



**在籍職人が総勢 57 名に、1 級技能士 23 名で全国最多規模へ
代表取締役社長・鈴木智博が国家資格「水産練り製品製造技能士 1 級」を取得**



鈴廣かまぼこ株式会社（神奈川県小田原市、代表取締役社長：鈴木智博、以下「鈴廣」）は、在籍するかまぼこ職人が 3 名増え、総勢 57 名となったことをお知らせいたします。内訳は、1 級技能士 23 名、2 級技能士 34 名で、1 級技能士の在籍数は全国最多です。

あわせて、代表取締役社長の鈴木智博が、2026 年 3 月に実施された試験において国家資格「水産練り製品製造技能士 1 級」を取得しました。鈴廣では、創業以来受け継がれてきた職人の技を大切に、経営者自らもものづくりの担い手として技能を磨き続ける姿勢を示してまいります。

■鈴廣の技能士は総勢 57 名に。全国最多規模の職人集団。

鈴廣では創業以来、品質の根幹を支える「人の技」を大切に、職人育成に継続して取り組んでまいりました。現在、鈴廣に在籍するかまぼこ職人は総勢 57 名。そのうち、1 級技能士は 23 名、2 級技能士は 34 名です。

かまぼこは、機械化のみでは最適な仕上がりを安定的に生み出すことが難しい食品です。魚の状態、産地、季節、気温などの変化を見極め、最適な調整を行うためには、職人の高度な判断と繊細な手仕事が必要不可欠です。鈴廣は今後も、技能の継承と向上に取り組み、職人育成の体制をより一層強化してまいります。なお、水産練り製品製造技能士 1 級取得の職人数は全国最多規模です。

■水産練り製品製造技能士とは

「水産練り製品製造職種」のうち、「かまぼこ製品製造作業」に関する知識および技能が問われ、鈴廣の主力商品である板かまぼこ・ちくわ・伊達巻などの製造に直結する資格です。

●1級

原料の状態や製造環境のわずかな変化を見極め、練り・成形・加熱までの各工程を高い精度で管理する、極めて高度な熟練技能が求められます。単なる作業習熟にとどまらず、安定した品質を再現しながら現場を牽引する判断力と応用力が必要とされる、難易度の高い等級です。

●2級

製造の基本技能に加え、応用的な判断力が求められます。

鈴廣が職人育成に力を入れる理由は、かまぼこの品質において原料の見極めから温度・水分量の調整、練りや蒸しのわずかな差に至るまで、職人の技が大きく関わるためです。その技は、超特選蒲鉾古今をはじめとした鈴廣の様々な製品に表れております。かまぼこの里内「かまぼこ博物館」では、職人による製造の様子をご覧いただける他、職人レクチャーのもとお客様ご自身で手づくり体験をしていただくことが可能です。

▶鈴廣の職人について <https://www.kamaboko.com/craftsman/>

■職人技とかまぼこの科学

鈴廣では職人の感覚だけではなく、原料・温度・水分などを数値と理論で捉える「かまぼこを科学する」取り組みで、技能の継承と高度化を目指しております。

国家資格を持つ職人の技



魚肉たんぱく研究所



後継者の育成



品質向上
新商品開発

かまぼこづくりは、原料魚の状態や練り具合、温度・水分管理など、職人の勤と経験に支えられてきました。「魚肉たんぱく研究所」では、こうした国家資格を持つ職人の技を科学的に解明し、工程ごとのノウハウとして蓄積。技術の“見える化”によって、技術伝承を迅速にかつ確実にに行えるようになりました。さらに、品質の向上や新商品の開発にも活かしています。

「魚肉たんぱく研究所」では他にも、原料魚種の特性解明、未利用資源の有効活用、魚肉タンパク質新規シーズ開発、魚肉タンパク質・ペプチドの健康機能性解明など様々なテーマで基礎研究を行っています。

▶かまぼこを科学する <https://www.kamaboko.com/fishprotein/>

■代表取締役社長が国家資格「水産練り製品製造技能士 1 級」を取得

鈴木智博は、創業以来受け継がれてきたかまぼこづくりの技術を自ら体得し、ものづくりへの理解を深めるべく、同資格の取得に臨みました。2026年3月に実施された試験において、国家資格「水産練り製品製造技能士1級」を取得いたしました。

鈴廣のかまぼこづくりは、原料魚の見極め、練りの加減、温度・水分管理、蒸し上げに至るまで、職人の経験と判断に支えられています。社長自らも技能を磨き、現場で積み重ねられてきた職人の知恵と技術に敬意を表し、その価値を次世代へつないでまいります。

■代表取締役社長 鈴木智博 コメント

幼少期から工場に入り、かまぼこの原料である「すり身」に触れてきた私にとって、このたび「水産練り製品製造技能士1級」を取得できたことは大きな節目であり、率直に大変嬉しく感じています。私自身も職人の一人として、さらなる研鑽を重ね、最高のかまぼこを追求していきたいと考えています。今後は、伝統の味を未来へ受け継ぐという使命感を胸に、かまぼこ職人という仕事の真の面白さを広く伝え、高い志を抱く若き担い手を育てていくことに力を注いでまいります。鈴廣が目指すのは、手作業の技と科学的理解を融合させたものづくりです。誇らしい職人たちとともに真の味を追求する「かまぼこ道」を歩んでまいります。

■ 会社概要

会社名 : 鈴廣かまぼこ株式会社
代表者 : 代表取締役社長 鈴木 智博
所在地 : 神奈川県小田原市風祭 245
主な事業内容 : かまぼこをはじめとする鈴廣ブランド商品の製造、販売、
「かまぼこの里」各種レストランやかまぼこ博物館の運営。
URL : <https://www.kamaboko.com/>

～このリリースに関するお問い合わせ～

株式会社鈴廣蒲鉾本店 販売推進部 広報マーケティング課 担当 : 酒井 / 松元
〒250-8506 神奈川県小田原市風祭 245
TEL:0465-24-6278(直通) FAX:0465-23-2225
E-mail:koho@kamaboko.com URL:<https://www.kamaboko.com>