

元気企業紹介

芋菓子のシブヤグループ

澁谷食品株式会社 澁谷 伸一

◎シブヤグループの概要

シブヤグループは国内シェアトップ（約60％）の芋菓子製造・販売メーカーとして、さつま芋にこだわった製品や食材の製造開発、OEM（プライベート商品）受注生産などを行っています。

メーカーとしての特徴は、菓子の原料となるさつま芋をすべて九州などの契約農家で生産していること。そして「大地づくり」というキャッチフレーズに象徴されるように、契約農家に澁谷油飼（グループ企業）製の有機肥料を供給し、土づくりからこだわって食の安全性と環境保護に配慮し、生産しているという点です。

芋ようかんなどの無添加商品をはじめ、添加物を極力排した製品づくりとコストダウンに積極的に取り組み、栄養価値の高いさつま芋を素材とした新しい食文化の創造を、企業のテーマとして掲げています。



芋屋金次郎のロゴデザイン

〔澁谷食品株式会社〕

創業／昭和27年4月 会社設立／昭和34年

資本金／1,300万円

代表者／代表取締役社長 澁谷金次郎

従業員／120名（季節により250名に増員）

事業内容／芋菓子製造販売

主要製品／芋けんぴ・芋満月・芋せんべい他

本社工場／高知県高岡郡日高村本郷716

九州工場／鹿児島県肝属郡串良町細山田3403

〔株式会社ポテトシブヤ〕

設立／昭和61年

資本金／3,000万円

代表者／代表取締役社長 澁谷伸一

従業員／60名

事業内容／芋菓子製造販売

主要製品／スイートポテト・芋ようかん・

わらびもち他

本社工場／高知県高岡郡日高村本郷805-1

〔シブヤグループの年間さつま芋使用量〕

約15,000トン



▲催事のディスプレイ

〔シブヤグループ年間売上〕
約50億円（平成12年度見込み）

◎グループの沿革

シブヤグループは澁谷食品の現社長を努める澁谷金次郎によって高知県で創業され、現在4社の企業グループとして活動しています。

さつま芋の菓子製造に関わるようになったきっかけは、戦後の昭和25年（1950）、高校生だった澁谷金次郎が家計を助けるために始めた、独自の味付けによる菓子売りのアルバイトでした。黒砂糖をかけたかりんとうを「金ちゃんのかりんとう」として土佐の日曜市へ出し、人気を博したのが始まりです。小麦粉の仕入れがGHQ（連合軍総司令部）の統制によって自由にできなくなったため、粗利の大きいさつま芋に変えたところ、これがかえって珍しさと呼び、人気となったのでした。

初期のシブヤは、この最初のヒット商品から「かりんとうのシブヤ」として地元での地位を築き、徐々に四国・中国から関西方面へ販路が拡まりました。

芋けんぴは高知発祥の菓子で、小麦粉を使った「けんぴ」から派生したと考えられています。県内では各社が製造していましたが、大量に生産したのはシブヤグループが初めてです。

〔澁谷食品グループの沿革〕

昭和27年 個人企業として菓子製造を始める。

34年 有限会社設立（資本金40万円）

39年 資本金350万円に増資

40年 株式会社に改組

資本金1,300万円に増資

大阪営業所開設

50年 化成部門開設

54年 東京営業所開設

56年 九州工場開設

化成部門を独立し、澁谷油飼㈱設立

61年 関連会社として㈱ポテトシトブヤ設立

平成6年 澁谷食品㈱本社工場に製造ライン新設

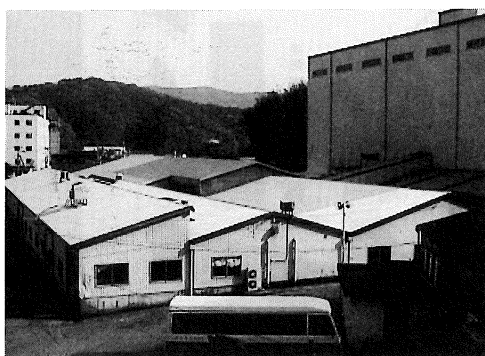
8年 (有)ヤゴローフーズ(鹿児島県)設立

シブヤグループのこれまでの歩みのなかで忘れ難いのが、昭和50年（1975）に高知県を襲った台風5号による大被害です。日高村は数ヵ所で山崩れや洪水を起しましたが、本社工場の裏山もこのとき土石流によって埋まり、工場はとても稼働できない状態でした。しかし、得意先の方々や、九州から駆けつけて下さったさつま芋農家の方々の応援のおかげで、工場は年内の再開を見ることができました。

