



川光物産株式会社



信頼、安全、健康をモットーに
伝統のある確かな技術と最新の設備で、
白玉粉生産日本一に

今回、ご紹介する川光物産株式会社は、「天切の渡し」や二十世紀梨のルーツとして知られる松戸市にあります。その川光物産の白玉粉の生産高は関東地区では七〇%、全国シェアは三〇%を占め、日本一の生産高を誇ります。

知る人ぞ知る「玉三」(タマサン)のブランドで白玉粉関連商品、切り餅、片栗粉、きな粉、上新粉などの粉製品を製造しています。グループ会社として川光ブランド全製品を販売する川光商事株式会社(本社は東京都中央区)、トランクルーム・貨物の保管・運輸業務の川光倉庫株式会社(市川市)、玉三かにむすび精米・米穀および飲食料品卸売の千葉県米穀株式会社(千葉市美浜区)があり、千葉県米穀株式会社は当健保組合に加入しています。



川井 光之社長

「冷凍白玉」などが時代にマッチし、大きく需要が伸びる

白玉粉は、現在の中国・朝鮮半島から渡来し、平安・室町貴族に愛用され、庶民に食されるようになったのは江戸時代に入ってからで、「玉三」の玉屋三次郎が元禄時



代に製造を始めたといわれています。白玉粉の原料はもち米で、松戸周辺は江戸川流域で古くから良質のもち米が作られていたことから始まりました。

明治二十二年に川井光之助氏が川井商店として米穀集荷業・精米業・酒類薪炭販売業を始めました。その後精麦業を開始、大正十年に玉屋三次郎創業の日本白玉株式会社(現の廃業に伴い、会社と「玉三」の商

料にすることによって、色は白く、お米の風味が生きた味わいになるよう力を注いでいるそうです。また、大豆の効能が注目されたことにより、きな粉の消費も増えているそうです。

特に、白玉粉を時代に即したものにしようと昭和三十九年に発売した「できあがり即席白玉」は、白玉粉業界では画期的なもので、当時は多くの注目を集めたそうです。その後、昭和五十年には冷凍白玉が開発されいろいろな料理に利用できることから、学校給食やレストランなど業務用を中心に白玉の需要が大きく伸び、核家族化、高齢化社会の現在でも手早く調理のできる即席白玉や冷凍白玉に人気があるそうです。

今回私たちは、本社へお邪魔をして川井光弘取締役工場長と野島総務部長にお話を伺いました。本社一階のギャラリーには、「春はめでたい旬の味」、「夏はさっぱり涼味満点」、「秋はのんびり心の味」、「冬は温かい家庭の味」のキャッチコピーがあり、季節感あふれる料理のできる商品が紹介されていました。

ネットショップ直販もできます。川光物産(株)のホームページを、ぜひご覧ください。

<http://www.kawamitsu.co.jp>

平成十七年にはネットショップによる直販を開始し、インターネットを通じて全国的な販売が展開されるようになりました。また、玉三製品を利用してできるさまざまなジャンルの料理のレシピを「たまさんレシピ」としてインターネットで公開しています。デザート・菓子類・煮物・焼物・麺・パスタ・ピザなどの料理のジャンルや、白玉粉・きな粉などの玉三製品をキーに検索ができるようになっていきます。お好きな方

はぜひ作ってみてはいかがでしょうか(アドレスは囲みにあります)。工場は三カ所があり、松戸工場は白玉粉を専門に、千葉工場は冷凍白玉製品を、茨城工場は片栗粉、麦茶、きな粉など粉製品を製造しています。松戸工場は毎年、市内の小学校三年生の皆さんが工場見学に訪れ、おみやげに白玉粉をいただけるので、楽しみにしているそうです。

健康診断の受診率は一〇〇%、検査結果については面接指導も

さて、健保組合として関心を寄せているのは、やはり社員の健康管理ですが、健康診断は全社員が受診しているとのこと。生活習慣病健診などは夫婦一緒に受診してお互いに健康管理に気をつけ合うように指導し、会社では検査結果をみて面接指導を実施しているとのこと。今年四月からは、被保険者および被扶養者に特定健診・特定保健指導が義務づけられ、その実績によっては高齢者医療制度への支援金が増額される場合があります。ぜひ今後とも健診

標を継承して白玉粉の製造に着手し、現在の基礎を築きました。昭和十七年にそれまでの個人企業川井商店から川光物産株式会社に組織変更し、精米、精麦、白玉粉製造を主業とするメーカーとして発展し、その後、きな粉、麦茶、漬物ぬかななどの事業拡大とともに、関連会社を併設し現在に至っています。現在の川井光之社長は五代目となります。川井社長には当健保組合の理事として多大なるご尽力をいただいております。

信頼、安全、健康をモットーに、良質で安全な和菓子素材を求め原料のお米にもこだわり、新潟産のこがねもち米、こしひかり米を原

率一〇〇%を維持していただき、被扶養者の方も健診にご協力していただけたらと思います。

社員のレクリエーションとしては、前はポウリング大会が行われていましたが、諸般の事情により、現在は唯一会社の行事として社員旅行を毎年十一月に行っているそうです。盛岡に行ったときは、わんこそばに全員で挑戦し、一二〇杯以上食べた方もいたようです。また、親睦会「光友会」があり、社員間の交流を深めているそうです。そのほか、タイムカードの脇に提案箱を置き、新製品などのアイデアを社員の皆さまから募集しているとのこと。

これからも、健康食品、自然食品として多彩な食材による日本の味を真心をこめて伝えていきたい、と川井工場長、野島総務部長は語っていました。

お忙しいなか、長時間にわたり取材にお付き合いいただきましたお二人には、心よりお礼申し上げます。貴社のますますのご発展をお祈り申し上げ、今回の取材を終了させていただきます。

