30

みどり製菓 株式会社

伝統技術とアイデアの融合
地域や人に優しい
愛される菓子作りを

大阪産認定のいちじく菓子

導入した充填（じゅうてん）成形機

タルトケーキ「大阪いちじく」

事業内容 時代とともに市場の新規開拓 産学連携で大阪産に認定

昭和34年、現会長の翠利雄氏が創業してから57年、季節を感じ、見た者の心を豊かにする「京菓子」をルーツにした半生菓子を作り続けている。主に地元の菓子問屋に卸していたが、平成に入り、しだいに小売店や商店街の活気がなくなり「人々が消費をする場所が、駅やテーマパークなどに変わった」と感じた頃から、地方素材を使った菓子作り、OEM（相手先ブランド生産）にも取り組み始め、市場の新規開拓を目指した。それをきっかけに「大阪ならではのお土産を開発したい」との思いに至り、大阪の素材を使った菓子で、ブランディングから販売までを手がける商品のラインナップも増やした。現在では大阪府立大学と連携し、商品の研究開発から市場調査、販売やPRまでを協力して行うプロジェクトにも乗り出した。第1弾は「Habikino無花果」。大阪府の羽曳野産いちじくを使った「和らび餅・ココナッツミルクムース・羽曳野ワインゼリー」だ。大阪の特産と認められる加工食品「大阪産（もん）」にも認定された。

補助事業 環境と体に優しい商品の開発へ 皮ごとタルトに使用

大阪府立大学との連携で、大阪産の素材を使い、大阪土産となるスイーツを開発するプロジェクトに取り組む中で、同大学羽曳野キャンパスが位置する羽曳野市で古くから栽培が盛んないちじくを用いることにした。食物繊維や消化酵素を含み、栄養価も高いいちじくだが、収穫期の偏りや保存方法が難しいなどの問題もあり、消費しきれず農家でも問題を抱えていた。

第1弾ではムースなど3品を既存の技術力を活かして開発したが、第2弾では引き続きいちじくにこだわりながらも新分野への挑戦を試みた。いちじくは皮にも豊富なポリフェノールが含まれており、皮をむく労力を省くといった点でも、皮ごと加工できて、エコで身体に優しい商品の開発を目指し、タルトを作ることにした。

技術面では、同大学に「バイオテクノロジーを用い、いちじくを皮ごと乳酸菌発酵させてスイーツに使う技術開発」の委託研究を依頼。さらに同社には焼き菓子の製造ノウハウがないため、中小企業庁の「ものづくり補助金」を活用して新たな機械「充填（じゅうてん）成形機」を導入することにより量産体制を整えた。

具体的成果 販売目標個数を達成 地元経済の発展に大きく貢献

タルト生地には大阪府立大学が有する農場で採れた紫芋を使用。その上にいちじくの甘露煮、乳酸菌発酵させたいちじくゼリーをのせ、ユニークないちじくの形に仕上げた。新しいアイデアと技術の導入で画期的なスイーツを開発でき、事業化に成功した。

技術面では同大学に委託研究したことにより、乳酸菌を使っての安定した発酵技術が得られる結果となった。これにより農家が抱える、いちじくの収穫期の片寄りや保存の難しさ、冷凍保存した際の皮の処理の問題点などが解消され、環境と体に優しいスイーツの原料を作り出すことができた。

設備面では、これまで手がけたことのない「焼き菓子」という新たな分野に進出し、機械を導入することで均一かつスピーディーな商品の量産体制が整った。今後も焼き菓子の分野での新たな商品開発の可能性も広がった。

発売から1年で、目標の販売数1万2千箱を達成。自社の従業員の増加にも繋がり雇用も生み出したことに加え、地元農家の活性化にも繋がった。プロジェクトの認知度が高まり、全国からまたOEM生産の依頼がくるようにもなった。さらに今年の大阪府羽曳野市の成人式では、新成人にこの商品「大阪いちじく」が配られた。

今後の戦略 産学官連携で販路拡大 羽曳野産いちじくを全国へ

大阪府立大学との共同プロジェクト「Habikinoいちじくプロジェクト」の第3弾商品「大阪いちじくドーナツ」の発売に向けて動いている。焼き菓子の製造技術が整った上で、次はドーナツの型やオーブンを新調して量産体制を整える。今秋の発売を予定しており、初年度は1万5千箱の販売目標を掲げる。プロジェクトを進める中で、PRや販路拡大について自治体とも連携をとるようになった。南河内地域が舞台となった映画「あしたになれば」内でのグルメコンテストで、主人公が作るドーナツは「初恋ドーナツ」と名付けられ、商品とタイアップしている。実際の「大阪いちじくドーナツ」は、連携している同大学の学生に「初恋ドーナツ」をテーマにアイデアを募り、羽曳野市長を審査委員長とする審査員が選び、グランプリのアイデアの一部を取り入れた。他にも同市の道の駅にコーナーを設けるなど、販路協力も得られている。棚に商品アイテムが1つ2つだとさみしいので、今後も地元の産学官が連携した商品作りで、地域のPRや経済活性化に繋げる考え。発売済みのタルトの価格も、ドーナツに合わせて微調整しながら相乗効果を図り、いちじくスイーツを沢山の人に食べてもらえるよう新製品の開発に取り組んでいく。

みどり製菓 株式会社

代表取締役　翠 紀雄

〒546-0032　大阪市東住吉区東田辺3−2−2

TEL. 06−6691−6186

FAX. 06−6691−7068

資本金／10,000千円

従業員／39名

企画力　小ロットOK　試作OK　連携力

商品にかかわるすべての人を豊かに味と心を伝え続けます

代表取締役　**翠 紀雄**

「優しい商品作り」をモットーにしています。創業以来作り続ける季節感溢れる美しい半生菓子のように作り手、消費者、かかわったすべての人の心が豊かで優しい気持ちになれるビジネスができたら、と思っています。

http://www.midoriseika.com/

取材を終えて

人に幸せを与える菓子作り 地元発展に貢献

「見て楽しむ、季節を感じる心のこもった手作り菓子を」という伝統を守りつつ、地元産の素材を使った「焼き菓子」という新たな分野にも挑戦し、ひいては地元の雇用拡大や農業の課題解決にも繋がっている。単なる食べておいしいお菓子作りにとどまらず、その先にある「人の幸せ」が見えた。時代に合わせて世の中のニーズをいち早くキャッチする、その姿勢が、老舗製菓会社の強みを増している要因だ。