」を買い取 軒屋を借りました。 せようと、会計事務所でコンサ それともいずれは経営に参画さ ぶつもりはなかったようです。 り、その社長も務めていました。 を付けたのでしょうか…。 現仙北市)で木材会社を経営。 人から頼まれ、神岡町 実は家内の父親は田沢湖町 義父は私を秋田へ呼

半年後、結婚式を挙げ、 勤め

寄せる動きを見せるようになり

年後に義父は、

私を秋田に呼び

相は分かりません。ただ結婚5

義父も中村先生も亡き今、



佐竹宏明



No.10 2020年(令和2年)12月18日(金)掲載

ず「お手伝いしましょうか」と 頃でしょうか。粘る義父に思わ た。義父が代表を務める農林団 命の分かれ目」になります。 めしなければならなくなってい 言ってしまいました。これが「運 にようです。2週間ほどたった だんだん事情が見えてきまし

佐竹 宏明

継ぐからと聞かされました。 た。しかし、業績が悪い分、

さらに禅の修行によって、

義父に頼まれ秋田

だったと記憶しています。

昭和53(1978)年春のこと

るようでした。結婚から5年後

頭を抱えるのもよく分かる経理 切り出してきました。農林団体 内容でした。 義父がおもむろに もらえないか」。農林団体と木 ではなく「東北醤油の方を見て **視察しました。どちらも義父が**

苦労するのは目に見えていま いました。東北醤油の業績回復 来よりはるかに我慢強くなって は、この忍耐抜きには到底実現 れているようにも思えました。 応えないのは「人の道」 に懇願されているのに、

昭和55年当時の東北醤油を描 いた絵。知人から寄贈された

帳簿や

書類をいっぱい抱えてや

って来て一部屋を専有。

すればいい?」と聞いてくるの

に居座ったことがありました。

りや雑念がなくなり「自分がし 駆られました。何より論語の一 てもらってうれしいことを相手 め、鹿沼に移り住んでからも続 ました。私は30歳を過ぎたばか ました。我欲が薄れ、 しの決断には、 学生時代に始 意を決しました。





時点の年商は約6700万円、

による)

。昭和53年

佐竹宏明



No.112020年(令和2年)12月19日(生)掲載

0)年、神宮寺町(後の神岡町

、東北醤油は大正9(192

メーカーの一つだった(「県味 る。明治末から大正にかけて業 期までさかのぼることができ 現大仙市)で創業。県内のみそ ・しょうゆ醸造業の歴史は江戸 者が急増。「キッコーヒメ」で

万能つゆの着想得

い古い家でした。そこで新生活

になると室内に雪が積もるぐら

をスタートさせました。

2階建て住居がありました。冬 地内に前の経営者が使っていた り住みました。

「東北醤油

日をもって「飯塚毅会計事務所

昭和53

1978

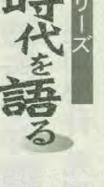
年9月末

を退社。残務整理を済ませてか

である姫神山(右奥)

を望む

ヒメというブランド名の由来 東北醤油本社から、キッコー



宏明

社員は14人〉 紹料の支払いなど 経理も任され につて営業担当は私だけ。会計 しょう。みそ・しょうゆの原材 て入社しました。部長といっ 務所での経験が買われたので この年11月1日、

浮かびました。「今後はみそ・

りにかけてくれた一言が脳裏に

合会副会長

(当時)が餞別代わ

る。『麺つゆ』に懸けなさい」。

ようゆではやっていけなくな

発の着想を得た瞬間でした。

「万能つゆ味どうらくの里」



がすぐに分かりました。 ました。当時のみそ・しょうゆ 知りたいと思い、工場にも足り の一人だった日本麺類業組合連 でいるうち、会計事務所の顧客 った言葉を使えば「きつい」「汚 れませんが、東北醤油の工場は げく通いました。製造責任者の 工間で大半が手作業。後にはや つに売れていなかったのです。 一場は大抵そうだったのかもし どうすればいいのか思い悩ん どんな造り方をしているのか お金は貸せませんー。 「危険」の3K職場でした。



佐竹宏明



No.12 2020年(令和2年)12月20日(日)掲載

砂糖、みりん、だしを合わせた アドバイザーが定期的に巡回 商品化が進み、徐々に食卓に浸 はメーカーによって異なる。昭 足し引きして、どう調合するか が店頭に並ぶ 透。現在では多種多様な麺つゆ メーカーを大手食品会社の技術 和40(1965)年あたりから 当時、県内のみそ・しょうゆ , 麺つゆは一般にしょうゆ、

でしょう。それとも醸造の素人 て相談してみました。私がよほ 来てくれていました。思い切っ 情してくれたのでしょうか。「麺 しとになりました。 つゆのもと」を試作してくれる それからが大変でした。その 東北醤油 発に没頭 ン。容器に「万能つゆ味どうら 自動化されている生産ライ くの里」を詰める―東北醤油



