

宇都宮の香りと
真心をこめて

丸彦製菓株式会社

第12回

アンテナショップには、 年間50万人以上が来店！

◎鬼あられ

贈答缶入 1,155円(税込)



自動化が進む工場も、肝心なところは人間がいていかに作業



雷都物語「鬼あられ」を持つ山田行彦社長

おせんべいは、日本人にとって「心のふるさと」のようなお菓子です。子どもから大人まで、おせんべいが苦手という人はあまりいないでしょう。栃木県のおせんべいの味を受け継ぐ企業の一つ、丸彦製菓株式会社の山田行彦社長に話をうかがいました。

昭和2(1927)年、先代社長・

山田哲蔵氏が創業した丸彦製菓(株)。当時は焼き菓子製造でした。現在の米菓に方向転換したのは、昭和39(1964)年のこと。消費者の嗜好の変化に合わせて、思い切ったチャレンジでしたが、結果は大成功でした。

「もともと栃木県は米菓が盛んだったのですが、戦後は徐々に減ってしまいました。現在、全国には米菓メーカーが約2,500社ありますが、その約7割は新潟県に集中しています」

そうした状況の中で生き残るための選択の1つが、平成12(2000)年に行われた創業の地・宇都宮市から現在地への工場移転と、敷地内のアンテナショップ「名水の郷 日光おかし工房」の併設でした。

衛生管理、安全管理を徹底した工場は自動化が進んでいます

が、人間でなくてはできない作業も少なくありません。人と機械の共同作業が、同社のおいしい米菓を生み出しているのです。全国の需要に応えるため一部は24時間体制で生産しています。

「工場は、自然環境に配慮しています。日光のすばらしい自然や水に魅せられて移転してきたのですから、それを壊すような工場にはしたくなかったのです」と話す山田社長。例えば太陽光パネルを導入したり、空調をガスでまかなったりすることで、CO2を約25%削減しています。

その一方で、品質や味へのこだわりは変わりません。「コスト削減は大命題ですが、それで味を落としてしまつては、意味がありません」

せん」と山田社長は力説します。「原料は国産米、できるかぎり県産米を使用し、製造工程も大手の主流である練り機ではなく、餅つき製法を守っています。また約50種類の商品はすべて自社製造で、委託製造はありません。

「丸彦ブランドの商品は、すべて自分たちでいねいに作ったものです」と静かに話す山田社長の言葉には、米菓メーカーとしての誇りがにじみ出ていました。

アンテナショップ「日光おかし工房」には、毎日たくさんのお客様が訪れています。同店では直販のほかに手焼きせんべい体験コーナーや無料ドリンクコーナー、工場見学コースなどがあり、まさに「おせんべい尽くし」。人気は高まる一方で、年間50万人以上が来店しているそうです。今年4月には日光市今市地区市街地の「日光街道ニコニコ本陣」にも出店し、ファン層を拡大しています。

「日光市に移転しましたが、雷都物語には強い愛着があります。



丸彦製菓株式会社

代表取締役 山田 行彦

本社/栃木県日光市芹沼1989-1

☎ 0288-31-1607

☎ 0288-21-7412

<http://www.maruhikoseika.co.jp>



日光、鬼怒川方面への観光客で毎日ぎわう店舗

今後は新しい商品の導入にもチャレンジしていきたいですね」

県産のもち米を独自の製法でカリッと仕上げた「鬼あられ」は、もち米の風味とピーナツの香りがあまった小粒タイプです。

