

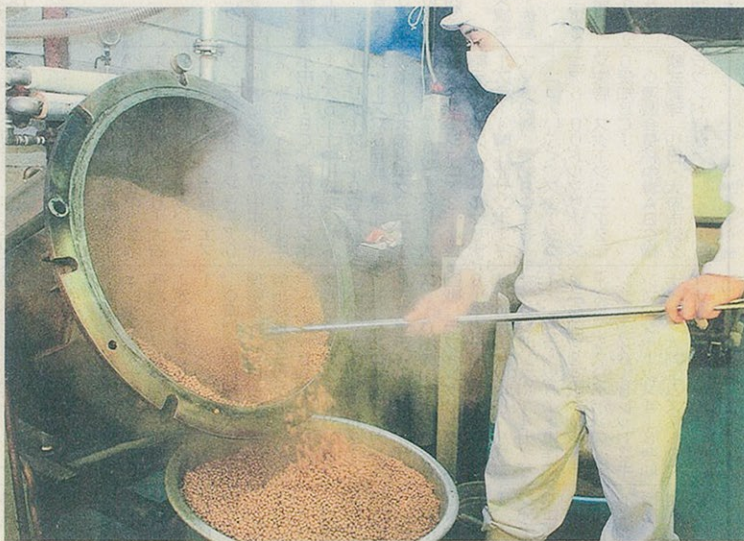
# ■ 材料吟味 日本一の納豆を

住宅街の一角にある高丸食品の納豆工場。建屋内は、圧力釜のふたが開くと、白い蒸気とともに、蒸し上がった大豆のやや甘く香ばしい香りが広がる。「発酵食品の納豆は生きもの。おいしさや品質にこだわり、満足できるものだけを提供する」。高丸喜文社長(西)は胸を張る。

北海道産と地元・愛知県産の大豆を使い、ほぼ手作業で作る。価格は他社の倍以上だが、製品への評価は高く、納豆の日本一を決める「全国納豆鑑評会」で、二〇〇七年と一四年に全国二位となる優秀

わがまち  
企業  
最前線

## 高丸食品 (大府市)



圧力釜から蒸した大豆を取り出す従業員＝大府市で

賞(大粒・中粒部門)を受賞した。会社は父が創業し、高丸社長は二代目。苦難の時期もあった。地元を中心に営業して

いたが、大手企業が参入し、シェアを奪われていった。展望が開けず、安売りに走ったこともあった。

転機は高丸社長が三十代の

とき。全国の納豆製造者が集う会合で同世代の仲間と出会った。「同じ規模の会社なのに、志が違った。絶対に良いものを作ろうと堂々としていた。自分も頑張ればできるのではないかと思った」。同じころ、今も恩人と慕う人との出会いもあった。「一生懸命作ったものを安く売るな。正攻法のやり方がある」と叱られた。

「豆を蒸す時間ができぬ」。や圧力、発酵の温度や時間など、寝る間を惜しんで試行錯誤を重ねた。販売方法も変えた。スーパーなどの取引ではなく、自社の移動販売車で直接売る。高丸社長は「買ひ物難民と言われるような年配のお客さんも多い。私たちが本当に必要としてくれる人のために、おいしい納豆を作って届ける。それがものづくりの原点だ」と話す。

恩人の教えに従い、全国各地の大豆産地に足を運ぶようになった。農家で話を聞き、材料を吟味する目を養おうと大豆の種類や農薬についても学んだ。「農家の苦労や思いを知ることで、こだわりが生まれる。どっという材料で、どんな納豆を作るか。そのため何が必要か。物語を描く」

(石井宏昌)

高丸食品 1967(昭和42)年創業。納豆の製造・販売。知多半島や名古屋市などで移動販売車による引き取りを中心に展開している。資本金300万円。従業員はパートを含め20人。大府市一屋町1の80。☎0562(46)50225