



輸送を軸に多業種を展開して地域へ恩返し ～川連運送株式会社～ 湯沢市



社長の阿部氏

湯沢市にある川連運送株式会社（社長 阿部久氏）は、トラックによる輸送、レトルト食品の企画・販売、トリミングサロンの運営などを手掛けている。

●県産生鮮食品を中心に輸送

同社は、高度成長期の1955年に設立され、川連漆器の需要が急激に高まるなか、原料となる木材を近隣の山林から工場まで運搬した。1970年代に入ると川連仏壇の輸送を手掛け、輸送範囲を全国に広げた。1990年代以降は低温輸送に特化し、現在は主に生鮮食品を輸送している。阿部社長は、1991年に入社し、2015年から四代目の代表を務めている。

拠点として、本社に加え、秋田市河辺の株式会社秋田県食肉流通公社内に秋田営業所を構える。2023年8月現在の従業員数は70名で、10～70代が勤務し、平均年齢は42.3歳となっている。「会社の顔」であるドライバーは50名を数え、うち女性ドライバー2名がトラックとスクールバスをそれぞれ運転している。

【会社概要】

- 1 代表者名 阿部 久
- 2 所在地 湯沢市川連町字道上70
- 3 事業内容 一般貨物自動車運送、レトルト食品企画・販売、トリミングサロン運営、中古車販売
- 4 設 立 1955年
- 5 資 本 金 1,000万円
- 6 従 業 員 70名
- 7 売 上 高 960百万円（2023年3月期）
- 8 T E L 0183-42-2171
- 9 F A X 0183-42-2172
- 10 U R L <https://kawatsuraya.jp>

●ラッピングトラックで湯沢市の魅力をPR

所有するトラック41台のうち、10トンを超える車両を中心に33台がサブエンジン式冷凍ユニット（※）を搭載している。そのため、トラックのエンジンが停止している状態でも冷却機能は維持され、生鮮食品の鮮度を保持することができる。プラス10～15℃のドライ、マイナス5～プラス5℃のチルド、マイナス15℃以下のフローズンと、個々の食品に合わせて適切な温度帯を設定し荷室内の環境を整えている。

生鮮食品の輸送では、県産品を豊洲市場や大田市場などに運んだ後、全国から豊洲市場に集まった食品を東北各県に届けて帰ることが多く、湯沢市と豊洲市場の間は毎日約10台のトラックが往復している。このルートを走るトラックはいずれも車体側面に取引先の広告や同市をP



Rするラッピングを施している。同市をPRするラッピングは3パターンあり、それぞれ、七夕絵どうろうまつりや犬っこまつりなどの行祭事、川原毛地獄や小安峡大噴湯などの観光名所、稲庭うどんや川連漆器などの特産品と併せて、市のホームページにアクセスできるQRコードを載せている。阿部社長は、「『走る湯沢市広報大使』として、観光、農業、伝統的工芸品づくりに携わる地域の人たちを応援し、市の魅力を発信したい」と語る。

(※) 冷蔵または冷凍機を冷やすための小型ディーゼルエンジン



湯沢市をPRするラッピングトラック

●輸送の安全が第一

モットーに「輸送の安全こそが最大のサービスである」と掲げるように、同社は様々な取り組みを行って安全対策を徹底している。具体的には、毎月開く安全会議で「労働災害撲滅」や「一時停止による安全確認」といった重点目標を設定し、全従業員に文書で周知している。3か月毎に開かれる講習会では、居眠り運転の防止、車体の整備、荷室内の温度管理など幅広いテーマに合わせて損害保険会社やトラックメーカーなどから講師を招き、専門的な知識の習得を図っている。そのほか、定期的なヒヤリハットの報告、危険予知のトレーニングなどを実施したうえで、塵芥車や営業車を含む全車両54台にドライブレコーダーを搭載し、安全意識の向上

や事故防止に努めている。

また、業界では、燃料費や人件費などの上昇によるコスト負担増から、価格転嫁が課題となっている。2024年4月にドライバーの時間外労働時間の上限を年間960時間とする規制が始まると、輸送能力の低下も懸念される。

同社では、現在、運行記録を参考に荷主との間で作業の効率化や価格の引上げなどに関する交渉を重ねており、概ね前向きな回答を得ている。阿部社長は、「迅速・丁寧・確実な輸送サービスの提供を続け、荷主との信頼関係をより強固なものにしたい。そのためにも、ドライバーが働きやすい環境の整備を一層推進していく」と話す。