の開

10

かったのですから。

ゆの製造にも関わったことがな

て、麺つゆはもちろん、

計事務所で事務仕事をしてい

うです。ついせんだってまで会 が皆目分かりません。それはそ 発を思い付いたものの、

、造り方

どころか、何も見えない暗闇の いか、研究を始めました。みそ 油なりの麺つゆを商品化できな 中をどこに行き着くかも分から の改良に没頭しました。手探り ・しょうゆを造ってきた杜氏に ないまま、ふらふら歩いている

では駄目だ」と首を縦に振って 営していました。何度夜通 所に通いました。この方は栃木 業組合連合会副会長(当時 開発のヒントをくれた日本麺類 を走らせたことか。でも「これ の宇都宮市で有名なそば店を経 くれません。 味を見てもらうため、麺つゆ

きませんでした。 るからです。諦めるわけにはい くようなものだ」といわれてい の修行でした。古来から禅修行 た。それを支えてくれたのは禅 泣きたくなるような日々でし 「荊棘(いばら)の林を行

試作品を味見しながら、東北醤





佐竹宏明

2020年(令和2年)12月21日(月)掲載 No.13

ではないからよ

に使っているしょうゆが本醸造ささやいてくれました。「つゆ

へしょうゆの製法は一般的に 大きく三つに分かれる。大豆や 小麦、塩、こうじで造る昔から の方法が「本醸造」。途中でう ま味成分を凝縮させたアミノ酸 液を加え、熟成させるのが「混合」 という。昭和50年代初め、「東

r 宏明 ®

持って行って3回目ぐらいだっ 造り直した麺つゆを宇都宮に

た方がほんのり、温かい感じが

ゆの味わいや香りに一層の改良

本醸造に切り替え。同時に麺つせん。お隣岩手から取り寄せて、

味どうらく」を発売

ょう。経営者の奥さんがそっと運ぶ私が気の毒になったのでし

れません。秋田から何度も足を

は、教えてくれません。職人か

有名なそば店を経営する 日本麺

チェックしてから箱詰め不具合がないか目で一本

たぎなのか、ヒントも与えてく



北醤油」は混合醸造で生産していた。現在は全量本醸造ンいた。現在は全量本醸造で製造するには最低でも半年、2~3年かかる場合もあります。東北醤油かる場合もあります。

本 たでしょうか。ついにOKが出ました。開発できれば、そば店経営者はもちろん、複数の製麺でした。昭和53(1978)年でした。昭和53(1978)年が見えてきたのは年が明け、春めいてきた頃でした。

54年5月3日、「味どうらく」 の発売に踏み切りました。ネーの発売に踏み切りました。ネーミングで私の頭の中には「味」 のイメージがありました。テレビの旅番組を見ていた家内が何どあったのか、ふと「道楽」とどうらく」に決めました。 現在は「味どうらくの里」であるメーカーがあることが分でいるメーカーがあることが分でいるメーカーがあることが分かり、改称の上、商標登録しま



佐竹宏明



がすぐに売れるわけはありませ

系人が半年ほどで造った麺つゆ

そう甘くはありませ

省力化のため箱詰め後、

ークリフト(左後方)で運搬

2020年(令和2年)12月22日(火)掲載 No.14

积みの綱の販路が泡のように消てくれって聞かないんだよ」。

えてしまいました。

半面、大事なことを学びました。造ってもらわなければ、買って もらえないということです。「お もらえないということです。「お

改良に改良を重ねる

るはずだった宇都宮のそば店経

だが、店のお客さんがいい顔を

「俺はいいと思ったん

しないんだ。以前のつゆに戻し



お客さんに喜んでもらえる「味どうらく」に改良しようと、「味どうらく」に改良しようと、「味どうらく」に改良しようと、ました。「もう、やってられねました。「もう、やってられねました。「もう、やってられねました。「もう、やってしまったほどです。だからでしょう。改良「味どうらく」(500小ば入り)をうらく」(500小ば入り)をうらく」(500小ば入り)を

どうらく」がそのなじみになる

で聞くお客さんの感想は大

みの麺つゆ」があります。

いました。お客さんには

980) 年夏のことでした。 食べ切りのそばで試食してもら る」。そう言って段ボールに「万 初めてでした。頭を下げて一口 と改めますが、「万能つゆ」と 示、PRしてくれたのです。 能つゆ味どうらく」と書いて掲 気持ちでいっぱいです。 た時は救いの神のように見えま いう文言はこの時、付きました。 に「万能つゆ味どうらくの里 も使え、しょうゆ代わりにもな た。初代「味どうらく」を発売 ってみなさい、という店が現れ つらくは煮物にも麺つゆとして して1年ほどたった昭和55 店頭に立つのも販売するのも 店の担当者には今でも感謝の

