

百年の計



vol.1

2016 SPRING
ISSUE

総力特集

THE EXPO ~百年の計~ in 福岡

NEXT100

注目企業ピックアップ

佐藤産業 / 七洋製作所
フリーザーシステム / アタル

コラム

博多100年の変遷

米七

特集

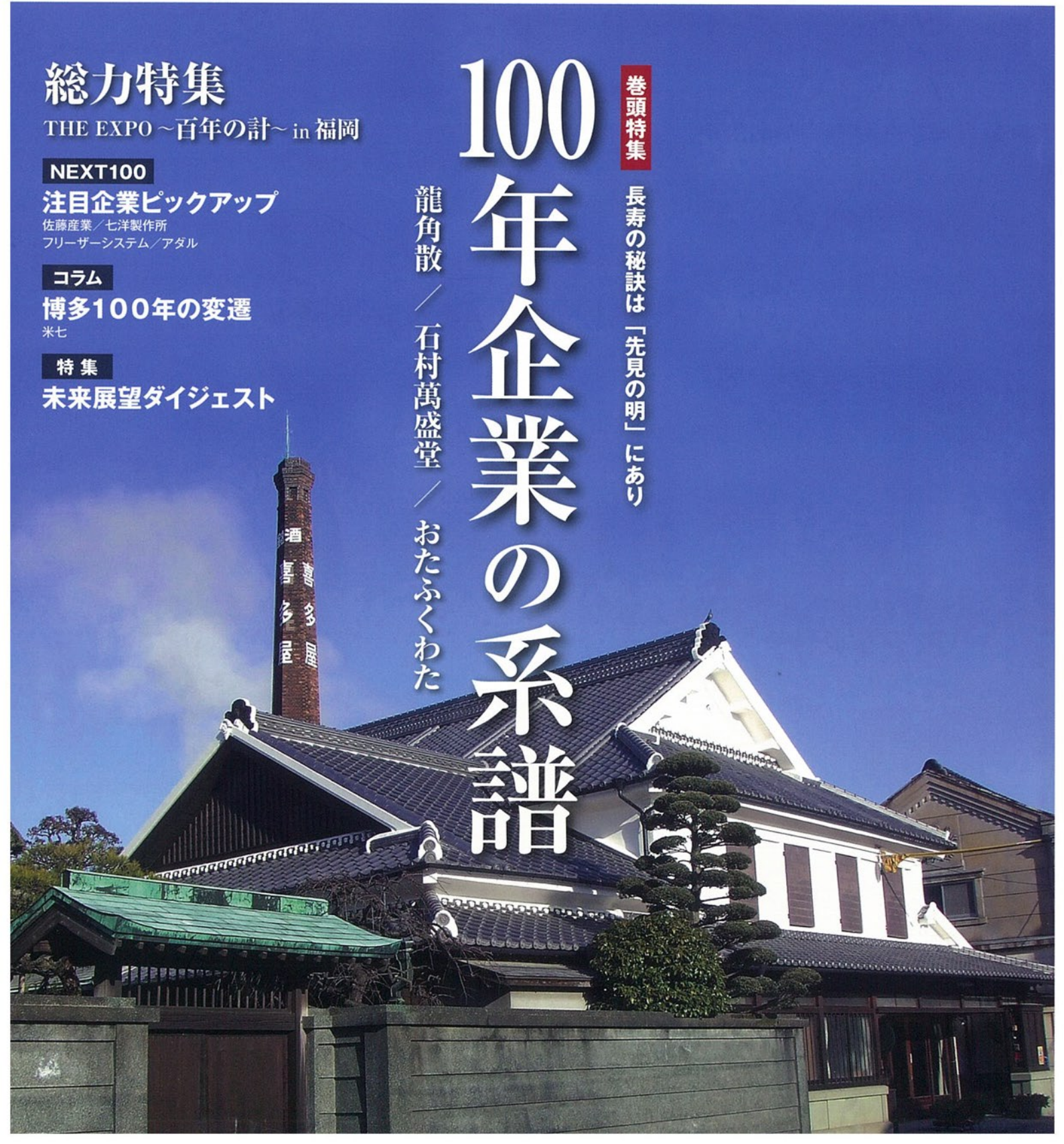
未来展望ダイジェスト

100年企業の系譜

龍角散 / 石村萬盛堂 / おたふくわた

巻頭特集

長寿の秘訣は「先見の明」にあり





徳永製菓株式会社

代表取締役社長 **上迫 豊**

PROFILE

1996年徳永製菓入社、2002年社長就任。徳永製菓株式会社は、広島県福山市にあり、146年の歴史を持つ豆菓子メーカー。日本で最初に「竹炭」をお菓子に使用し、製法特許を取得した「竹炭豆」をはじめ、「おいしく、楽しく、体に良い」を商品づくりのテーマとして、豆菓子文化の伝承と革新に日々取り組んでいる。

田中食品株式会社

代表取締役社長 **田中 茂樹**

PROFILE

昭和49年3月立教大学経済学部経済学科卒業後、同年4月田中食品株式会社入社。平成4年6月代表取締役社長就任。日本経済団体連合会会員在籍。広島西南ロータリークラブ会長(2013~2014)。広島青年会議所特別会員。

徳永製菓株式会社
 | 設立 | 創業:1869年(明治2年)
 | 所在地 | 広島県福山市胡町4-21
 | 事業内容 | こたわり豆菓子と野菜果物チップスの製造・販売

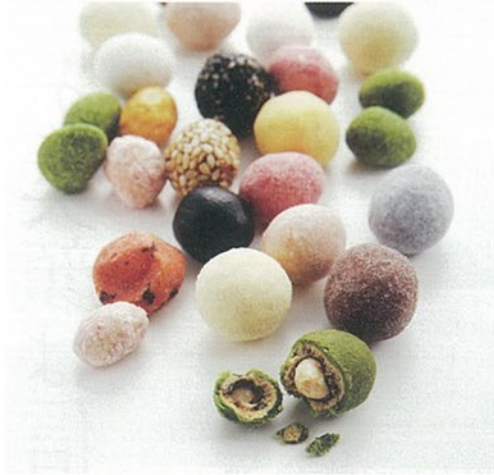
田中食品株式会社
 | 設立 | 1928年7月(創業:明治34年)
 | 所在地 | 広島市西区東観音町3-22
 | 事業内容 | 加工食品の製造・販売

長谷川..お二人とも広島を地盤に百年以上の歴史がある。ふりかけの田中食品さんは何年ですか？