安全運転講習会の様子

●レトルト食品の企画・販売

ドライバーが多く従業員全員が揃う機会がないため、同じ食事をとることで連帯感を高めようと、同社では、地域住民からいただく農産物をふんだんに使って賄い料理を提供している。

賄い料理を日々味わううちに、地元食材の美味しさを広く発信したいとの思いが社内で生じた。特に人気を集める賄いカレーのレシピを元に、2011年にレトルト食品「かわつらカレー」の開発を企画し、県食肉流通公社に製造を委託した。製造直後から味わいが話題を呼び、年間販売量は7万個に上る。2022年には人気漫画とのコラボレーションによるパッケージデザインの商品5千個を限定販売する機会にも恵まれた。



レトルト食品は、カレー3種に加えてホルモン煮込み2種があり、いずれも地域の農家が生産したトマトやリンゴのほか、自社の畑「川連ファーム」で収穫したネギやニンニクを使用している。商品は、秋田空港や秋田駅ビルといった秋田市内の土産物店、県南地域の宿泊施設、コンビニエンスストア、道の駅など県内の50を超える実店舗と、同社運営のオンラインショップ「かわつら屋」などで取り扱っている。湯沢市のふるさと納税返礼品にも採用されている。

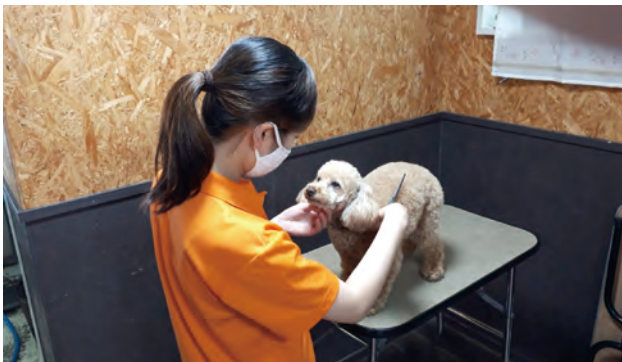


人気商品の「かわつらカレー」

●従業員の「得意」を活かして新事業を展開

同社は、従業員が持つ様々な技術、経験、資格を活かして新たな事業を展開している。

トリマーとして働いた経験のある従業員の入社をきっかけに、2017年、敷地内にペットのトリミングサロン「KAWATSURAYA」を開いた。現在は、動物看護師、老犬介護士などの資格を持つトリマー2名がペットのケアを行っている。サロンでは、湯沢市と横手市を対象にペットの送



トリミングサロン「KAWATSURAYA」の様子

迎サービスを行い、高齢者など運転に不安を覚える飼い主、忙しくてペットを連れて行くことが難しい飼い主に喜ばれている。近く、サロンの拡充と、ドッグランを併設したペットホテルの建設を予定している。

そのほか、住宅の軽微な修繕、中古車の販売も手掛けている。

●笑顔の連鎖を創造したい

阿部社長はこれまでの歩みを振り返り、「幾度となく地域に助けられ事業を続けることができた」と感謝を語る。地域では少子高齢化が進み、都市部に住む子どもに荷物を届けるため同社を訪れる住民から、高齢世帯の苦労や心細さを訴える声が聞かれるようになった。そのため、地域への恩返しとして住民の生活支援に目を向けたいと考えている。前述の新事業も、地域の不便解消につながる可能性を考え進出を決めた。阿部社長は、「困った時に電話をもらえたら解決できる存在になりたい。除雪、住宅の屋根や外壁の塗装、高い場所の電球交換、ゴミ出しの支援など、どんな些細なことでも頼ってほしい」と地域に呼びかけている。

また、主軸の輸送業では、時代の流れと共に輸送品目に変化することがあっても、生産地と消費地をつなぐ架け橋として、「安全第一」と「お客様のご要望に力の限りお応えする」という点は変わらずに受け継いでいく。阿部社長は、「ご縁があつて当社と関わった方々が喜んで笑顔になれるよう尽力し、笑顔の連鎖を創造したい」と力強く語る。

(相沢 陽子)

阿部社長からのひと言

皆様の暮らしに必要とされる企業を目指しています。運送に関することに限らず、暮らしで困った時にはいつでもお気軽にご連絡ください。