



令和7年度 東京都北区立王子桜中学校

令和7年7月 第4号

校長 阿久津 光生

〒114-0002

東京都北区王子 2-7-1

Tel 03-5902-3155

王子桜だより

共生の精神に満ち、国際的視野に立ち、大きな夢の実現のために限りなく向上に努める人を育てる。

教育目標 自主 創造 飛翔

《5月28日ゴミゼロ運動が行われました》

5月28日の放課後、園芸ボランティア部のみなさんや、各学年、学級から募った有志のみなさんと、ゴミゼロ運動が行われました。まず、プランターに綺麗なお花を植えて、その後、ゴミゼロを目指して箒やちり取り等を使用して一生懸命掃除をしてくださいました。体育祭前に王子街道がとても綺麗になり、訪れる人を綺麗なお花と行き届いた環境でお迎えしようというおもてなしの心に、王桜の素晴らしさを改めて感じました。ボランティア活動をしていただいた生徒のみなさん、園芸ボランティアスタッフのみなさん、担当していただいた先生方に感謝申し上げます。本当にありがとうございました。



《創立20周年記念 第21回体育祭 みなさん、よく頑張りました！》

5月31日（土）6月4日（水）の2日間に渡り、創立20周年記念第21回体育祭を行いました。

31日（土）実施に向けて2日前から大勢の教職員や生徒のみなさんとテントを張っていました。しかし、溜まった雨水の重みで倒れたり、風で飛ばされたりしないよう、畳み直して移動しました。冷たい雨に打たれながら、「どうなってしまうのか」と不安な気持ちで体育祭の準備をしていました。

そのような中、7組のみなさんが「てるてる坊主」を作ってくれたり、王桜ルームのみなさんが「応援の折紙」を作ってくれたり、王桜生全員で天気の回復を願って会場準備をしてくださいました。また、PTAの皆さまからは素敵な体育祭記念タオルをいただきました。ありがとうございました。

開会式の3年生による開会宣言・選手宣誓もとても立派でした。

そして雨が降る中、皆様のご理解ご協力のおかげで、3年生が見事な王桜演舞を披露してくれました。結局、天気は回復せず中断しましたが、6月4日やっと晴天に恵まれ、体育祭を再開することができ、競技を無事終えることができました。



王桜生の、どんな状況にあっても20周年記念体育祭を成功させるのだという強い思いと、全ての競技を楽しみながら一生懸命頑張っている姿に感動しました。

この体育祭を通して、20年という長きにわたる良き伝統と歴史が、どんな逆境にも立ち向かうたくましい王桜生を作り上げているのだと改めて感じました。

2日間にわたり、500名もの皆様にご来場いただき、子どもたちの活躍する姿を最後まで見ていただけて、本当に思い出に残る体育祭となりました。

最後になりましたが、体育祭開催に当たり、保護者の皆さま、地域ご来賓の皆さま、PTA役員の皆さま、おやじの会の皆さまに様々な面でご支援・ご協力いただきましたこと、心より感謝申し上げます。



《祝 剣道部 第62回北区青少年剣道大会 優勝》

5月18日(日)滝野川体育館において、第62回北区青少年剣道大会が開催され、中学2年男子の部で、澤野さんが優勝！中学1、2年女子の部で、大野さんが優勝しました。本当にすごいことです。おめでとうございます。



《祝 ソフトテニス部 区大会 団体3位 男女とも都大会出場》

6月22日(日)北区中学校夏季ソフトテニス大会団体戦が王子桜中校庭で開催されました。炎天下にも関わらず、王子桜中ソフトテニス部は男女とも準決勝に進出し、3位入賞を果たしました。続いて、3位の学校同士が都大会出場をかけて戦い、男女ともに見事に勝ち抜き、都大会出場権を獲得しました。決定した瞬間、コートが歓喜で沸きました。テニス部のみなさん、本当におめでとうございます。今までの努力が報われた最高の一日になりましたね！

都大会も頑張ってください。暑い中、たくさんの保護者の皆さまが応援に来てくださいました。本当にありがとうございました。



【株式会社なとりの創業と発展】

北区王子五丁目に本社を置き、“おつまみのなとり”で有名な食品メーカー「株式会社なとり」が 1982 年に発売した「チーズ鱈」は今なおヒットを続けるロングセラー商品です。白身魚の鱈(タラ)のすり身をシート状に焼き上げたタラシートで、チーズを挟んだ和洋折衷の食材を使った逸品は、どのようにして誕生したのでしょうか？

