

地域資源活用事業計画認定

有限会社石橋屋が伝統的なこんにやくづくりの製法をベースに科学的な研究を重ね、新たに開発した「コンジャック・パウダー」。

その新しい取り組みが、九州経済産業局から「地域産業資源活用事業計画」として認定を受けました。(平成 23 年 2 月 2 日)

今後、こんにやくから生まれた全く新しい食品添加剤として、国内外へ販路を展開していきますが、その誕生に至るまでを振り返ってみます。



有限会社石橋屋
代表取締役 石橋 渉

1. コンジャック・パウダー、できました。

事業計画の中心となる「コンジャック・パウダー」は、福岡県内では(有)石橋屋のみが伝える「手ごねこんにやく」技術を活用した新たな食品添加材として、これまでの経験や調査をもとに、大学との共同研究を行いながら開発したものです。



これが【コンジャックパウダー】
一見したところ、ただの粉です。



コンジャック・パウダーメニュー

甘いものや好きなものをたくさん食べたいのにカロリーが気になる、健康志向で、かつ安全志向のおいしいものが大好きな全世界の人々へ・・・

2. 開発のポイントは？

開発にあたっては、平成 19 年から福岡大学薬学部との共同研究を進めながら、食品メーカーに対するアンケート調査を実施。市場ニーズにも気を配りながら開発を進めました。その間、支援機関や大学、行政の支援も大きな役割を果たしました。

しかし、この画期的な製品が開発に至った最大のポイントは、代表である石橋渉氏のチャレンジ精神にあります。



3. 過去の話。量産化を進めたものの・・・

石橋氏が昭和 51 年に 18 歳で家業を手伝い始めた時、やりがいは感じつつも地道な手作りでは、なかなか利益はできません。バブル期には機械を導入し量産化を進めることになりました。

しかし、売上は上がるものの利益は出せず、メーカーとしての誇りが持てない時期を過ごしました。ある時、完全に機械化を果たしている同業者の社長から、「昔からの手法でこんにやく作りをやっているところはほとんどない。この技術を活かしてください」と手作りの継承を後押しされました。



本社工場

有限会社石橋屋

- ・昭和 10 年創業
- ・平成 4 年有限会社石橋屋設立
- ・平成 6 年手ごね製法へ回帰、自動化ラインを売却
- ・平成 14 年より海外展開 研究開発にも拍車がかかる以降、アメリカ・ヨーロッパ・中国・ロシア・ドバイなどの展示会に出展
- ・平成 23 年地域資源活用事業計画認定

お問い合わせ先

代表取締役 石橋 渉
住 所 〒 837-0902
福岡県大牟田市大字上内 529 番地
電 話 0944-58-6683
H P <http://www.konjac.jp/>

4. 転機

大きな転機でした。夢であった機械化を止めすべて売却、手作りに回帰しました。1軒1軒百貨店に飛び込み営業の成果があって、徐々に百貨店、量販店へと商品を置いてもらえるようになりました。

5. 海外で売ってみる・・・希望と度胸と

「こだわり」が芽生えたそのあと、石橋氏のチャレンジ精神は海外に向かい始めます。地産地消に近いこんにゃくの売り方からすれば、考えられないことです。こんにゃくを食す文化のない欧米では、そこで受け入れられる商品を作るしかありません。3色の「こんにゃく麺」はそのようにして誕生しました。



現在作っている商品ラインナップ



雑穀こんにゃく麺

- くせがない ○熱に強い ○のびない
- 味がよく絡む ○食物繊維が豊富
- ヘルシー ○調理が簡単



2003年 NYでのデモンストレーション
「希望と度胸と少しの英語・・・」

6. 思いつきも実行しなければ無いものと同じ

しかし、改善の余地はまだあります。こんにゃくは水分を多く含むため、物流コストがかかります。また、狂牛病が流行したとき、ゼラチンの代わりに寒天が使用されたということがありました。そこで、こんにゃくを粉状にすれば応用も利き、用途も広がるという閃き！ 石橋氏のチャレンジ精神が成した発想の転換でした。

思いつきだけなら他の人の頭にもあるかもしれません。しかし、石橋氏は実際に作ってしまいました。それがこの「コンジャック・パウダー」なのです。

7. 悩み多き日々は続くけれど

持ち前のチャレンジ精神は衰えることなく、さらに新しい製品と市場を生み出していくことでしょう。ただし、「大好きな研究開発」と「経営者としての務め」との間で、悩む日々は続きそうです。

