

## 中・四国

WIDE

## 仕事と育児両立、企業に要求

四国経済連合会は、四国に在住する出産・子育て世代を対象に行った少子化問題アンケート調査の結果を発表した。子供を持つ女性で出産を機に仕事をやめた人は51.4%にのぼった。四経連は「仕事と出産・育児の両立支援制度に企業の積極的な取り組みが求められる」としている。

女性が出産を機に仕事をやめた理由は、50.0%が「仕事より子育てが大切」を挙げた。次いで「収入が保育料に見合わない」「手助けしてくれる親族がない」(近くにいない)と続き、24.4%が「勤務先の出産・育児休業制度が使いづらい」、22.2%が「子供を持って働くことへの職場の理解が低い」だった。

職場での仕事と出産、育児の両立支援制度が周知されているかについては、就業者の48.4%が「十分周知されていない」と回答。「周知PRされている」は18.1%だった。

四経連は「周知PRの取り組みが、制度の利用しやすさに影響を及ぼしていることがうかがえる」としている。

## 海づくり大会キャラバン結成

鳥取市で来秋開催される「第31回全国豊かな海づくり大会」を盛り上げるPRキャラバンが結成された。子供たちへのアピールを目的に、大会マスコットの「ととリン」が隊長を務め、来年3月まで県内全市町村を回り、商業施設や幼稚園など約160カ所を訪問する。

大会に向けて県は、「森・川・海」の環境を守る植林や清掃、放流などの活動に参加した県民を、海を渡った因幡の白兎にちなんだ「白うさぎ大使」に認定する運動も展開。PRキャラバンは、この運動への参加も呼びかける。

## 情報は総支局へ

〒734-0001 広島市南区出汐2-3-18 テレビ新広島新館8F ☎ 082-236-1557 FAX 082-250-0019 hiroshima@sankei.co.jp	〒720-0067 福山市西町2-5-5 青葉設計西町ビル2F ☎ 084-922-3000 FAX 084-920-8171 fukuyama@sankei.co.jp	〒700-0815 岡山市北区 野田屋町2-11-17 ☎ 086-222-6861 FAX 086-235-9351 okayama@sankei.co.jp
〒680-0033 鳥取市二階町1-104 ☎ 0857-22-4105 FAX 0857-37-1512 tottori@sankei.co.jp	〒690-0852 松江市千鳥町1番地 コーポビル2F ☎ 0852-21-3169 FAX 0852-32-5318 matsue@sankei.co.jp	〒760-0028 高松市鍛冶屋町7-10 ☎ 087-851-3511 FAX 087-826-0703 takamatsu@sankei.co.jp
〒790-0001 松山市一番町4-1-7 ☎ 089-941-6680 FAX 089-921-0986 matsuyama@sankei.co.jp	〒770-0833 徳島市一番町2-8 ☎ 088-622-3181 FAX 088-656-8171 tokushima@sankei.co.jp	〒780-0901 高知市上町1-4-9 ☎ 088-822-9131 FAX 088-820-1593 kochi@sankei.co.jp



直営店「豆徳本店」には多彩な豆菓子が並ぶ=広島県福山市

「御売業の時代が長かったこともあります。豆菓子を作っていた時代を知らない若い世代からは〈顔の見えない会社〉と呼ばれた」と上迫社長。豆菓子製造業での生き残りを模索する中、浮上するきっかけとなつたのは平成14年に製造を始めた竹炭豆だった。竹炭豆は大粒の落花生に、小麦粉より細かい超微粉末の竹炭を巻き込んだ豆菓子。当初はイカ墨スペゲティの豆菓子版を作ろうと試行錯誤したが、独特の黒色が出ない。半ばやけくそで竹炭を配合したのがうまくいった。問題は食に適しているのかどうか。調べるうちに、昔はおなじみの調子が悪いときに炭を細かく碎いて飲んでいた地域があったことを発見。安全性にもお墨付きが下った。

17年10月に初の直営店「豆徳本店」をオープン。20年2月に人気だが、今年5月、この3品は直営2店舗目を広島ぞううに開設した。地元の農業生産法人と提携し、福山市と岡山県笠岡市で採れた備後産南京豆や紫落花生の販売を始めるなど地産地消にも取り組む。

