

西東京市の
企業人

私のこだわりものづくり

あさひせい か
株式会社旭製菓

もり した たけ ひこ

守下武彦

代表取締役社長

昭和18年埼玉県生まれ
平成2年に社長に就任

◆住所：西東京市泉町6-10-22
◆電話：042-421-4156



①本店では年数回、店舗前にテントを立ててセールを開催。大勢の人でにぎわう人気イベントになっている
②約60種類のかりん糖を販売。通販も行っている。平成24年には地元農家と連携して、西東京市名産のきょうべつと小松菜のかりん糖も作った

国産小麦を使った 絶品かりん糖を製造



たかが「かりん糖」、
されど「かりん糖」

おいしくて安心・安全でお客さまに喜んでいただける、かりん糖を作る――。旭製菓の3代目・守下武彦社長の人生は、全てをそのことに捧げてきたと言っても過言ではない。25歳でこの業界に入り、30代はかりん糖の試作に明け暮れた。失敗した試作品が倉庫に4ヶ月も山積みになり、先代社長に怒られたこともある。

昭和50年代中頃に収穫後の農産物への殺虫剤や防腐剤使用が問題となつてからは、生産履歴がはつきりした安心・安全でおいしい小麦粉を求めて、長い間、国内外を探し歩いた。ふつくと膨らませるにはグルテンの多い外国産小麦粉が適しているが、生産履歴ははつきりしない。

一方、国産小麦粉はあまり膨らまず、見た目は細いが、ぱりぱりといしく、生産履歴もはつきりしている。試行錯誤の結果、同社は、北海道でつけた小麦をベースに数種を混ぜ合わせて、かりん糖作りに最適な「守下け総本家番号」という独自ブランドの小麦粉を作りあげた。

平成18年には、西東京市の本社工場に続き、埼玉県深谷市（旧花園町）に第二工場、22年には第三工場を建設した。自ら何度も現地まで足を運び、土地の交渉なども一人で取り仕切った。

「寝ても覚めてもかりん糖。かりん糖一筋の、かりん糖バカ」。昨年は気がついてみたら3日しか休んでいなかった。約40年ずっとこんな感じだ」と、守下社長は笑う。

◆
きび砂糖、きんぴら、ごま、さつまいも、ゆず胡椒、わさび、七味、

シナモン、チョコレート……。今では、さまざまな風味のかりん糖が全国で販売されているが、その多くは守下社長が最初に考案したものだ。

こだわりの国産小麦を使った分、細く、コストも高くなったが、それを逆手に取り、食べやすい「小包装」にして、「少し割高」で売り出した。当初は、「そんなかりん糖は売れない」と批判を受けたが、各地で売り出してみると大ヒット。「こだわりかりん糖」という業界の新しい流れを作った。

現在、西武鉄道沿線では「西東京名物旭のかりん糖」として販売している他、「隠れ河原のかりん糖」というブランドも立ち上げ、関東を中心にFC展開や商業施設への出店を進めている。

「こだわりかりん糖」の評判が広がり、守下社長のもとには、ご当地かりん糖による、町おこしの協力依頼が増えている。世界遺産となった富岡製糸場のある群馬県富岡市では「桑の葉かりん糖」を作った他、西東京市の姉妹都市の福島県下郷町などでも、ご当地かりん糖を作る協力をしている。

「よく事業が成功すると異業種の事業に手を出ところもあります。が、当社はお客さまから喜んでいただけ、かりん糖を追求するだけ。良いものはそんなに簡単に作れるものではありませんが、それでも十分に利益も出ています。『たかがかりん糖、されどかりん糖』です」と守下社長。

今や業界2位の規模にまで成長した同社のかりん糖は、全国菓子大博覧会の最高位の名誉総裁賞を4度連続で受賞している。