そして、再開と同時に起死回生策として社長により考案された「芋満月」が爆発的にヒットし、工場・営業一丸となつての再出発の原動力となりました。それまでポテトチップスのようにスライスした芋菓子は日本になかったのですが、ポテトチップスが入ってくる以前からあたためていたアイディアが日の目を見たのです。

◎土づくりから関わる

契約農家とのお付き合い



▲澁谷食品の工場外観

さつま芋の仕入れは鹿児島県が圧倒的に多く、全体の約90%を占め、残りを宮崎産・高知産で補充しています。ご存知のように鹿児島県の農地はシラス台地からなり、水はけがたいへん良く、形状の良い芋が生産されています。農家の平均単収も多く、特に同社の主力商品である「芋けんぴ」に使用する芋は、高級とされている形、すなわちすらっとした長さを保つために、大きさと揚げ菓子に向く品質が第一条件です。

でん粉質の豊富な鹿児島産のコガネセシガンは、その点で最適の原料となっています。またスイートポテトには高系14号を使用します。この品種はかつて高知県で盛んに栽培され改良された芋で、鹿児島でも代表的な銘柄です。

グループの澁谷油脂で製造している有機発酵肥料は、魚粉や骨粉を主体に、植物有機を混合し発酵させた肥料です。シブヤグループは、鹿児島県を中心とした契約農家にこの有機肥料を100%供給し、土づくりからこだわり、生産されたさつま芋を購入しています。

発酵肥料を使うメリットは、下に述べるように連作障害を防ぎ、収量の増加が見込めることで、農家の安定経営につながります。そして環境破壊から農地を守り、少しでも安全

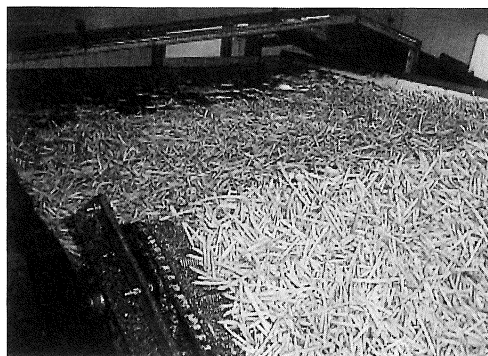
な食品を消費者に供給するための取り組みといえます。

- ① 発酵温醸によって有機酸や有害ガスの心配がなく、土を荒さず根傷みがない。
- ② 微生物菌体が温存されているので、アミノ酸類や発酵生成物ほか微量元素が多く含まれ、菌体肥料として効率が高く、土づくりに有効。
- ③ あらゆる野菜、作物の元肥、追肥として使え、特に果菜、果樹に効果的。
- ④ 土壌微生物の繁殖をよくし、土づくりに役立つ。
- ⑤ 作物の生育に応じた肥効をあらわし、少しの追肥の遅れにも安心して使える。

シブヤグループでは、肥料だけでなく、収穫量を安定向上させるため、育苗・販売も行っています。さつま芋の苗木専用のハウス温室で育てたウイルスフリー苗を毎年契約農家に送り、加工に適した形の良い芋を生産する体制を整えています。この苗からとれる芋は収量も多く、品質が安定するため工場の生産性も上がり、製品の出荷も安定できるというメリットがあります。このように、バイオテクノロジーを駆使した「おいしくてたくさんとれる」さつま芋の品種改良・開発が日々進められているのです。

◎年間を通じて出荷

新芋は8月頃から入荷しますが、生のさつま芋が手に入らない1～7月期には途中まで加工して冷蔵保存しておき、需要に応じて加工します。シブヤでは保存中の油の劣化、酸化を防ぐため独自の冷蔵保存技術を開発し、平成元年から、日本で初めて一年中製品を供給できる量産体制が整いました。例年新芋が



▲工場での加工風景(芋けんぴ)

入る9月から3ヵ月の間に、年間生産量をまかなう冷蔵用ストック（一次加工品）を製造しています。

加工の手順としては、まず原料であるさつま芋をていねいに水洗いします。芋切りは完全に機械化されています。芋けんぴは細長いスティック状に、芋満月は薄く丸くスライスした後、素揚げ（味付けしていない半製品）します。これには国内産100%の米・ナタネ・パームなどの植物油を独自の配合で用います。OEM受注では、さらに独自の揚げ油を使用する場合もあります。こうして保存しておいたものを、二度目の揚げ加工後砂糖づけし、乾燥して仕上げます。

