



高橋製粉株式会社

健保組合
加入事業所の
ご紹介
その36

創業以来、常に積極的な設備投資を行い最新鋭の機器の導入を続ける老舗企業。
顧客のニーズに応え、安心・安全な商品を提供する姿勢は連綿と受け継がれる。

今回ご紹介する加入事業所は、松戸市小山にある小麦粉製造業の高橋製粉株式会社です。創業から110年の歴史ある会社です。まだ暑さの残る10月30日に本社を訪問し、高橋一公社長にお話を伺いました。



高橋 一公代表取締役社長

安心・安全な商品を提供し 豊かな食生活の実現を目指す

高橋製粉は明治40年5月にアメリカカウルフ社より製粉機一式を輸入し創業しました。昭和11年合名会社高橋製粉工場を設立し、代表社員に2代目の高橋愛典氏が就任。32年に業界に先駆けてニューマシシステムを採用。ニューマシシステムとは空気輸送システムのことです。小麦を何回もロールに通して細かく粉砕し、粉砕されたストックを、それまではベルトにいくつもバケツが付いたようなバケットエレベーターで上の階に上げて振るい分けしていましたが、空気を使得って上げるので生産能力が向上しました。41年合資会社高橋製粉工場に組織変更。その後、原料保管サイロ新設、増資および設備の増設を行い近代化を図ってきました。44年4月会長に高橋愛典氏、代表社員に高橋伸好氏就任。同年10月オートパッカーを採用。51年11月フラワーサイ

ロを新設、近代化が一段と進みました。54年スイスの名門ビューラー社より最新鋭機器を導入した新工場完成。55年試験室を改築し新鋭試験機器導入。56年12月製品倉庫新設。57年6月ロボットパレタイザー設置、と次々に合理化を進めました。58年11月株式会社組織に改め、高橋製粉株式会社となり、取締役社長に高橋伸好氏就任。61年最新鋭機シフター（粉をふるう機械）2台導入。63年6月代表取締役会長に高橋伸好氏、代表取締役社長に高橋一晃氏就任。平成に入り、ロール機5台更新、小麦粉5号倉庫新設、小麦粉製品開発機導入、小麦ふすま専用パレット積み上げロボット導入、再ふるいシフター導入、最新鋭の製品口封機更新、ビュリファイヤー2機更新、原料加水タンプナー更新、小麦粉製品パレットを完全プラスチックパレット化、オートパッカー2機更新と積極的な設備投資を行い最新鋭機器を導入してきました。平成19年創業100周年を迎え、21年4月取締役



▲本社外観

会長に高橋一晃氏、代表取締役社長に5代目現社長の高橋一公氏が就任されました。

社は「精根敏活」。私達は仕事に対して精力と根気をもって速やかに行動して社会に貢献します。」経営方針・経営理念は「安全で安心の商品と、お客様のニーズに迅速に対応できる企業をめざします。」小麦粉を通じて、高品質を第一により安全で安心できる豊かな食生活の実現を目指し、様々な用途で使えるよう、強力粉から薄力粉まで特徴のある製品作りをしています。製粉工程の衛生管理はもちろんのこと、異物混入を防ぐために最新鋭の製粉工場に準じた設備で安全性を高め、平成18年には小

麦粉物流の完全プラスチックパレット化を実現しています。

様々な商品開発をしながら 新しい食の創造に取り組む

製品の種類は、パン用粉、中華麵用粉、うどん用粉、蕎麦つなぎ粉、菓子用粉など幅広い小麦粉の商品を製造しており、それぞれ5種類以上の製品があります。小麦粉の規格は世界共通で灰分（カイブン…小麦粉を900度くらいで熱するとわずかに不純物である灰が残る）とタンパク質と水分の比率で決まります。小麦を製粉した時に一等粉・二等粉・三等粉・四等粉・ふすまができ、一等粉は灰分約0・3％・二等粉

は灰分約0・5％のもので食用となり、三等粉以下は飼料用になります。使用原料や挽き方・灰分の比率にこだわった100万通り以上の製品の中から作業性と色相・食感・風味のバランスに優れた美味しい小麦粉を提案しています。

わが国は小麦のほとんどを輸入に頼っています。そこで政府が商社を通じて輸入し政府が大口の購入者となることで安定的に小麦を買い付けています。高橋製粉ではアメリカ、カナダ、オーストラリアの小麦を主に原料としています。強力粉と薄力粉の違いは小麦の種類によるもので、カナダに近い寒い地方の小麦はパンやラーメンに使用する強力粉の原料になり、暖かい地方の

います。

現在特に力を注いでいるのは、中華麵に使用される小麦粉の開発とそれを使った中華料理の分野です。毎週のように試作と試食を繰り返しお客様に提案しています。また営業で開拓している自家製麺使用のラーメン店には要望を聞いてその店特有の専用粉を作り、その店の店名が入った袋に入れて提供しています。小麦粉は一袋25kgと重く少量での輸送は運賃がかさむため、顧客は関東近県に多くありますが、関東近県、特に東京にアクセスの良い千葉県松戸市に工場のある当社は恵まれていると話されていました。

新たな麦政策大綱により、国産小麦は政府全量買い入れから民間流通へ移行となつていくため経営の多角化に取り組むことの必要性が考えられていた同じ頃、先代が製麺工場やラーメン店経営を考え実際に事業を始める時には現社長ご兄弟にお声がかかり手伝うことになったそうです。現在ではグループ会社で製麺工場を建設し、その麺を提供できるラーメン店「東京豚骨拉麺ばんから」を柏・大宮に、「東京豚骨拉麺しゃかりき」を松戸・川口に併せて4店舗経営しています。

社会環境への取り組みについて伺ったところ「製粉業は排水や排煙がない製造工程となっており、環境に優しい工場といえるかもしれません。また、目の前の浅間神社の森から大量の落葉が道路に降ってくるのを毎朝当社のスタッフが清掃することで近

隣の人たちが安心して通れるように活動しています。」とのお話がありました。将来への展望としては、小麦粉が市場に流通するようになっておおよそ120年なので、まだまだ新しい食文化を生み出すことができると思い「新しい食の創造」に取り組んでこの製粉業を営んでいきたいと話されていました。今後は塩分や脂分を気にしないで誰でも美味しく食べられるラーメンの開発を考えているそうです。

毎朝全員でラジオ体操 健保の保健事業にも 積極的に参加

社長の健康管理について伺ったところ、毎年の健康診断と人間ドック（昨年初めて受診されたそうです）で身体の状態を確認され、食事では塩分と脂分に気を付けるようにし、趣味のゴルフで運動されているそうです。社員の健康管理を伺ったところ、毎朝の道路清掃後の朝礼で、全員でラジオ体操を行っているそうです。また当健保組合の保健事業も利用され、毎年1回の健診と社内スタッフとその家族全員のインフルエンザ予防接種を行っているとのことでした。今後とも当健保組合の保健事業をご利用いただき、健康維持にお役立てください。

◆◆◆
お忙しい中、高橋社長には長時間にわたり取材にご協力いただきましてありがとうございます。低カロリーで美味しいラーメンの実現を心待ちにしております。



高橋製粉(株)の最新鋭の機器と製品



■高橋製粉株式会社のホームページ
URL <http://www.takahashi-seifun.co.jp>