



# 井藤 龍平

かどや製油株式会社 取締役常務執行役員 工場長

RYUHEI ITO

いとう りゅうへい

1975年 香川大学農学部卒業  
1975年 かどや製油株式会社入社  
1997年 工場長就任  
2010年 取締役常務執行役員  
工場長 兼 食品部長

かどや製油株式会社  
小豆島工場

香川県小豆郡土庄町甲6188

「ごま油はアフリカ原産。ですが、縄文時代にはすでに日本に伝わっていますよ」「ごま油を搾る技術は、鎌倉時代に技術革新が起こり、その後、油圧式の搾油機が登場する明治時代まで長い停滞期がありました」「小豆島にごま油産業が根付いたのは、そうめん文化と関係があります」など。柔和な顔から、興味深いごまの話が次々に飛び出すのが、かどや製油株式会社取締役常務執行役員の井藤龍平さんです。昭和50年に香川大学農学部を卒業して以来、かどや製油一筋時代の波に乗り、大きく成長してきた同社を技術面から支えてきた人物です。

井藤さんは小豆島の土庄生まれ。小さい時からかどや製油のことは知っていました。が、就職先として考えたことは一度もなかったと言います。大学卒業を控えた頃、井藤さんは大阪のある企業から内定をもらいました。ところが、その時に出かけた大阪の空気が合わず「こんな所には住めない」と入社を辞退しました。英気を養うために帰った実家で、偶然かどや製油の求人を見かけ、大阪シヨックの反動もあって入社を決めたそうです。

船で土庄港に入ってくる。港に臨む同社の近代化的工場群が口をひきますが、「当時はまだ町工場のような雰囲気でした。港に着いた原料の荷揚げや焙煎に使う燃料の充てんなど、現場作業もいろいろと手伝いましたよ」と笑います。ところが、その頃から会社はぐんぐん成長します。きっかけは、大手食品メーカーのインスタントラーメンの調味用ごま油として選ばれたことでした。その商品が大ヒットを飛ばしたことで、全国の企業からオーダーメードの依頼がくるようになり、井藤さんが担当として企業を回りました。一般家庭におけるごま油の認知度も上がり、順調に生産量が増える中、製造方法のマニュアル化にも取り組みます。

「まだまだ職人のカンに頼って製油していました。温度管理の徹底など、一定の品質を保ちながら大量生産する方法を模索しました」ほかに、海外への技術指導の役を務めるなど、会社の成長に関わってきました。農学部時代に研究した発酵化学とは直接関係のない仕事でしたが、「開発力を付けるため、恩師に紹介してもらった大学の後輩を数人会社に招き入れました。香川大学とのつながりが、成長期の会社の大きな助けになりました」と振り返ります。

現在のかどや製油は、北米やヨーロッパへも進出しています。それでも、製油工場は小豆島にしかありません。不便はありますが、発祥地である島を大切にしているのです。「会社のこの姿勢は、本当に素晴らしい。私も一度は島を出ようとした人間ですが、今は誇りに思っています。風光明媚で、ほどよい人の温もりがある。定年後は私も島のために何かやりたいですね。観光地の清掃でも始めようかな」



誰でも一度は見た事のある黄色いキップのごま油。現在は、主として家庭用を専ら油を中心とした他のごま製品や健康補助食品等、数多くの商品が架橋に届けられています。



## 島の伝統食材に賭ける熱き想い

小豆島工場内の資料室「今昔館」。係員の説明で、ごま油の歴史や製造過程、昔の搾油機などを見る事ができます。また、ごま油のテイストिंगも楽しむことができます。(要予約)