仕上がった製品はサイズを等級で4種類に分別し、ほとんどは機械で袋詰めします。特に長い優良品は手作業で詰めます。メインの製造ラインでは8時間で約25トンの製造が可能です。

◎主力商品の

芋けんぴとスウィートポテト

澁谷食品の主力商品である「芋けんぴ」は土佐の名産品であり、江戸時代からの歴史がある揚げ芋菓子です。一方今では全国的に親しまれている「芋満月」は当社で初めて開発・製造されたお菓子です。

製造方法としては、有機栽培で生産されたさつま芋をスティックまたはスライス状にカッ

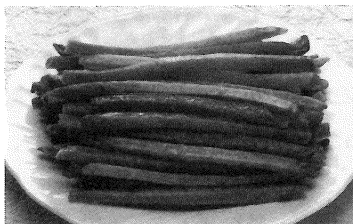
トし、良質の植物油でからっと揚げ、グラニュー糖をかけて仕上げる、無添加の食品です。芋けんぴ、芋満月のヴァリエーションにはゴマ味、黒糖などを使った商品があります。シブヤの芋けんぴの特徴としては、表面に砂糖が浮かないツヤの良さ、あっさりした食感、食べ飽きない歯ごたえといったところがあげられます。

さつま芋には多くの品種がありますが、紫芋、カロチン芋なども菓子の原料としています。特に紫芋は近年ブームとなっており、味の良さに加えポリフェノールをたくさん含んでいることに注目しています。

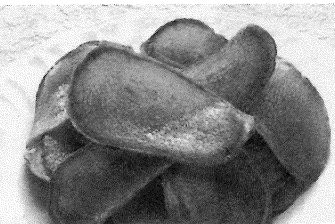
ポテトシブヤの方では、澁谷食品の揚げ菓子に対して生菓子系統の冷凍芋菓子を製造販売しています。主力商品はスウィートポテトで、昔ながらのラグビーボール型をはじめ、大きさ・配合とも各種のバリエーションがあります。これはさつま芋を焼き、焼き芋ペーストにバター、砂糖、ミルク、ラム酒などを混ぜて焼き上げた洋菓子です。ポテトシブヤでスウィートポテトの製造を始めて13年余り。今でも徐々に売上げを伸ばしているロングセラーです。

その他に芋ようかん、芋きんつば、芋パイなど、さつま芋を使った冷凍食品を製造しています。芋ようかんは、ほくほくした芋の素材感を大切にしており、おさえた甘さが特徴です。

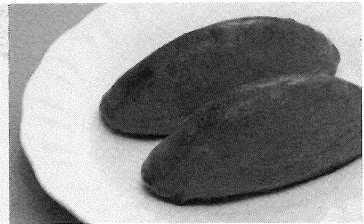
ヤゴローフーズでは、さつま芋各種のダイ



▲芋けんぴ



▲芋満月



▲スウィートポテト

スカット、ペーストを製造しており、主に大手製パン業、和洋菓子製造業に向け冷凍で出荷しています。これらの製品は水分が多いため、対細菌数の管理に神経を使います。

こうした製品を、自社オリジナル製品や業務用として問屋に卸す他に、メーカー各社からのOEMやPB（プライベートブランド）受注ラインも全製造量の約40%稼動しています。他県の有名産地へ製品を供給しているケースもあります。そのため、さつま芋の業界筋では市場に出回っている芋けんぴの約60%は「高知のシブヤで生産されている」という認識ができています。スウィートポテトにおいても、ポテトシブヤの供給しているものが業務用を含め約60%ほどを占めています。

ただ、業界でのこうした認識とは異なり、一般消費者にとって「シブヤ」の知名度をどう上げてゆくかが、今後のハードルになると捉え、業界での地位に甘んじることなく、時代に見合った自社商品の開発にも取り組んでいます。まだまだ一般の市場には名前・商品とも十分に浸透しておりませんが、販売促進を強化し、海外向けのヘルシーな日本食・デザートとして輸出も手がけたいと志向しています。