田中..私で4代目、115年です。
長谷川..だいたい何種類くらい？
田中..250~260種類です。ふりかけは「これがふりかけでないといけない」という定義はないので、その時代の潤沢な材料を使い、みんなが要望するものをその都度作ったら、種類も増えました。
長谷川..代表的な商品「旅行の友」は大変長い歴史がある？
田中..大正初期からなので、2016年でちょうど誕生100年。缶入りタイプの「旅行の友」は、元々、戦時中



に兵隊さんが背囊や慰問袋に入れて持ち歩いたふりかけでした。当時、陸軍は小さな缶、海軍は大きな缶を持って。
長谷川..陸軍と海軍の缶が違った？
田中..陸軍で遠征に行く方は小さな缶を二人一人持つ。海軍は三千人も四千人も乗船しているので、大きな缶に入れて。
釈..パッケージも当時と今では多少違いますか？
田中..戦時中のものは、缶に書かれた絵が満州鉄道や、満州国の旗が掲げられていたり。裏の説明が「ピクニックに、行楽に」とか。今の時代と合わないのが、復刻版は少し改良されています。当時、脚気が多かった陸軍に、





ビタミン補給用として瀬戸内海の小魚をベースにしたものを配っていました。

長谷川…そういう歴史なんですね。そして、豆菓子の徳永製菓さんは何年に？

上迫…私で8代目、146年です。

長谷川…何種類くらいの商品が？

上迫…今常時70〜80種類くらい。よそ様からの依頼品を入れると、大体200種類くらい。恐らく自社で作る豆菓子の種類は、日本で一番じゃないかなと。

釈…それだけ多くの豆菓子を作る理由は？

上迫…一言で言うと面白いから(笑) 能率を考えれば、売れ筋何品かに絞るべきですが、コーティングを変えないことで、今まで豆菓子を食べたことがない若い女性や子供が振り向いてくれたりと。豆菓子は古いイメージがあるので、なるべく装いを変え、どんどん裾野を広げています。そこで

