特別企画

日本製麻株式会社

宮森社長就任で食品事業に新機軸

金沢カレーの火付け役・ゴーゴーカレーグループの創業者・取締役会長の宮森宏和氏が今年4月に日本製麻の代表取締役社長に就任、さっそくレトルトカレーの台湾、韓国への輸出など企業価値向上に向けた成長戦略を打ち出し、エネルギッシュに動き始めた。1918（大正7）年に砺波で創業した綿紡績・織物を行う「中越製布」が前身である日本製麻には、産業資材、食品、マットの3事業があり、長年にわたり時代に流されない経営スタイルが推し進められてきた。宮森氏がまず改革に着手したのは、日本最古のパスタメーカーとしての歴史がある「ボルカノ食品事業」である。同事業の拠点である砺波市の北陸工場に本社機能を持たせて発祥の地・北陸に軸足を置くと同時に、工場増設、雇用拡大もにらみながら、こだわりの商品「スパゲッチ」（スパゲティ）、「ゴーゴーカレー」など各種レトルト食品の大幅な増産を目指す。

通販や観光客に人気のあるゴーゴーカレーのレトルト（写真上）、名古屋の「あんスパ」こと「あんかけスパゲティ」の元祖ヨコイの極太麺とソースも北陸工場で製造されている

北陸に軸足置き、レトルト食品大増産へ

創業105年の重みもバネに

わが国最初のパスタメーカー

―日本製麻株式会社―

「ボルカノ」ブランドは1928(昭和3)年、後に日本製麻のグループ会社となる兵庫県内のマカロニ製造所が、イタリアの技術を取得しわが国で初めてスパゲティやマカロニの製造に着手したのが始まりで、火山を意味するブランド名はナポリ湾岸のベズビオ火山にちなんだものという。その後、これも日本初となる全自動製造ラインを導入したパスタ工場を兵庫県加古川市に建設して本格的な量産が始まり、そこが手狭になったことから93年、砺波市に北陸工場を新築して製造拠点を移した。それに合わせてパスタソースやスープ、カレーなどレトルト食品の開発、製造も始まったのである。

北陸工場では現在、太さ1・1ミリから2・2ミリまで31種類のパスタを月産最大350トン、レトルト食品は通販や観光客に人気のゴーゴーカレーなど約150アイテムを月産同63トン製造している。また、レストランチェーンなどのOEMも手掛け、イタリア製パスタの輸入販売も行っている。

極太麺の食感にこだわり

同社のこだわりはブランド名だけでなく、製造する麺の太さにも表れている。ほとんどのパスタメーカーが家庭用などでニーズの多い1・4ミリから1・7ミリの細麺を主

【OEM】
他社ブランドの製品を製造すること、またはその企業。

【黄麻(こうま)】
麻袋などに広く利用される、強く紡績しやすい植物性の繊維およびこの繊維をとる植物の総称。ジュート。

全自動で型から押し出されて麺状になるパスタ生地＝北陸工場

【日本製麻株式会社】

業務内容：黄麻(こうま)製品、製粉・精米など包装資材、パスタ、カレーなどレトルト食品、自動車用マットなどの製造販売
所 在 地：(砺波本社)砺波市下中３番地３
(神戸本社)兵庫県神戸市中央区海岸通８番
代 表 者：宮森宏和代表取締役社長
上　　場：東証スタンダード市場
資 本 金：1億円
売 上 高：37億3300万円(23年3月期連結決算)
従業員数：255人(連結)
U R L：https://www.nihonseima.co.jp

日本製麻のホームページ

楽天市場の「ボルカノスパゲッチパスタとソースの店」

主な事業所

関西支店　兵庫県神戸市中央区海岸通8番 神港ビル
TEL／078-332-8252

東京支店　東京都中央区日本橋小舟町3番4号 第一ナカビル
TEL／03-3661-5571

名古屋支店　愛知県名古屋市中区千代田5丁目18番19号 きんそうビル
TEL／052-249-7588

北陸支店　砺波市下中3番地3
TEL／0763-32-2822

北陸工場　砺波市下中3番地3
TEL／0763-32-2822

飛行機の格納庫のように長い乾燥ラインなどが並ぶ

良質の水、従業員の鋭い味覚も追い風

力にしているのとは対照的に、業務用で人気の高い1・8ミリから2・2ミリの太麺タイプに力を入れている。横浜、名古屋など各地の極太麺で知られる有名店で出されるスパゲティの多くは同社の製品であり、もっちりとした歯ごたえ、日本人好みの食感に人気がある。

