

和菓子の焼成工程において過熱蒸気を活用 焼き色や美味しさ、食感の向上を実現

坂口 勝俊（さかぐち かつとし）一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター 業務部 課長

要約 株式会社お菓子の香梅では、家庭用の家電製品では先行していた過熱蒸気について、工場への適用可否を以前から検討していた。こうした中、阿蘇郡西原村において1984年に建設された工場は、2016年の熊本地震で被災し、新しく工場を建て替える計画が浮上した。パイ饅頭ラインである連続式トンネルオープンの更新時には、従来の遠赤外線や熱風に加え、温度制御性に優れる電気を熱源とした“過熱蒸気発生ユニット”を新たに導入。過熱蒸気で満たされた炉内は、酸素濃度の低い空間を確保することができ、バターなどの酸化防止につながったとともに、きめ細やかな温度制御が為された過熱蒸気が仕上げの焼成工程の熱源に新たに加わったことにより、焼き色や美味しさを向上させ、焼き立てのサクサクした食感が長続きするようになった。

1. 株式会社お菓子の香梅の会社概要

株式会社お菓子の香梅は1949年に熊本において創業され、以来71年に渡って和洋菓子の製造販売を手掛けてきた。人気製品である「誉の陣太鼓」や「武者がえし」をはじめ、数々の銘菓を全国のファンに届けている。

お菓子作りに情熱を注ぎ続けた同社の創主・副島梅太郎氏は、お菓子の中に、時代を超えて人々の想いの中に受継がれるべき大切なものを見出し、それを世の中に伝えることに一生を賭けてきた。「お菓子は平和の使者」という精神は今、「くつろぎのごちそう」という企業理念の中に受継がれ、誇るべき同社の原点となっている。よい材料にこだわり、技術を磨き「新しい・すてきな・生活」を提案し続けている。

大自然に囲まれ、良質の伏流水に恵まれた阿蘇郡西原村の工場では、厳選した材料から作られる風味豊かな和洋菓子を製造しており、熊本県内一円に展開した25店舗の直営店で販売している。



創主・副島梅太郎氏



左：人気商品「誉の陣太鼓」

【特徴】熊本産のもち米を細かく挽いて、砂糖・水飴を独自に配合したなめらかな求肥と小豆・寒天の美味しいハーモニーは、世代を超えて愛され続けている。

右：原料となる北海道産大納言小豆
(一粒ずつ手作業で丁寧に選別される)

2. 環境に配慮したお菓子作りを推進

お菓子作りには、美味しい素材、澄んだ水、きれいな空気が必要であることから、同社では使用した材料はできる限り自然な状態に近付けた上で、地球に還すことにしている。例えば、工場排水の処理設備として、平成2年にはバイオリアクターを採用した。従来の、排水を処理する方法の一つである活性汚泥法は、バルキングによる沈降不良を起したり、余剰汚泥が生成されたりすることからその処分費がかさんだりする等、多くの課題を有していた。バイオリアクターの採用に