佐竹

] (14





佐竹宏明

2020年(令和2年)12月23日(水)掲載 No.15

択や量、その微妙な調合にしのん、各メーカーとも原材料の選

さを削っています。分析しても

事です。「東北醤油」はもちろ

甘味や酸味をどうするかも大

の味や香りを醸し出す独自の決め手を持っています。 うちの「万能つゆ味どうらくの里」は昭和4(1979)年に発売。当初、なかなか食卓にに発売。当初、なかなか食卓に

味評価され販売好調

とも分かりました。

味や香りを「食ってしまう」こ強い調味料で、ほかの原材料の

せる方向で調合すると評判が良

しょうゆを減らし、だしを利か

くなります。しょうゆはとても

ちに気付いたことがあります。

麺つゆの改良を続けているう



売れ始め、年々販売が拡大。60 売れ行きに表れることも少なく売れ行きに表れることも少なく売れ行きに表れることも少なく売れ行きに表れることも少なく売れ行きに表れることも少なく売れ行きに表れることも少なく

以入り試供品20万本を製造。売

り上げ増につながらなかったた

会社や銀行から随分叱られ

と思ったそうです。おなかがか

倒れ込むように寝入った私を見

開発を始めた頃、疲れ切って

て家内は「死んでいるのでは?

すかに上下しているのを確認

一安心したと聞いています。

夫やれる」という予感が背中を

後悔はしませんでした。

たこともありました。それでも

宏明

をトラックで卸業者まで

運搬

まりませんから。 実は次の世代も研究・開発中です。味の評価・評判ほど怖いです。味の評価・評判ほど怖いです。味の評価・評判ほど怖いるのはありません。現在は評価ものはありません。他メーカる保証はありません。他メーカる保証はありません。他メーカる保証はありません。他メーカる保証はありません。他メーカる保証はありません。可能性もありません。「次の一手」を用意しておっている第4世代が未を出してくる可能性もありませんが、お客さんから支持される保証はありませんがありませんから。



佐竹宏明



を成長させたと言った方が正確

ました。むしろ売り上げ増と体

っれ、会社の体質も変わってき

の製造・販売が順調に伸びるに

ありがとうございました

かもしれません。

2020年(令和2年)12月24日(宋)掲載 No.16

「東北醤油」に入社以来、お客さんを出迎え、見送りする際、深々とおじぎをし「いらっしゃいませ」「ありがとうございました」とあいさつしてきました。 当初、社員からは「何もそこまでしなくても」とけげんな顔をされました。 私があいさつを大事にするの、私があいさつを大事にするの、私があいさつを大事にするの、私があいさつを大事にするの、

佐竹 宏明

がりません。これが「経営の要

に応じて上がっていかないと、

気分にも好影響を与えました。

もっと大切なことがありまし

「給料アップ」です。働き

通じてよく知っていました。

会社の体質にも変化

私は昭和53 (1978)



相手にもしてあげる」という考えに基づきます。「おはようごえに基づきます。「おはようごえいます」「ご苦労さま」「ありがとうございました」と明るく元気に言ってもらえば、気持ちいいじゃないですか。「いらっしゃいませ」はもてなしの心を表し、好印象を与えば、気持道にあいさつをしない場合を逆にあいさつも交わさない職場であいさつも交わさない職場で

は、肝心の業務上のやりとりもぎくしゃくし、仕事がスムーズに進むはずはありません。 5年ほどたった頃だったでしょうか。いつものようにお客さんを見送って玄関先で頭を下げて振り返ると、社員が全員同じように深くおじぎをしていました。明るく元気な会社へと変わってきたことの現れでした。 会社の建物や照明が明るいことも欠かせません。「味どうらくの里」の販売好調で経営にめどが立ち始めた頃から、事務所や土間だった工場の増改築に取り掛かりました。暗かった社内の増かりました。暗かった社内の



金であり、通常、業績によって 先させました。ボーナスは一時

一でした。

ボーナスより月給アップを優

里」はそれをかなえる「けん引

大学に進学させ、家も新築でき

東北醤油に勤めれば、子供を

るくらいのことは実現させたい

佐竹宏明



No.17 年(令和2年)12月25日

働きに応じて報いてもらえるな

い給料が出ました。忙しくても

ほとんど取れなかった半面、

栃木の会計事務所では休みが

ット商品」が必要でした。 ら、働く意欲は失われない 油」の経営を立て直すには 働き手の気持ちはよく分かって いました。逆に、報いてもらえ なければどうなるか、それもよ く理解していました。 社員の給料を上げ、

(17) 育っていました。

で意欲向 料アッ

う一。これこそ経営者の務めだ

と肝に銘じてきました。

指しながら、楽しく働いてもら

私もそうです。給料アップを目

ボランティアではありません。

料がどうなるかです。社員は

会社勤めの根本にあるのは

耳を傾ける面接

社員一人一人の話にじっくり



まず一点突破を図ることにしま つらくの里」だったのです。昭 信はありませんでした。そこで 生み出したのが「万能つゆ味ど 会社を支える起死回生の銘柄に した。そうして苦心惨憺の末に し、ヒット作を連続開発する自 (1985)年ごろには、

