

アマフェッショナル

仕事の流儀

小さな粒に注がれた情熱
麦チョコ開発秘話

「夢に見たあの味を」
メーカーに転換
麦チョコ。その響きも、口に含んだ味わいもどこか懐かしい。駄菓子屋は、尼崎の太物にある会社で誕生した。今年で設立60周年を迎えた「高岡食品工業」。

もとは130年前に菓子の卸売問屋として始まった同社の3代目社長、今はじき高岡康博さんが生みの親だ。

「主人は幼い頃に遠足の時だけ買ってもらったチョコレートの味が忘れられず、食べる物が無い戦争中は、夢にまで見たそうです。実家の菓子問屋は空襲で



1袋30円、定番の麦チョコはイチゴ味もあり。手作業で袋詰めしていた時代もあったとか。

「夢に見たあの味を」

焼けてしまい、戦後再建する時に、夢に見たあのチョコレートを作ろうと製造業に転換したんです」と語るのは、康博さんの妻で、現在同社社長を務める和子さん。

昭和22年(1947)頃のこと。日本人は甘味に飢えていた。当初はカカオ豆などの原料も思うように手に入らず、ブドウ糖にココアをまぶしただけの菓子でも飛ぶように売れたという。

新商品発案の社長
実験に没頭の日々

チョコレート専門メーカーと

して軌道に乗った昭和40年代半ば、康博さんは新商品のアイデアを思いつく。麦を膨らませたボン菓子を扱っている知人がいる。あれにチョコをかけたらどうだろう、と。さっそく大量に取り寄せ、実験に取り掛かった。

「チョコをたくさんかけないと美味しくないし、かけ過ぎると麦の粒がくっついて固まるでしょう。」一粒一粒にムラなく均等にかけるために、毎日工場にいるんな方法を試していましたね」

銅の回転釜に麦菓子を入れ、回しながらチョコを注いでいく。麦がらばら、チョコは何kgが最適だろう。風を送りなが



食感を滑らかにするため、原材料は12〜24時間練り込む。

値段は発売時から
変わらず1袋30円

高い品質と技術を誇る同社は、1個10円の駄菓子屋向けから高級生チョコまで、約50種に上る自社製品を持つ。だが、康博さんの情熱と探究心から生まれた麦チョコは、ずっと特別な存在であり続けているのだ。

ら作業すれば早く乾くんじやないか。その場合、冷風がいいか、温風にするか…。交流のあった大手メーカーとも相談し、開発に没頭する夫の姿を和子さんは覚えてる。

「子供たちが気軽に買えるものでない」と和子さんは微笑む。



「モノ作りが好きなので、麦チョコ開発も心配より、むしろ楽しみでした」と話す高岡和子会長。



高岡食品工業

MAP C-2 3D

●東本町4-1 ☎06-6401-4991