

# 食

## 愛知県米菓工業協同組合

# 新しい味の開発と同時に 昔ながらの味も守る

### シンプルな製造方法だが、 機械化には莫大な投資が必要

お米を原料としてつくるお菓子の代表ともいえるあられとせんべい。両者の違いはあられがもち米を、せんべいはうるち米や小麦粉を原料とするものです。どちらかというと関東はせんべい、中部や関西はあられが主流です。

もち米を搗き、焼いて醤油やたまりを塗るというシンプルな食べ物のため、かつては中小のあられ製造を営む人がたくさんいました。しかし、企業として成り立たせるには機械を導入し、大量生産をしなければなりません。昭和24年(1949)の組合設立時には265社が加入していましたが、現在は大手メーカーも含めて8社となっています。

米を搗く機械、乾燥、焼き等の機械を導入するには億単位の資金が必要です。高額な設備投資に見合

うだけの収益を上げにくく、中小の企業では後継者不足が問題となっています。

### 硬さや味にメーカーごとのこだわり

あられは古くから日本人に親しまれてきたお菓子です。しかも味付けは醤油やたまりという、あまりお菓子に使われない調味料です。今では硬いあられや柔らかいあられ、チーズ、エビ、カレー、コーン、ゴボウなど様々な味のあられが売られていますが、いまだ昔ながらのあられの味には根強い人気があります。

大手メーカーであれば異なる商品ごとにラインを分けて製造できますが、中小のメーカーでは一つのラインで製造するため、商品ごとにラインの洗浄がその都度必要となり、歩留まりが悪くなってしまいます。当然、その分利益率も低くなってしまいます。しかし、商品アイテムが少ない分、米の搗き方を工

夫し、醤油やたまりの味にもこだわります。あられに使われる醤油やたまりは特製のものが使われ、家庭用のものに比べかなり高額なものです。それをさらにメーカーが独自にブレンドするなど味に変化を加えているため、米菓の製造業者の数だけ異なる味を楽しめます。またOEM(他社ブランドの商品の製造)での製造も行っています。



機械化が進む(写真左)一方、手焼きにもこだわる(写真右)