

山芳製菓(株)におけるポテトチップス生産の 現況と今後の方向

山芳製菓株式会社 総務部長 猪股 忠

1. 沿革

弊社は1953年創業で、2013年9月に60周年を迎えます。元々は群馬県磯辺で入手できる鉱泉水を使用し、砂糖、小麦粉を主原料として着色なしで真黄色に焼き上げた焼き菓子は、大変好評を博しました。ところが1967年に主力工場が焼失して、転業を余儀なくされたのです。

その頃業界では、かりん糖が伸びており、いわゆるバッチフライが主力であったため、一部の企業ではポテトチップスを手掛けているところもありました。そこに目を付け、当時、埼玉県杉戸町に所有していた土地を活用し、ポテトチップスの製造工場にしました。

2. 生協との出会い

当初、苦労はあったものの、順調に売り上げが伸びていきました。同じころ、各地の生協活動が盛んになり、各単協との取り組みが始まり、特に神奈川生協と太いパイプを構築させていただき、結果として日生協との直接の取引に結び付きました。

ポテトチップスが西洋風であり、加工度が低い分、ヘルシーなイメージをお持ちいただき、会員の皆様に確実に普及していきました。この間、設備もバッチフライヤーからオートフライヤーに変更し、コンピュー

タースケール、縦型オート包装機への導入による大幅な生産性の向上、工場建屋、衛生設備を含め、生協の絶大なる協力の下、企業としての体制も整備されていきました。

3. 生産性の向上と品質の安定

一方、創業時から取り組んできた、焼き菓子、その後の半生菓子も併行して進めておりました。焼き菓子、半生菓子、スナックを取り扱うことでしかできない発想、開発が可能と考えておりましたが、なかなか結果が出ず、1980年代にスナック一本に特化する方針で、焼き菓子、半生菓子製造をやめ、ポテトチップスとスナックの生産に絞りました。その結果、さらに生産性の向上を見ました。

このころ、生協と共同で開発した、生のおからを生地に練りこんで作った「大豆チップス」（ポテトチップスではありません）が大ヒットしました。時代が流れるにつれて、お客様からの品質に関する要望が高まってきました。それまで馬鈴薯の購入はほとんど農協、ホクレンに頼って参りましたが、なかなかお客様の品質向上要望に応えられず、思い切って自社倉庫を建設し、夢を共にできる生産者にも巡り会うことができ、品質が驚くほど安定して、原料購入価格の低減に結びつきました。

4. CVSへの展開

生協との取り組みの内容もさらに高まってくる中、CVS（コンビニエンスストアの略）の台頭も著しくなってきました。そこでCVSに向けた商品開発に力を注ぎ、結果として「わさビーフ」の発売にこぎつけることができました。その後はスーパー、ドラッグなどにも展開させていただき、後発であることから定番を狙うのではなく、小さくても良いから明確に需要をとらえることができる範囲を意識した商品です。お蔭様で関東の1工場では生産が追い付かず、関西以西での生産拠点を考えていた矢先に、元の不二家フリトレー関西工場との出会いがあり、弊社に統合することができました。両工場とも2001年にはISO9001を取得しています。

5. ポテトチップスに感謝。そして感謝し続ける会社でいたい

改めてポテトチップスは凄い素材だと思います。どんな味も風味も拒むことなくしっかりのせることができる。どんな味も活かすことが可能だ。

そこで開発に言い続けたことは1プラス1を2に留めるな。ましてや2以下にしてはいけない。1プラス1を3にも10にもできてこそ開発だ。凄い素材のポテトチップスと新しい味、価値の出会いの介在をさせていただくのが我々の仕事だ。まずは“ポテトチップスに感謝だ。ポテトチップスとの出会いに感謝だ。”これが弊社のコンセプトです。商売のためのポテトチップスではなく、新しい価値づくりのパートナーとしてのポテトチップス、馬鈴薯なんだとい

うことを強調し続けて参りました。新しい味付けはまだまだ無限に存在すると思っております。しかし我々の土俵にかなりの企業が入り込んでこられ、同質の戦いを強いられ、苦慮していることも確かです。

また、最近、市場価格も考えられないほどの低下傾向で、短期的には可能であっても中長期で考えた場合に、この姿で本当に良いものか危惧しているところです。あまりの安売りは「おイモさんたち」にとってもあまり嬉しいことではないような気がしています。それにしても馬鈴薯、ポテトチップスは本当に美味しい。そのものと塩だけで十分に美味しい。しかしそこで留まらず、さらに上の美味さ、簡便さ、ヘルシーさ、驚き、楽しさなどの価値創造に挑戦し続けていきたい。



写真は現在活躍している弊社の商品たちです（わさビーフ、北海道リッチバター、梅わさビーフ）。今後はさらに社員の育成に力を入れながら、本当にお客様の立場に立って、お客様の側からの発想を大事に考え、馬鈴薯やポテトチップスの美味しさ、素晴らしさを究極に引き出し続けていきたい。お客様から美味しいポテトチップスに出会えて良かった、嬉しい、感謝するというお言葉をいただけるよう今後も日々精進し続けて参ります。