

株式会社ハウスイ 代表取締役社長 中島 廣氏

豊洲市場の冷蔵倉庫は 1都6県4350万人※の胃袋を支える

※2019年6月1日現在

聞き手 本誌主幹 大中吉一

現在ハウスイグループは、冷蔵倉庫事業、水産食品事業（海老、カニ、凍魚、魚卵等）、リテールサポート部門（量販店等―鮮魚、冷凍魚）、食品製造販売部門（厚焼玉子、あんこ、水産練製品等の製造・加工販売）と独自の事業構成で成長への基盤を整えてきた。

し、また2019年4月には圏央道沿いに内陸部最大級の川島物流センター（5万7399トン）が営業を開始した。

そもそも都民のための台所としての市場であるべき

冷蔵倉庫事業は首都圏に9ヶ所、総庫腹量（21万8187トン）を有し、設備の充実と低温物流の品質向上、顧客サービスの強化を図ってきたという。2018年の豊洲市場開場に伴い豊洲冷蔵庫（2万3823トン）が営業を開始

大中 株式会社ハウスイを取り巻く環境として、日本の社会では生産・加工・流通の各過程の中で数多くの食品ロスが生まれています。そのような現状をいかがお考えでしょうか。

な問題になっています。冷蔵倉庫の面から考えますと、外国で加工された冷凍食品が沢山入庫されますが、食品ロスの原因は食品に賞味期限が表示され、期限の半年前とか3ヶ月前になると出庫しないで、廃棄される慣習ができており、最近見直しがされておりますので、安く特売される方向にかじが切られることはいいことだと思えます。廃棄には高い経費が掛かりますので、それまでの原料から製品になり、たくさん物流を経て消費者に届くまでの多くの無駄がなくなることは大変いいことだと思います。話は変わりますが、私

は大学卒業後、ずっと冷蔵倉庫一筋でやってきましたが、冷蔵倉庫というのはずっと右肩上がり伸び続けている食品関係では数少ない部門だと思えます。

大中 それは冷凍食品や冷蔵食品、チルド食品等が伸びているということでしょうか。

中島 それもありますが、冷蔵倉庫の設備能力が伸びています。食料自給率が、いまや60〜70%を輸入に頼る時代になりました。そんな中で、冷蔵倉庫の必要性はどんどん高まっているのです。取り扱う貨物も原料から製品へシフトしてきており、大



本社・豊洲冷蔵庫

変種類も多くなり軽い重量のいわゆる「かさ高品」が多くなってまいりましたので、大きな倉庫が必要になってきています。しかも保管型から物流センター型へ大型化に変身してきています。

大中 いま、株式会社ハウススイの規模はどの程度なのですか。
中島 首都圏9カ所約22万トン規模の冷凍冷蔵倉庫を運営しております。
大中 豊洲冷蔵庫（東京都江東区）

が完成したのはいつですか。
中島 2016年（平成28年）です。容量は2万3823トンあります。
大中 本社がこちらに移られたのは2018年ですね。
中島 はい、豊洲新市場開場により築地冷蔵庫を閉鎖し、豊洲冷蔵庫が稼働し、本社を江東区豊洲6丁目に移転するのに伴って水産事業本部及び関連子会社を統合いたしました。
大中 2年のブランクは移転問題ですね。
中島 ええ、この施設が完成してから2年間、途中で止めるわけにはいきませんので、中身がなのまま待ったをかけられました。



中島廣氏

大中 東京都知事も慌ただしく交代しましたからね。
中島 石原さんは一所懸命ちゃんと基盤を作ってくださいました。猪瀬さん、舩添さんと引き継がれましたが、お2人ともお辞めになるタイミングが悪かったですね。それで小池知事ですからね。
大中 市場関係者の皆さんは、かなりの迷惑と犠牲を強いられましたよね。
中島 はい、築地と豊洲、両方を稼働させなければなりませんでしたが、それは大変でした。
大中 2カ所同時ですからね。
中島 空のまま維持しなければなら

