



株式会社桃太郎海苔会長 姫野清高さまにお話を伺いました。

写真 社名の由来となった、会長清高さまの誕生祝いに親戚から贈られた桃太郎人形の前にて。
左：桃太郎海苔 会長 姫野清高さま 右：鳥繁産業 代表 鳥越

INDEX

■ 株式会社桃太郎海苔 会長 姫野 清高さま
インタビュー

■ 知恵のひろば
アソートクッキー缶を企画する時の注意点とは？

■ 社内のトリクミ
「かたづけ」3年目スタート！

■ 鳥繁産業営業スタッフの Good&New
思い出の春、今年の春



ニュースレターの
バックナンバーは、
鳥繁産業ホームペ
ージでどうぞ。

株式会社鳥繁産業は、鮮度保持剤のメーカーです。微酸性電解水の製造・販売も行なっております。



我が家に雛飾り復活！

代表取締役社長 鳥越 繁一

一昨年、初孫が生まれたことをきっかけに、15年ぶりにお雛様を復活させました。保管状態が良く、ひな人形も傷んでおらずほっとしています。とはいえ、ほとんど奥様が組み立てて、私が手伝ったのはひな壇だけです。



ブレない想い

関西営業所 高尾 周哉

多感な時期を過ごした高校時代の英語の先生との一コマ。英語が上達するからと放課後に呼び出されてビートルズを聞かされたり、土曜日に洋画と一緒に見に行ったり…。現在では完全にアウトでしょうが私にとっては大切な思い出です。



引き寄せられる運命

本社営業所 河野 広則

前職で転職が多かった私、退職前の最終内示勤務地が「仙台」でした。しかしその内示を断り鳥繁産業へ入社。入社後早速 OJT 研修で同行した先は・・・なんと仙台！！引き寄せの運命を感じ、緊張しながら勉強、名産を食しました。



ボランティア活動の卒業

関西営業所 柏野 たよ子

毎年2月にある京都マラソンが今年も開催されました。途中コロナ禍で中止もありましたが沿道でのボランティアに参加していました。雨や雪の時も沿道の皆さんと一緒に応援しました。しかしそれも卒業！これからは1ファンとして応援していきます。



鳥繁産業入社から東京営業所へ

本社営業所 高橋 英則

・2006年5月に鳥繁産業入社
・研修1ヶ月間は保冷剤製造
・展示会出席
・社員旅行参加
・プライベートでは入籍とバタバタ過ごし、6月から東京営業所へ異動したことが忘れられません。



▲東京営業所への異動日に旧本社前で撮影



足元から春！

関東営業所 大熊 孝征

いつも履いている革靴を卒業させ、新たな気持ちで春を迎えようと革靴を新調しました。このシリーズは5足ほど愛用し、6足目になります。足への負担が少なく防水もしっかりされているのでお気に入りです。



『転校』

関西営業所 油井 務

父の転勤で東京から大阪へ転校して来た時、なかなか関西弁に馴染めませんでした。今は京都に住んでいますが、「話し方が大阪・京都でも東京でもないね」と言われる事が、未だにどこにも馴染めてないのかも（汗）



記念品のマグカップ

本社営業所 鳥越 一伸

大分県内の輪番制で、日本商工会議所青年部（日本YEG）に出向し1年余り活動していました。当時各地での会議やイベントに参加すると、バツリお客様に会ったり、仕事のきっかけが生まれたり、貴重な機会だったなぁと振り返り、記念品を今も愛用しています。





クッキーのアソート缶を作ってみたけど、時間が経つと、それぞれのお菓子が本来の食感や風味と違うような気がします。

水分活性の「差が大きい」お菓子を詰め合わせているからです

ひとくちにクッキーといっても、配合や焼き時間によって水分活性に違いがでます。

組み合わせるお菓子の、**水分活性に違い**があると、容器の中で互いのお菓子の水分活性が均等になろうとして、高い方から低い方へ**水分が移行**します。

それにより、

- ・サクサクとした食感が損なわれる
- ・パサつきを感じる

など、本来の風味が変化することがあります。

アソートクッキー缶を企画する時の注意点とは？



クッキー
Aw:0.1~0.3



サクサク
してないような…

ソフトクッキー
Aw:0.4~0.6



パサついてる？

水分移行

水分活性の「差が小さい」お菓子の組み合わせがおすすめです

商品を企画する際、まずそれぞれのお菓子の**水分活性を把握**しましょう。

メインに据えたいお菓子がある場合は、そのお菓子の水分活性に近い商品を選ぶ、また調整をして近づけるなどの工夫をされるとよいでしょう。

水分活性の差が小さいほど、水分移行が起きにくく美味しさを保ちやすくなります。
組み合わせの際に考慮してみてください。

クッキー類の水分活性(Aw)の目安

お菓子例	Aw
クッキー	0.1~0.3
メレンゲクッキー	0.1~0.3
ガレット	0.4~0.5
フロランタン	0.4~0.5
ソフトクッキー	0.4~0.6
サブレ	0.5~0.6

