



郷土名物「南部煎餅」を 全国区で愛される菓子へ

久慈市

有限会社宇部煎餅店

岩手土産の定番として知られる南部煎餅。久慈市の有限会社宇部煎餅店は製造ラインの機械化により生産力アップとコスト削減に成功、「低価格で美味しい南部煎餅」を全国に送り出している。5月末には新社屋も完成、次のステージへと向かう宇部清三郎社長に事業戦略を伺う。

「美味しさ」の追求のため生産を機械化

岩手県と青森県東部の郷土菓子として知られる南部煎餅。藩政時代に誕生したとされ、今も八戸地域から岩手県北を中心に「手作り」「手焼き」をうたった昔ながらの煎餅店が数多く存在する。そんな中、久慈市にある有限会社宇部煎餅店では積極的に製造ラインの機械化に取り組み、安定的大量生産とコスト削減を推進。現在は日産50万枚という南部煎餅業界ではトップの生産力を誇りながら、なお需要は増えているという。

同社の創業は昭和22年。「風邪を引いた兄のために両親が手焼き煎餅を作ったのが最初」と、現社長の宇部清三郎氏はいう。その味が評判となり昭和41年には工場を建設、同47年には宇部社長が煎餅事業を引き継いだ。以来、先代からの教えである「煎餅はきつね色に焼け」を指針に、地域に愛される煎餅づくりに取り組んで来た。

機械化への挑戦も、美味しさを追求した結果だ。一般的な南部煎餅の生地には食感や色合いをよくするためデンプンやとうもろこし粉を

入れるが、同社のこだわりは小麦粉100%。「小麦粉は噛めば噛むほど『味』が出てくるから」と宇部社長はいう。しかし小麦粉の生地は熟成により「コシ」を生むグルテンが発生する。「生地を練り上げたらすぐに焼き、焼成時間も短縮できて食感も軽くなった」と、宇部清志郎専務は機械化の理由と成果を説明する。

同社の大ヒット商品である「こわれせんべい」や一斗缶での煎餅販売も、この機械化初期の段階で派生していた見た目の悪い煎餅の再利用から誕生。「味は正規品と変わらない。安くして販売したところ生産が追いつかなくなった」と宇部社長は言い、「失敗が成功につながった」と笑う。量産体勢が整うのと時を同じくして盛岡から東北、そして関西から九州へと一気に販路も拡大していった。

そして今年5月末、現工場が立つ敷地に新社屋が完成した。延べ床面積約1056㎡、1階は事務所と売店が、2階には軽食提供も可能な休憩スペースを完備し、隣接する工場を外から見学

できる通路を設置。機械化された南部煎餅の製造ラインを公開するのは業界初だが「南部煎餅の進化を見てほしい」と宇部社長。数年後に控えた三陸沿岸道路開通による新たなビジネスチャンスも視野に入っている。

現在、西日本では同社の厚焼きタイプピーナツ煎餅の売上が急増。「西日本で『煎餅』は米ではないし、全国的にも小麦粉を使った菓子が多い。南部煎餅の販路拡大の余地はまだ十分あると考えています」。

目指すのは、スナック菓子感覚で気軽に食べてもらうことと宇部社長。南部煎餅の可能性は無限だ。



代表取締役
宇部清三郎



- | | | |
|---|---|---|
| ① | ② | ④ |
| | ③ | ⑤ |

①5月末に完成したばかりの新社屋2階の休憩スペースは約60人の収容規模。テラスから工場棟へ行くことが出来る。②新社屋外観。久慈市の新たな観光拠点としての期待も大きい。③生産ラインはピーナッツ、ごま等専用機として稼働。厚焼き・薄焼きで焼き方も変わる。④見学路からは工場の生産ラインを俯瞰できる。ウッドデッキの気持ちいい空間だ。⑤コンピュータ制御された発送ライン。

宇部煎餅店の技術

量産化の原動力となった「こわれせんべい」。いつでも美味しく食べられるようにと包装ラインに窒素ガス発生装置を導入し袋に充填、酸化しやすいピーナッツ煎餅の品質もキープ。パッケージも通常のものよりバリア性の高いフィルムを採用、品質にこだわっている。



宇部煎餅店の技術

現在のラインナップは定番のごま、ピーナッツのほか生地にチーズを練り込んだごまチーズ等10種類。東北では薄焼きタイプが、関西ではクッキータイプの厚焼きが人気。また東北以南ではパッケージを変更、1袋4~5枚入り100円というスナック菓子感覚の価格で提供している。この手軽さも支持されるゆえん。



いわて産業振興センター活用事例

自動南部煎餅焼成機やミキサーなど、当センターの設備貸与制度をこれまで10回以上利用。今年9月には最終工程に自動箱詰めラインを導入し、省力化に加え労働環境のさらなる改善を図る予定である。

企業データ

会社名 有限会社宇部煎餅店
 本社 久慈市長内町35-123-19
 電話 0194-75-3100
 代表者 宇部 清三郎

CORPORATE DATA

創業 昭和22(1947)年1月
 従業員 56名
 業種 製造・販売業
 URL <https://ubesenbeiten.jimdo.com/>