

## class A パートナーメーカー 工場探訪記

### 第1回 酒田米菓株式会社

# 長～い工場 持続可能性を追求する

山形県酒田市にある酒田米菓を訪ねたのは、例年より10日ほど早い桜が満開の日でした。

芭蕉の句「五月雨を あつめて早し 最上川」に歌われる最上川の下流に沿って工場はあります。「ここが工場です」と佐藤栄司社長のさす先に、最上川沿いに長く続く建物がありました。広大な流れのそばにあると、長いことが自然にさえ見えますが、実際に歩くと実に長く、約545メートルもあるのだそうです。

日本で初めての洋風せんべい「オランダせんべい」は、東北で知らない人はいません。そのオランダせんべいを製造しているのが酒田米菓です。創業は昭和26年。現社長の伯父さんに当たる佐藤栄一さんが、米どころ庄内の米を使ったおいしいお菓子を世に売り出そうと始めました。佐藤社長は就任7年目。創業の佐藤家を中心に営んできた酒田米菓ですが、前任者の従兄弟の辞任で引き継いだそうです。

さて、長い工場をせんべい作りの工程の上流から見ていきます。工程は大まかには、生地作り→型抜き→乾燥→焼成→味付け→包装。乾燥では、柔らかい生地を焼くのに適するように十分に乾燥させます。ほどよい乾燥状態を作るために生地は長い旅に出ます。この工場でも一番長い距離を使っているのがこの工程。生地はその後、数日寝かされて焼成されます。香ばしい匂いが漂ってきたと思ったら、焼きの工程が見えてきました。焼きたてのおせんべいはサクッと香ばしく、忘れられないおいしさです。

すべての工程を自社でまかなっていることも安心・安全を届けるメーカーとしての誇りとこだわり。工場の中は、当たり前ですがゴミひとつなく、整理整頓されていて、昔から大切に使われてきた機械が今でも現役で頑張っています。引退した機械も見学コース(観光工場)で見ることができます。見学コースは社長がまだ高校生の頃に初代が作りたくと話していたものだそうで、社長に就任して真

先に手掛けたものです。おせんべいの生まれる場をお客さまと共有したいという初代と社長の思いが実現しました。

初代が熱い志で庄内の米を守り、受け継いでいこうとしたように、社長からも同じ熱気が伝わってきます。米と米文化を受け継ぐためにも、米を通じてできることはどんどんやっていきたいと意欲的。食品メーカーとして健康に良いものを提供していきたいと、無添加にこだわった商品や、噛むことの大切さに着目した、米を使ったグラノーラなど商品開発にも余念がありません。class Aマーケットはそうした健康志向の商品にはうってつけの場所と、出合えたことをとても嬉しく思っているそうです。

「せんべいはお年寄りが好むのかと思ったら、お年寄りたちは『せんべいは硬くて食べられない』って言うんですよ」。いくつになっても噛めること、食べられることの大切さを改めて感じたそうです。ちなみに佐藤社長のご両親は、80歳をすぎても「8020」をしっかりクリアして



食品メーカーとして体に良いものを提供していきたいと語る佐藤栄司社長。「出会いは宝」とも

いて「(歯が)24だか26本あるっていうだからびっくりしました」と。おせんべいとともに年齢を重ねて来たからかは分かりませんが、おせんべいのおかげと思わずにはいられません。年を取ってもきちんと噛める歯を20本以上持つには、「子どもの頃からの虫歯予防が大切」と力説する佐藤社長。酒田で開業する予防歯科医で全国的にも知られる熊谷崇先生ともお知り合い。社長も歯の健康に一役買えたらと考えているそうです。

年々消費量の減る米は、生産量も減ってきています。庄内でも今は4割が休耕

田化しているそうで、「休耕田は水を張らないから乾いていて、地下水にも影響してくるんです。昔はこの辺り一帯、水田で潤っていたんだけど」と佐藤社長。社長が庄内米にこだわるのはおいしさだけでなく、地元を守りたい、米作りと米文化を守りたいとの気持ちからでもあります。産地へのこだわりと聞くと、味や安心、安全の面からという印象が強いかもしれませんが、それは勿論のこと、自然環境の好循環や産業の活性化など、とても深い意味があることを感じます。

原価を抑えるために加工用の米を使うメーカーもあるけれど、米菓が廃れな

いようにするためにもおいしい米で、おいしい米菓を提供したいと、酒田米菓では主に食用の山形県産の「はえぬき」を使っています。

色々なこだわりを突き詰めると、行きつくところは「SDGsですね。17項目全部とまではいかなくてもできるだけのことはしたい」と社長。

今年は創業70年。「みなさんの健康につながる、楽しく健康になれるものを作っていきたい」と語る佐藤社長。長い工場に負けないくらい、未長く事業を継続していけるに違いありません。

(撮影：篠田英美)



乾燥後の薄焼きせんべいの生地は透けるほど薄い



焼きあがったせんべいに調味料を入れて味付け



オランダせんべい「梅こんぶ味」の包装



最上川に沿って長さ約545mもつづく本社工場



class A マーケットには「米と塩のうすやき」をはじめ4商品を出品中

(工場外観および商品画像は酒田米菓提供)