

株式会社花山うどん

〒359-0004 群馬県館林市本町2-3-48(館林駅前)
TEL:0276-74-0178 / 0120-178-000 FAX:0276-75-3142



工場診断で外部からの虫の侵入を防ぐ提案を導入したところ、95%の削減に。同時に提案された「爪ブラシ」を置いたところ、従業員の衛生管理への意識が大きく変わりました。

株式会社花山うどん 工場長 藤沢庸平様(写真中央)、弊社 代表取締役社長 末松仁彦(写真右)、営業担当 坂井真(写真左)

インタビュー Interview

群馬県館林市にある製麺メーカー株式会社花山うどんの創業は明治27年。現在の経営者は5代目という由緒ある企業です。同社では、2016年から爪洗い用のブラシ「私の爪ブラシ」を、他にも異物混入対策や防虫対策の為にパーテックのブラシを利用しています。そこで、導入するに至った経緯と効果について、工場長 藤沢様にお話を伺いました。



東京都中央区銀座店の外観

群馬県館林市の製麺メーカー

Q. 株式会社花山うどんについて、教えてください。

A. 明治27年、群馬県・館林市で創業した株式会社花山うどんは、飲食店2店舗(館林市の本店と東京の銀座店)と乾麺の販売所を2か所(本店併設と市内ショッピングモール)で展開している製麺メーカーです。この製麺工場で製造しているのは、自社販売用と卸売です。

Q. 現在、工場は何名体制で稼働していますか？

A. 工場内で作業しているのは、私を含めて15名と、事務所を併設しているのでそこで勤務している社員7名で合わせて、

22名です。

Q. 現在、ご利用いただいているパーテックの製品は？

A. 工場では、「私の爪ブラシ」を中心として「衛生管理用たわし」、「柄付たわし」、「衛生管理用ほうき」と、ドアの防虫対策として「バーカット」を利用しています。銀座店では、「私の爪ブラシ」、「フロアデッキブラシ」、「衛生管理用たわし」、「ボードブラシ」、「歯ブラシ型ブラシ」を2018年から利用しています。やはり厨房内はいろいろ細かく洗わないといけないものが多いので、そういった時にパーテックのブラシが非常に役に立ちます。本店でも今後、購入する予定です。

生麺の製造は素手 衛生面に配慮し、ブラシを導入

Q. パーテックのブラシをご利用になる前は、
どのようなブラシを？

A. まず、ほうき類は、ホームセンターで購入した一般的な竹ぼうきを使っていました。

しかし、取引先様からご指摘を受けたことがありました。ある大会をきっかけにちょっとずつ注目をして頂いて、お客様の工場への監査も増えてきていました。そういった監査があった時に食品製造工場なので木製品を使用するのはあまりよくないというご指摘を受けました。それがきっかけで私が少しずつ衛生管理用品の見直しをすることになりました。



工場長 藤沢様

Q. ある大会とは？

A. ご当地うどんの全国大会である「うどん天下一決定戦」です。私どもの「鬼ひも川うどん」が、2013年から三連覇したことから、多くのお引き合いをいただくようになったため、総合的な内部体制の強化をすることにしたのです。とはいえ、これまで、爪ブラシは使ったことはありませんでした。

Q. 爪ブラシを使っていなかったのは、
理由があるのですか？

A. うどんの製造工程では、手袋を着用していますが、弊社飲食店で使用する生麺の製造では、手袋を着用していません。生麺を製造するには、うどんの状態を手の表面で感じる必要があります。そうしないと、美味いうどんは作れないのです。手袋をしていると、うどんの状態がわからないので微調整ができません。ですから、生麺の製造に関しては手袋を着用しないのです。

さらにいうと、生麺は、季節や気温、湿度、水温などの複合的な要因により微妙に変化します。条件は必ずしも一定ではありません。目と手触りで身体に叩き込むので、職人の経験とセンスに依存します。美味いうどんを作るには、それほど繊細な職人的感覚が必要なのです。ですから、私どもでは、手袋を着用していないのです。とはいえ、衛生管理はしっかりとしたいので導入を考えました。

そこで、衛生面だけでなく、新しい機械の視察も含めて、5代目と私とで食品展示会に参加。そこで、パーテックを知りました。

Q. ブラシを扱う企業は他にもありますが、
他社製品と比較はしましたか？

A. 比較はしていません。というのも、パーテックのカタログを見て、自分の理想が全部入っていたので、他社製品を見たり、比較する必要がなかったからです。



私の爪ブラシ

パーテックの「工場診断」を受けて、
社員の衛生管理意識が向上

Q. どのような理由から、「工場診断」を
受けられたのですか？

A. 当初は、工場内に虫が入ってくることへの対策を検討していました。人が出入りする扉の隙間から、虫が入ってきていました。特に暖かい時期になると増えていくので、工場診断をしてもらいました。そこで扉へのブラシの取り付けや、他の衛生管理用ブラシを提案されました。

