

企業強みの研究

原料と製法にこだわると、和菓子・洋菓子の味や食感の可能性を広げる。



http://www.zushikokufun.co.jp/

株式会社 図司 穀粉

菓子店の「こだわり」に込め

店ごとの繊細な味や食感を支える

京都は長い時間を経て多様な食文化の花を咲かせた。和菓子もその一つだ。原料となる米粉やもち粉を和菓子店は吟味する。団子や柏餅などに使われる「米粉」は、精白したうるち米を洗って水切りし、製粉したもの。より細かく挽いて乾燥させると、「上用粉」になり、主に高級和菓子の薯蕷饅頭に用いられる。

「ひと口に米粉、もち粉といっても用途によって製法が異なるうえ、和菓子の店ごとに追求する味や食感が違う。米粉ひとつとっても、団子にして粘りのある粉を求められる店もあれば、さつくりとした食感を望まれる店もある。そういった和菓子づくりのこだわりは、一つひとつきめ細かくお応えできることが私たちの強みです。図司光一社長はそう胸を張る。

和菓子の本場、京都で1942年から米粉やもち粉を商ってきた株式会社図司穀粉。

高島市出身の創業者、図司與一郎氏が製粉方法や米粉の特徴に精通していたため、納入先の好みに応じた食感に粉の質を調整することができた。当時としては他社にない粉づくりが評価され、取引先を徐々に増やしていった。いまでは図司穀粉の商圏は京都だけでなく、北海道から九州まで全国に広がっている。社長はさらに続ける。「昔の原料商は取引先



多くの和菓子の材料になる米粉(左)と、京菓子の饅頭に使われる上用粉(右)

京菓子を育んだ近江米 多様な製法を誇る滋賀の工場

その強みに磨きをかけようと、82年に滋賀県野洲市三上に、敷地約二千坪の製粉工場を建設した。この地を選んだのは、近江産のうるち米やもち米が和菓子用の米粉やもち粉に最適との評価が高いからだ。京菓子はもともと近江の米と丹波の小豆が育んだ文化だ。滋賀に製粉工場を持つことがかねてからの夢だったという。近江米の中でも、うるち米は米粉に最適な「日本晴」にこだわり、滋賀県内の契約農家から入手する。もち米は、特に品

質のよい「滋賀羽二重糯」を厳選する。契約農家との絆の深さが年間千トンを超える原料米の安定調達を支えている。

「とはいえ、年度により作物や品質の違いがあり、ストックには余裕を持たせている。収穫後の米や製粉後の米粉の劣化を防ぐために、一年を通して庫内平均温度13〜14℃、湿度65〜67%をキープした自社定温倉庫で大切に保管し、旨味や香りを損なわない保存を心掛けている。同社の自慢は、製粉方式を使い分けて多様な性質の粉を作れることだ。杵・石臼でつくスタンプミルや金属ロールの間に通すロールミル、最新の気流粉砕機、ピンミルなど特色の異なる製法を組み合わせることで、「和菓子店がこ

だわる味や食感に応えられる粉」を丹念に作り分けている。

工場をステージアップし

取引先の商品開発までサポート

もう一つの強みは、取引先の菓子づくりを開発段階からサポートできることだ。20年ほど前に京都市南区の本社に菓子試作室を設けて、和菓子づくりの設備を整備し、顧客の新作菓子の開発をサポートしてきた。「当社が新しいお菓子づくりのお手伝いをするにより、こんな味や食感が欲しいとの要望があれば、そうした粉を即座に調整、菓子まで試作し、ご満足いただけるまで繰り返し調査できる。この態勢を整えるため、図司宏会長は社長時代、自ら製菓技術を習得し、東京の名門製菓学校の講師を十数年前から務めており、社員たちにも製菓学校に通わせて、3名を菓子一級技能士まで育てた。この強みは2011年、滋賀の製粉工



最新の製粉と菓子製造設備を誇る野洲市の近江富士工場

Profile

株式会社 図司 穀粉

- 本社/京都市南区壬生通り八条上ル459
- 近江富士工場/野洲市三上235-7
- 設立/1970年
- 資本金/1,200万円
- 従業員数/30名
- 事業内容/和・洋菓子原材料の製造卸



代表取締役社長
図司 光一氏

Voice

和菓子・洋菓子店さまと一緒に菓子づくりに取り組む、米粉、もち粉づくりに精進しています。お菓子の開発をお手伝いできる米粉加工工場と、粉屋だからこそご提案できるノウハウでお力添えできれば幸いです。

場の敷地内に開設した米粉加工品工場です。さらにステージアップする。ここには衛生面、設備面ともに最新の菓子製造設備が整備されている。これまで以上の開発サポートに取り組み、米粉を用いたワッフル生地やドーナツ生地、冷し団子などの「半製品」を生産するまでに進化している。



再冷凍してもおいしく食べられる加工品「冷し団子」を開発

「ワッフルやドーナツなど洋菓子の材料を採り入れる和菓子店が増えていて、製粉工場に洋菓子に適した米粉が生産できる気流粉砕機を新たに導入して、パン・洋菓子用米粉の生産に力を入れてきた」。加工工場には、米の使用促進を図る農林水産省の施策と合致する農山漁村活性化プロジェクト支援の交付金を利用した。これにより、商品開発の支援機能を強化でき、既存顧客の満

足度をさらに高められた。それとともに、パン・洋菓子用の米粉や半製品といった新規需要を掘り起こせる新たな商材を持つことが可能になった。「他社にない提案型の営業力をさらに高めて、米粉の魅力をじっくりと伝えていきたい」。原料と製法にこだわり、高品質の米粉ともち粉で和菓子・洋菓子づくりをこれからも支えていきたいと図司社長は熱い思いを語る。