

生産方式の訴求が必要 脱炭素化の潮流を受け



▲安藝 順社長

コロナ禍において国内の塩需要は思わしくありません。塩業各社とも動きが取れず商機を創出できなかった面もある。当社はセンター塩をはじめとする一般用、業務用、化成等を製造販売している。2022年3月期上期は前年同期比で売上数量が微増になったが、販路別用途別で俯瞰すると厳しさに変わりはない。伸びしろを期待しているのは化成品だが、コロナ環境下では魏減だった。

特に一般の家庭用塩はセンター塩を含め減少傾向が続いており、生産設備の稼働率の低下は今後を考えると懸念せざるを得ない。

さらに現在、環境保全の見地から脱炭素の潮流が国内に押し寄せている。使用エネルギーの転換は、仮に天然ガス等にシフトした場合、大型な設備投資が必要な上、ランニングコストも大きく上昇することになる。一社だけでは対応できず、業界を挙げて取り組んでいくことになる。

イオン膜交換法による製塩は、使用したエネルギーを循環させ、効率性が高く環境にも優しいコージュネレーションを採用している。今後も継続して省エネ、二酸化炭素排出削減に取り組んでいくが、これまで当社や塩業界が取り組んできた環境保全について、改めて世の中にアピールしなければならないと思う。

今後の塩業界については先行きが見えないが、喪失したインバウンド需要の回復に期待しながら事業の維持拡大に向け取り組んでいく。

健康・おいしさ・機能性を追求 昔ながらの製法による製造体制



▲長田和也社長

西日本食品工業は1950年熊本市本山町でタンサン、ベーキングパウダー等を製造する食品添加物メーカーとして設立された。その後は経営多角化を目指して1963年に現本社の幸田町に移転し、本格的な生産体制を確立。看板商品となっている落下式はるさめの生産をスタートした。現在は看板商品のはるさめを中心に食用重曹、ベーキングパウダー、ミックス粉、白玉粉、片栗粉、こしあ

ん、つぶあんなど実に幅広い商品群の製造販売を手掛けている。「食で命を育み 子供たちの明るい笑顔を世界に広げる」を経営理念に掲げる同社では、国内製造は国産原料に限定。昔ながらの製法にこだわり、はるさめ本来の伝統的な製造法「落下式」に「冷凍処理製法」を加えることで、もちもち食感と味のしみ込み易さを実現させた。

2001年には中国に合弁会社「招遠西日本食品有限公司」を設立し同工場で緑豆春雨の“使いやすいブロックタイプ”を製造している。ISO & HACCPに対応した徹底した品質管理力の高さも同社の強みとなっている。一昨年にははるさめの規格多様化に適合すべく切断機の新規入れ替えを行ったことで、よりお客様の要望に沿った商品の供給体制を構築した。一方、九州域外（主に関東・関西圏）への顧客深耕として2005年に東京営業所、2008年には大阪営業所を開設した。間もなく新規事業もスタートさせる予定であり、先ごろ熊本県SDGs登録制度に事業者登録され、引き続き社会的責任を果たせる企業として進化させていく方針だ。