上下します。それより極力月給 ように努めてきました。 を上げ、毎月の生活が安定する のボーナス前の年3回となると 後ですが、春の昇給前、 への面接を始めました。 に専務になってからは、 61年6月、代表取締役の付い 40人前

ます。本人の働きに加え、家庭 みを挟み、6時間余りに及ぶ社 供の進学など家庭の悩みや問題 **員もいました。仕事上の不平・** にじっと耳を傾けます。お昼休 きます。父母の入院や介護、 いう名目で上乗せします。 人一人からじっくり話を聞



佐竹宏明

味どうらく」と同様、



2020年(令和2年)12月26日(生)掲載

No.18

味どうらくの里」に続き、二つ

万能つゆ

ヒット作「味どうらくの里」の の新製品を開発・発売しました。

いい「佳品」です。 とすれば、二つともいまだかわ 陰に隠れがちですが、生みの親

の三五八味じまん」です。塩三 の販売が鈍り、材料の一つであ 側には事情がありました。みそ 米こうじ五、米八の割合で造る つは一夜漬けの素「ふる里 甘酒も投入

が三五八でした。「味どうらく 年8月のことでした。 発売から3年後の57(1982) なったのです。余り気味の米を **自効活用しようと思い付いたの**

宏明 (18)

る米の在庫が長期に及ぶように

なかったと記憶しています。そ す。三五八と甘酒は当時、 た。野菜はもちろん、ハタハタ をはじめ魚にもよく合います。 でいたみそ造りの技が生きまし で製造しているところはあまり 万能あまざけ秋田姫美人」で もう一つは59年9月発売の

の商品ラインアップ 新たに開発した四つ

最初に開発した「味どうらく」



とを改めて実感しました。 められたことがあります。その なしに商いは成り立たない 日酒でした。 さんに試飲してもらいました。 のオリジナル甘酒と店頭でお客 ら「味が違う」と造り直しを求 への言う通り造ってみて、 三五八と甘酒の発売により、 日酒の発売当初、知り合いか 「お客さんの支持

社の経営を安定・成長させるの じて売れている「味どうらく」 るようになりました。年間を通 は冬期間に投入。しょうゆやみ みそには季節によって売れ行き に増減がありました。主に三五 ノが充実しました。 東北醤油」の商品ラインアッ しょうゆや

造れば十分参入できることは、





佐竹宏明



年(令和2年)12月27日

No.19

に頃だったでしょうか。

昭和60 (1985) 年になっ

比べ、色がとても淡いことから 産されている。白しょうゆにだ 対し、白しょうゆは小麦のため しを加えて造るのが「白だし」 色のほか、味にも違いが生じる。 な原料がしょうゆが大豆なのに たとされ、今も特産品として生 江戸期に現在の愛知県で発祥し 白しょうゆ」と呼ばれる。主 、黒っぽい通常のしょうゆに

りました。珍しいと思ったのは を経て東北へと徐々に浸透して に現大仙市)のスーパーで「白 醤油」のある神岡町や大曲市(共 占の人によると、関西から関東 しょうゆ」を見掛けるようにな 能 10 4)

私だけではなかったはずです。

きたという話でした。



に広まった〉 げが落ちるのではないから うらくの里」が押され、 とした不安が頭から離れません つゆや白だしに「万能つゆ味ど 嫌な予感がしました。

訪ね、歴史ある砂利道を歩いて いる時でした。色の白い(薄い 味どうらくの里」を造ればい 旅行で新潟・佐渡島の旧跡を

味」。色の違いが一目瞭然 味どうらく」(右)と「かくし きました。

には悪戦苦闘しました。 くするのが難しいばかりか、 が「味どうらく」と同様、 できると考えたのです。 普及し始めていた白だしに対抗 れをどうにかして白くすれば、 め、黒っぽくなっています。そ いのではないかー。 かなか納得のいく味を醸し出す 醸造のしょうゆを使っているた 味」に結び付きます。 これが後に「万能白つゆかく 色を薄

やっと光明が見えてきました。 たのです。「かくし味」の開発に うらく」の開発で麺つゆのもと うに現れた人がいます。 くれません。そこへ救世主のよ ことができなかったのです。 の技術者が名古屋に赴任してい を試作してくれた大手食品会社 絡を取っても、全く相手にして んでした。愛知のメーカーに連 ること自体、容易ではありませ 肝心の白しゅうゆを手に入れ



佐竹宏明



2020年(令和2年)12月28日(月)掲載

No.20

くれたのではないかと思ってい

は「万能つゆ味どうらくの里」

の開発で大変お世話になってい

から一定の評価を得たことには は確実に伸びました。お客さん ことで「かくし味」の売り上げ くし味」も製品化できなかった すから。この方を抜きに に赴任していて、愛知のメーカ ました。今度はたまたま名古屋 本格使用。さらに改良を加える つらくの里」も「万能白つゆか ハ手の口利きをしてくれたので との間に立ち、「白しょうゆ 国内で指折りの白しょうゆを