製法特許を持つ竹炭豆のほか、抹茶みるく豆、さくら豆が人気だが、今年5月、この3品がモンドセレクション銀賞のほか、純粹に味だけで評価されるi-TQi（国際優秀味覚賞、本部ベルギー）の二つ星を受賞した。豆菓子では世界初という。

3、4年前から商社経由で香港と台湾でも商品を販売しているが、「i-TQi受賞は近い将来の欧州進出のためのステップ」と上迫社長。「新しい豆菓子、新しい技術を積極的に取り入れたい」と世界を視野に入れたい。新商品開発のアイデアはさまざま。



上迫豊社長

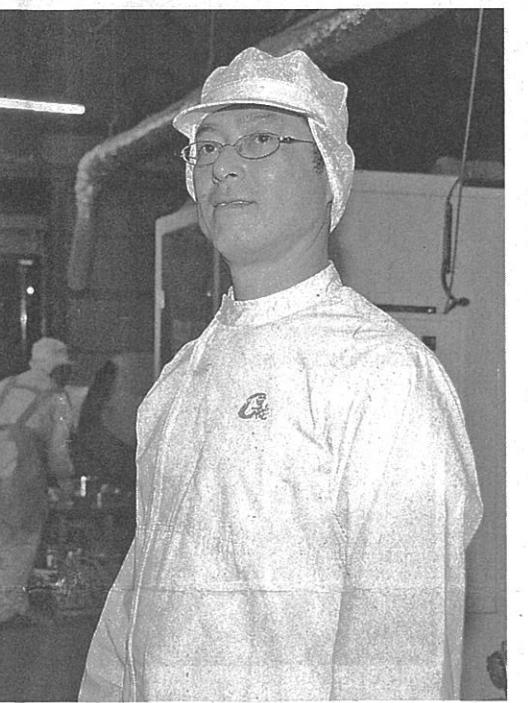
## 世界視野に豆菓子作り

屋号は「豆徳」。会社名は知らずとも屋号を聞けば、「あは少なくない。製造している豆菓子は季節限定商品を含めて50種類以上。えりすぐりの落花生を施し商品化している。創業当初から豆菓子一大筋できたわけではない。カリントウやアラレなども作る一方、大正2年には製氷業、昭和23年

創業は、江戸幕府が終焉を迎えた直後の明治2年1月。広島県福山市で、雑穀類を扱う商いからスタートした。41年後の今年8月、豆菓子製造業としては珍しいHACCP（総合衛生管理製造過程）とISO（品質マネジメントシステム）9001の両認証を取得。5年前にオープンした。直営店には若い世代の客も訪れる。8代目の上迫豊社長（44）は「新参者のつもりで新しいチャレンジをしていきたい」と目を輝かせる。（竹室輝之）

## ■徳永製菓 (福山市) ■

には製パン業にも進出。そして、その後、大手菓子メーカーの御売りが社業の大半を占めるようになつた。その後、コストがかかることから、一時は菓子製造から撤退したこともある。しかし、御売業は競合が激しいこともあり、昭和44年、製造に「原点回帰」したという。菓子製造を再開したものの、



## 工場長の畠野欽哉さん

平成元年の入社から22年。配達や営業、包装、出荷、事務…。ほぼすべての業務を経験した。

地元・福山市出身で、工場長歴約8年の畠野欽哉さん（45）は

「調理師免許を持っている私にとって、菓子製造は面白い仕事」と言い切る。

現場でまず考えるのは、品質の安定。「夏場と冬場でも味が変わらないようにと心がけています」

工場は1日当たり1トンを生産。人気の竹炭豆は月産5トンで、5人の菓子職人でフル稼働しても製造が間に合わなくなることもあった。

新商品開発のアイデアはさまざま

企業  
採用

頼れる  
戦力

さまざまな部門から上がってくる。それを従業員が試食、評価し、商品化していく。「以前に比べて味や見た目に関する評価が皆、厳しくなった。商品化は『狭き門』ですよ」と笑う。

上迫社長も「工場長は会社の心臓部」と全幅の信頼を置く。

「商品を完成させることはできるが、そこから先が長い。『もうちょっときれいにならんかな』とかね」と飽くなき探求心をのぞかせる。