

ものづくり 企業紹介

有限会社中島商店

もやし生産一筋56年

～鮮度にこだわった美味しい
もやしづくり～

代表取締役

中島 潤子 氏



もやし製造業界における課題

当社は昭和37年の創業以来、「鮮度一番」をモットーに福山市内でもやしの水耕栽培、一次加工及び販売を行い、地域のスーパーや飲食店等に毎日出荷しています。もやしは販売価格が安くなる一方であるのに対し、原料である緑豆価格は創業時に比べ約3倍になり、設備投資や人件費などの生産コストも高騰を続けており、非常に厳しい経営環境が続いています。2009年には全国230社あった製造業者はここ10年間で

100社も廃業しており、創業以来、売り上げも順調に伸びていた当社もその可能性は例外ではありません。

また、もやしは手軽に安価で入手でき、栄養価も高く、炒める、蒸すなど、さまざまな調理方法があることから、日常的に重宝されている野菜ですが、収穫後の鮮度保持が非常に難しく、温度管理が甘いと発芽熱により、変色して見た目が悪くなる、栄養分がドリップする、シャキシャキとした食感が損なわれるなど、食材としての価値が半減してしまいます。

事業として経営を継続し、鮮度を

保持し、美味しいもやしをお届けすることが当社と、もやし業界の積年の課題です。

生き残りをかけた多品種・小ロットの生産体制を構築

生産性、収益性の改善が急務である厳しい経営環境の中、これまで培ってきた栽培技術を糧としながら抜本的な改革を進めることを目指し、かねてより構想していた「超高鮮度なおいしい太もやしの提供」を実現するため、新工場への拡張移転を決意しました。

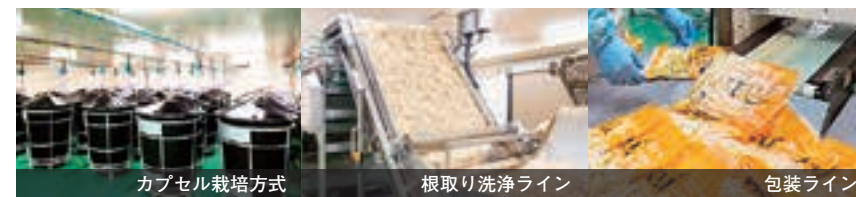
年商の数倍に上る投資は“無謀”だと言われたこともありましたが、生き残りをかけた当社の取り組みに、さまざまな支援機関からご協力いただき、今年2月に本社工場を全面移転しました。

新工場は市内中心部より10km圏内で道路事情もよく、おいしいもやしの栽培に不可欠な適度にミネラルを含んだ水質のよい地下水が豊富に



各種パッケージ

■ 当会が地域事務局を担っているものづくり補助金に採択された会員組合員企業の経営トップの経営方針や未来への想いなどを紹介しております。
■ 当コーナーが企業間連携や異業種交流へと繋がることを期待します。



ある土地を選定しました。

新たな栽培方式は細かく育成環境をコントロールできるカプセル栽培方式を採用、小スペースで多様なもやし効率的に栽培できるようになり、多品種・小ロットの生産が可能に、かつ、旧工場と比較して生産能力も3倍以上に向上しています。

栽培区画と製造区画を幾重ものシートシャッターで区切って衛生管理を徹底することや、水温、水量、エチレングス・酸素濃度、室温などを全てコンピュータ制御で24時間管理することで、栽培中の腐食防止や収穫後の鮮度保持期間の大幅な向上を実現しました。

「良質な水」+「衛生管理」+「栽培ノウハウ」の三拍子を整え、より高効率で高鮮度の商品が製造できる新工場は、まさに思い描いたとおりの工場となっています。

『朝穫れプレミアムもやし』の開発で新規顧客開拓



太もやし

新工場移転を契機にあらためて商品コンセプトを明確にし、その

うえで自社ロゴマークを作成、商品パッケージ、ホームページも刷新しました。最も力を入れているのは、「朝穫れもやし」(早朝に収穫した商品を当日の朝にスーパー等の取引先へ納入する商品)と消費者ニーズの高い「緑豆太もやし」を融合した『朝穫れプレミアムもやし』です。

緑豆太もやしは、栄養価が高く歯ごたえもしっかりした品種で、高級な焼肉店や韓国料理店などで安定した需要があります。しかし豆部がコロツとしてまっすぐに栽培することが難しいこと、根のカット、洗浄、計量袋詰めなどを機械化すると豆部が取れたり傷ついたりするため工程のほとんどが手作業となることで、大手もやし製造業者は敬遠する品種です。

移転後の新工場では、多品種・小ロット生産が可能なカプセル栽培方式であるため、さまざまな栽培条件を試すことで、根切りなどの作業性が良い緑豆太もやしの商品化へのノウハウを得ることができました。

地場の企業だからこそできる“朝穫れの鮮度”、地域飲食店等のニッチなニーズに応えるこの商品も、徐々にではありますがお客様の支持が得られ始めた実感しています。

今後の中島商店

当社のもやしは地域のブランドとして定着し、美味しく、安心・安全な商品として提供し続けられるよう、当たり前のことを地道に続けていきたいと思っています。その1つとして、農業生産工程管理(GAP: Good agricultural Practice)の認証取得に向け準備をしています。GAPとは、農業において食品安全、管理保全、労働安全等の持続可能性を確保するための工程管理の取り組みのことで、これからは、安心安全なもやしづくりに必要であると考えています。

これからも、消費者の声にしっかり耳を傾け、時代に応じた商品開発に引き続きチャレンジしていきます。

将来的には地元農産物とコラボし当社のもやしをカット野菜として提供することにも挑戦してみたいと考えています。

(取材:福山支所 島田昌明)



有限会社中島商店

広島県福山市神辺町平野891番地1
TEL: 084-965-6217
FAX: 084-965-6218
<http://nakashima-moyashi.net>