

鹿児島研修レポート

(平成 27 年 9 月 9 日～11 日)

直営部 DM イオンモール伊丹昆陽店 中山陽子

研修内容

株式会社なかり様工場見学（P F 取扱い食材の栗加工品製造元）

なかり栗工場見学

ケーキ工房で使用している栗（和栗のモンブランに使用）の缶詰の製造工程を拝見しました。

国産の栗と、韓国産の栗を取り扱っておられるとのこと。缶詰、瓶詰といえども、栗の加は菓子の需要とリンクしているそうで、9 月は臨戦態勢突入直前。10 月からは本格的に製造ラインが稼働し始めるという話でした。見学当日は、20 名ほどの人数で作業をされていましたが、10 月はその倍以上の約 50 名、11 月がピークで 80 名以上のスタッフで操業するとのこと。従業員のほとんどが、近隣の主婦さん達です。この日は作業中の方に声をかけ、軽くお話をうかがうことができましたが、11 月は工場内も緊張感がピークになり、今回のように声をかけることもままならないほどの忙しさになるそうです。

和栗は宮崎県産と、熊本県産のものを取り扱っています。研修では、工場近辺の栗農園を見学しました。栗の木は、放っておくと背が高くなりすぎて、作業効率が悪くなり収穫に向かないため、ある程度の高さに揃えるように剪定が必要です。葉の部分への日光の当たり方もコントロールが必要なため、剪定はまめに実施する必要があります。自然受粉によって結実する植物で、良い実をつけるには寒暖の差が必要不可欠なため、急斜面に木を植えることが多いという説明でした。ここまでは産地レポートで聞いたことがあるコーヒーの木の説明と、とても似ています。ただ、栗は毬栗がある程度熟して、自然と木から実が落下したものを収穫します。落下してから時間がたってしまうと、虫害、獣害にさらされてしまうため、収穫時期には毎日こまめに収穫と地面の清掃を行う必要があるため、その作業は非常な労力がかかっているようです。台風の通過も少なくない地域のため、収量もなかなか不安定で、従事者の高齢化の影響もあり、価格は上昇の傾向にあるという説明でした。

安定供給のために、韓国産の輸入栗の取扱いは必要不可欠、というおはなしでした。工場では和栗と韓国栗を食べ比べさせていただいて、その違いは素人の我々にもはっきりと感じられるほどでした。韓国産は淡白なすっきりとした味わいであるのに対して、国産の栗は風味の余韻が濃厚で、歯触りもみっしりと重厚。特に渋皮付きの栗をいただくと、美味しさの違いは歴然でした。

栗はその実の大きさや実の詰まり方で選別がされていました。剥いた栗を専用の機械ラインを通して比重で選別し、サイズ別に分けていました。この工程もコーヒーの比重選別、スクリーン選別を思い起こさせるひとこまでした。選別の後、加熱調理、さらに鬼皮の処理、実の選別、渋皮の処理、さらに実の選別を経て、蜜に漬け、加圧殺菌がされて真空包装です。

工場を見学させていただき、生産から加工まで、手数・人数を考えると、これまで単純に印象として高いと思っていた一粒当たりの価格が、妥当であることが理解できました。我々が取り扱っているモンブランという一つの商品には、多くの人に関わり、栽培から収穫、加工を経てさらに自社でケーキ職人がそれを材料として調理、といった背景があることを自分の目で確かめるこ

とができ、商品に対しての価値観が大きく変わりました。

加工食品は、棚に並んでいる姿になるまでの工程が、なかなか想像できません。コーヒーもそんな加工食品の一つです。ひとつの農作物であるという側面を忘れず、完成した商品が完成するまでのプロセスを付加価値として伝えることがもっと必要であると実感しました。工場の見学を終えた今は、目の前の完成した商品のおいしさに、単に「こだわり」という言葉だけでなく、そこに自分の目で確かめた情報でリアリティーをそえることで、より商品の価値を高めることができると考えています。販売スタッフを代表して、このたびこの研修に参加させていただいたからには、現場にしっかりとこの考えと情報を反映させて、お客様に本当の美味しさをお伝えするのが使命。さらに、商品について深く理解できたという自信を、仕事を通じて社内の後輩にも伝えていくつもりです。今後もこういった取扱商品の生産工程を拝見する機会が、後輩の皆にも継続できるよう、努めていきたいと思えます。

最後になりましたが、このたびこのような貴重な体験をさせていただきましたこと、深く感謝いたします。ありがとうございました。