

Q7. 和歌山工場や日高川工場の特徴についてお話しください。

まず和歌山工場ですが、ボンボンショコラと言われる、一般的にバレンタイン向けの商品をメインで作っています。その他には焼き菓子やオーナメントと言われるケーキ用の飾りも一部作っております。日高川工場については、ほぼケーキの飾りのオーナメントを生産しています。人数的には和歌山工場で 80 数名、日高川工場で 40 数名、130 名程度が両工場で現在働いています。

Q8. どのようなお仕事内容がありますか。

弊社の仕事というのはチョコレートの加工です。チョコレートと言いましても、俗にいうカカオ豆からチョコレートを作るという作業はやっていません。弊社の工場は、あくまでもその原料としてのチョコレートを仕入れて、それを 1 個 1 個の形に加工するという作業がメインです。お客様からのご要望に合わせて形や味など、工場の開発チームが 1 個 1 個手作りで開発したものをお客様に見て頂き、値段も含めて了解した上で、バレンタイン向けの商品や一般通年品として作っていく作業です。OEM というのは、お客様個々の商品を作りますので、それぞれ数量も違いますし、形状も違う。大手スーパーに並んでいるチョコレートのメーカーとは違い、数量も非常に細かい。細かいと言いましても、100 粒 200 粒というのはないですが、3000 粒とか 5000 粒とか。中にはコンビニ関係や誰でもがわかる大手パン屋関係などにも供給しますので、多いものだと維持品種で 1000 万個以上の生産もやっています。

Q9. ISO14001 を取得されていますが、地球環境に考慮した活動について教えてください。

チョコレートも食品ですので食品ロスを限りなく少なくしようと、それは全社でやっております。特にバレンタイン商品では、日本人は見た目に非常に厳しいところがありますので、ちょっとした傷等々で B 級品に落とす。やむを得ないところがあるのですが、どうしてもできたものについては廃棄せずアウトレットにして、価格を下げた状態で皆さんに買ってもらっています。それでも廃棄寸前になるものは動物の飼料にしています。弊社のチョコレートは和歌山で牛が食べてくれています。豚も食べてくれていた時があります。鶏にチョコレートはダメだそうです。牛はいい脂の乗ったお肉ができるという話を聞いております。

その他、直近でと言うと皆さんもご存じのようにプラスチック問題ということで、耳にしたことがあると思うのですが、バイオマスを原料としたものをチョコレートのトレーに使うというような方向。あとは一時期話題になったストロー問題で、紙ストローに変えるという流れがありました。弊社もチョコレートでストローができないかという意見が社内であり、それを開発しまして、すでに商品化までこぎつけております。

Q10. 地域貢献活動についてお話しください。

日高川工場に見学通路というものを準備しまして、地域の小学生・中学生、また学習団体等の希望があれば工場内を見ていただいています。昨今、食品工場の中に入って見るということは無理なので、日高川工場には大きいパネルを設置しまして、工場内のカメラ映像を見て頂いております。小学生・中学生の方は現在社会見学のシーズンということで、毎週2〜3校ぐらいは来ています。

また、ケーキ教室を開催しております。コロナ禍で止まっていたのですが、年明けにはあるかと思えます。応募者を募りまして、主に小学生ぐらいのお子さん15名〜20名程度に来ていただき、雛祭りやバレンタイン向けのケーキを作ります。弊社で作ったチョコレート飾りを好きなように使っていただき、食べていただき、持って帰ってもらうという活動です。

あとは日高川工場の裏に「ちょこっと農園」という農園があります。これは耕作放棄地ということで荒野だったものを、弊社が日高川町からお借りして手を入れて整備し、野菜やみかん、栗などの果樹を栽培しています。出来上がった野菜は従業員に無償で持ち帰ってもらいます。また、夏場にはひまわり、秋にはコスモスを広く植えています。ひまわりは約2万本あり、休日には地域の方々がたくさん見に来られ、楽しんでもらっています。

この他、年に1〜2回の清掃活動。休日等にこの工場周辺を清掃活動しませんかということで従業員に案内をかけ、今年も6月頃20名程度で地域の清掃活動を行いました。