食品、飲料製造に最適の地

麺の秘密は小麦粉の配合にあるらしい。伝統的なパスタは「デュラム小麦」を粗く挽いた「デュラムセモリナ」100%で作られるが、同社の太麺には、デュラムセモリナに加えて強力粉が配合されている。これによって生まれる食感が、昭和世代にとって懐かしいナポリタンや、名古屋名物「あんかけスパゲティ」など日本生まれのメニューに合っており、多くの消費者の口になじむのだという。

もう一つはパスタやレトルトの製造に使われる富山の水である。北陸工場がある砺波平野は、飛騨山系を源流とする庄川と小矢部川に挟まれた富山県内一の穀倉地帯であり、おいしい水に恵まれ、良質の食品や飲料づくりに最適な場所とされている。さらに、宮森社長が「欠かせない」と指摘するのが従業員の勤勉さと味覚の鋭さで「製造能力が高く、製品には非常に満足できる」と高く評価している。

【デュラム小麦】
北米、北アフリカ、地中海沿岸などで栽培され、胚乳部が極めて硬いため製粉する場合、粒度が粗いセモリナとして採る。良質な蛋白質を多く含み、弾力性のあるグルテンを形成するため、パスタなどの原材料として使われる。

切断、包装、検品されるパスタ

全工程自動化で徹底された衛生管理

もっちりとした食感がたまらない極太麺のスパゲッチ

原料からスムーズに製品化

北陸工場は、パスタの生産ラインが全工程とも自動化され、衛生管理が徹底されている。主力商品のパスタの場合、小麦粉が工場へ運び込まれると真空装置を使ってサイロ（貯蔵庫）に吸い上げられる。次いで、サイロからミキサーへ送り込まれた小麦粉は、水で練られてパスタ生地となり、型から押し出されて麺状になる。二つ折りでバーに掛けられた状態で飛行機の格納庫のように長い乾燥室を通り、切断、包装、検品されて出荷を待つことになる。

日本製麻のあゆみ

年		月	内　容
1918	大正7		中越製布株式会社設立
1947	昭和22	2	中越紡織株式会社として設立
1949	24	5	東京証券取引所に上場
1959	34	5	日本製麻株式会社に社名変更
1961	36	5	兵庫工場完成
1969	44	2	富山第2工場完成
		9	タイ・バンコク市に現地法人事務所を開設
1971	46	11	食品事業部発足。ボルカノ食品事業部関西工場完成
1980	55	1	タイ国工場をオリエンタルジュートミルに社名変更
1985	60	3	水産事業部発足。和歌山県白浜町にて鮎養殖を開始
1986	61	6	外食産業に進出。スパゲッチハウス（パスタ専門店）の第1号店開店
1988	63	4	砺波市にゴルフ練習場設備完成
1990	平成2	12	砺波市でホテル「ニチマ倶楽部」営業
1991	3	2	タイの関連会社サハキット・ウィサーン・カンパニーリミテッドにて自動車用フロアーマット生産開始
		4	富山県婦負郡八尾町（現 富山市）にて「八尾魚の公園」営業
1993	5	3	砺波市にパスタおよびレトルトソースの北陸工場完成
1997	9	3	関連会社サハキット・ウィサーン・カンパニーリミテッドを子会社化
2010	22	3	ホテル「ニチマ倶楽部」閉鎖
2022	令和4		ゴーゴーカレーグループが筆頭株主に
2023	5	4	6日付でゴーゴーカレーグループ創業者で取締役会長の宮森宏和氏が代表取締役社長に就任

「つながりをつなぐ」

日本製麻の経営陣交代劇は、昨年後半から今年春にかけて、北陸の経済界を騒がせた。仕掛け人は、ゴーゴーカレーグループの宮森宏和氏。宮森氏はグループの社長を退任して代表権のない会長となり、ほどなく日本製麻の社長に就いた。狙いはなんなのか、社長室のある砺波本社で話を聞いた。

日本製麻株式会社代表取締役社長　宮森（みやもり）　宏和（ひろかず）氏

昨年11月、ゴーゴーカレーグループが日本製麻の筆頭株主になったとのニュースが、北國新聞・富山新聞に掲載された。あれよあれよという間に、宮森氏は日本製麻の社長に就任。砺波市の北陸工場に社長室を置き、経営刷新に乗りだした。

