

澁谷食品(株)における 芋けんぴ生産の現状と今後の方向

澁谷食品(株) 代表取締役社長 澁谷 伸一

1. 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50%)の芋菓子製造・卸販売メーカーとして、サツマイモ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)の受注生産などを行っている。メーカーとしての特徴は、菓子原料となるサツマイモの大半を鹿児島県エリアなどの生産農家より仕入れていることである。

シブヤグループの有限会社ヤゴローフーズでは、平成15年に農業法人を立ち上げ“おいしさは大地から”のグループキャッチフレーズのとおり、自社でサツマイモの苗作りから栽培、管理加工、菓子材料の製造まで一括した循環体制を確立し、こだわり食の安全性と環境保護に配慮し、生産しているメーカーである。また、芋けんぴなどの無添加商品をはじめ、添加物を極力排除した製品づくりとコストダウンに積極的に取り組み、栄養価値の高いサツマイモを素材とした新しい食文化の創造にチャレンジしている。

(1) 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 澁谷伸一

従業員：120名(季節により増員あり)

事業内容：サツマイモの菓子製造・販売、
直営店芋屋金次郎

主要製品：芋けんぴ、細切り芋けんぴ、深層水芋けんぴ

本社工場：高知県高岡郡日高村本郷716番地
九州工場：鹿児島県鹿屋市串良町細山田
2351番地

直営店芋屋金次郎：日高本店、御座店、松山店、日本橋芋屋金次郎

(2) 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：100名(季節により増員あり)

事業内容：食料品製造、サツマイモを主原料とする芋菓子製造販売

主要製品：スイートポテト、芋ようかん、芋ペースト、おさつダイス

本社工場：高知県高岡郡日高村本郷805-1
九州工場：鹿児島県曾於市大隅町中之内
8785-3

(3) 有限会社ヤゴローフーズ

設立：平成9年

資本金：1,000万円

代表者：代表取締役社長 澁谷伸一

従業員：5名(季節により増員あり)

事業内容：サツマイモの維持管理、加工、
原料製造

主要製品：芋ペースト、おさつダイス

本社工場：鹿児島県曾於市大隅町中之内
8785-3

(4) シブヤグループの年間サツマイモ使用
量 約12,000 t

(5) シブヤグループ年間売上額 47.7億円

2. 芋けんぴ生産の現状

昭和40年代の頃、先代の澁谷金次郎はサツマイモが美味しく育つ場所を探して、東南アジアをはじめ世界中を歩いた。そうして辿り着いたのが、「サツマイモ」の語源でもある薩摩の国鹿児島県大隅半島であった。

芋けんぴは、サツマイモと砂糖と食用油だけで作る素朴な菓子である。だからこそ、主原料となるサツマイモのうまさや品種、栽培方法にまで頑固にこだわっている。今も創業時と変わらない昔ながらの製法で作っているのだから、添加物や合成甘味料は一切使っていない。澁谷食品は、サツマイモにも製法にも創業当時から今も変わらない独得の製法を守り続けている。

芋けんぴ作りについては、創業当時の信条を守り通すと同時に、製品をより美味しく提供するため、先端の技術や情報をいち早く取り込み、温故知新の精神で取り組んでいる。「芋のうまさや芋けんぴのうまさ」をモットーに、芋けんぴの原料となるサツマイモは、でん粉質が多く、菓子のほか、芋焼酎の原料としても多く使われている「コガネセンガン」という白芋を使用している。この「コガネセンガン」は貯蔵性が低くデリケートな芋で、鮮度管理に苦労するが、澁谷食品も評価委員会を委嘱されている「かんしょ品質評価研究会」でも、「コ

ガネセンガン」に勝る品種の開発が待たれている。また、芋けんぴの味は、「芋の鮮度と揚げる油の品質・温度」で決まる。

澁谷食品では、芋けんぴの製造に当たって、次の3つの事項を重視している。

(1) 国産の芋、その芋の鮮度にこだわる。

芋の鮮度にこだわるため、契約生産農家とは「前日掘り」もしくは「当日掘り」の芋しか受け取らない契約をしている。また、収穫時には「日焼け防止、蒸れ防止」のため、風通しの良い「黒い専用の袋」で直射日光を避ける配慮をしている。収穫した芋は「溝、でこぼこやひげ根等」の少ないものを良品としている。

