

# 新たな製法への飽くなき挑戦で 調味料、スープの「うまみ」を追い求める

## 播州調味料 株式会社



播州調味料株式会社



### 播州調味料 株式会社

代表取締役社長：中川 善弘 氏

本社：兵庫県姫路市

設立：1966年（昭和41年）

従業員数：103名

事業内容：アミノ酸液、調味料の製造

設立以来、調味料の原料やスープの製造メーカーとして、「うまみ」を追求してきた播州調味料株式会社。醤油やソースなどに使用されるアミノ酸液の分野では、業界第2位。市場シェアの約2割を誇る同社の高品質で安全な製品には、取引先から絶大な信頼が寄せられています。昭和41年の設立から幾多の困難を乗り越えて現在のポジションを築くに至った道のりと、今後の展望について、代表取締役社長の中川善弘氏にお伺いしました。

#### ― 姫路でアミノ酸液製造を開始

1966年（昭和41年）、トウモロコシや大豆などの植物性タンパク質を原料とするアミノ酸液の製造販売会社として、現在も本社を構える姫路の地で当社は設立されました。設立時の大株主である東洋綿花（のちのトーマン、現在の豊田通商）と三和澱粉工業には、ともに現在も株主となっていただいています。



設立当時の営業車

設立2年目に、当社のアミノ酸液が福岡県の醤油工業協同組合の推奨品に指定され、九州での販売拡大の足掛かりができました。その翌年には、今日まで幅広く全国の漬物メーカーなどに使用されるダイヤエキス（煮干しや鶏肉などから抽出したエキスを各種調味料とブレンドした製品）の製造を開始するなど、生産品目を増やしていきました。

さらに、増え続けるアミノ酸液の需要に応えるため、生産設備も数度に

渡って増強しました。5年目には輸送の円滑化を目的に、運輸部門を独立させ「播調運輸」を設立するなど、安定供給のための整備を進めてきました。

#### ― 品目多様化と、天災との戦い

昭和40年代の後半には、事業拡大を図るべく粉末調味料の分野に参入しました。粉末調味料の製造には、霧状にしたアミノ酸液の水分を飛ばすための、スプレードライヤーという高さ10メートル以上の大型設備に加え、塩分を飛ばす脱塩装置が必要でした。アミノ酸液の20%は塩分のため、そのままでは塩味が強すぎてしまうためです。そこで、既存の食塩製造装置を改良して脱塩装置を独自に開発。これは食品業界で初の導入でした。その後も製品多様化や工場新設など積極的な挑戦を通じ、安定した成長を続けました。

平成に入った頃から、天災に悩まされることが度々発生します。平成6年の水不足、平成7年の阪神・淡路大震災などでも生産・物流に影響を受けましたが、最も大きな被害を受けたのは平成23年9月の台風が引き起こした河川増水による浸水被害でした。工場、原料穀物サイロ、事務所棟、研究棟などが冠水し、工場地下の設備配管類も故障。1週間以上の生産停止を余儀なくされ、アミノ酸液の生産量が完全に回復するまでは2年を要する事態と



## ■土地柄に合わせたアミノ酸液

醤油、佃煮、漬物、ラーメンスープなど、数多くの調味料に使われる同社のアミノ酸液。顧客の求める用途に合わせ、濃い味のもの、関西人の嗜好にあわせた色の薄いものなど、様々な種類を開発し、提供する。



## ■表彰状と様々な同社製品

働き方改革への取り組みなどが評価され、様々な表彰を受けている同社。また、具体名は明記できませんが、スーパーで販売されている麺類に付属のスープや麺つゆ、わらび餅に付属のきな粉の小袋など、大手食品メーカーとの取引も多い同社の製品は身近なところに。



## ■ダイヤのうどんスープ

同社の製品のうち、市場で購入できる数少ない製品のひとつ。キャラクターのダイちゃん、設立当時から活躍（左ページ中段の営業車にもご注目）。約50年間、変わらぬデザインで、地元の方を中心に愛され続けている。

なりました。その後、洪水対策として防水柵やボックスウォールを設置するなど、天災に屈することのない体制を整えてきました。

### — 新規事業への挑戦

誤解されることもあるのですが、アミノ酸液は植物性タンパク質を原料としている天然食品で、添加物ではありません。これら天然の原料を加水分解し、濃縮させて製造します。通常の工程では色の濃いものですが、当社はそこにひと手間加えることで、関西などで好まれる色の薄い液も製造しています。

先ほど少しご紹介した、アミノ酸液を粉末化した調味料ですが、原料のアミノ酸液の製造から脱塩、粉末化まで一貫通貫でできるのは、国内では味の素さんと当社しかなく、様々なお客様のニーズに応えています。

いま最も力を入れているのが、バイオ酵素で分解した調味料です。これは、たんぱく質を酵素で分解してアミノ酸を抽出製造するもので、複合体アミノ酸、高分子ペプチドといった付加価値の高いアミノ酸が抽出できます。具体名を挙げると、健康食品や化粧品などに使われているコラーゲンペプチド、コンドロイチンなどで耳にされたこともあるかと思います。20年ほど前から研究・開発に取り組んでいるこの事業で

も、一貫通貫で粉末まで製造できることが好評で、引き合いもたくさんいただいている状況です。



バイオ酵素分解調味料の製造工場

### — トヨタ生産方式の導入

このように受注の増える中、当社では残業時間を月平均11時間に抑え、働きやすい職場環境を実現しています。かつては残業時間が月平均50時間を超える従業員もおりましたが、トヨタ生産方式に沿って業務効率を見直し、ムリ・ムダ・ムラを徹底的になくしたことが効果的だったと考えています。たとえば、約300ほどある製造工程で作業要領書を作成、標準時間も決めました。前職のトヨタ系商社において、商社マンとしての経験に加えて、トヨタ生産方式のコンサルティングに携わっていた経験も活かし、徹底的に進めました。大変ではありましたが、残業時間だけでなく原価低減や現場改善の面でも効果が出てきつつあり、競争力の向上につながっていると感じています。

### — 設立60周年に向けて

当社は2年前に設立50周年を迎えました。長年追求してきた調味料、スープの「うまみ」を、これからも追い求めていきます。来る60周年に向けては、より様々な製法に取り組み、食用アミノ酸をベースとした商品づくりに引きつづき特化していきます。

特に、バイオ酵素分解調味料については、今後需要が伸びると予想している分野でもあり、さらに力を注いでいきます。設備投資も強化していき、売上高に占める同分野の比率を現在の2倍の20%にはしたいと目論んでいます。自社技術だけでは難しい分野でもあるので、薬品・食品メーカーなどとの協業を強化していきます。



もちろん、新規事業だけでなく、従来からの商品も大切にしていきます。たとえばダイヤのうどんスープも、唯一の最終消費者向け商品ですので、今後も生産を続けていくつもりです。

### — 貴重なお話をいただき

誠にありがとうございました