> から10年が過ぎようとしている に「かくし味」の発売を始めて

-2社から相次ぎ連絡があり

見た目は白しょうゆでも中身

味を感じる場合が多く、黒っぽ

ろうかという気もしました。

んなしょうゆが本当にあるんだ

な感じがしました。さらに、

に売り込んできたのか、けげん

大手がなぜ弱小の「東北醤油

いしょうゆは大体まろやかな仕

なります。でも、目指すところ

味の完成に光

はしょっぱさの中にほんのり甘 ゆでは、色以外にも大きな違い ぼい通常のしょうゆと白しょう 色が褐色の万能白つゆを生み出 すことだったからです。 し味わいや香りを持ちながら、 た。目標は 同じしょうゆとはいえ、黒っ 一般に白しょうゆ

> せんか」と打診されたのです。 が通常の黒しょうゆを購入しま

列中央)が東北醤油を訪問 「かくし味」発売の昭和62年、 前



はなりません。では、白しょう は色が黒っぽいままで白つゆに 上がりになっています。 かさを出せるのかどうか…。 を目指すなら黒しょうゆを用い しょうゆを使っており、同じ味 た方が近道です。でも、それで そんな折、思わぬことがあり 味どうらく」には黒っぽい





佐竹宏明

手メーカーでも製造しておら ゆ全体の数%。注文を受けた大



2020年(令和2年)12月29日(火)掲載

まろやかな黒しょうゆより、

恐らくかまぼこを造るには

しょうゆの方が適していたので ょっぱさの中に甘味がにじむ白

しょう。自しょうゆは愛知県が

しかも生産量はしょう

(21)

No.21

大手しょうゆメーカーには

うのです。 引き取ってもらえないかーとい 返されたので、「東北醤油」で 白しょうゆじゃねえー」と突き 納品した。ところが「こんなの 抜き、見た目が白いしょうゆを 黒っぽい通常のしょうゆの色を ら「白しょうゆ」の注文を受け ます。東北のかまぼこ屋さんか 情がありました。担当者の話を まとめると、こんなふうになり

運 得

ゆかくし味」を「万能つゆ味ど だけで、中身は通常の黒っぽい 辛いでした。色が白(褐色)な にようです。 しょうゆであれば、

ものでした。半面、購入条件が 社は単価は安くありませんでし 代わり、年間購入量があらかじ め決められていました。 うゆは品質的には甲乙つけ難い と近づけやすくなるからです。 つらくの里」の味わいや香りへ さすが大手です。2社のしょ 1社は単価が安い

でもうちにとってはもっけの 購入量が増えるにつ れ、単価を下げるとい うことでした。

いや香りになったと判断できる を重ねました。色が違うだけで、 が完成するわけではありませ 乗るということですから。 トが低下、生産・販売が軌道に 販売収入が増加する一方でコス が下がる。それは取りも直さず ようゆ購入量が増えれば、 ん。長年にわたり、改良に改良 味どうらくの里」 張り合いのある方を選びま 原料がそろえば「かくし味 「かくし味」が売れ と同じ味わ

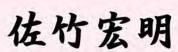
Mも評判を呼んだ のチラシ。テレビし を起用した社員募集 歌手の田中星児さん

成19(2007)年ごろのこと

を発売してからほぼ20年後、

ようになったのは、





能白つゆかくし味」も定着しつ

万能つゆ味どうらくの里

とには「引っ掛かり」を感じて

いました。会社の発展は本来、

忙しくなり、残業も多くなるこ

歓迎すべきことですが、

つあった頃です。会社の成長は



2020年(令和2年)12月30日 (水))揭、載

No.22

た。社員50人ほどの製造業とし

完全週休2日制を導入しまし

る東北醤油本社・工場

JR奥羽線神宮寺駅近くにあ

平成3(1991)

)年4月

ては、県内では極めて早い方だ

り、電気やガス、金融保険業な ど導入率が80%を超える大手が や業種によってばらつきがあ は8・0%。ただ事業所の規模 働条件等実態調査」による) 全体の率を押し上げる格好とな 食料品・飲料や木材・家具はほ 2日制を取り入れていた事業所 はゼロに近かった(「県の「労 **財並み数%で、製造業の中でも** っていた。その他の中小企業は ったと記憶しています。 (
平成3年、
県内で完全週休

の生産・販売が軌道に乗り、「万 週休2

であり、昭和の終わりごろから のでしょうから。 従来より仕事が楽しくなり、社 貝もその家族も一層幸せになる にめにある一。そう言っていい 労働時間の短縮は時代の要請

とでした。どんな改革も社員の

埋解と協力なしに実現できない

れを全社員に分かってもらうと 成し遂げる」と覚悟を決め、

少しずつ取り組んでいました。 集まらないのではないかとの懸 時短を進めないと優秀な人材が れるとの感触を得ました。 完全週休2日制を試験実施。 全社員の毎土曜日休業、 **体業を経て、平成2年の暮れ、** 全社員の隔週土曜

