

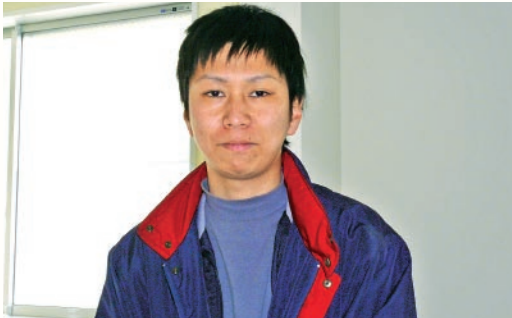
大崎ものづくりネットワーク振興会員

株式会社 都食品



会社概要

事業内容 本葛・並葛製造販売
冷凍焼芋・焼芋ペースト
さつま芋粉末販売
設立 昭和32年10月
代表取締役 吉留一幸
従業員数 27名



▲工場を案内していただいた
取締役営業部長の吉留武志さん



▲採取され工場に運ばれた葛根



▲攪拌するとでてくるアクや不純物を
取り除きながら作業を繰り返します。

(株)都食品は、現会長の吉留計都さんが昭和32年に創業し、澱粉製造事業を展開してきました。昭和41年にお菓子や料理に用いる本葛・並葛の製造を開始、平成9年からは、焼芋事業へも着手し、関連会社の(株)コーセンにおいて、冷凍焼芋や焼芋のペーストなど全国へ向けて販売しています。

平成15年には、第2工場を新設し現在に至ります。

又、夏場の雇用確保等も兼ね約12ヘクタールある直営圃場では冷凍焼芋やペースト等の原料になるさつま芋を栽培しています。

今回は、取締役営業部長の吉留武志さんに工場を案内いただき、本葛等ができる工程を説明していただきました。

葛は、秋の七草の1つで、昔から漢方薬などの健康食材とされる、マメ科の双子葉植物だそのです。

つる性の多年草で地をはって生い茂るのが特徴で、その根を採取し工場へ運び入れます。

運ばれた葛根についた、土、石、ひげなどを取り除き裁断機にかけ細かく潰します。

大量の水を加え、ふるいにかけて、繊維、不純物を取り除き、分離してできた澱粉乳を、大きなタンクに移します。

澱粉乳は、高い濃度にして攪拌するとアクが浮き上ってくるので、それらの不純物を取り除きながら、攪拌作業を繰り返していきます。

その後、振動ふるいで細かい

カスを取り除き、生粉が出来上がります。

生粉は、布で細かくろ過し、脱水させて、15〜16度の一定の温度で約20日間乾燥させて本葛が完成します。

持ち込まれた葛根から約70日間かけて本葛が出来上がり、丁寧に検査され、箱に詰められて出荷されるそうです。

吉留さんは、「地元の農家様の満足向上を深く追求し、地域とともに発展することを心がけています。今後、『成長と雇用拡大』を最大のテーマとし、地域に根ざした企業を目指したい」と話されました。



▲乾燥室にて低温乾燥中



▲乾燥途中の葛