



Executive Interview

エグゼクティブ
インタビュー

no.39

このコーナーは神奈川トヨタのお客様である経営者の方にお話を伺うコーナーです。

株式会社 鎌倉ハム富岡商会
代表取締役社長

邊見 裕之 様

明治33年創業以来、鎌倉の地で当時の技術を受け継ぎ、伝統の製法を守り続ける鎌倉ハム富岡商会。生まれ変わった本社工場をお訪ねして、代表取締役社長の邊見 裕之氏に、一世紀を超える歴史をふまえて、新たな展開に向けての思いを語っていただきました。

■ 鎌倉ハムを知る・見る・体験する おもてなしの施設、誕生

——6月1日から新工場において施設見学等を開始されたようですが。

今年2月20日新工場を竣工しまして、6月1日から工場内に、歴史資料館、工場見学通路、ショップをオープンさせていただきました。もう一つ夏休みに合わせて、7月21日にソーセージ手作り体験教室（事前予約制・有料）がオープンする予定です。

鎌倉ハム富岡商会鎌倉工場店のみご利用いただける割引券です。ご利用の際は、切り取ってご持参ください。↓



鎌倉ハム富岡商会
鎌倉工場店

〒247-0051 鎌倉市岩瀬961 2F

10%割引券

期間：7月1日(金)～8月30日(火) 水曜日定休

※布巻きロースハム、布巻きボンレスハムは除きます。

※セットのギフト商品は除きます。

※1回のお買い物につき1枚のみご利用いただけます。

※他の割引との併用はできません。

——お客様に公開するのはどのような思いがありますか？

まず当社の歴史からお話します。鎌倉ハムは、一人の英国人が当時の鎌倉郡下柏尾村で、ハムの製造を行ったのが始まりです。当時大船で駅弁の製造販売会社「大船軒」を創業していた富岡周蔵がそのハムを使った「ハムサンドウィッチ」を販売。明治33年に「大船軒」からハム製造部門を独立させ、「鎌倉ハム富岡商会」として本格的なハム製造を開始しました。その後工場は鎌倉市岡本を経てここ鎌倉市岩瀬に移転。その敷地内に新工場を建て替えました。

本施設は「知る、見る、体験する、そして味わう」という紹介フレーズを掲げていますが、鎌倉ハムが、この地で起こった経緯や、「鎌倉ハム富岡商会」がどのような形でこの地域と一緒に育ってきたかということをお客様に知っていただきたいということが一つです。もう



一つ、ハムの製造ラインを見学できる「見学通路」は、食育活動の一環としても、こういった施設が必要だと思いスタートしました。さらにはソーセージ作りを体験していただくコーナーや実際に味わっていただくコーナー、ショップを設け、鎌倉の地にある当社をご理解いただく機会にしたいという思いがありました。

——新しい施設になり、製法などで何か変わった点がありますか？

新工場になったからといって、作り方を変えているということはありません。



伝統製法の技が生きる 最新鋭設備の新工場がスタート

見学通路から見ていただくと分かりませんが、商品の包装以外は本当に手作業が多い工場です。中身の製品づくりについては、過去と大きく変えたということはございませんが、商品の品質管理のため、最新鋭の設備づくりにはしっかりと取り組みました。

■歴史を守りながら変化に挑戦

——歴史のある会社の社長になられて思うことは？

私が社長に着任したのは昨年4月、11代目の社長になります。私は、ハムをはじめ食品に関わる仕事にずっと携わってきたのですが、その中で感じたのはブランドへのこだわりです。ブランドというものは、自分たちが勝手に名前を付けてできあがるものではなく、長い間ずっとお客様に満足していただけるものを作った結果としてブランドができる。その辺の難しさを本当に知っていますので、鎌倉の地での「鎌倉ハム富岡商会」はすごいなと思っています。

——社長として気をつけていることはありますか？

私が思っていることは、まずはお客様の期待を裏切らないこと。二つ目は、新しい価値をお客様に提供すること。そしてその中でハムの食べ方を広く伝えていくということです。鎌倉女子大とコラボレーションして、当社の商品を使ったアレンジレシピを公開し、いつもと違う新しい食べ方をご提案しています。

そして、私は常に一番わがままな消費者でいようと思っています。商品をいいものにするにはお客様である消費者の意識が大切。伝統を大切にしながらお客様

の声を生かして、革新を続けたいと考えています。

——仕事をする上で大切なこと、苦労することは？

常に勉強です。常に新しいことが起きるので、それに対して取り組んでいくしかないですね。まず、やってみないといろいろな反省はできないので、とりあえず、チャレンジしてみようということです。

苦労といえば、商品を開発するためにはたくさん食べなくちゃいけないということですね。やはり食べないことには分からないです。自分たちが、仮説で物を作っていきますから、仮説で組み立ててこういうものに仕上げたいというものに、すんなりいくこともあるし、そうでないこともありますから。それは常に食べて、検証していかないといけないですね。



鎌倉ハム富岡商会 本社工場

〒247-0051 鎌倉市岩瀬961
TEL : 0467-47-8647
<http://www.kamakuraham-tomioka.co.jp/>

歴史資料館・工場見学通路・鎌倉工場店

営業時間：10:00～18:00
定休日：水曜日、年末年始
入場料：無料（ソーセージ手作り体験教室有料）

【アクセス】

- ・電車：東海道線・横須賀線・京浜東北線「大船駅」より徒歩20分
- ・バス：神奈川中央交通バス、江ノ電バス 大船駅バスターミナル(東口乗り場)より乗車「鎌倉女子大前」下車、徒歩5分

——仕事を離れてされていることは？

健康のために毎日の通勤は徒歩で20～30分かけて通っています。それと、鎌倉は散歩コースもたくさんあるので思いつくままに歩いています。趣味はゴルフと読書です。

——100年以上続いている鎌倉ハムですが、これからの展望はどのようにお考えですか？

普通スーパーなどでは、カテゴリ陳列といって、商品のカテゴリ別にいろんなメーカーの商品が並ぶのですが、私たちは幸いにも1か所にまとめた指定席を頂戴しています。ただ、それはいろんなメーカーさんが狙ってくる場所です。ですから、その地位を守っていくためには、他社よりさらに努力して常にお客様が満足する鎌倉ハムを提供し続けていく必要があると思います。そのためには、常に進化しなければいけないと思います。

それから、新しいファンを作りたいですね。せっかくこういう施設を作りましたので、たくさんの人に来ていただきたいですし、新たなお客様に「鎌倉ハムって美味しいね」って言っていただけるような商品を作っていきます。

<インタビューを終えて>

ハムの製造工程には「磨き」という、厳選された豚肉からスジ・脂肪・軟骨等を取り除きロースの塊を作る作業があるそうです。まずは原料を磨きあげる。その丁寧な思いが地域の人に愛されブランドとして確立されたのだと感じました。当たり前のように感じなかなかわかえない、肉の味がするハムを口にして、食育についても考えさせられました。