足りないところは新たに社員を の私が完全週休2日制を「必ず ように工夫しました。 数人雇い、業務に支障が出ない 託などで補いました。それでも 率化、配送や製造の一部外部委 本格導入に向けて、事務部門 毎週土曜日を休む分、3年の 最も大事だったのは、経営者

たからです。 ことは、嫌というほど知ってい





佐竹宏明

2020年(令和2年)12月81日(赤)掲載

No.23

週休2日のうち、

1日は

完全週休2日制導入により

にしました。孝養とは社員の父 は「休養」に当ててもらうこと

取れないまま月曜日を迎える場 て、子供を遊びに連れて行って 义字通り、休みです。 気が付けばもう夜。疲れが十分 従来は1日で親の面倒を見

とり」が生まれるようになりま 分、改善されました。 週休2日制の導入によって随 した。この点は非常に大事です 台も多かったようです。それが 社員の体にも気持ちにも

母らへの孝行、子供らへの家族 社内にゆ り、や

りすることをいいます。休養は

を読んだり、講習会に参加した

サービスを指します。教養は本



につながります。社員の改善提 いは業務内容の改善や創意工夫 台が増えます。実のある話し合 や意思の伝達が円滑になり、 し合いも実のあるものになる場

ただ製造は「東北醤油

なで働き方を見直すことが、 がむしゃらに仕事をするので 一歩立ち止まってみん

時短が進み雰囲気も和やかに す。6日かかっていた仕事を5 すことにつながったとも言えま 駄を省き、

なったほか、有給休暇も十分消 日で終えることができるように

りも減りました。主力の できるようになりました。 白つゆかくし味」も売れ行きが 1)年の完全週休2日制導入後 良く、増産が当たり前になって 以前より1週間当たり10時間余 化できるようになりました。 いましたが、ほぼ無理なく対応 つゆ味どうらくの里」 労働時間は、平成3(199

に委託生産してもらうことにし うになっていたからです。 るスピードで注文が舞い込むよ を増強するにしろ、それを上回 ではカバーし切れなくなりまし 場では応じ切れない分を外部 入きな決断をしました。

佐竹



佐竹宏明



2021年(令和3年)1月1日(金)掲載

No.24

昭和54(1979)年の発売後

秋田市・山王十字路付近のビ ルに掲げられていたPR看板

奴年はやきもきしましたが、皆

分かりました。 毎年のように設備投資をしてい くなり、設備を増強しました。 増やしました。それでも足りな にしろ「万能白つゆかくし味 金も時間もかかり過ぎることが ると、とても対応し切れません。 の工程管理を見直し、 ましたが、販売見込み量からす 目社だけで賄おうとすると、お そこで浮上したのが外部との 一味どうらくの里

外秘であり、私しか知らない肝

場面もありました。

支障のない工程は他社にお願い 心要の部分もあります。それに

として、うってつけのしょうゆ

でもついに「味どうらく」

が出来上がりました。私の信条

「お客さま本位」です。従来

協 部

になりました。

・販売量は急カー



以上に各家庭でおいしいと喜ん

わない手はありません。お客さ

存在理由でもあるのですから。

を生かし合えるなら、外部委託 ・保証され、お客さんの満足度 することにしました。 にくさんあります。品質が保持 にしょうゆ・麺つゆメーカーが でもらえるなら、その原料を使

た。もちろん大仙市の自社製造 があるのか」と語気を荒らげる も選択肢に入ると判断 縦に振らない私にしびれを切ら るから納入させてほしい」 がるにつれ、他社からの売り込 みの味を食卓へ届けています。 うのです。数度の試作にも首を みも増えました。印象深いのは フスの方が訪ねてきた時のこと たのか、 味どうらく」の知名度が 「お望みのしょうゆを造 一本当に採用する気





佐竹宏明

い。立てれば数値、最終的には

社は年間目標を立てない方がい

AND STATE OF THE PARTY OF THE P

となったのです。

万が紹介されていました。

2021年(令和3年)1月3日(日)掲載

No.25

があります。新聞に経営の考え

造りつゆ」、

言葉にいたく感銘を受けたこと

メリットがあることを社長は指 せん。しかし、 進するのは悪いことではありま になるからだ」 摘していました。 お金(もうけ)に縛られること 目標を立て、その達成にまい 一歩間違うとデ

りのようになる可能性もありま せん。売り上げを伸ばそうと納 し、社員が過重労働をしかねま 人先に無理を言い、半ば押し売 目標がいつの間にかノルマ化 社長から号令をかけられれ 目標を達成したかのように

なし 立て













見せるため、うその報告をする

恐れもあります。 初は、第1次5カ年計画を立て 昭和54(1979)年の発売当 るのをやめました。 ていました。ところが3年ほど の里」の売れ行きは順調でした。 幸い、「万能つゆ味どうらく その通りだと思いました。以 「東北醤油」も計画を立て

