

技アリ!

いわての仕事録



- 1 辻見社長が図面を引き、試行錯誤の末に完成させた生産ライン。
- 2 原料倉庫では、熟成期間を経て削り昆布に加工される北海道産の高級昆布が保管されている。
- 3 選別された幅広で肉厚の昆布が製造ラインに投入される。
- 4 高速切削装置を経て、薄く削られた昆布の小片が勢いよく出てくる。
- 5 食感を損なう昆布のカケラをエアで丁寧に取り除く。
- 6 製品の品質を保持する窒素ガス置換自動包装機を導入。パッケージ工程の品質と生産性が格段に向上した。
- 7 工場内に検査室を設置。毎日、専任スタッフによる品質検査が行われている。
- 8 北海道産真昆布と枕崎産かつお節を使用したシリーズと、田老産昆布を使用した「さらさら」シリーズ。

技術と品質で勝負。昆布を再び日本の食卓へ

代表取締役社長
辻見重勝

【支援企業紹介】宮古市 東和食品株式会社

昆布を再び食卓に登場させたい 強い思いを胸に宮古市で起業

ふわりと軽く、透けるほど薄く削られた昆布の小片。口に入れた途端まろやかに融け、昆布の旨味が口いっぱいに広がった。出汁とは比べ物にならない濃厚で深い味わいに、「うまい!」思わず唸ってしまう。

「現代は食が洋風化し、昆布の持つ力が忘れ去られている。消費を復活させるためには使い勝手のいい加工品にすべきだという思いが、『花けずりこんぶ』開発の動機でした」。

商品への自負をにじませ語る、東和食品の辻見重勝社長。昆布をはじめ海産物事業に携わって半世紀という

プロである。そんな辻見社長が思いと加工技術の全てを注いだ「花けずりこんぶ」は、6年もの試行錯誤を経て量産化に成功したものである。

スタートは昭和59年。「昆布の削り節を作って食卓に常備し、手軽にふりかけて食べられるようにできたら、昆布の美味しさを多くの人に味わってもらえる」と考えた辻見社長は、素材のよさを損なわない「花けずりこんぶ」の開発を決意する。平成5年に取引先や友人の多い宮古市で起業、切削装置を試作し削り節状の昆布製品の試作に取り組んだ。その結果、ソフトな食感と美味しさを極めた製品づくりには高級昆布として定評のある真昆布が最適とわかるが、原料価格は高い。「いかに

和食の原点でありながら近年は需要が伸び悩む昆布。その現状に挑戦するのが宮古市にある東和食品だ。自社商品「花けずりこんぶ」開発のいきさつ、そして岩手への思いを辻見重勝社長が語った。

【いわて産業振興センターに期待すること】
自社ブランド「花けずりこんぶ」等のマーケティング事業実施のほか、専任コーディネーターによる販路開拓支援により首都圏をはじめとする新たな取引先の実現。

便利で美味しくても手頃な値段でなければ、『多くの人に手軽に食べてもらう』との目的を達成することはできません。辻見社長の挑戦は続いた。

アイデアを形にする試行錯誤 岩手の素材のよさも発信したい

同社の「花けずりこんぶ」最大の特徴は、昆布の表面に対し斜めに切削する独自技術で製造されていること。これにより昆布の繊維が切断され、アミノ酸などの旨味成分が引き出されやすくなる。「以前は90分かかっていた旨味の抽出がわずか90秒で済む」と辻見社長も胸を張る。

だが、厚さわずか1ミリの昆布を切削

する量産加工機などどこにもない。県や工業技術センターの指導を受けつつも「失敗を繰り返した」と辻見社長は振り返る。第1号の量産機は平成11年に完成し、13年には念願の自社ブランド「花けずりこんぶ」、翌14年には鰹節と混ぜた「かつおこんぶ」を発売、販路を拡大していった。

美味しい高級昆布を使用しつつ手頃な製品価格を実現することにもこだわり続けた。そのためには、高速化によって量産を実現し、加工に要するコストを大幅に圧縮するのが必須だったため平成19年から技術開発に取り組み、試行錯誤を経て同25年には高性能の量産機、第2世代の製造装置を完成させたのである。

平成23年に発売した「さらさらこんぶ」「さらさらかつおこんぶ」は、思いもひとしおの商品だ。田老産昆布を使用した本製品は、地元貢献を目指し3年をかけて開発した新商品。販売直前に東日本大震災が発生し原料供給が止まるも、4月には販売を開始した。だが辻見社長に、復興応援商品という意識はない。

「本品は、田老漁協や研究熱心な漁師が肉厚昆布を作ってくれた成果。被災者という同情票で売るのはなく品質そのもので勝負したかった。なにより漁獲量が回復して加工の量産化が進めば、これは高級昆布の産地北海道にもひけをとらない水産加工品になっていくと思います」。

より薄く柔らかく。切削機械の精度への挑戦

当社の製品は北海道産の最高品質の真昆布の中から特に肉厚なものを厳選。独自の切削技術の開発で薄く、食べやすくスライスしています。平成23年には新工場移転を機に製造ラインも刷新。最新の包装機を導入し、よりふんわりとした美味しさを実現しました。

技アリ!ポイント

企業データ

会社名 東和食品株式会社
本社 宮古市崎嶇ヶ崎第7地割15-6
電話 0193-63-5117
代表者 辻見重勝

創業 平成5年(1993)4月
従業員 10名
業種 海産物の加工販売・食品の販売
URL <http://hanakonbu.jp/>