

経営探訪

奥羽食品工業株式会社

こだわりの米菓生地で「コメの秋田」を牽引!

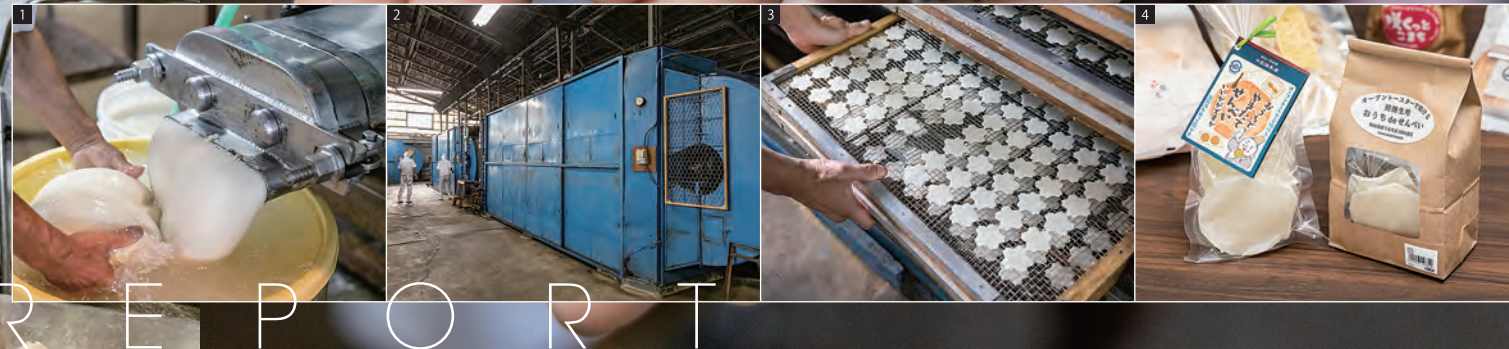
MANAGEMENT REPORT



奥羽食品工業株式会社
 〒019-0506
 秋田県横手市
 十文字町佐賀会字石川原33-2
 TEL. 0182-42-1451
 FAX. 0182-42-1452

●設立/1970年
 ●資本金/3,000万円
 ●従業員数/10名
 ●業務内容/米菓生地製造・販売

代表取締役
佐川 茂
 さがわ しげる



“開発できない会社は残れない”

好きな米菓は?と聞かれたとき、何を思い浮かべるだろう。もち米を原料とする「あられ」や「おかき」、うるち米を原料とする「せんべい」。多種多様な米菓生地製造を専門とし、全国の米菓メーカーを支える企業が秋田にある。横手市十文字町にある奥羽食品工業株式会社だ。

「原料米を精米・洗米し、蒸して練り上げながら薄く延ばして型で切り抜く。それから乾燥させ、焼く・揚げるまでを手掛けています」。

味をつける手前までの半完成品の製造を担う米菓の生地工場。前身は県外米菓メーカーの製造工場で、1964年に秋田米菓工業株式会社として操業を開始した。その後、製造工場の秋田県からの撤退に伴い、1970年に奥羽食品工業設立に至った。縮小傾向にある米菓市場の中で、業界の現状とその先を見ながら開発を続け、同社を率いるのが佐川茂代表だ。蓄積してきたノウハウと高い技術力で、業界大手メーカーから個人経営のせんべい屋まで、県内外に広く米菓生地を納めている。

「市場の大部分を占める大手メーカーは、独自に基礎研究から

マーケティングまで一貫して行い、合理化を進め大量生産をしています。米菓離れで国内市場が縮小していく中で、中小メーカーが他社と同じことをしては生き残ることはできません」。

最盛期には2,000社以上あった国内の米菓企業はおよそ340社まで減少し、2019年のデータでは、そのうち上位5社だけで約55%、上位40社で約95%の売り上げシェアを占めている。奥羽食品工業では、機械化が難しい製法や量産による不良が出やすい生地、技術を要する極薄の生地、都度の製造ラインの洗浄が必要となるさまざまな素材を練込んだ小ロットの生地等、手間と技術が必要とされる仕事を手掛けることで、他社との差別化と技術力向上を図ってきた。“開発できない会社は残れない”と、常に“消費者が求める味”を敏感に捉え挑戦し、偶然の産物や失敗した試作品についても、水分・時間・温度、様々な角度から解明を行うことでノウハウを蓄積している。

秋田には“いい米”がある

「秋田にはいい米があります。どんなに美味しい味付けをして、原材料を超える味にはならない」と、原料米の品質にもこだわ

る会社では、玄米から仕入れ、その都度最適な加工を模索しながら生地を作る。一般的な量産品の米菓は米を粉にしてから加工するものがほとんどだが、同社の製品のなかでも米を粉砕せずにつくる生地は、手間はかかるが特に米のおいしさの違いがダイレクトに感じられると言う。顧客の要望を形にするため、生産装置の独自設計も手掛け、「手間ひまをかけ、他が真似できないものを作って生き残る」と佐川代表は話す。顧客のもとで“商品”として仕上げられ、消費者へ届くまでをイメージしながら、ひとつひとつの生地を丁寧に加工する同社のもとに、全国から注文は相次ぐ。



お米の秋田から米加工品を!

全国から多数の引き合いがある会社だが、佐川代表の強い想いは地元の秋田にこそ向けられている。「ごはんに合うものはすべて米菓にも合う可能性がある」と、県の総合食品研究センターの協力を得ながら、県内企業や市町村と連携し、味噌や醤油、漬物、佃煮メーカーとのコラボや、主食になる米菓“揚げごはん”の開発など、新商品開発に取り組んできた。「秋田県は全国3位の生産量を誇る米どころでありながら、食品加工分野が弱く、米菓の出荷額は全国トップの新潟県の1%しかありません。加工で付加価値を高めることは、県内の新たな雇用創出にも繋がります」。

県内メーカーや小売業者で構成する「あきたコメ活プロジェクト推進協議会」が県主導で発足されるなど、県産米の加工推進は県の重点課題でもある。佐川代表も協議会に名を連ね、「単独では難しいことも、共に取り組むことで可能性が広がっていきます。県内の企業と一緒に成長していきたい」と、秋田県が誇るさまざまな素材を用いた新たな米菓の開発に意欲を見せる。お米の秋田から、米加工品を。秋田県の米菓生地メーカーとして、佐川代表の挑戦は続いていく。

1 生地は丁寧に練り上げて均一に。熟練の技術が必要。
2 原料米の調達から製造まで一貫して作業が行われている。
3 仕上げりは自由自在。様々な形に対応できる。
4 県内業者とコラボした新商品を開発・販売中。