なかった豊洲の方の管理経費は全額東京都に請求できましたが、築地も稼働しているわけですから、その人員も必要ですし、経費もかかります。

大中 7年間着々と準備をやつてきて、いきなり2年止めたわけですからね。

中島 都知事の権限というのはいすごいですね。市場長もまったく口出しできない状況でした。

大中 築地・豊洲の市場関係者はこちらなんですが、いちばん迷惑を被つたのは東京都民だと思います。

オリンピック・パラリンピックに 大きな役割を果たす豊洲市場

大中 いよいよ2020年、オリンピックがやってくるわけですが、その舞台となる世界の大都市東京の胃袋を預かっているのはいまやこの豊洲ですからね。

中島 おっしゃる通りです。

大中 その胃袋を預かっている豊洲の安心・安全がもっとも大切だと思いますが。

中島 東京都は市場周辺の道路、と

くに2号線を通り止めにすると言いますが、そんなことをしたら荷物が動かせなくなってしまう。豊洲の関係者は今もつともそこに悩んでいます。

大中 オリンピック・パラリンピックには参加する方、観に来る方、世界の方をお招きするわけですから、まず市場が安定しないといけません。

中島 まず、滞りなく良い食材をお届けすることが基本ですからね。

大中 中島社長としては、その辺をいかがお考えでしょう。

中島 豊洲市場は建物や施設は出来ているのですが、現状を見ますとお客様がどんな交通手段においてになり、どのように帰られるのか。全く考えられていないと思います。タクシー乗り場すら無いのです。それどころか入ってくるタクシーを追い返すような状態で、われわれ関係者がタクシーを呼んで、ここに来させるようになるまでに1年もかかりましたからね。

大中 それまではどうされていたのですか。

中島 雨が降っても傘を差して市場

の入口まで歩いていかなければなりませんでした。

大中 それは大変でしたね。行政の怠慢です。本社がここにあるわけですから、今一番何とかして欲しいのはどんなことですか。

中島 何よりもまずアクセス、交通の便です。せっかくこういつた施設を作ったのですから、人が来るようにしないと意味がありません。残念なことですが、いま「市場離れ」が進んでいます。築地の頃、徐々に貨物が減る傾向があったのですが、豊洲に来れば増えるだろうと思っていたら、ますます減ってしまっているのが現状です。

大中 豊洲市場というのは物流基地のようなものですか。

中島 その通りです。巨大な物流センターであり、値決め機能を有した世界最大の市場だと思えます。いかに早く集配し、お客様に届けるかが一番重要です。

大中 そうしたことが叶った先、株式会社ハウスイが目指すところはどのあたりでしょう。

中島 当社は現在、首都圏に9カ所の拠点（冷蔵倉庫）を持っておりま



川島物流センター

す。とくに直近6年で、市川、ここ（豊洲）、そして川島の倉庫新設で250億円ほど投資しましたからね。しばらくは収益に力を入れ、次の設備投資先を考えます。またリテールサポート事業との協働を強化し食品流通の品質向上を目指します。

大中 それはすごいですね。年商はどのくらいですか。

中島 冷蔵倉庫だけでなく、販売、スーパード等に入れる水産加工など全てを併せると800億円弱くらいでしょうか。

大中 そのうち250億円を投資したわけですね。

中島 6年かけての投資ですから。

大中 それでも売上の3割を投資したわけですから、大きなことですね。投資効果は出ていますか。

中島 はい、豊洲の倉庫でもマイナス60℃、マイナス35℃、マイナス25℃、マイナス13℃、プラス3℃と温度帯を5つ用意してあります。いろんな魚に対応し、お客様に大変喜ばれております。開業して2ヶ月目から黒字になっており、当社の稼ぎ頭に成長しました。

大中 ただ冷やせば良いわけではないのですね。マイナス60℃というのは随分低い温度ですね。

中島 本マグロの冷凍保管が中心です。脂の多い魚はマイナス60℃ですね。マイナス35℃はボタノエビや甘エビなどの刺身用エビ類が中心です。マイナス25℃というのはほとんどが魚ですが、いわゆる冷凍食品や野菜なども入っています。マイナス13℃の倉庫は数の子や子持ち昆布、シラスなどですね。プラス3℃は近海のまぐろやアジ、サバなどの生魚、いわゆる鮮魚が入ります。