リスペクトと感謝

社長就任前、筆頭株主として経営陣に強く改革を求めたが、日本製麻の来し方を否定するつもりはなく「むしろ1005年の歴史をリスペクトし、先人に感謝している。もっとできる潜在能力があると確信したからこその提言だった」と説明する。

日本製麻はゴーゴーカレーグループにとって、レトルトカレー製造の委託先だった。

「レトルトカレーは、店舗で提供するカレーに限りなく近い味でなければならない。その味を再現できたのが、日本製麻の設備と従業員だったんです」

ゴーゴーカレーの店舗を拡大するには限界があるが、レトルトカレーなら輸出の道があり、可能性は一気に広がる。筆頭株主として増産のための設備増強を訴えたが、受け入れられなかった。「ならば、カレーを含むレトルト製造を手掛ける日本製麻を自分で伸ばしていこう」。これが社長就任の動機だった。ゴーゴーカレーの売り上げも日本製麻の受注額も伸ばそうというWINWINの戦略である。

1973(昭和48)年、金沢市生まれ。金沢国際専門学校卒。2003年に北陸交通を退社後、カレー店運営のゴーゴーシステム(現ゴーゴーカレーグループ)を創業し、国内外でゴーゴーカレーを展開した。今年1月、ゴーゴーカレーグループの本社を東京から金沢市に移し、3月には代表権のない取締役会長に就任。4月に日本製麻社長に就いた。49歳。

給与を1割アップ

「社長室のあるところが本社だ」。北陸工場は砺波本社となり、現在も本社機能を有する神戸とのダブル本社制を敷いた。もともと、国内外を問わず東奔西走するタイプだが、今は自宅のある金沢を含め、週の半分は北陸にいる。

4月に社長に就任すると、一気に改革に着手。まずは労働環境向上を掲げて給与を1割引き上げた。

「従業員を正当に評価した

かった」と宮森社長は言う。働きぶりを実際に見たところ、富山の県民性もあってか、全員が勤勉で、食品製造を手掛ける企業に欠かせない「ベロメーター(味覚)」も鋭いと感じた。女性の地位を引き上げたい、北陸の給与水準はまだまだ低すぎる。給与アップを決断するのに時間は掛からなかった。

日本製麻には、麻袋などを取り扱う産業資材事業部、自動車のマットを製造販売するマット事業部もあるが、宮森社長が拡大を目指すのは、ボルカノ食品事業部。ライフワークでもある食の部門である。

工場増設を検討

「ボルカノ」とは、1928(昭和3)年、日本初の国産スパゲッチに名付けられたブランド名で、ボルカノブランドのスパゲッチは、日本製麻の主力商品として、富山の上質な水を使って製造されている。

このボルカノ食品事業部で、宮森社長はレトルト食品の増産を目指し、砺波での工場増設をにらむ。「もちろん、雇用増にもつなげたい」と宮森社長。増産体制を整えることで、日本製麻に関わる企業の仕事も増やし、ひいては富山、北陸のGDPアップにもつなげたいという思いがある。

スポーツ支援へ新団体

社業以外にも力を入れていることがある。今年秋の設立を目指す「北陸フード&スポーツ　ビジネス協議会」の発起人として、食のビジネスに携わる企業・個人に参加を呼び掛けている。食に関する企業がスポーツ団体を支援することで地域に活力をもたらし、北陸を元気にすることが目的だという。

「北陸」という枠組みにこだわりがある。「もう石川だ富山だと言っている場合じゃない。北陸として一つのかたまりになれば、全国、海外で勝負できる力が、この地にはある」と信じている。

社長就任直後、北陸工場の従業員約60人を食堂に集め、ケータリングのフランス料理を振る舞った。ウン十万円の支払いはポケットマネー。新社長のサプライズに、従業員は感激した。

そのお礼と言うわけでもないだろうが、最近、命じてもいないのに、工場の回転率が上がった。「これまでの慣例を壊して、自分たちはもっとできるということを、自発的に証明してくれた」。宮森社長は従業員たちに、頭が下がる思いでいる。

「つながりをつなぐ」をモットーに、ゴーゴーカレーグループを引っ張ってきた。今は、日本製麻が紡いできた味を未来へつないでいくことで、北陸発の新たな輪を作ろうとしている。

女性スタッフと製品について語り合う宮森社長
＝砺波本社