また、おつまみ(珍味)といえは古くから“さきイカ”や“スルメ”に代表されるように、イカはおつまみの業界ではなじみ深い食材です。なとりにとっても、創業の原点ともいえるほど、思い入れの深い原材料の一つでした。

創業者で初代社長の名取光男氏は、明治 37(1904)年に海に面していない内陸の長野県諏訪郡にあるハヶ岳の麓の桜のきれいな町で誕生しました。非常に勉強家で、開拓精神が旺盛な少年だった光男は、小学校高等科を卒業し、15 歳で諏訪の製糸工場に就職しました。会社員時代には、当時の流行病であったビタミン B1 不足による脚気(かっけ)で一時休職したこともありました。その後、会社の仕入れ係を担当することになり、栄養事情がよくない時代の中、従業員食堂の食材の購買を通じて、「食の大切さ」を痛感し、「いつか食を通じて社会貢献したい」という強い志を抱くようになりました。

その志を抱いて 1937 年に 33 歳で上京し、東京都北区東十条で米穀商の「名取精米店」を開業しました。ところが、開業間もなく太平洋戦争がはじまり、米などの食料品が政府の統制下におかれ、米穀商

を続けることが難しい時代となりました。当時は栄養不足の時代であり、それを憂いた光男社長は、1941 年、干し魚、昆布、海苔などの水産加工品に目を付け、当時東十条にあった市場で名取乾物店をはじめました。そして、戦後間もない 1948 年に乾物店を法人化して株式会社名取商会を発足させ、事業を拡大していきました。2 年後には北区宮堀(現在の神谷)に工場を増やし、鱈そぼろ、いかあられを発売しました。当時イカは豊漁で 1955 年には甘く味付けしたのしイカ「東京焼いか」を開発、全国で発売し大ヒットさせ、業界の地位を築きました。その後高度経済成長の時代を経て、世間に洋食が次第に広まっていった 1960 年代に新しい食材として目をつけたのは、西洋の食材「チーズ」でした。チーズを小さく切ってキャンディー式に包装した「一口チーズ」を発売したものの、当時はまだ冷凍保管や輸送手段が整っておらず、失敗してしまいます。

二代目社長名取小一氏は、化学メーカーと脱酸素剤を開発するなどしてチーズを常温保存できる見込みが立った 1981 年、今度こそは和洋折衷の珍味を世に送り出すべく、チーズとイカを組み合わせた新商品の開発に取りかかりました。

そこに大きな壁が立ちはだかったのです。時間の経過とともにイカが赤く変色してしまうという壁でした。しかも、常温保存のために使用する脱酸素剤がイカの変色を促進してしまうという、皮肉な一面もあったのです。

この難問を乗り越えようと開発陣は頭を悩ませましたが、どうしても課題をクリアできずにいました。そこで、チーズに合わせる食材をタラに変える検討を始めました。イカとタラを比較すると、珍味のステータスとしては、イカの方が上で、「本当にタラでいいのか」という声は社内にはずいぶんあったようです。

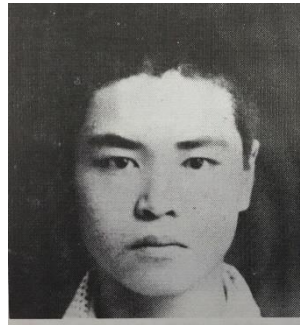
反対の声が多いなか、小一社長は「チーズいか」の開発中止を決断し、「チーズ鱈」の開発に着手するよう、指示を出したのです。

珍味としてのステータスはイカに劣るとはいえ、なとりにとって当時、タラもまたなじみのある原材料の一つでした。

1950 年代には、タラの身をほぐして作る『でんぶ』の材料を加工メーカーに販売していました。タラシートもすでに 70 年代には商品化していましたから、扱いには慣れていました。

タラとチーズを組み合わせたものを試作してみると、タラのあっさりした味とチーズのコクがマッチしておいしかった。試食をきっかけに、「これならいける」と、社内のムードは一変しました。

しかし、世の中になかった商品を作ると言うことは、それだけわからなかったことも沢山ありました。まず、シート状のタラ



私19才の夏の写真

19 歳の名取光男少年

【提供株式会社なとり】



天竜川からみた製糸工場群 (昭和初期、製糸全盛期の釜口橋付近)

