

株式会社^{こう いし}甲石製餡所

事業実施テーマ

食品製造会社向け箱根西麓野菜等の「裏ごしペースト」の製造販売

企業紹介



事業に取り組んだ甲石雅子代表取締役

あんこづくりに欠かせない三つの恵み 小豆・天然水・職人の技に拘る

昭和6年（1931年）に創業、昭和27年（1952年）に株式会社甲石製餡所（資本金10,000千円）を設立した当社は、三つの恵み（①厳選小豆、②天然水、③伝統の製法：詳細は下記参照）を活かした餡づくりに取り組んでいる。

- ①厳選小豆：当社では、『独特の風味が豊かで、粒ぞろいの小豆をおいしいあんこに』という拘りから、日本でも有数の小豆生産地・北海道十勝産の小豆を厳選して調達。
- ②天然水：小豆本来の味わいを生かし、あんこの滑らかさを生み出すためには“水の質”が重要な役割を持つ。当社が立地する三島市は富士山の伏流水（地下水）が豊富であるため、工場敷地内で地下水を汲み上げ、あんづくり全工程にわたって使用している。
- ③伝統の製法：あんこの製造工程は複雑ではないが、微妙な技術が品質に大きく影響してくる。そのため、基本は職人の技と勘であり、豆の選別から、その豆に合った炊き方、小豆の主成分であるでんぷんを適度な粘度にする練りの技など、長年あんづくりに携わってきた熟練の職人が持てる技術を駆使している。

取り組みの経緯



工場内の“あんこ”製造ライン

あんこづくりで培った技術を活かし 箱根西麓三島野菜のペーストを製造

創業80年を超える製餡所である当社では、製餡業と同レベルの売り上げを見込める事業として、箱根西麓三島野菜を使った野菜ペーストの製造販売も手掛けている。

通常、野菜ペーストは“規格外野菜の有効利用”として製造（皮がついた状態でペースト）されるため、パサツキがあり、色も悪いものが多かったが、当社は“あんこづくりで培った技術”を活かし、色の悪さやパサツキの原因となる皮などの残留物を排除したペーストを製造している。

平成23年度に静岡県「経営革新計画」の承認を取得している当社の野菜ペーストは、地元の若手生産者グループと提携して箱根西麓三島野菜を仕入れ、新鮮なままペーストやピューレ（野菜や果物を生又は加熱した後にミキサーなどですり潰して裏ごしした半液体状のもの）に加工し、ユーザーに届けている。

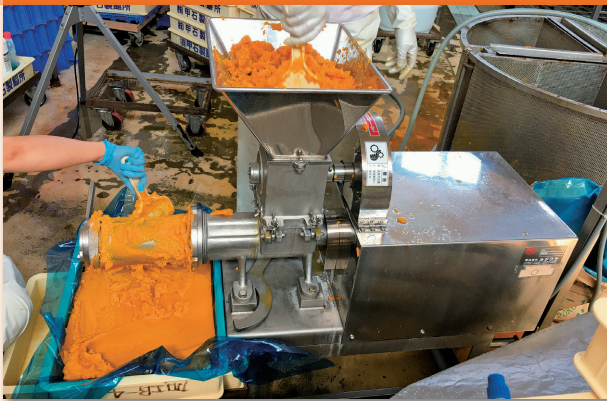
しかし、近年では“裏ごし機”の老朽化が著しいことから、食べた時に固形感が舌に残ってしまい、“ざらつく”ペーストしか作れない状況に陥っている。

▶ 会社概要

- 社 名：株式会社甲石製餡所
- 代 表 者 名：代表取締役 甲石雅子
- 所 在 地：〒411-0822 三島市松本112-6
- 取 材 地：同所在地
- 設 立 年 月：1931年創業 1952年法人化
- 資 本 金：10,000千円
- T E L：055-977-2123
- U R L：<https://www.koishiseian.com/>



▶ 取り組みの内容



今回導入した“裏ごし機”による作業の様子

製造機械の老朽化による生産効率の悪化 新設備によりクリーミーなペースト製造

製餡業を主要事業とする当社が現在の工場に移転して既に33年が経過しているため、ほとんどの製造機械や配管設備等が老朽化によるオーバーホールを必要とし、生産効率の悪さからユーザーの要求に応えられない状況が続いていた。

そこで、「食品製造会社向け箱根西麓野菜等の『裏ごしペースト』の製造販売」をテーマとして本事業に取り組み、最新式の“裏ごし機”を導入することにより、クリーミーな舌触りのある野菜ペーストの製造を目指した。

そして、従前の設備と今回導入した設備による野菜ペーストの比較は下記のような結果となった。

■サツマイモ：

従前設備では固形感が舌に残っていたが、新規設備では裏ごししたクリーミーな食感を得ることができた。

■にんじん：

繊維質が機械内に詰まってしまい作業性が悪かったが、詰まった繊維を作業中に抜き出せるシステムのため作業性が向上した。

▶ 結 果



箱根西麓三島野菜のペースト：三島甘藷とかぼちゃ（中央）

地元の野菜や果物を使った新商品や 咀嚼ができない高齢者向け商品も検討中

B級グルメブームにより全国各地に地産地消が根付いている現在、当社としても“ご当地ものの商品化”は高付加価値商品による経営基盤確立を図るためには必要不可欠となっている。

当社では、今回導入した“裏ごし機”によりクリーミーな舌触りのよいペーストを製造することが可能となったことから、地元・箱根西麓三島野菜の三島人参、三島甘藷（サツマイモ）、かぼちゃ、トマト、さらに柿を原料としたペーストを商品化した。

現在、本事業により製造が可能となったクリーミーなペーストを活用した新商品として、咀嚼がうまくできない高齢者向けの食材や乳幼児の離乳食を検討中である。

さらに、野菜や果物を皮ごとペーストやピューレにする製造方法を今後研究し、食品製造会社に対して新しい素材原料（皮の部分にある栄養素や酵素が100%入った新商品）としての提案をしていきたいと考えている。