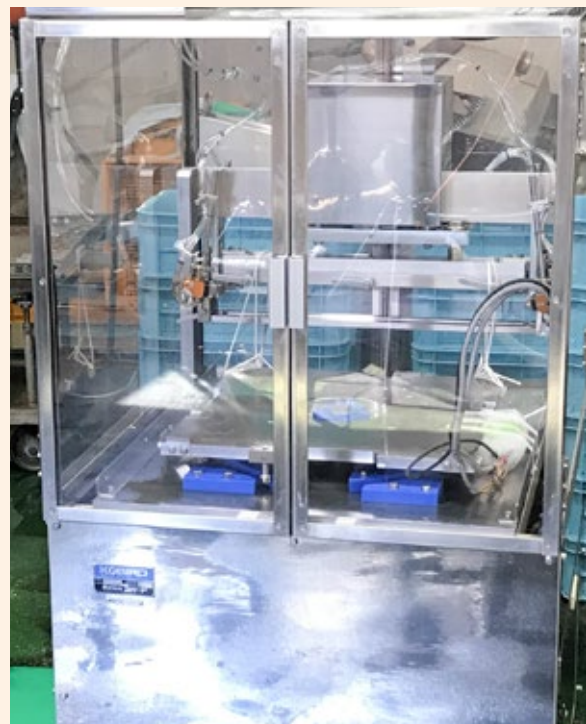


素材へのこだわりと職人技が生み出す、 老舗和菓子店の手づくりの味わい



真空式レオニーダー



ターンテーブル式メカトロカッター

事業名

新品種さつまいも「紅はるか」に血圧上昇抑制成分(γ-アミノ酪酸)を 含有した新商品と革新的製造工程の試作開発



甘味の強い「紅はるか」を 使った新商品開発

戦後間もない1946年(昭和21年)、宇都宮市伝馬町で創業以来、練り羊かんや蒸し羊かん、焼き菓子やぜんざいなど、地元産の素材を活かした和菓子をつくり続けてきました。「若山といえば栗」と称されるように、特に栗菓子には強いこだわりを持っています。

栗と並ぶ当社の主要原材料の一つにさつまいもがありますが、定番品種の「ベニアズマ」に加えて近年は「紅はるか」の流通量が増えてきました。甘味が強い紅はるかは菓子や加工品に適した品種ですが、加工が難しいため焼きいもとして販売されるケースがほとんどです。

本事業においては、作付け量が減り入

手困難かつ高価になりつつあるベニアズマに代えて、今後主流になることが予想される紅はるかを使用した羊かんとスイートポテトの試作開発と、γ-アミノ酪酸(GABA: ギャバ)を含有させた新商品の開発に取り組みました。同時に、カットマシンの導入で製造工程を再構築し、生産効率の向上を図りました。

ほっこりとした食感と、 黄金色の色味を重視

さつまいもは品種や産地によって肉質や水分量に違いがあります。紅はるかは長時間の加熱で肉質が「粘質傾向(ねっとり)」となり、加工時はいかに水分を飛ばすかが課題でした。加熱時間を延ばせば水分は飛ばせますが、一方で変色が

進んだり味が変化するなど問題がありました。

そこで短時間で効率よく水分を飛ばし、生産量を上げるために加熱攪拌機「真空式レオニーダー」を導入しました。真空式なので沸点が80℃台まで下がり、低温で素材を煮詰められるので変色、焦げ、味の変化を防ぐことができるようになりました。

加熱時間は従来の2時間から1時間30分に短縮され、生産能力はおおよそ4倍になりました。タイマーによって加熱処理工程が自動化でき、作業効率も向上しています。

このように紅はるかのスイートポテトを商品化し、現在はそこで培った技術を基に、大谷町産のきんとときいもを使った「宇都宮きんととき すいーとぽてと」を2019

年(平成31年)に発売し、人気を博しています。

また、和菓子工場で大量生産される羊かんは「充填式」で製造されますが、当社は昔ながらの「板流し」にこだわっています。冷やし固めた板状の羊かんは、ピアノ線で切る機械を使っていましたが、カット時に「みみ」と呼ばれる端の部分が残り、約5%の廃棄ロスが生じていました。そこで新たに「ターンテーブル式メカトロカッター」を導入しました。カットの精度が上がり、作業効率がアップしたほか、廃棄ロスがゼロ(歩留まり率100%)を達成しました。



宇都宮きんとき すいーとぼと

地元農家のつながりと、ふるさとの味わい

本事業で取り組んだGABAの生成には成功しましたが、含有量30mgの基準については配合等に関して現在試作中です。

今後は、本事業で導入した機械を新商品の開発に活用することで、さらに商品



ほっこりすいーとぼと(プレーン)と
ほっこりすいーとぼと(紫芋)



栗蒸し羊かん

ラインナップを充実させたいと考えています。その際、重視しているのは地域の農家さんとのつながりです。看板商品の栗やさつま芋はもちろん、柚子やいちごなどを地元農家から直接仕入れ、独自性のある商品として提案します。地元ならではの味、ふるさとの味わいを表現できれば本望です。



お芋の蒸し羊かん



直営店内

mono
hojyo

本事業における気づきと学び



株式会社 若山商店
専務取締役 若山 恭三

中小企業にとって大きな設備投資はそれなりの覚悟が必要ですが、ものづくり補助事業はそれを後押ししてくれました。審査のハードルが高い分、経営者としての学びにつながったと思います。

最新機器の導入により商品開発の可能性が広がり、結果として地元農家さんにご縁ができるなど、新たなつながりに発展したことは大きな財産です。

株式会社
若山商店



〒320-0057
栃木県宇都宮市中戸祭1-13-23
TEL : 028-622-3855
FAX : 028-622-3887
(実施場所: 宇都宮市石那田町1930)
URL : <https://www.wakanet.co.jp/>
E-mail : kyo-wakayama@wakanet.co.jp

【代表者名】 若山雄三
【設立年】 1958年9月20日
【資本金額】 2,000万円
【従業員数】 76名
【事業内容】
レトルト殺菌製品の製造及び販売、日配食品(蒸し羊かん、あんみつ等)の製造及び販売、栗瓶缶詰の製造及び販売