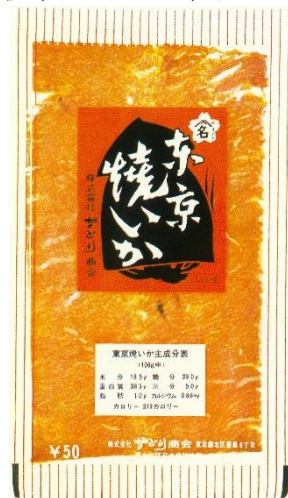
諏訪の製糸工場の写真

【提供 株式会社なとり】



東京都北区東十条の店先 1948 年頃

【提供 株式会社なとり】



東京焼いか

【提供 株式会社なとり】

とチーズをどう接着させるかという問題がありました。チーズそのもので接着させるわけですが、チーズが熱くないとくっつきません。接着する際の適正な温度の検討など、何度もテストを繰り返しました。タラシートに挟むプロセスチーズに関しては、最初のうちは乳業メーカーから購入していたそうです。

タラシートそのものの検討も重要でした。シートの硬さ・厚みでチーズへの接着性も変わってくるので、食感の問題もあります。また、タラシートでチーズを挟み、圧着して「チーズ鱈」にするのですが、この圧着に関しても、どのくらいの温度でどれくらいの時間、どれだけの圧力をかければいいのかなど、テストを何度も何度も粘り強く繰り返したのです。

この試行錯誤の末に完成した「チーズ鱈」は、1982年2月に発売されたのです。

それまでにない、全く新しいおつまみ商品として「チーズ鱈」を発売するにあたり、小一社長は2本入りのサンプルをスーパーや小売店に配ったり、流通の担当者を集めて試食会を開いたりして、まずは食べてもらう形で商品売り込んだのです。反応はとても良く、即採用が相次ぎました。

食べておいしかったことに加え、チーズをタラシートで挟んでいるため、つまんでも手が汚れにくい。発売当初の価格は300円と比較的高めの設定でありながらも「チーズ鱈」は好評を博し、初年度から10億円を大きく超える売り上げを記録する大ヒット商品となったのです。

開発の中断を指示した「チーズいか」はイカが変色する問題は現在に至ってもメカニズムが解明されておらず、克服できていない」そうです。「チーズ鱈」の開発にかじを切るとともに、「チーズいか」の開発を早々に断念したことに関しても、小一社長に先見の明があったといえるでしょう。



1959年 豊島工場建設

〔現在の「食品総合ラボラトリー」の場所〕

【提供 株式会社なとり】



チーズ鱈製品

【提供 株式会社なとり】

小一社長が思い切った決断をし、「チーズ鱈」を開発した当時はおつまみ市場の先行きに危機感があったからなのです。

おつまみ市場は当時、すでに確立してはいたものの、さきイカやイカの燻製など、ありきたりの商品も多くなっていました。真似しやすいこともあってか、競合メーカーが増え、価格競争にも陥っていました。加えて、食の多様化・国際化という環境の変化もありました。そんな中、いつまでも昔と同じようなおつまみをつくるのではなく、これまでの商品の殻を破り、新しい視点からの商品づくりをしなければ、という危機意識をもって、食の多様化・国際化を求める消費者ニーズにこたえた結果、「チーズ鱈」は社内の予想をはるかに超える大ヒット商品になったのです。なとりの年間売上488億円(2025年3月期)のうち、「チーズ鱈」に代表される酪農加工製品は、約2割の88億円を売り上げています。



創業者 名取光男氏

【提供 株式会社なとり】

2003年にはおつまみ業界では当時珍しかった研究施設である食品総合ラボラトリーを設置し、基礎研究をはじめ、科学的な視点からのおつまみ製品の開発を手掛けています。

2005年に就任した三代目社長の名取三郎氏のもと、2017年にはチーズ専用の最新鋭設備を備えた埼玉第二工場を稼働させるなど、「チーズ鱈」は発売から40年以上が過ぎ、ロングセラー商品となり、お客様のニーズに合わせ大きく広がり、現在は要冷品もラインナップしています。

タラシートと組み合わせるプロセスチーズは当初、乳業メーカーから買っていましたが、現在は国内外から様々なナチュラルチーズを取り寄せ、自社でブレンドし製造しています。工程に関しても、生産性を上げる工夫を重ねた結果、連続で製造できるしくみの独自開発にも成功しました。「イカ」から「タラ」へという、発想の転換が生んだロングセラー商品「チーズ鱈」は今も、同社流のイノベーションで熟成を重ねています。

88年前東京都北区東十条で小さな精米店から始まった株式会社なとり、その歩んできた道のりは、まさに「挑戦と革新の歴史」と言えるのです。