

高島で100年続く工場の秘密



nippon
ニッポン

株式会社 ニッポン 小樽工場

高島にあるニッポン(旧社名…日本製粉)小樽工場は大正14(1925)年に完成し、ニッポンでは北海道唯一の製粉工場として今なお操業しており、昨年100年を迎えました。北海道の冷涼で乾燥した気候が小麦の栽培に適していたことから、後の日本製粉札幌工場となる官営札幌製粉所が明治6年に設立後、増大する小麦粉の需要に対応するため小樽工場が誕生しました。

現在は工場の従業員22名と、運送業者など関係会社と連携し道内各地や本州・海外にも商品を届けています。工場長の坂本典之さんは兵庫県出身で、横浜工場や東日本社での勤務を経て昨年の秋、小樽工場に着任されました。

就職のきっかけを伺うと、「子供の頃から機械に興味があり勉強もしたのですが、就職活動をしていくうちに、業種を限定せずに幅広く考えようかなと思いい弊社の工場見学をした際、食品工場でも機械に触れる仕事があることを知り就職に至りました」と話してくれました。

○小麦粉の製粉過程

小麦粉は大きく「強力粉」、「中力粉」、「薄力粉」に分類され、小樽工場では1ミル(ライン)で全ての小麦粉を製粉します。小麦粉は

茶色い殻で覆われた小麦の粒を「砕く・ふるう」工程を段階的に何度も繰り返すことで、サラサラとした白い小麦粉が完成します。出来上がった小麦粉は主に「たんぱく質」、「灰分(表皮に多く含まれる)」、「水分」の含有量を測定し、品質基準をクリアしたものが製品として出荷されます。

全国のニッポンの製粉工場では、一般的に小麦粉の種類ごとに最適化されたミルで製造しますが、小樽工場では異なる種類の小麦粉を1つのミルで製造するとお聞きしました。一体どのような方法で製造されているのでしょうか。

○今も変わらない製造方法

小樽工場では5階建ての工場本館で段階式製粉方法と呼ばれる製造システムを採用しています。

「ロールで砕いたものを一度上に空気の力で吸い上げて、あとは重力で下へ下へと落ちる過程で篩などをを用いて表皮などをふるい分けて分別します。

製造設備の調整方法が原料ごとに異なるため、「例えば1週間のサイクルの中で製造する小麦の種類の変更が多いと、その分製造設備の調整も大幅に変更する必要があります。手間が増えてしまいます。

そのため、受注内容を踏まえつつ、できるだけ製造設備の調整を最小



1925年頃(資料提供:ニッポン)



1950年頃(資料提供:ニッポン)



2024年(写真提供:小樽開建小樽港湾事務所)

日本製粉(現:ニッポン)小樽工場周辺は歴史のある区域です。工場敷地の前はかつて海であり、工場敷地内の建物を挟む部分の道路にはレールが敷かれている様子が伺えます。現在は埋め立てが完了し、元々海で合ったところに道路(小樽海岸公園線)が整備されています



(上) オーマイプレミアムは“「いつも」を「すごい!」にするパスタ。”をブランドコンセプトにしたパスタ・パスタソースブランドです
(下) おすすめのトレー容器入りの冷凍食品シリーズ

ニッポンの「星」を名前に冠した「青星」「赤星」というブランドは北海道開拓使の官営工場だった時代から受け継いできたもので、北海道がルーツであることを示す貴重なブランドとなっています

ニッポンでは食品事業が全社売上約半分以上を占めるほど拡大してきて、食の嗜好やライフスタイルの変化に伴い多様な商品を世に出してきました。食品で特に人気があるのは、CMでもおなじみ「オーマイブランド」です。人気商品は坂本工場長もお勧めの、トレー容器入りでお腹も大満足の一食最大380gの「ポリリウムを誇る「オーマイBigシリーズ」や、主食とおかずが一度に楽しめる「ニッポンよくばりシリーズ」など、忙しい時でも手間をかけずに美味しい食事ととれる冷凍食品で、その他にも豊富

米離れが進む近年、日本人の平均的な小麦製品の購買量は年間一人当たり約30kgだそうです。一食当たりのスパゲッティの平均が一束100gとして、ほぼ一日にパスタ一皿分の小麦粉を摂取している計算になります。

○食品ニーズの変化

「小樽工場は100年経ちますが、当時からこの5階建ての工場本館は変わっていません」と、最小限の製造設備で効率良く製造を続けてきたのも小樽工場の特色です。

○持続可能な社会へ

ニッポンの経営理念に「ウェルビーイング(幸せ、健康、笑顔)」という言葉があります。美味しいものを食べると幸せになるという普遍的な価値の創造、解決すべき社会問題への取り組み、例えば環境保護への配慮として一部の商品の容器包装をプラスチックから紙に切り替えるなど、消費者をはじめ社会全体のウェルビーイングを追求されています。気付かないところで私たちの生活環境が企業の事業活動によって支えられ、毎日の食卓に彩りがあるように、日々の暮らしが豊かになっていることを改めて実感しました。



株式会社 ニッポン
小樽工場
【住所】
小樽市高島1丁目1-3
【電話番号】
0134-23-9111



ニッポンホームページ