夢・チャレンジ！ー沖縄の食文化を世界にー

株式会社ホクガン

http://www.anmar.co.jp

【上原武市会長プロフィール】
1934年11月12日生まれ(78歳)
趣味「仕事！」

「食」に携わって45年、沖縄を代表する企業「株式会社ホクガン」さんをご紹介致します。
同社を率いるのは関連グループ企業ともに1代で築き上げられた創業者「上原武市会長」。
「医食同源」を商品作りのコンセプトとして、健康に良く、美味しい沖縄の伝統食品の製造販売で躍進を続けられ、現在、更なる夢・チャレンジが栃木県日光工場で展開中です。
日光工場2F生産ラインには弊社から各種最新鋭機を導入して頂きました。

＜ホクガン事業概要＞
1．冷蔵・冷凍倉庫及び低温保管事業
2．鮮魚、貝類、活魚及び冷凍魚介の仕入販売
3．冷凍食品・加工食品・並びに酒類仕入れ販売業
4．農水産物の一次加工・輸入・仕入販売業
5．加工食品の製造販売業（冷食、チルド食品、レトルト、サプリメント食品）
6．製氷製水製造販売業

＜ホクガンの原点＞

1967年創業以来、生活する上で欠かせない「食」にかかわれてきたことは、この上ない喜びと感じています。

私は上原家の長男として喜界島で生まれ、小学校6年生の時に漁師の街で知られる糸満に移って来ました。戦後間もない頃より、毎朝3時に起きて近所のかまぼこ工場に出かけ、かまぼこを自転車の荷台に積んで行商をしていました。その当時、道路も今みたいに舗装されておらず、急な坂で自転車が倒れて膝や足などを擦りむいたりして、けがをしたことを思い出します。かまぼこは食料の乏しい時代にあって朝食がわりであり、そのかまぼこの味が今も忘れられません。

両親は、現在の糸満ロータリー付近でマチャーグワー（小さな売店）を営んでいました。「新幸地売店」です。缶詰や米、そして、豚の飼料としてバラカス（大豆の搾りかす）などを販売していました。

創業45年、「食」一筋に

今、㈱ホクガンがあるのは、その時に買っていただいた糸満の一軒一軒のお客様によってあるもので、本当にありがたいです。

私は15歳の時に丁稚奉公に出され那覇に来ました。その後17歳の時に米卸業として独立し、沖縄各地をまわりお米の卸をしていた時期もありました。

＜北岸冷凍の設立＞

初めは倉庫業でもするつもりで那覇市泊に土地を購入し、冷蔵倉庫を作ったのがきっかけでした。そのうち冷凍庫を借りていた企業が自社で冷凍庫を持ってしまい、その冷凍庫を活かすためにはと考えたのが魚の卸を行う北岸冷凍の始まりです。そして食糧が少なかった沖縄に本土から冷凍食糧を輸入しました。

当時は、本土復帰前。北岸冷凍は輸入業者として起こした会社です。本土から輸入したのは、サンマやサバ、イカなどの冷凍魚です。今でこそ栄養価の高い青魚と言われていますが、当時は、ただ安く大量に手に入る食料のひとつ。通常の輸入はコンテナが主でしたが、より多くの魚を輸入しようと三陸地域から船をチャーターしたこともありました。沢山売れましたね。今から思えば消費者ニーズに合っていたと言う事ですね。

＜地産地消を目的としたブランド「アンマー印」の誕生＞

その後、本土復帰を経て、日本はもとより、海外からも食糧が入ってくるようになり食料の供給も安定してきた頃、食の欧米化によって長寿県沖縄がその座を脅かされる事態になっていくわけです。昔ながらの沖縄の家庭料理が失われていく中、沖縄の食を見直さなければならないと思いました。沖縄県民が食べるものは自分たちで作るべきではないか。そのためにはブランドを作らなければいけない。そう思い社員に呼び掛けたんです。

しかし、なかなかこれといったものが出てこない。そんな時、車を運転しながらふと思いついたのが「アンマー」という言葉だったのです。アンマーとは沖縄方言でお母さんということです。シンプルでわかりやすく万国共通なお母さんのイメージです。「これだ！」とピンときました。そして、出来たのがバーキー（カゴ）を頭に乗せてたアンマーのイラストです。

糸満では男は海に出て漁をする生産者だとすれば、夫が獲ってきた魚を買い取り売って歩くアンマーは、財布を握る大蔵大臣であり流通業者の役割も担ってきました。

アンマーは強く、たくましく、そして、やさしくあたたかい。まさに僕の母そのものでした。

小学生の頃、学校から帰ってくると、ただいまの代わりに「アンマー」と言いながら帰宅した記憶があります。アンマーそのものが家庭だったのです。だからこそ「アンマー」ブランドに私の食への思いを込めました。そして、アンマー印のブランドを作ると同時に生産工場も建て、仕入れ販売業から加工業へと事業を拡大し、手始めにかつおの削り節を手掛けました。