大中 何だか涎が出てきそうですね。おせち料理も早くから入るのでしようね。

中島 おせちは年末に扱います。製造工場に近い冷蔵倉庫はおせちの食材の保管をし、一旦そこから加工場に出して、加工して製品にして、また冷凍庫に入れるのです。

冷蔵倉庫の需要がますます増え、技術進歩も顕著

大中 なるほど、そうやって価値が上がっていくのですね。ハウスイナ



暖房付フォークリフト

らではの特徴というのはなんでしよう。

中島 いろいろ挙げられるでしょうが、1番は本社がここ豊洲にあるということですね。他社は市場から遠い場所がほとんどですから。それと、我が社がそもそも親会社中央魚類株式会社で漁業生産者と深い関係にあり、繊細な水産物や食品に対して扱いに慣れていることもあるでしょうね。これは貨物の取り扱いのきめ細かさに通じ顧客の信頼を得ていると感じております。

大中 魚は鮮度が大切ですから、より近いところにあるのは大切な要素です。

中島 この冷蔵庫を水産卸棟に連結したのは私のアイデアなのです。最初は離れたところにありましたが、東京都に相談しコールドチェーンを切らさないよう設計をやり直しました。そしてターレーのまま冷蔵庫に入るようになっていきますからね。

大中 失礼ですが、ご出身は工業大学系ですか。

中島 いえ東京水産大学の出身です。最初から冷蔵の勉強をしておりました。ちょうど70年安保の時代で

したから、就職もなかなか大変でしたね。

大中 学校を出られてからかれこれ50年ですが、冷凍・冷蔵の技術は進歩したでしょうね。

中島 それは日進月歩ですからね。最初の頃、冷媒はアンモニアでしたが、途中でフロンになりました。ところがオゾン層破壊の問題が出てまいりまして、またまた自然冷媒に戻すことになって、アンモニアに戻しました、考えてみれば、随分無駄なお金を使いましたね。最近アンモニア炭酸ガスの冷媒が主流となり、省エネ型になりました。

大中 扱う量も増えました。

中島 ええ、冷凍食品も増えて、高張るものが多くなったせいで倉庫自体がどんどん大きくなりました。魚そのものだとあまり場所は食わないのですがね。

大中 パッケージ状になると膨らみますからね。

新しい技術は冷媒を使わずにマイナス100℃も可能

大中 それでも冷凍食品の進化は目



F級冷蔵庫（移動ラック）

ということですね。

中島 首都圏の4350万人という人口は世界最高の市場です。

大中 施設の規模が大きくなって従業員は増えましたか。

中島 いえ、多少は増えましたが、規模からいえば減っているでしょうね。どんな機械化が進んでいますから。それと規模が大きくなると管理職が要らなくなってくるのです。

大中 それにトレイのサイズもかわりました。

しね。

大中 そういえば築地からの引越しの時のターレーの行進が見事でしたね。

中島 2000台のターレーが一糸乱れぬ動きでしたね。2年かけて準備しましたから見事でしたね。

大中 ターレーもそうですが、冷蔵庫の方も技術革新が凄いのですね。

中島 ここ豊洲のマイナス60℃の冷蔵倉庫ではアンモニアなどの冷媒を使っています。圧縮した空気を解放すると温度が下がりますが、それを繰り返し戻してマイナス100℃まで冷やすことが可能なのです。それをマイナス60℃に設定して使っています。まだマイナス35℃とマイナス25℃の倉庫はアンモニアと炭酸ガスを使っています。

大中 株式会社ハウスイの経営面での柱を教えてください。

中島 もちろん1つ目は冷蔵倉庫です、2つ目が水産品の販売、3つ目がリテールサポートと申しまして、スーパーマーケットなどの店頭に並べるトレイに品名や重量のラベルを貼る作業を行い、また刺身や切り身、

炊き込みご飯の具、おせちなどを

作っている株式会社水産流通と中央フーズ株式会社です。4つ目が食品製造部門で厚焼き玉子やあんこ、おはぎの「株式会社せんいち」があります。

大中 そもそも株式会社ハウスイはニッスイの子会社であったと思いますが、今の大株主はどちらなのですか

中島 中央魚類株式会社という、市場でセリなどを仕切っている大卸会社が50%以上です。今はニッスイ27%です。

大中 ハウスイ自体はどんな会社だったのですか。

中島 ハウスイはもともと漁労会社で、船を50隻も所有するような会社で、北洋から南氷洋まで、世界中で漁をしていました。

大中 中島社長は最初からハウスイだったのですか。

中島 いいえ、そもそもは中央魚類株式会社の100%子会社の中央冷凍株式会社という冷蔵倉庫の会社に居りました。合併でこの会社に入り、今のハウスイの冷蔵事業部が旧中央冷凍です。