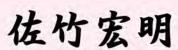
味どうらく」の初期のラベ 「万能つゆ」ではなく「手 「の里」もまだ その次の第3次5カ年計画もそ 達しました。生産・販売の好調 れぞれ2年ほどで掲げた数値に さも目標設定をやめるきっかけ

なりました。 はもちろん、社会貢献もできて は「三方よし」といわれます。 期から明治にかけて活躍した近 れと似た考えを意識するように 計画づくりをやめた頃から、そ こそいい商売」という意味です。 江商人がいます。その経営哲学 売り手と買い手が満足するの 日本三大商人の一つに、

はないのか一。商売はお金抜き 供、今後も存続してほしいと思 さんに喜んでもらえる製品を提 ま本位」に徹することの大切さ を改めて胸に刻みました。 には成り立たないものの、それ ってもらえる会社であるべきで 頂き物」ではないのか。 商品代金はお客さまからの

で目標を達成。第2次5カ年も







2021年(令和3年)1月4日(月)掲載

No.26

見えてきます。 平成4 (1992) 年に社長

とりでは分からなかったことが 間関係をはじめ、業務上のやり

ではありません。社員同士の

た。会社ですから一定の職階は い」という要望が上がってくる ほどたった頃だと記憶していま 3回の全社員面接を始めて6年 になって間もなくですから、年 必要でしょう。半面、名前の挙 と十分うなずける内容でした。 同じ意見でした。理由を尋ねる ようになりました。名前の挙が った上司(複数)以外は全員、 悩みました。考えに考えまし 「あの方には使われたくな

え方や思い、家庭の事情だけ とを教えてくれます。社員の 職階廃止、風通

佐竹

しい職場づくり」にさざ波を立 がった上司は、私の目指す「楽 ました。肩書を外し、約40人の てる恐れがありました。決断し 至社員が社長の下に横一列に並 ぶ組織に改めたのです。

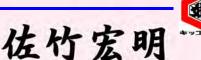
門内はもちろん、全社的にも風 を土台にした職場の人間関係が 通しが一層良くなりました。肩 **一ではなく、経験や能力、** 総務、財務、営業、生産の部

の言葉」=東北醤油本社 礼節の大切さをうたう「誓い る限り、相談を受けたり、 出来上がってきました。 を見たり、いわゆる頼られる社

北醤油」は社員が50人に満たな るようです。 ものでしょう。私が面接をした 働く意欲の維持・向上は図られ 上での「給与アップ」により、 長とか部長といってもどれ程の い小さな会社です。その中で課 ていると判断しています。 つながるのは確かです。でも一 般に昇進昇格が労働意欲に

とをうまく利用した オリジナルの組織運営」だと言 ます。実際、70歳を過ぎても働 いかないと思います。小さい があり、過不足なく仕事をして いている社員がいます。 くれる限り、 60歳定年後の再雇用年限も特 大きな会社では恐らくこうは 勤めてもらってい







2021年(令和3年)1月5日(火)掲載

門の拡充について相談したとう

「お金も手間もかかる。

東北醤油」の研究・開発部

No.27

ゆ味どうらくの里」や

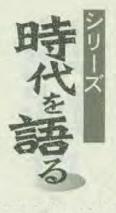
大手食品会社の研究所を見受

大変お世話になった技術者が所

しゆかくし味」を開発する際、

属する会社でした。 究結果でも研究者でもお役に立 規模はもちろん、見たこともな 研究・開発を進めているようで くれました。 なくお使いください」と言って ん(当時)は大変好意的で「研 ただ驚くばかりでした。社長さ い機器がずらりと並ぶ光景に、 てることがあるようなら、遠慮 食品に関してありとあらゆる

ん付 け で和



好であることは、

会社の維持

できます。社員の人間関係が良

一層打ち解け合うことが

れで成果が上がるとは限らな

いました。研究・開発はひらめ 係なく「〇〇ちゃん」と呼び合 用する方が得策」とアドバイス きが大事です。上下分け隔てな っていたことです。みんな笑顔 してくれたのが印象的でした。 たのは、年齢も上司部下も関 この研究所で何よりびっくり をうまく活 も大切です。

です。楽しさに和やかさが加わ



東北醤油の心臓部である研究 ないと結果を出せない一。そう く、何でも話し合える雰囲気で

気付くのに、そんなに時間はか

や君付けで呼び合う場合が多い なります。社員同士はさん付け りずっとまろやかで、 が、程なく受け入れてくれまし 呼び掛けるようにしたのです を付けて、優しい口調で社員に をなくす時、これに倣うことに 最初は違和感もあったでしょう 醤油で部長や課長といった職階 かりませんでした。 ようです。 も気持ちが若返ったような気に しました。名前の下に「ちゃん 平成10 (1998) 年、 たかが呼び方、されど呼び方 「部長」「課長」と言うよ