Q. 対策後、虫の侵入に変化は？

A. もう、全然ちがいました。感覚的には、ブラシ設置前を100とすれば、5から10くらいに激減しました。外部からの虫の侵入はほとんどなくなりました。



工場入口に近い扉にはブラシを設置



外部からの虫の侵入経路をふさいだ

Q. 私の爪ブラシを利用後、変化はありましたか？

A.先程も述べましたが、生麺の製造工程では手袋をしないので、私の爪ブラシで手を洗うことは必須となっています。また、従業員の意識が大きく変わりました。私の爪ブラシの使用を促す啓蒙活動をすることで、衛生管理に対する意識改革につながったと思います。「食品工場だから、衛生面に気を配らなければ」という意識ですね。その他、通常業務に取り組んでいる時も「あ、これ衛生的に良くないね」と言って、自発的に清掃することも増えてきました。

ブラシの毛先で色分けできるので、「非衛生エリアは赤、衛生エリアは青」と使い分けできるので、視覚的にも意識できるようになったと思います。



工場内の粉をほうきで集める

Q. 工場診断を受けてからの感想は？

A.工場の外周も一緒に歩いて見てくださったり、細かく見てもらえたと思います。私自身、工場診断ではどんどん提案して欲しいと思っていました。自分たちのどこを改善すればよいか知りたくてお願いしていましたから。そこから、ブラシ以外のところでも、いろいろ紹介してもらえて改善できたので、とても良かったと本当に思います。

**HACCP義務化に対しては、
ポジティブに捉えています****Q. パーテックの窓口である担当営業への
評価をお願いします。**

A.おそらく多くの方にとって「営業」といえば、良くも悪くも貪欲というか、グイグイ来るイメージがあるかと思います。しかし、パーテックの営業は、会社の姿勢がでているのか、そういう面がいっさいなかったです。私自身、グイグイ来られると、拒絶反応が出てしまいますが、そういった感じはありません。むしろ、淡々と提案してくれて、提案内容は納得できるので、ほとんど導入しています。

**Q. 群馬県産の素材を使うなどされていますが、
御社で大切にされていることは何かありますか？**

A.そうですね。群馬県を盛り上げたいという気持ちが会社として強いです。うどんの材料もそうですが、店舗で使用している材料のほとんどが群馬県産です。椎茸やネギ、こんにゃくなども群馬県の食材を使っています。あとは群馬県の郷土料理「おっきりこみ」や「焼きまんじゅう」もお店で提供させていただいています。

うどん天下一で優勝した幅広麺も、もともとは群馬の郷土麺なのです。「ひも川うどん」と言いますが、1cmから1.5cm幅の広い麺で、さらにその幅を広げたのが弊社の「鬼ひも川うどん」です。「これが群馬の郷土麺です」というのを広めたくて、今の5代目が50年間廃盤になっていたのを復活させたものです。



幅広でもっちりとした麺が特長の「鬼ひも川うどん」



熟練の職人的感覚によって生み出される絶品のうどん

Q. 50年前に、原型があったのですか？

A. 2代目が発明し、昭和30年代まで販売していました。現在の5代目が資材倉庫を整理してる時に、昔のパッケージが出てきたらしいんです。ネーミングもすでに当時から「鬼ひも川」だったんです。今の時代にも合っているなということと、群馬県の郷土麺を皆さんに知ってほしいということで、復活させました。

Q. 今後、どのような事業展開をお考えですか？

A. まずは、5代目の意向もあり、創業のきっかけとなった地である東京の日本橋に、時期は未定ですが新店舗をオープンする予定です。

その中で一番に取り組みたいのは、昔ながらの製法をいかに進化させていくかということです。

先程も述べましたが、うどんの製造には職人的感覚が必要になります。それを若い人にどんどん継承していくことです。今後、お店が増えると製造量も増えるので、いかに味を落とさずに育成していくかが大事になってきます。

そして、工場の衛生面を更に強化していきます。まだ満足するには至っていません。現状100点満点で、15点か20点ぐらいだと思っています。ですから、まず100点に持っていきます。



目立つ色のブラシを利用

Q. あえて伺います。

現在の衛生管理レベルを上げるのは、なぜですか？

A. いくら、うどんが美味しくても、衛生面が100点でなければ認めてもらえない時代になってきていると思っているからです。ただ、勘違いしないでほしいのは、バーテックの衛生用具が原因で15点ということではありません。衛生用具に関してはもう100点だと思っています。当社の衛生管理面での取り組みに満足していないということです。ですから、今後のHACCP義務化に加え、ISOやFSSC22000にも取り組んでいく方向で検討しています。

Q. 今後、HACCP義務化に対しては、どうお考えですか？

A. やはり世間の衛生管理に対する目は、年々厳しくなっているなど感じます。ただ、他の国では、HACCPは当然のこととも聞いています。日本もようやく、国際標準になるのかな、と個人的には前向きに捉えています。義務化と聞くと、大変な・面倒くさいのでは？というネガティブな印象を持ってしまいがちですが、良い方向に向かっているのですから、ポジティブに捉え、気持ちよく取り組みたいと思っています。その際は、また専門家であるバーテックに相談するつもりですので、どうぞこれからもよろしくをお願いします。



お忙しい中、ありがとうございました。

(取材日時 2018年1月)



本社 〒534-0027 大阪府大阪市都島区中野町1丁目4番12号 TEL : 06-6352-6841 FAX : 06-6352-6853

東日本営業部・西日本営業部・シカゴ事務所・大阪物流センター

URL : <http://www.burrtec.co.jp>

※このカタログからの無断転載を禁止します。

カタログNo. **801-956-00** 2018.6-100 [21.9]