覚しいものがありますね。

中島 まず味が良くなりましたね。そして種類が豊富になりました。さらにご飯類から麺類、野菜まで中身も良くなっています。一般家庭にここまで普及するというのは大変なことだと思います。

大中 まだまだ冷蔵倉庫は足りない

中島 いまはパレットですからね。1台で運べる量も桁違いです。

フォークリフトやターレーも静かですしね。

大中 ターレーも電化が進んでいきます。

中島 はい、無音なので却って危ない面もあります。スピードも出ます



市川物流センター

社長は未来を見据えるべき

大中 昨今、魚離れなどと申しますが、御社を拝見しているとまだまだ魚の市場は堅調ですね。

中島 市場の魚の取り扱い量は減少傾向にあります。また食べる量も減少していると思います。実は加工食品が増えまして、例えば冷凍食品と一括りにされますが、水産物を主とする冷凍食品はかなりの部分を占めています。つまり、魚としての流通は確かに減っていますが、冷凍食品として流通しているわけで、決して少

なくない量だと思えます。

大中 最近では電子レンジで加熱するだけで食べられる冷凍食品が冷蔵庫の半分以上を占めています。ひとり暮らしのお年寄りなどは冷凍食品に頼っていますからね。

中島 コンビニなどのお弁当や惣菜も多くが冷凍食品です。今や魚は海外に持ち出され、冷凍食品と名前を変えて日本に戻ってくるのです。

大中 そういう意味ではそもそも魚の比率が高すぎた、今はバランスよくなるでも食べるようになったということでしょうね。

中島 その通りです。昔は肉が高くて焼きは大人気でした。今は肉類のほうが安く、料理しやすい。今のご時世で、生のブリが1本台所に届いても、出刃包丁で捌ける主婦の方はほとんどいらっしやらないと思います。

大中 もっと小さい魚でもなかなか捌ける方はいないと思います。ところで、社長になられたのはいつですか。

中島 今年です。

大中 では、何を引き継ぎ、何をこれからホウスイとして進化させてい

こうとお考えですか。

中島 今般新たに作りましたここ豊洲と市川、川島の3施設は最新の機材とともに震度7までの地震に耐えられる免震構造になっています。耐用年数も200年というもので、冷凍技術も最新ですし、結果的にコストも抑えられるものと考えています。既存の施設も徐々に建て替えが必要な時期になってきますので、規模を拡大するとともに災害に強い構造と効率の良い作業性、耐用年数の長いものにしていこうと考えております。また、単なる保管施設ではなく、物流基地としての機能を重視しなければなりません。また関連会社とのコラボを深め食品を消費者まで届ける各過程を協働し躍進につなげたいと思っております。

大中 扱う量が多いですから大変ですね。

中島 古い施設ではパレットを奥から積んでいきますと、後になって奥の方の荷物を出す際に手前の荷物を移動しなければなりません。新しい施設では積んである棚の列がそのまま横に移動しますからそのまま奥までフォークリフトが入れます。最新の

マテリアル・ハンドリング機器を導入すると作業効率が全く違うのです。

大中 作業時間も短縮できますね。

中島 倉庫内は寒いですからね、完全防備で作業しています。時間短縮は大きなテーマです。

大中 AIの導入はまだですか。

中島 なるべく早くそうなると思います。そこが叶えば荷捌きは機械に任せて、もっと高度な仕事を人間がするようになり、そこで雇用の創出ができるのがいちばんだと思います。作業用のロボット等良く見学しております。

大中 そうしたテーマを考えるのが社長の宿命だし役割です。現場のこととは専務以下にお任せになり、経営者はそれこそ2050年の企業がどうあるべきかを考えなければならぬと思います。社長が現在の仕事を取りに行っているようではいけません。10年先、20年先を見据えて、今どうあるべきかを考えなければいけないのです。頑張っていたください。

中島 将来を見据えた経営を心掛け、頑張っていきたいと思えます。ありがとうございます。