

日本を明るく
元気にする

キラリ いちおし企業

日本中から選りすぐった いちおし企業の横顔をご紹介します



「工程はすべて手作業です」と話す好之氏。

羽子板産地として名高い埼玉県春日部市で羽子板を制作する有限会社さか田。1974（昭和49）年創業と歴史は浅いが、羽子板の上部を曲線にして印象を柔らかくし、人形を小顔にするなど、柔軟な発想による時代に即した羽子板で人気を集めている。春先以降は1日平均約200個を生産し続けるが、それでも最盛期の11月は出荷が間に合わないほどだ。人気の理由は品質の高さとオーダーメイドにある。「人形の顔はすべて職人の手描き。着物の色や材質、髪飾りまですべてがオリジナルで、各パーツの組み合わせも自由、あらゆるオーダーに対応できます」と、

手作り・オリジナルの羽子板を世界へ

有限会社さか田

埼玉県春日部市



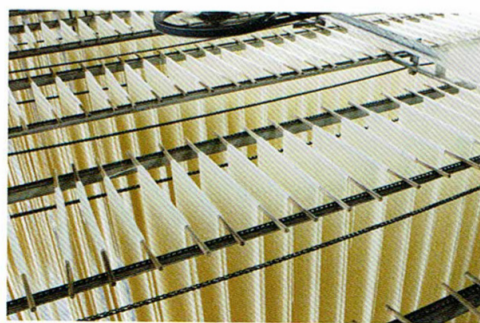
職人は約15人。ほかにかんざしなどの小物を作る内職のスタッフもいる。会長、社長も貴重な戦力だ。

創業者で取締役会長の坂田好之氏。さかの、京雅といった名前をつけて羽子板にストーリー性を持たせ、これまでにない世界観もつくりあげた。今も自ら羽子板制作に携わり、地域の子どもたちへの羽子板文化の啓蒙にも注力する好之氏。一方、社長である息子の和則氏は、「次の目標は海外展開」と、羽子板文化を世界に発信することを目指し、外国からの見学も積極的に受け入れている。

東京23区に唯一残る乾麺メーカー

玉川食品株式会社

東京都北区



麺を熟成乾燥させる工程は、深夜に乾燥具合を確認するなど手間がかかる。

玉川食品株式会社（江戸玉川屋）は1935（昭和10）年創業の東京23区に唯一残る乾麺工場だ。同社を代表する「満さくシリーズ」はうどんや冷や麦を含む商品群で、東京都から「東京の伝統的手法など生産方法に特徴がある」としてEマークの付与を認められている。

「満さくうどん」は手間を惜しまない丁寧な製法が特徴。92℃以上の熱湯で原料をこねる湯こね製法を用い、こね具合を職人の手で確認。生地を薄く平らに引き延ばした後は約24時間かけて熟成乾燥させる。そうした手間をかけることで透明に近い光沢とつるつるとした食感が得られるという。東京都を中心に学校給食、食堂、飲食店などでも採用される満さくうどんは信頼のブランドとなっている。

「近年は、より付加価値の高い商品作りに取り組んでいます」と語る代表取締役の関根康弘氏。東京都を代表する乾麺として「満さくうどん」のブランド化に力を入れる。その一つが高級感のある「特上満さくうどん」、お歳暮商戦を控え、贈答品としての引き合いも増えている。



「効率と対極にある麺作りを追求したい」と話す関根氏。

※「東京都地域特産品認証食品」の認証を受けた食品に付することが認められているマーク。