＜「医食同源」、世界の「ANMAR」へ＞

沖縄は、もずくなどの海藻や太陽をいっぱいに浴びた島野菜など体にいい食材がいっぱいあり、昔の人たちは沖縄で採れた海藻や野菜を使用して、自らの体を作ってきました。
今こそアンマーが家族の健康のために作ってくれた昔ながらの沖縄伝統食を見直すときがきていると思います。

「琉球料理を健康食の基本として世界へ広げたい」という想いから、現在は英語表記の「Ｆｒｅｓｈ！ＡＮＭＡＲ」ロゴが採用されています。

Fresh! ANMAR

こうした中、当社では、もずくを素材とする商品開発をどこよりも早く取り組みました。もずくはノンカロリーでヌルヌル成分には健康にいいといわれるフコイダンを多く含んでいることも分かっています。さらに沖縄家庭料理の代表であるチャンプルーは、豆腐や島野菜などを使うため栄養のバランスが良く、一度の食事で多くの野菜を摂取できる理想的なメニューです。

また、抗酸化の野菜を生産し、自社製品の材料に使用するため、2004年に「アンマー農産」を設立し、2010年にはモズクの1次加工場として「石垣工場」を建設しました。石垣ではターム（田芋）も作っています。

「ANMARブランド」の商品作りの根底は「医食同源」です。健康的な沖縄料理を次世代へとつなげるために、沖縄の大切な「食」という宝をしっかりと育てていきたいと考えております。

＜2009年日光工場始動、沖縄の「食」を大都市圏に＞

2008年11月、栃木県日光市に敷地面積1万8229平方メートル、工場延べ床面積5304平方メートルの日光工場を建設しました。本土での製造拠点設置については「沖縄の健康食品」を首都圏に浸透させたいという思いで、2003年から検討を開始してきました。　日光市に決めた理由としては、モズク製品や島豆腐作りには欠かせない良質の水が豊富にあり、首都圏までの交通の便も優れていることからです。

ホクガンとしては県外初の製造拠点となりましたが、2009年より1Ｆでは沖縄の食の基本素材である削り節や島豆腐、もずく関連商品を製造し、また、2011年には2階スペースに「スヌイヒラヤーチー（沖縄風お好み焼き）」や「スヌイ天ぷら」などの冷凍食品生産ラインをヤナギヤさんにお願いし導入しました。

＜今後の夢＞

これからもホクガンは「医食同源」をコンセプトに、沖縄の豊かな食文化、健康的で伝統ある沖縄料理を身近に感じて頂き、次世代に繋げられるよう努力して参りたいと思います。

モズクのほとんどは国内で消費されていますが、健康志向が高まる海外へ販路を拡大していくこと、更には海外にも生産拠点を作り、食のグローバル展開を図りたいと考えています。

＜上原会長とヤナギヤ佐々木常務＞

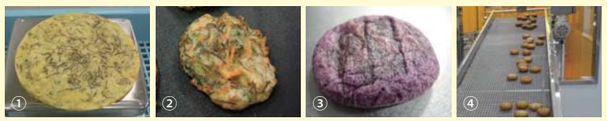
【会社概要】
代表取締役会長 上原 武市
取締役社長 平良 斉
設立年月日／1967年11月1日
資本金／4億5千万円
総売上高／220億6000万円(平成23年)
従業員数／515人（パート・アルバイト含む　グループ全体）
関連会社／㈱新幸地、アンマーフーズ㈱、ホクガン運輸㈱、沖縄冷食水産加工事業協同組合、㈲アンマー農産

＜本　社＞
〒900-0001 沖縄県那覇市港町3-6-1
TEL098-862-2331FAX098-861-4281
＜糸満工場＞
〒901-0305 沖縄県糸満市西崎4-11
TEL098-840-3131FAX098-840-3344
＜日光工場＞
〒321-2404 栃木県日光市轟1195-3
TEL0288-31-0033FAX0288-31-0034
＜石垣工場＞
〒907-0011 沖縄県石垣市八島町2-28-2
TEL0980-83-9911FAX0980-83-9912

株式会社ホクガン　日光工場

▲2Fに設備されたスヌイヒラヤーチー（冷食）生産ライン（成型～蒸し～焼き～フリーザー）

▲スヌイ天ぷら（冷食）生産ライン
（成型～IHフライヤー～脱油～フリーザー）



①スヌイヒラヤーチー（沖縄風お好み焼き）　②スヌイ天ぷら（もずくのかき揚げ）
③うむくじあんだぎー（紅芋の揚げ物）　④どうる揚げ（田芋の揚げ物）

「琉球料理と沖縄の健康食材をお届けします」

沖縄料理、食材のお取り寄せは
アンマーショップへ！
http://www.anmar-shop.com/

＜沖縄の食文化を伝える
ホクガンの製品＞