◎全国にひろがる販売網

当社製品の主な販売ルートを紹介します。一般小売店の店頭以外では、全国の学校や病院の給食などでも当社の製品が皆様のもとへ届いています。

【販売ルート】

（量販店）

ダイエー、ジャスコ、八社会、コプログループ、CGCグループ、日流グループ他

（生 協）

日生協、COOP神戸、COOPネット、COOP東京他

（CVS）

ローソン、ファミリーマート、ミニストップ他
（製パン業）

ヤマザキ、シキシマ他
（業務用）

味の素冷凍食品、和菓子・洋菓子専門店他
【配送ルート】

○ 芋けんぴ、芋満月（澁谷食品製造）

量販店や生協、CVS（コンビニエンス・ストア）では焼菓子の分類となり、賞味期限120日の商品ですので、一般菓子問屋の物流ルートで納品されています。

○ スウィートポテト、芋ようかん（ポテトシブヤ製造）

量販店や生協、CVSで浅生、チルドに分類されるため、冷凍物流となります。

○ ペースト、ダイスカット（ヤゴローフーズ製造）

これらは加工用原材料として製造メーカーで使われており、賞味期限が解凍後3日となるため、冷凍物流で配送します。

特に、店舗数の多いCVSは商品の移り変わりの激しい売り場です。そのなかで競合商品に打ち勝つためには、新しい食感や味覚の提案をしながら、さつま芋という食材の栄養的なメリット、無添加や有機栽培といった安心感などのアピールも欠かせません。内容量や価格設定も棚を獲得する重要な要素となります。当社ではマスメディアを使った全国的なCMなどの広告宣伝活動を行っていませんので、現場でのPOP（陳列した際のディスプレイ）商品自体の魅力づくりに重点を絞って投資しています。

◎オリジナルブランド、「芋屋金次郎」

当社は製造・卸業が主ですので、これまでエンドユーザーの生の声といったものに直接触れる機会が少ない状況にありました。そんななかで新商品の反応を見たり、今市場で求められている商品のアイデアや他社の動向といった情報を得る意味もあり、平成7年から「芋屋金次郎」という自社ブランドを立ち上げ、京阪神や首都圏を中心に、デパートやFC（フランチャイズ）など大規模小売店での実演販売を行っています。また、本社隣接地の国道沿いに直販ショップも開設し、地元客・観光客に向けたアンテナショップとして活用しています。

芋屋金次郎で販売しているのは、最高の原材料を使った、こだわり度の高い商品ばかりです。芋けんぴにしても、金次郎で売る商品は最終的に人の手で袋詰めし、長さや品質を厳密にチェックします。立ち上げて数年間はけんぴ、満月など乾きもの中心で、デパート催事などでは秋冬の企画となっていました。現在は金次郎のなかに「芋屋のおかみさん」としてスウィートポテトや芋ようかんなどの冷凍食品もラインナップし、通年展開を図っています。スウィートポテトにおいても、バターや生クリーム、洋酒など一級の素材をふんだんに使いながら、食べ応えのある味と値ごろ感のある買いやすい価格を追求しています。

今後、このブランドのなかでソフトクリームやアイスクリーム、生菓子など、卸売りの難しい商品も消費者に直接販売し、味や形態、価格など反応を確かめながら新商品の開発や全国的な知名度のある自社ブランドの育成につなげたいものです。自社でこうしたブラン

ドを持つということは、ダイレクトな反応が得られると同時に、さつま芋という野菜からこんなに多彩なお菓子が生まれるのだという感動や認知を消費者にアピールする場としても有効だと思われます。芋屋金次郎では、紫芋、カロチン芋を使った商品も販売しており、ジャガ芋・山芋など関連した食材の商品も開発中です。

◎芋菓子の輸出に意欲

最後に製品の輸出状況を取り上げます。現在のところアメリカ、シンガポール、台湾などで「芋けんぴ」「芋満月」といった揚げ菓子が販売されています。今後は「スウィートポテト」「焼き芋」など、さつま芋を原料にした冷凍食品類の輸出にも販路を広げるべく検討しています。

17世紀にさつま芋が救荒作物として日本へ伝来して以来、さつま芋を使ったお菓子は日本の食文化の一端を担ってきました。伝統的な和菓子の素材としても欠かせないものであり、またスウィートポテトや大学いもなど、明治・大正以降のハイカラなお菓子類も、日本ならではの庶民的な味として親しまれています。子供からお年寄りまで幅広い年代の方に好まれる味であるのも特徴的です。

近年アメリカから日本に入って市場を席捲し、和風味までが定着したポテトチップスの成功に学び、栄養バランスのとれた健康的なデザートとして、日本発のさつま芋のお菓子を海外に紹介することが、シブヤグループの次期長期ビジョンでもあります。ことに、アメリカやヨーロッパではさつま芋の生産が少ないので、「新しいお菓子」として輸出の可能性に魅力を感じている市場です。