

時代とともに にいがた 企業 ヒストリー

ことし創業100年を迎える新潟冷蔵(新潟市江南区)は、全国から仕入れた鮮魚や遠洋の冷凍魚などの水産物を、新潟市中央卸売市場を通じて鮮魚店や食品スーパーなどに卸している。日本では魚介類消費量が減少する一方で世界的には需要が拡大し、市場では養殖魚のシェアが増すなど事業を取り巻く環境は移り変わる。こうした変化に対応しようと、日本海に面した本県から世界の漁場にアンテナを張り、消費者のニーズを捉えた加工も施すなどして魚食文化の振興を図っている。

戦後、売買と加工に進出



1932年に冷蔵設備を取り入れた倉庫(新潟市中央区)

大正時代、新潟港はロシアのカムチャツカ半島沿岸などを舞台にした北洋漁業の基地としてにぎわっていた。捕獲したサケ・マスは保存性を高めるため現地に

北洋漁業倉庫が起源

海と食卓つなぐ ■ 1 ■ 新潟冷蔵(新潟市江南区)

陸揚げし、塩漬けされる。港からは漁船員や加工場などの建設資材、加工用塩などを運送する船が出ていた。

入船町4に建設した鉄筋コンクリート2階建て、延べ床面積約1600平方メートルの倉庫には塩なども保管された。当時、北洋のサケ・マスは高級品だったとみられるが、家庭の食卓にも並ぶようになっていた。昭和に入ると、北洋漁業は公海上でサケ・マスを捕獲する沖取り方式が本格化し、現地の陸揚げ

が減少する。当時のソ連との国際的な緊張感が高まったためだ。大きな汽船上で加工を施すため、設備を持つ大企業が力を強めた。三条市出身の堤清六氏らが創業し、缶詰加工に強みを持った日魯漁業(現マルハニチロ、東京)の独占市場という様相に変わっていく。

入船倉庫は32年、米国メーカー製のコンプレッサーを導入し、冷蔵設備を整えた。冷蔵倉庫業に乗り出したことで日魯漁業との提携にこぎ着ける。新潟冷蔵倉庫へと社名を変更した33年の記録には「前途に曙光を見るを得たるは誠に慶賀に堪えず」とあり、喜びをあらわにしている。

この頃、政府による水産物の冷蔵を奨励する動きもあり、鮮魚や冷凍魚を扱う冷蔵設備が全国的に拡充されていった。戦前は従業員5、6人で配当も実施し、経営は比較的安定していたとみられる。しかし太平洋戦争に突

創業	1924年
資本金	1億円
売上高	247億3千万円 (2024年3月期)
事業内容	水産物卸売業、冷蔵倉庫業
従業員数	55人(24年6月現在)

会社データ

戦後は従業員5、6人で配当も実施し、経営は比較的安定していたとみられる。しかし太平洋戦争に突

47年、連合国軍総司令部(GHQ)の指令により旧三井物産が解体されると、新潟冷蔵倉庫との資本関係はなくなった。それでも経営陣ら旧三井物産の出身者は残り、事業拡大の方針は引き続き掲げられた。