願いなのですから。

佐竹宏明



2021年(令和3年)1月6日(水)掲載

No.28

「口福産業」を標ぼうしていま

はそんな願いを込め

す。私を含めて社員が考えた料 た食べ物を店頭で試食してもら る、とお知らせすることは重要 ホームページ(HP)でも広く 理の作り方を「口福レシピ」と すればもっとおいしくいただけ カーとして、こんなふうに調理 ・試食してもらっているほか、 79年)に「万能つゆ味どうら 公開しています。 ったのが始まりです。以来、店 な役目だと考えています。 /の里」を発売後、つゆを使っ 麺つゆを製造・販売するメー レシピ作りは、昭和54 幸福願い

れ、料理講習会に出向くことも JAや商工会などから依頼さ 増えてきました。 の掲載レシピ数は254に上っ せたのが平成16 (2004)年。 取初は10桁台だったのが、現在 HP開設とともにレシピを載 アクセスが減り、人気が落 しかもこれは社員が

JA女性部の料理講習会―平



で数えると、300は下らない はずです。 替えてきたからです。その分ま

理を作ってみるのもいいのでは げるとすれば、 どちらも一味どうらく ます。コーラを加え、 ないこつも書いてあります。 埋ごとの作り方のほか、失敗し 火で煮るのがポイントです。 なるでしょうか。レシピパンフ ットでも一番初めに載せてい 友人やカップル、家族らで料 ルにも合います。 会社のイチ押しは「味どうら イカのバター炒めは 「長芋ステーキ 最初は強





佐竹宏明

がる素養を身に付け、

2021年(令和8年)1月7日(本)掲載

地に出掛けたり…。本で出合う

めながら、本を読んだり、

いえます。ゆったりと心身を休

No.29

り造っておかなければなりませ

家内と二平成4年9月

坂本龍馬の夢を見た高知市で

なさい一。これを「東北醤油 事で、何より信用が欠かせない 計士の教えに基づいています。 に応用し実践してきました。 祝務・会計処理はお金を扱う 仕 く必要があります。 てのために心の修養にいそしみ 若い頃、薫陶を受けた公認会 完全週休2日制もその一環と

なるかもしれません。観光地で 言葉や考え方が何かのヒントに

が「養分



らくの里」を使った新 (作り方)を思い付くかもし

れないのですから。

先は20カ所を超えています。 北海道から九州・沖縄まで研修 用は会社と社員の折半で始めま から会社で全額出しています 機会になっています。当初、 たが、平成11 (1999) 社員の研修旅行もいい勉強の

> けて世の中がなぜあんなに大き す。ゆかりの場所を訪ね歩き、 っていたのでしょう。床に就き く動いたのかに心引かれていま いろいろ見聞きして、 倒幕の立

もうけも相手半分、こちらが半 が龍馬から懇々と諭されていま 分で十分なんだよ どんな脈絡でこんな夢を見た 場所は龍馬像のある桂浜。 悪いところ半分なんだよ」 一全ての人はいいところ半 五分と五分。商売の

う人間を育てる「養分」 後、従来以上に「五分と五分の 商い」を心掛けるようになりま 龍馬の一言一言が胸にすとんと のかよく分かりません。 した。研修旅行は今も、



佐竹宏明



2021年(令和3年)1月8日(金)掲載

ともなかったはずです。

味どうらくの里」を開発するこ

そして恐らくは一万能つゆ

18.30 [完]

門に入りたいと切望したことが

ありました。鎌倉の円覚寺に修

行で通っていた時のことです。 著名な朝比奈宗源老師(故人) 言葉が返ってきました。「僧侶 になるより、社会に出て禅の教 たを広めなさい。それがあなた

その時は残念で仕方がなかっ をのですが、今振り返れば、ほたのですが、今振り返れば、ほ

大生の節目節目で「不思議な をありました。中央大の恩師は 秋田市出身、その恩師の紹介で でのと結婚していなければ、山 でのと結婚していなければ、山 でのといると

今後もつゆの味追求

佐竹 宏明 30(完)

製造元の「東北醤油」は昨年、 創業100周年を迎えました。 はしょうゆ製造への強いこだわりがありました。 地とができたのは、私が思い入れ のあまりない「よそ者」だった からかもしれません。

| 一大仙市の東北醤油本社 | 単県」を掲げました。 後継の平山真晴常務(左)と | 当初、販売戦略とし

ト らくの里」一品に絞り、秋田県 で の で は で で は 店頭販売 は 山 か し 今で は 店頭販売 は 山 た 、 全国で 売って いない 都 道 府 と で し た ことに なりま す。 し た ことに なります。

今後も当面、「一品探求」は今後も当面、「一品探求」は変えないつもりです。「味どうらく」の味や香りを極め、お客さまに一層喜んでもらえるように努めます。ただ、将来を考えに努めます。ただ、将来を考えると、「第二の味どうらく」がると、「第二の味どうらく」があると、「第二の味どうらく」がの開発連備だけは進めたいと思っています。

(聞き手=鈴木亨)