

こんにゃくづくりのノウハウを活かした商品展開で「自然と健康を食卓へ」

株式会社オーカワ 奈良県吉野郡下市町

こんにゃくの製造販売で知られる株式会社オーカワ（奈良県吉野郡下市町）は、創業以来「自然と健康を食卓へ」という言葉を掲げ、時代の変化に応じて常に「安心・安全」を追求し、顧客との信用と信頼を守り続けてきた。

現在、長年培ってきたこんにゃくづくりのノウハウを活かして、様々なこんにゃく関連商品のほか、麺類、ところてん、胡麻豆腐、おからこんにゃく Deats などの製造販売を行っている。

同社では、生産活動の平準化や、売上の安定確保を目指し、産学連携による新食材・新商品の開発、商品別売上構成の見直し、販売ルートの多角化など、経営のバランス向上に努めている。

会社概要



会社名：株式会社オーカワ
所在地：奈良県吉野郡下市町栃本 1-1

電話：0747-52-7555

FAX：0747-52-7554

創業：昭和39年

設立：平成元年

代表者：代表取締役社長 大川 博史

資本金：2,500万円

従業員：160名

事業：こんにゃく・麺類・ところてん・胡麻豆腐・デザート製造販売

URL：<http://www.ohkawa-net.co.jp/>



株式会社オーカワ本社・本社工場

こんにゃくの製造販売会社として成長

こんにゃくの製造販売で知られる株式会社オーカワは、長年培ってきたこんにゃくづくりのノウハウを活かして、様々なこんにゃく関連商品のほか、麺類、ところてん、胡麻豆腐、おからこんにゃく Deats などの製造販売を行っている。

元々、吉野産のこんにゃく芋の買い付け・販売を手掛けていたが、地元の栽培農家の減少をうけ、昭和39年にこんにゃくの製造販売を行う大川商店を創業。業容の拡大にあわせ、昭和47年以降、こんにゃく工場を相次いで新設し、現在は第五工場まで稼働中。昭和49年に麺類、昭和54年にところてんの製造販売をそれぞれ開始した。

平成元年、販売部門を独立させて株式会社オーカワを設立（平成15年に「株式会社オーカワ」に社名変更）。同年以降、販売エリアの拡大にあわせて営業拠点を拡大（現在：3拠点）してきた。

平成11年、国道309号沿いにアンテナショップ「美芳野庵」を開店・営業し、消費者の生の声を生かした商品開発に役立てている。

素材と製法にこだわり、「おいしさ」を追求

こんにゃくの製造には、広島・群馬・栃木で取れる最高級の芋と吉野の清らかな水（弱アルカリ性でこんにゃくづくりに非常に適している）を使用している。原料の芋は、年間の安定供給を可能にするため、同社が40年にわたり積み重ねてきた独自の管理手法で貯蔵し、使用している。

同社では、十数年前から「生芋こんにゃく」の提供に努め、今では関西圏を中心に全国的に普及するようになった。昔から伝わる「缶蒸し製法」を主流としながらも、全国各地の需要に合わせた様々な製法技術を駆使し、顧客の要望に合わせた商品を作り続けている。

缶蒸し製法とは、冷水でこんにゃく分子をゆっくりと開かせ一昼夜缶の中で、じっくりと温度を上げて炊き上げるため、こんにゃくの離水が少なく歯ざわりが良くなる。また、大きな湯釜で炊き上げるため、不要な凝固剤が抜け、アク抜き要らずで味しみも抜群。同製法は製造から包装までに2日間を要し、手間がかかるため、全国でもごく限られた企業でしか行われていないという。



各種こんにゃく商品

胡麻豆腐

胡麻豆腐は、ミネラルが豊富で風味豊かな白胡麻と、吉野の良質の葛を使用し、古くから高野山に伝わる伝統の製法を、最新技術で忠実に再現している。胡麻と葛のみを使用した同社の胡麻豆腐づくりは、高野山より古くから伝わる製法を守り続けており、そのことにより国内メーカーで唯一、高野山総本山金剛峯寺御用達とされている。

ところてんは、上質の天草をドラム式洗浄し、圧力釜で炊き揚げるシンプルな昔ながらの製法を用いて理想的なところてんの製造を行っている。

品質管理を徹底し、「食の安全」に取り組む

同社では、平成11年7月のJAS法改正よりも以前から独自に有機栽培に取り組んでいたことから、すぐにJAS法に対応した品質の高い安心・安全の約束された商品の生産が可能であった。

また、原料芋の管理については、多くの顧客ニーズに対応できるよう厳しい管理項目を設け、完全にトレーサビリティのできる原料を栽培し、徹底した品質管理を行っている。

同社では、資源を有限な物と考え、工場から出る廃棄物や生ゴミのリサイクル利用を積極的に行っている。商品開発の基本テーマである「安心・安全・健康」を消費者へ提供するため、同社が開発

した環境問題対応の「有機循環型履歴システム」(ビジネスモデル特許)を行い、トレーサビリティシステムのオープン化を進めている。

工場内では、入室前のチェックや、製造ロット毎のコンピュータ管理、現場での目視および金属探知機によるチェックなど、商品に影響するすべての工程で、細心の注意を払っている。また、HACCP認証の取得に向けた研究を実施し、原材料の入荷から製造・出荷の履歴管理・基準値管理を行っている。



4Sの行き届いた工場内

「おからこんにゃく Deats」誕生

新食感食材「おからこんにゃく^{ディーツ}」は、二つの伝統的な和の食材を組み合わせるといふ新しい発想から誕生した食品で、ローカロリーでありながら高い栄養素があり、現代人に不足しがちな食物繊維を豊富に含んでいる。食品メーカーとのコラボ商品が脚光を浴びるなど、汎用性の高さも特徴の一つ。同商品は平成19年に食品産業新聞社主催の第37回食品産業技術功労賞を受賞した。



こんにゃくは、売 **おからこんにゃく Deats<ディーツ>** 上が秋冬の一時期に偏りがちになる。同社では、生産活動の平準化や売上の安定確保を目指し、産学連携による新食材・新商品の開発、商品別売上構成の見直し、販売ルートが多角化など、経営のバランス向上に努めている。

現在、こんにゃくは右肩上がりの成長を維持しながらも、その構成比は売上全体の約6割にまで低下しており、同社の研究開発及び商品の多角化が功を奏していると言える。同社は「安全・安心」な商品づくりを堅持しながら、更なる成長・発展をめざしている。(島田清彦、鶴山吉永)