

大人の 社会学 見学

鹿屋の地で育まれた
名品・名産・名所などの
よかもんをご紹介します

澁谷食品(株) 九州工場



串良町細山田2351

☎62-3833



ナビゲーター

澁谷食品(株)
九州工場
執行役員 工場長
もりもと ともかず
森本 智一さん



今回は、昭和56年9月に旧串良町の誘致企業として進出された、澁谷食品(株)九州工場にお伺いしました。

さつま芋のお菓子に特化した専門企業であるシブヤグループ(本社/高知県)の澁谷食品(株)九州工場は国道269号の沿線にある第二工場と約2km程離れた第一工場の二つの工場で開催しています。

今回は、平成27年4月に就任された、森本智一工場長に案内いただきました。



年間出荷量が約2千トンを超える九州工場では従業員67人(2工場合計・男/16人、女/51人)が働いています。工場では主に、芋けんぴ、細切り芋けんぴ、芋チップを製造しています。中でも主力の芋けんぴは、全国の半数近くを生産しています。

芋けんぴの原料は芋と油と砂糖が基本です。主原料である芋(黄金千貫)のおいしさ、鮮度や安全・安心には特にこだわっています。その高品質で新鮮なさつま芋を求めて、産地である鹿屋に生産拠点が出来ました。また、芋けんぴの製造で、

「油は命」と言われています。このため油の品質にこだわり、菜種油・パーム油に加えて少し高価な米油を使用しています。さらに、自然なおいしさへのこだわりから、保存料や人口甘味料は一切使用していません。

創業から最も苦労したことは、平成17年と18年の豪雨災害で第一工場が腰の上まで水没して、原料や機械など大きな被害を受けたこと。対策として翌年に第二工場を整備してリスクの分散を図りました。また、今秋には、隣接地に半製品貯蔵倉庫を整備する予定であり、更なる経営安定に努めていきます。創業以来、厳選した素材と昔ながらのシンプルでまじめな姿勢を受け継いでいる澁谷食品(株)九州工場。近くに大隅加工技術研究センターも整備され、新商品の開発に取り組みながら、芋菓子の未来を掘り続けています。