クッキー類の水分活性って、一緒じゃないんですね。



水分活性について詳しく見る



食感や風味を保つために、クッキー缶には、乾燥剤シリカゲル、またはシートドライヤーをおすすめします。
※水分移行は乾燥剤を入れても防げません

水分活性
測定できます

お菓子の水分活性を知りたい！
そんな時は「お菓子の健康診断」をお気軽にご利用ください。

お菓子の健康診断®

☎ 0120-828-507

お電話の際は、「お菓子の健康診断希望」とお申し付けください。



社内のトリクミ



かたづけセミナーでは、毎回、自分で設定した「小さな日常」を変えるための習慣行動を振り返り、新たな習慣行動を設定します。

この取り組みを通じて、気づきを習慣にする大切さを感じています。

「かたづけ」3年目スタート！

習慣行動設定 5つのポイント

- ① 1つの行動に絞る
- ② 簡単なことから始める
- ③ 1日1回以上する行動
- ④ 実行のタイミングを明確にする
- ⑤ 完了の状態が見てわかる

設定した習慣行動

通路は歩く（走らない）
乾燥剤チーム H.S さん

作業時に使用した伝票やペンを
使用後すぐに定位置に戻す。
脱酸素剤チーム T.N さん



「健康」を軸に、強みを生かす

～経営の安定を目指して～



1948年の創業からおよそ75年。

海苔の加工・販売からはじまった桃太郎海苔は、海苔・椎茸・野菜・麹菌発酵混合飼料など多角的な展開で「健康」を届け続けています。



株式会社桃太郎海苔 会長 姫野清高さま

桃太郎海苔さんが、弊社創業のきっかけでした

【鳥越】弊社先代より、桃太郎海苔さまとのエピソードは、折に触れ聞いておりました。

【姫野会長】かつて大分市大在地区は国内でも有数の海苔の漁場でした。

冬場に採れる海苔を天日干ししたあと、火入れして乾燥させるのですが、湿気の多い夏場の保存や販売は、いかに乾燥した状態で品質を保つかが課題でした。

今は、湿気を通してにくい包装資材や乾燥剤がありますが、当時は鳥繁産業さんの前身である丸京石灰さんに石灰の塊を納品してもらい、庭先で砕いて袋に詰め、乾燥剤として使っていたことを覚えています。

多角的な展開の意図

【鳥越】桃太郎海苔さんといえば社名の通り「海苔」のイメージが強いのですが、多角的な展開をされていらっしゃいますね。

【姫野会長】私が二代目を引き継いだ頃は、ギフト需要の伸びなどもあり業績は好調でした。しかし、バブル崩壊後の景気低迷やギフトの人気商材の変化などにより、経営の安定を考えると新たな事業を作ること、多角化が必要だと思いました。海苔の販売を通じてたくさんのお

お取引様とご縁をいただいておりますので、みなさまのニーズに応える形で新たな事業に挑戦して参りました。

コンピュータ制御の野菜工場

【鳥越】その新たな事業の一つが、野菜工場だったのでしょうか。

【姫野会長】一九九八年に夢野菜とおおざいファームを設立しました。コンピュータで温度・水・光・肥料など全て自動コントロールする閉鎖型野菜工場です。現在は三種類のレタスを栽培しています。

【鳥越】普通の野菜とどのような違いがありますか。

【姫野会長】土を使っておらず埃や虫の侵入がないので、一般細菌は限りなくゼロ。農薬を使う必要がありません。そのため水洗いしなくても食べられますし、日持ちします。

また、閉鎖型なので天候の影響を受けることなく、定量・定品質の野菜を一年中安定供給できます。



三角パネルで栽培

安心・安全・ロスが少なくてすむことからスーパー、飲食店、宿泊施設などに喜ばれています。

ます。

毎朝、ファームにレタスの生育状況を見に行くのが何よりの楽しみなんです。

焼酎粕を使った飼料の開発

【鳥越】麹菌の飼料も作られていないらしいと聞きました。

【姫野会長】義兄である農学博士、林國興が「黒麹菌が生き物にもたらす作用」について研究しており、その協力を得て大分の特産品である焼酎粕を使った水産・畜産用の麹菌発酵混合飼料「桃麹」を開発しました。

ぶりの養殖などに採用され、「桃太郎ぶり」「麹ぶり」などのブランド名で流通しています。

ご縁、ニーズ、ノウハウの掛け合わせが最大の強み

【鳥越】多角化経営のポイントはなんですか。

【姫野会長】一番はやはり販路ですね。弊社の場合は、桃太郎海苔のお取引先様がそのままお客様になつていただきました。長年のお付き合いで築いた信頼関係があつてこそ。ありがたいことです。

それと、ニーズを捉える力、経験や技術などのノウハウを掛け合わせ生かすことでしょうか。それが安定的な経営につながる、

多角経営のポイントだと考えています。

「健康」を軸に据えて

【姫野会長】弊社の社是に「健康と文化の発展に奉仕する」という一節があります。

海苔が海の野菜なら、乾シイタケは山の野菜、葉もの野菜は里の野菜といった具合に、一見かけ離れているようにみえるけれど、どれも「健康」という軸からはブレていません。麹菌発酵混合飼料にしても然りです。

地元大分産の海苔の復活を

【鳥越】今後は、どのような挑戦をなさるのでしょうか。

【姫野会長】地元大分の海苔の生産を復活させるべく、知恵を絞っています。

全国的に海苔の収穫量が減っている現状を打開する術を手に入れ、海苔業界を支え、みなさんの健康に寄与していきたいです。

株式会社 桃太郎海苔



大分県大分市大字角子原 900 番地
電話：097-522-1234