

株式会社 高山俊一郎商店 視察レポート

日時 平成 29 年 7 月 26 日 (水) PM12:00~13:00

場所 栃木県下野市石橋 806

参加者 橋本 脇坂 麻薙 細渕 田中

作成 細渕

午前中の清水物産(かんぴょう選別場、農園)の視察に続き、同市内にある、株式会社高山俊一郎商店を視察した。現在、国産原料のとうからし、山椒を両営業所で取扱っているため、安心、安全に対するの取り組みや、我々が扱っている以外の商品も知りたくこの視察に参加した。

高山俊一郎商店・・・栃木県にある創業 65 年のかんぴょうの間屋。主に首都圏のスーパー等に小パックのかんぴょうを販売している。従業員はパートさん含め 6 人。かんぴょうの他に唐からしや山椒、ドライトマト等を販売している。

<事務所>



一階の一部屋が事務所になっている。約一時間、かんぴょうやとうからし、ニンニクパウダーに関する話をした。

この隣の建物でかんぴょうととうからしの仕分けをしている。一階半分は倉庫。

場所的には普通の住宅街。



栃木県の大田原市は「とうからし」の収穫量が多い地域で、他に「とうからし」を扱っている地域が少ないため栃木県の特産品になっている。高山俊一郎商店さんで取扱いを始めて約10年。メインの原料は栃木産だが他に島根県や九州産の原料を使い分けることもあるとのこと。「とうからし」の栃木県の全国出荷量は4位。1位は東京。栽培に向けた気候的条件で小笠原諸島や伊豆諸島で多く生産されている。これを聞いて少々驚きました。

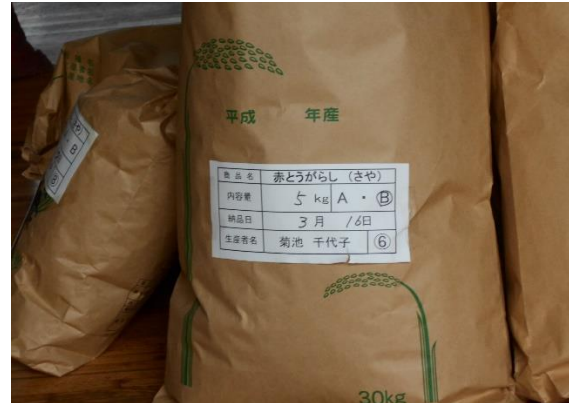


視察した日は手前1階部分でかびょうの仕分け作業を行っていた。一階奥が倉庫と加工場。ここでとうからしを輪切りにして二階で袋詰めを行っている。七味や一味はスパイスメーカーから仕入れているものを仕分けする。



この日頂いたサンプル。

にんにくとうからし。
黒胡麻七味とうからし。
にんにくこしょう。



<総括>

視察に訪れた日は実際に我々が取り扱っているとうがらしや山椒等の加工、袋詰め作業は残念ながら見られなかったが、どのような流れで製品化されているかがわかりとても勉強になった。正直な話、視察するまでかんぴょうの間屋とは知らず、とうがらしを主に扱う会社と思っていた。事務所や作業場は清潔にされており、安全、安心に特に問題はないと思った。

社長がかんぴょうの需要が減ってきていると話されていたが、この日の午前中に訪れた清水産業さんのビニールハウス（かんぴょうの製造が9月中旬には終わる）を利用して新しくドライトマトを製品化したり、牛井の松屋のプレミアム牛井に付く黒胡麻焙煎七味など、常に新しい商品を生み出していこうとする意識の高さを感じられる貴重な時間だった。