



### 安心安全は土づくりから

より安全で安心なサツマイモをお客様に届けるため「農業法人やグローフーズ」を設立。自社農場や契約農家の畑で土が本来持つ力を存分に発揮できるように、多様性のある土づくりに取り組んでいます。



弊社の強みはいつでも一定で高品質の商品をお客様に提供できることです。それを可能としている理由の1つ目が、高品質の油の使用です。米油、菜種油、パーム油の3種の油を弊社独自の割合でブレンドしたものを使用。芋けんぴの品質を維持し

品質を維持するために  
管理を徹底  
ココに注目!!



## 澁谷食品株式会社 九州工場

まちの  
おしごと

やってみたい  
仕事が見える!



VOL. 21

自慢のサツマイモで製造  
した芋けんぴを世界へ

弊社は、サツマイモのお菓子に特化した商品を半世紀以上作り続けている、高知県に本社を持つ「澁谷食品株式会社」の九州工場として、昭和56年に串良町細山田で操業しました。平成30年には効率よく作業するために、最適化された最新の設備を用いた新工場が稼働。現在、年間約8千tのサツマイモを加工しており、国内トップクラスの加工量を誇ります。

九州工場では、数ある弊社の商品の中でも主力商品である「芋けんぴ」を主に製造しています。原材料であるサツマイモは、ほぼ100%が南九州地域（鹿児島県・宮崎県）で生産されているもので、そのうち約6割を大隅半島の契約農家から仕入れており、品質には絶対の自信を持っています。

また、九州工場では80人が常時働いており、サツマイモの収穫期である9～11月は繁忙期となるため、さらに30人

長期間の保管に最適な油で一度揚げたものを、社内の大規模冷凍庫で保管しています。2つ目が自社で行う品質検査です。芋けんぴの油を抽出し検査を行うことで現在の状態を確認します。きちんと芋けんぴの状態を把握したうえで、油の温度や揚げ時間等を判断し加工することで高品質な商品として仕上げていきます。



▲製造の大半は機械で行いますが、最後は人の目や手を用いて検査を行います。

澁谷食品株式会社 九州工場  
成尾 智文 工場長



の仲間が共に働いています。

弊社では国内に限らず米国での販売も行っていますが、今後はアジア圏での販売を伸ばしていく計画もあり、九州工場では今年度最新のロボットラインを2つ導入し、自動化を図る予定。それに合わせて全国にある工場の生産体制を再構築し、更なる効率化を図ることにより加工量の増加を目指しています。今後は、社員一丸となって弊社が自信を持って製造している芋けんぴと、鹿児島県の地域資源であるサツマイモを国内及び世界に発信していくとともに、お客様の笑顔のために努力していきます。

### ＜私の仕事＞

私は商品に味を付ける工程を主に担当しています。糖度を測定し味の配合を決めてお客様に送り出す、この重要な仕事に非常にやりがいを感じています。

入社したばかりの頃は先輩や上司が話しかけてくれて、教えてもらいやすい環境を作ってくれたのでうれしかったです。機械のメンテナンス作業も私の仕事なのですが、最初は機械が壊れても慌てるだけでした。しかし先輩から丁寧に教えてもらい、今ではなんとか自分で対応できるようになりました。

これからも全てのお客様のニーズに応え、喜んでもらえるように先輩や上司のご指導のもと、努力していきます。



製造1課  
宮脇 康介 さん  
(19歳/入社2年目)

本市出身で鹿屋工業高校を卒業後に入社。学生時代は野球、ソフトボールをやっていて、趣味は野球観戦。「巨人戦を家でゆっくり見るのが楽しみ」と笑顔で語る。

### ＜おすすめスポット＞

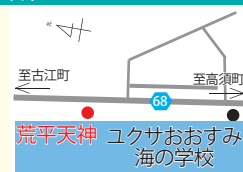
私のおすすめスポットは「荒平天神」です。錦江湾に浮かぶ小島には学問の神様菅原道真公が祀られているそうです。

子どもの頃に父親に連れられて初めて訪れた時は、雰囲気というか存在感が圧倒されました。景色がきれいで海水の透明度に驚かされ、また夕方に見ることが出来る景色にも感動しました。

朝・日中・夕方・夜と、どの時間帯に行っても魅力的な顔を持つパワースポット「荒平天神」に、家族や友人とぜひ一度訪れてみてはいかがでしょうか。



菅原神社（荒平天神）



〒891-2313  
鹿屋市天神町 4014  
(県道68号線沿い)  
☎0994-31-1121  
(市ふるさとPR課)