2002年に「竹炭豆」を開発しました。

釈…竹炭で作るのは凄い挑戦だったと思うんですけど…

上迫…「竹炭豆」は、落花生の周りに竹炭をコーティングした商品。炭は健康に良いイメージがあります。でも当時、黒い食品はタブーだったので、竹炭食品は日本初。食欲湧きませんから。また、炭を細かくする技術が当時は未発達で、課題も多く、農林水産省や厚生労働省、保健所の許可を取るのに時間がかかりました。

「美味しく・楽しく・体に良い」が詰まった商品作り

長谷川…上迫さんの、会社としてのポリシーは？

上迫…とにかく「美味しく・楽しく・

体に良い」という三つ。食べ物なので

美味しいのは当たり前。竹炭の時も「この黒いの何だと思う？」と口コミで広まりました。ちょっと驚きと楽しさがある。そして豆やナッツは体に良い。「美味しく・楽しく・体に良い」の三つが一つの商品に詰まったものを作るということです。

田中…新商品を作り続けるといっのは気持ちが続く部分もあると思いますが、どのようにモチベーションを上げているんですか？

上迫…会社の業績が下がっていた時、地元の方に、豆の徳永「豆徳」ブランドをもっと知ってもらうため、「毎月一品新作豆菓子を出します」と宣言したんです。だから、仕方なく作らざるを得なくなってしまう(笑)

長谷川…上迫さんも必ず新商品の試食を？

上迫…はい。でも新商品を開発する会議には出ません。私の好みに左右されず、色んな意見が飛び交う中から商品が作られたほうが、開発スピードも上がっていくので。

ムダを省き、徹底的にマニュアル化する

田中…私は50代の頃に、現場改善のために色々研修に出向きました。当時は、どんどん大量生産すればいいという考えでしたが、その研修で、「そ

んな魂のこもらないことをするのでな

はく、全部一人が手作りしなさい。手作りを機械化しなさい。」と。また「100の注文を受け100の商品を出荷したのに、なぜ工場に倉庫が必要なのか？」と。倉庫があると商品が溜まり、日付管理、スペースなど、倉庫を管理する人が要る。ムダがムダを呼ぶ。倉庫があるという事は、前の生産ラインが乱れているということ。そこで生産ラインの改善をしました。

上迫…会社をずっと安定的に継続するため、経営のシステム化など、色んな取り組みをされていると伺いましたが…

田中…新卒者に教育する時、無知な人が教えると、真つ白人達に変な習慣がついてしまう。そこで、色んな研修で学んだことを、一年かけて、製造、営業、管理と全部マニュアル化しました。名刺の出し方一つから。それを見れば何をすべきか分かるというマニュアルを。基本的には、そのマニュアルに沿って、徹底してみんな動いています。

安全、健康な食品で笑顔の多い社会を創りたい

田中…最近では、お米の消費が減ってきました。しかし、お米を食べた方が全体的な栄養バランスがいい。そこ

で「飲むごはん」というものを試作中です。また、海苔のようにシート状に伸ばしたふりかけというのも作っています。アメリカでは黒い海苔は人気なので、外側にふりかけのカラフルなシートを使って巻き寿司を作るとか。時代は変化し、それについていけないといけない。米消費量の問題点を解決しながら、安全、健康な食品を通じて、笑顔の多い社会を創るために貢献したいと思います。

豆菓子を追求し、世界最強の豆菓子屋になりたい

上迫…最近豆菓子のルーツを確認しました。外国から入ってきた素材と日本人の工夫が合致してできたのが豆菓子。その素材を調べていくと、すごく面白いんです。米粉、小麦粉、砂糖なども、より機能性の高いものを選べば、豆菓子って無限の可能性があるとあります。色んな素材を豆菓子にしていくと共に、とことん深掘りし、自社の豆菓子作りのポリシー「美味しく・楽しく・体に良い」を追求したい。今、豆菓子を世界10カ国に輸出しています。これをもっと広げて、世界の皆さんに美味しい豆菓子を食べていただきたい。自社の技術力と革新性で、世界最強の豆菓子屋と呼ばれるようになりたいです。