

《 賛助会員からひとこと 》

各メーカー様に順次ご寄稿を頂き、シリーズとして掲載しています。
今回は岩井の胡麻油(株)様にご寄稿いただきました。

地域とともに歩む取り組み～

岩井の胡麻油株式会社 後藤博樹



岩井の胡麻油株式会社は、安政4年（1857年）に千葉の佐倉市で創業し、明治26年（1893年）横浜へ移転し、昨年160周年を迎えました。

当社の社名について、珍しいと言われることがあります。4代目岩井藤吉が胡麻油専門メーカーとしての固い決意をし、また自分の亡き後、ゴマ以外の商売に手を出さないようにとの思いも込め、昭和45年（1970年）鉱物油のイメージのあった「岩井製油株式会社」を、「岩井の胡麻油株式会社」と変更しました。

ゴマを煎ってから搾った油は、香ばしい香りが特徴で、食欲をそそります。ゴマ油の香ばしさは、ゴマの煎る温度と時間によって変わります。昔は長木式といって、木製の締め木と鉄の輪を重ねたところにゴマを入れて、大きな玉石で押し付け、人力で搾っていました。その後、機械式の玉締め機が誕生し、現在は、エキスペラーという圧搾機で圧力をかけて搾っています。岩井の胡麻油では、時代が変わって、道具が変わっても、搾油原理は変えず、職人が手間と時間をかけ、じっくり丁寧に胡麻油造りを行っており、世界中の料理人から高い評価を得ております。

《 受賞等 》

<p>横浜商工会議所より授与された 創業百年会員企業顕彰</p>	<p>知的財産を活かした経営について 評価され「横浜価値組企業」に 認定されています</p>	<p>独自の技術をノウハウとして保有・ 管理している企業として「横浜知財 みらい企業」認定を受けています</p>

ごま原料は明治時代から輸入に頼っており、中国から奉天ごま、上海ごま、鉄嶺ごま等を輸入していたようです。商才に長けていた3代目岩井総吉が、輸入の要諦の地である横浜への移転を決意し、明治26年(1893年)横浜へ移転いたしました。旧工場は、運河沿いにあり、横浜港についた輸送船が沖合いに停泊し、だるま船に原料を積み替え、運河を通して、工場に運ばれてきました。また、横浜という立地から、昭和初期から輸出に取り組んでおります。現在、輸出先の中心は米国となっておりますが、東南アジア、EUの開拓も進めております。2010年より、香港、上海、台湾、シンガポールの富裕層向けスーパーで試食販売を行っています。2016年より、スペイン、イタリアでの催事出展も実現しております。



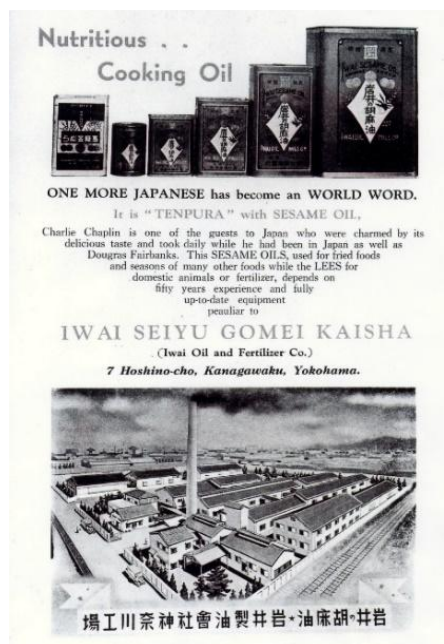
大正～昭和時代の旧工場



だるま船から胡麻原料を下す様子



横浜の港を背景にした
昭和初期のポスター



輸出向け案内書(昭和初期)

横浜市の都市再生緊急整備地域に隣接する現在の工場は、総工費の約 1 割をかけて臭気対策を強化し、LPG 発電やバイオリアクター（バクテリアによる排水処理）・油水分離装置の導入など地球環境にも配慮しています。また地元小学校の工場見学、職業体験等を受け入れ、地域に根差す企業を目指しています。また地産地消を推進し、地元農家、料理人、企業とのコラボレーション、地域活性化イベントへの参加を積極的に行っております。これからの 100 年に向けて、社員一人一人が「誠実」「真面目」「こつこつ」と食の安全・安心、品質の向上、地域との共生に日々努力し、より付加価値性の高い製品造りを行っております。



現在の本社・工場（横浜市神奈川区）



地域小学校の工業見学の様子



神奈川区民祭りでの販売の様子



横浜開港祭への出店の様子



横浜の名産「ヨコハマグッズ001」認定商品



横浜の地元企業とのコラボレーション商品

2011年 横浜の美濃屋あられ製造本舗の「横浜胡麻油おかし」に採用される

2016年 森永製菓・ポテロングに採用される

2017年 横浜ケイス濱文様・てぬぐい柄に採用される



新商品「横浜ぶぶあられ」

当社伝統の胡麻油をまぶし、濃口醤油で味付けした小粒あられを、弊社の胡麻油缶をデザインしたレトロモダンなパッケージの小缶入れた横浜土産に最適の商品です。2018年7月10日～販売開始。お茶漬けはもちろん、スープやサラダのトッピングとして、おつまみやおやつとしてお召し上がりいただけます。