

深川油脂工業(株)におけるポテトチップス生産の 現況と今後の方向

深川油脂工業株式会社 代表取締役 津田 恭史

弊社の成り立ちと製品

弊社は、昭和16年に精米時に発生する「こめぬか米糠」から油を抽出することを目的に設立された会社である。当時、米糠から抽出した油は主に石鹼原料として使われていた（一部鮮度の良いものは食用油に使用）。昭和37年に牛脂の関税が撤廃されたことと化成品が出回ってきたことから、石鹼への需要が無くなった。そこで、業界上げて鮮度のよい原料米糠を集荷できる体制を整え、現在では抽出した油は全て食用油となっている。また、油を抽出した後の米糠は脱脂糠として肥料及び配合飼料の原料として現在も使用されており、弊社も年間8,000 t程度出荷している。

ポテトチップスの製造は、昭和40年代に入り、古米、古古米などと国内は米の過剰米の対策が取られ海外援助のための精米が多数行われた。その結果、米糠発生量は拡大の一途を辿ったが、その後過剰米対策も落ち着き、昭和45年ごろより米の消費が減り米糠原料の激減した後の対策を模索していた。従来から、製油業は食品製造業の分野に入るので、食品製造業の中で当社が出来る事業はないか検討していた当時の津田恭衛社長は上京した際、取引先の食用油販売会社社長より「ポテトチップスと言うお菓子があるので検討して見てはどうか」と

提案があったそうだ。その会社の取引先で横浜食品株式会社がポテトチップスを製造していたので、話を聞くことが早道とすることになり、早速、横浜の保土谷に在った横浜食品株式会社を、社長の案内で工場見学ができた。その結果、原料馬鈴薯は大半が北海道産で、フライ油は^{こめ}米油なので深川油脂の事業としては最適と考えた。設備も当時は未だ平鍋を使って重油バーナーで加熱する方式であったので、設備費も少なく済みそうであった。当時、ポテトチップスは一般的なお菓子でなく、見たことも食べたこともない人が多かった時代であった。早速設備の建設に掛かり、建物は取り敢えずプレハブで対応し昭和46年11月操業開始となった。弊社のブランド名は「くまちゃんポテトチップス」と命名した。当時めずらしいお菓子に北海道らしい愛称を付けたいとの思いで「くまちゃん」とつけたと聞いており、現在でも弊社はこの名前で販売している。

その頃のポテトチップスの製造工程は、重油バーナーの炉の上に大きな鉄鍋（直径約1.5m）に米油を入れ加熱していた。その中にスライサーでスライスし水洗いした馬鈴薯を入れ、攪拌しながら揚げ、揚げ終わるとサオの先に装着した金網の袋で掬い上げ、遠心分離機に投入する。遠心分離機

で表面付着油を取り除き、塩を振って袋に入れダンボールに詰める工程であった。

このようにきわめて簡単な製造工程なので、直ぐ生産に入ることが出来たが、多くの難問が待っていた。それは原料馬鈴薯の品種と保管方法である。また馬鈴薯は農産物であるためその年の天候で品質と収量が変わり、製品の品質とコストに大きな影響を与えることが解るまでに時間が掛り、保管中の温度管理にも苦勞をした。

ともあれ苦勞を重ねながらも、昭和50年には札幌三越の食品売場で常設の1.8mのマスを頂き販売出来るようになった。ちなみに味は 塩・コンソメ・のり南蛮・カレー・ジンジャーの5種類で量り売りであった。またデパートでミニフライヤーを使っただけの実演販売も好評で、大いに売れた。昭和50年頃より大手メーカーの宣伝もあり、ポテトチップスが消費者に広く認識されポテトチップスの販売量も飛躍的に拡大していった。弊社も増産態勢となり、昭和52年には連続フライヤーを導入した。その後、コンピュータスケール・自動包装機の採用を経て現在の一般的なポテトチップスのラインになった。

現在は、2工場体制で原料使用量6,000t／年程度の生産を行っている。弊社は以前より塩味を中心にフラットタイプとウェーブタイプの生薯原料のポテトチップスとポップコーンの2種類の菓子を製造してい

る（写真）。

今後の課題

ポテトチップスは、先人の苦勞のおかげで、現在スナック菓子の代名詞になっている。製造に關しての技術は、機械化の進歩、及び技術の蓄積で格段の進歩を見た。しかし、操業当時から問題である原料馬鈴薯の端境期・不作時の問題は基本的には現在も内在している。北海道産の原料が大半のため、秋に収穫した原料を一定の温度に加温し保存している。北海道の作付期に、約1年間のポテトチップス販売計画に基づいた原料馬鈴薯の数量を確定しなければならない。当然、販売計画に基づいた販売活動を行うのは勿論であるが、販売数が多くなっても少なくなっても原料馬鈴薯が足りなかったり多すぎたりの問題が発生する。まして、天候の關係で不作の場合の影響が大きい。かなり苦勞して各社が各様に毎年調整を行っているが毎年、豊作、不作で一喜一憂する状態にある。一時加工した物を原料とするのではなく、農作物を直に加工するポテトチップスゆえの悩みである。当然、企業としてはリスクを背負うこととなる。契約した馬鈴薯は余ると廃棄せざるをえず、足りないと販売チャンスの喪失になるからである。今後の課題としては、豊作を願うのは勿論であるが、販売計画の確度を上げることが重要と考えている。また、エチレン保存などの新技術が出ているが、なおいっその保存技術、品種改良が求められている。

何はともあれ製造をはじめて40年経った。今後ともポテトチップスを買ってくださるお客様に、喜んでもらえる一品を製造していきたいと考えている。

