



タンクの中でもやしを栽培

通常の商品は冷水で洗浄したもやしをパック詰めした後に冷蔵するが、「朝獲れプレミアムもやし」はパック前に、個別のもやしに冷気を当てて急速低温製造する。パック詰めした物をそのまま出荷でき、朝製造して午前中に店頭へ並べることも可能。「これ以上新鮮なものはない」と胸を張る高鮮度な商品となっている。



もやしの製造ライン

会社概要

- 社名 (有)中島商店
- 代表者 中島潤子社長
- 所在地 〒720-2116 福山市神辺町平野891-1 TEL084・965・6217
- 設立 1962年12月
- 事業内容 もやしの製造・販売
- 資本金 300万円
- H P <http://nakashima-moyashi.net>

【もやしは鮮度が命】  
中島社長は嫁いできた後、義母の手伝いでもやし栽培を始めた。次第に「もやしのかわいさ」に魅せられるようになったのは、「手を掛けたらそれだけ育つ」のが理由という。

きき継いでいる。安全衛生管理にも細心の注意を払う。工場に出入りする際の手洗いや消毒は当然。場内は幾重ものシートシャッターで区切られ、空気清浄にも気を遣う。場内で使う水は天然の地下水を利用する。神辺の地下水は適度なミネラルを含み、酒造りにも使われるなど質の高さには定評がある。水だけで栽培するもやしは水が極めて大事だ。



コンピュータで24時間管理

【もやしは歯応えが決め手】  
需要が多い「太もやし」は、シヤキシヤキとした歯応えがおいしさの決め手になる。太いもやしを育てるには、より広い設備での温度管理システムが必要になる。工場の新築・移転を決めた理由の一つだ。従来よりさらに太くてシヤキシヤキした食感の商品も製造できるようにになった。

同社ホームページには、もやしを使った料理のレシピも掲載している。「どうやって食べたらいいの？」という消費者からの声に応えるためスタッフが実際に作った料理を、オーソドックスな炒め物からデザートまで幅広く紹介する。もやしをおいしく食べるには、「シヤキシヤキ感」を残して調理

するのがポイントだとか。創業時、市内にはもやし関係の業者が七、八社あったが、現在は三社にまで減った。それだけに「せっかく福山でもやしを作っているのだから、地元で食べてもらいたい」との思いは強い。要望に応じて細いタイプのもやしの製造も視野に入れる。「多品種小ロットで、小回りの利く会社になりたい」



来年2月発売予定の「朝獲れプレミアムもやし」

BUSINESS ZOOM UP  
**(有)中島商店**  
福山市神辺町平野891-1 TEL084・965・6217

1962年の創業以来、もやしの製造・販売一筋に歩む(有)中島商店(福山市神辺町平野891-1)。10月に本社を神辺町へ移転し、工場も本社敷地内に新設した。来年2月、鮮度が売り物の新商品「朝獲れプレミアムもやし」を発売予定だ。  
もやしは家庭の食卓に欠かせない、安価で栄養豊富な食材。工場新設を機に「福山で栽培したもやしを地元の人に食べてもらいたい」と、中島潤子社長は意気込む。



中島潤子社長

## 神辺町に本社・工場新築移転 高鮮度で即日店頭出荷のもやしを発売へ



移転新築した工場

【もやしは水が大事】  
中島商店は中島社長の夫の母親が1962年12月に創業した。当時はもやしの流通が多量なく、出入りの青果店から「もやしを手に入れない」と聞き、「自分でやってみよう」と起業を思い立ったという。  
創業から一二年後の74年に福山市木之庄町へ移転。四〇年以上、同地で事業を営んでいたが、手狭になったことや設備の老朽化などにより、本社・工場を新設移転す

ることにした。設備投資には中小企業庁の「革新的ものづくり・商業・サービス開発支援補助金」を活用した。  
約一〇〇〇平方メートルの敷地に立つ工場は11月から本格稼働。もやしの栽培には水を大量に使うが、水温や室温、水量、酸素濃度をコンピュータ制御で二四時間管理。生産から出荷までを行う最新鋭の施設となっている。  
工場は栽培区画と製造区画に分かれ、栽培区画には原料の緑豆に水を与えて育てるタンクがずらりと並ぶ。その数、約五〇台。一台につき約五〇〇キを栽培し、二〇〇キ詰め二五〇〇キパック分になる。工場が広いいため、最大八〇台まで稼働可能。出荷できるようにするまでは八日ほどかかる。  
製造区画はほぼ全自動で、もやしの洗浄から根取り、包装まで一貫したラインで商品化する。最新設備でしっかりと根取りや洗浄をして、きれいで日持ちのするもやしに仕上げる。包装したもやしは出荷するまで、わずかな時間であっても冷蔵庫で保管して品質管理に万全を期す。創業以来の「鮮度の良い品を届ける」という方針を引