受け入れたサツマイモは収穫された畑によって水分、糖度が違うため畑ごとに仕分けしている。水分が多いと揚げにくく、糖度が高いとこげやすく、職人が芋の状態、その日の温度、湿度をチェックしながら仕上げていく。

契約生産農家とのパートナーシップをより深めるために、サツマイモ栽培指導員が事前に納入される予定の圃場を巡回し、納入されるサツマイモの情報を工場へ伝えることにより製品の品質安定化を図っている。また、シーズン終了後には契約生産農家との研修会を開催し、シーズン中の反省や品質向上のための意見交換を行い、翌年のさらなる改善につなげている。

(2) 芋けんぴは油が命。その揚げ方で味がきまる。

「芋けんぴは油が命」という先代の教えをモットーに、澁谷食品では米油、なたね油、パーム油の3種類の油脂を自社オリジナル配合でブレンドしたものを使用し、その品質管理を徹底することで変わらぬ美味

しさを届けている。

油菓子はどうしても酸化しやすいため、使用する前の油脂とフライ後の半製品や製品中に含まれる油脂の酸化を管理することを徹底している。現場での油脂検査・官能検査はもちろん、澁谷食品では自社内に検査室を設け、油脂の測定の他に水分・油分の測定も行い、管理している。

生芋からの製造が出来ない時期（12～8月）に使用する半製品については、定温倉庫（17℃設定）や低温倉庫（0～10℃）等の温度管理された倉庫にて保管し、油脂の酸化について管理している。

(3) 原料から商品までを一元管理したトレーサビリティシステムで、安全・安心を確保する。

さらに、原料から商品までを一元管理したトレーサビリティシステムを構築し、契約生産農家の栽培管理調査や残留農薬分析も行うことで、安全性を確保している。これにより、店頭に並んだ後も原料に関する情報を追跡することができ、その品質を確認することが出来る。

3. 今後の方向

(1) 直営店芋屋金次郎のブランディング

創業者の澁谷金次郎にちなみ、さつまいも菓子専門店の「芋屋金次郎」を平成17年に高知県日高村にオープンさせ、現在、高知御座店、松山店、平成26年には東京日本橋のCOREDO室町2に日本橋芋屋金次郎をオープン。平成27年9月には松山道後店のオープンを控え、計5店舗の展開となる。

直営店芋屋金次郎のコンセプトは、高知土佐の芋けんぴを駄菓子から贈答品などのギフトとして利用いただけるものとし、ま

た、店舗では芋けんぴ以外にサツマイモを使ったフレッシュな洋菓子や芋の素材を生かしたソフトクリームなども販売しており、なかでもお客さまに好評いただいているものとして、店舗内で揚げたての芋けんぴを販売するなど、「本当の芋けんぴの美味しさを知っていただきたい」をコンセプトに直営店を展開している。この直営店の展開を四国、中国、九州、関西エリアまで広げていきたいと考えており、特にサツマイモの生産地である鹿児島県には是非、出店したい。

なお、当社で使用している鹿児島、宮崎、高知県の安全安心なサツマイモをもっと多くの方に価値を認めていただき、生産地の農業にシブヤグループとして地域貢献して行きたい。

(2) 海外への取り組み

和食が注目されているアメリカ市場に向けて、芋けんぴ、スイートポテトの販売を進めている。現在、アメリカの日系スーパーにおいては試食販売、焼きいもの販売など定期的に販売促進活動を行っており、日系の皆さまはもとより、韓国、中国の方にも召し上がっていただいております、アメリカ日系スーパーの市場における定番の確保が出来ている。

今後は、アメリカ現地のスーパーマーケットにおける定番の獲得と台湾、中国、韓国、タイなどのアジア圏でも販売促進を行い、日本だけではなくワールドワイドな商圈獲得を目指して行きたいと考えている。



澁谷食品の芋けんぴ