

【物流フォーラム第3分科会】

1. テーマ：経営戦略

2. 演 題：「荻窪の鮮魚店が挑む鮮魚ビジネス革新の舞台裏」

3. 講 師：東信水産株式会社 代表取締役社長 織茂 信尋 氏

4. 講演要旨：

テレビ番組や雑誌で行われる好きな料理に関するアンケート調査で毎回上位にランクインする「寿司」や「刺身」。海外でも高い人気を誇る日本を代表する料理であります。そんな日本の食文化に欠かせない「魚」の流通を支える鮮魚小売業が今、苦境にあえいでいます。

かつて世界一の漁獲量を誇り、水産大国と呼ばれていた我が国ですが、近年、海洋環境の変化により漁獲量が減少していることに加え、共働き世帯の増加による調理時間の短縮化、食の欧米化の進展といった要因から魚離れが進み、消費量はピーク時の4割減に落ち込んでいます。また、鮮魚小売業の労働環境に目を向けますと、職人の高齢化と後継者不足による技能の断絶、膨大な事務処理に起因する長時間労働等、構造的な問題も抱えています。

翻って、我々物流業においても、物流量の減少が長期的なトレンドとなる中、従業者の高齢化と労働力不足が恒常化し、デジタル化の遅れによって発生する様々な非効率も長年の課題となっております。

このように物流業と鮮魚小売業は業態こそ異なりますが、抱えている課題には多くの共通点があります。そこで、当分科会では、苦境の続く鮮魚小売業界にありながらも、着実に成長を続けておられる東信水産㈱の代表取締役社長 織茂信尋氏を講師にお迎えし、織茂氏が行ってきた鮮魚ビジネスにおける改革についてご講演をいただきます。織茂社長は、赤字続きだった家業の鮮魚小売業に、常識にとらわれない様々な改革をもたらすことで、社長就任から4年目で黒字転換させることに成功されております。働き方改革やDX推進が重要な経営課題とされる昨今、本講演を今後の倉庫経営におけるエッセンスとしてお役立ていただければ幸いです。

5. 講師プロフィール：

東京工科大学バイオニクス学部（現応用生物学部）で有機化学を学び、同大学院を修了。総合商社勤務を経て、2010年に東信水産入社。営業企画部（現商品企画部）を経て2017年1月代表取締役社長に就任。現在直営店も含めて首都

圏を中心に 19 店舗を展開。スーパーや百貨店、新しい文化の発信地にも積極的に進出する。2013 年から実践女子大学で水産消費概論、フードビジネス論の講師。趣味はダイビングで、PADI インストラクターの資格を持つ。