



シバセ工業とストロー製造の歴史

ストローの世界を広げる企業

全国一のストローの産地である浅口市。この地でトップクラスの生産量を誇る企業が選んだ「進化」の方向とは？

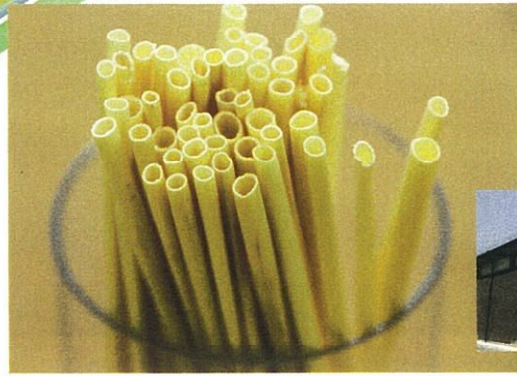
1926年
(大正15年)

① シバセ工業の始まりは精米業から。

芝勢家が精米業で創業。昭和二四年(一九四九年)、精麦・そうめん加工販売業も加え、芝勢興業(株)を設立。そうめん熟成用の蔵は今も本社の門付近に残り、ストローに最適な保管庫となっている。当社がある浅口市では明治三四年(一八九一年)頃から麦わらを使ったストローの生産が始まっていた。材料は、麦わらから口ウ紙へ、そして戦後はプラスチックに。

③ いよいよストローの生産へ。

昭和40年代から地元のストロー産業が盛んになるなか、これまでの事業の将来性に不安を感じた芝勢興業の2代目社長がストロー生産へと業態転換する。



◀わらのストロー



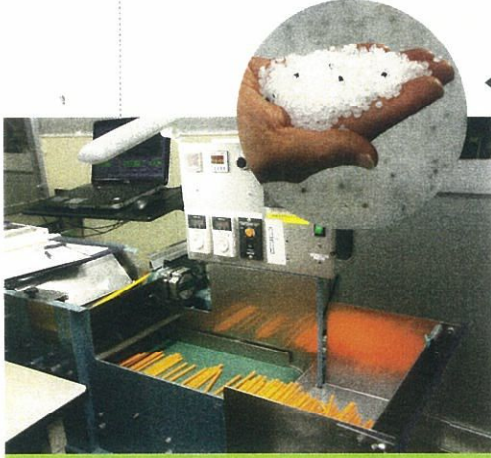
1969年
(昭和44年)

1975年
(昭和50年)

② は 多彩な色・サイズのストローを生産開始。

◀粒状の、ストローの原料

グリコ乳業(株)との取り引き一本に絞ることになり、芝勢興業の黄金期の幕開け。幼児用ジュースやカフェオレなどのストローの生産を一手に引き受けて発展。しかし、一九九七年頃から県外他会社が特許を取った二段式の伸びるストローが台頭し、売り上げが激減。一九九八年に現三代目社長が工場長となってから新たな取り引き先を開拓し、多彩な色・サイズのストローの生産を開始した。



日本有数のストロー企業！
ストローアートを
社員全員ができる理由とは。

ストローの起源は紀元前四〇〇〇〜三〇〇〇年。古代メソポタミア文明の陶板の記録によると、麦の粉末と焼いたパンを砕いたものに水を加えて酵母で発酵させたビールを、沈殿物を避けて飲むためにわらをストローにしたという。いっぽう、日本のストロー発祥はというと、明治時代。考案者はなんとここ岡山県浅口市寄島町の、川崎三一(さんいち)という人物とか。もともと寄島町や鴨方町は麦わらの真田紐の製造が盛んで、ストローに適した太めの麦わらが入手しやすいという地の利が背景にあった。そんなストローの生産業者の数こそ減ったが、明治の頃から全国一の産地は浅口市。この地で、シバセ工業は日本トップクラスの生産量を誇る。近年では当銀美奈子さん(※)とのコラボでクラフト用ストローも生まれ、当社ホームページを介して販売中だ(一〇〇本入り五〇〇円)。当社が作るストローの八割は飲料用だが、ストローアートは工業用ストロー(◎)の活用方法として、ストローの可能性を広く知ってもらう役目も担っている。三年前には地元の祭りでは

※当銀美奈子…台湾の露店で売られているストローアートを日本で最初に紹介。

に

社名を「シバセ工業」に。工業用ストロー誕生。

元エンジニアの機田拓也社長が、三代目社長に就任した翌年に社名を現在の「シバセ工業」に変更。前職で電気製品のモーター開発を手がけた技術者魂から、「工業用ストロー」と独自に名付けた分野を開拓。ストローを極薄のパイプとして捉え、たとえば医療機器や家電製品などの特注部品も、工場の機械を改造して生み出す稀有な会社で成長。のちに発売されるアート用ストローもこの分野発。



ストロー細工教室と町おこし。

地元浅口の祭りを盛況にと、ストローアートの第一人者・当銀美奈子さん(※)を講師に招いて教室を開催。慣れれば一作品を五分ほどで作れるというストローアート。基本的に曲がるストロー一本で作り、ジャバラの曲げ具合がポイント。ストローを切ったり、巻いたり、結んだり、折ったり…。道具はハサミのほか、作品に目玉を付ける接着剤や、ペイント用の油性マーカーやマニキュアを使うくらい。

2006年 (平成18年)

2008年 (平成20年)

2011年 (平成23年)



社長の夢を乗せた。電子事業部が発進。

経営安定化のため、現社長の経験と人脈を生かしたモーター自動検査装置の事業も開始。翌年から太陽光発電装置を屋上に設置し、環境活動にも力を注ぐ。

ローアート教室(○)で、当銀さんのアシスタントを務めるために社員がストローアートを習得。今や、ほとんどの社員がストローアートを制作でき、地域で社員らによる実演会も開く。当銀さんの本「親子で作るストロー細工」も二〇一〇年に当社で復刻。ストローアートは細やかな表現が多彩にでき、手軽な大人の趣味として国内外で人気が高まっている。



シバセ工業株式会社

浅口市鴨方町六条院中3037
☎0865-44-2215
http://www.shibase.co.jp/

味はこころのひろがり 吉祥

大豆まるごと工房 presents

「大豆まるごと工房」の大豆粉を使ったメニューを岡山の名店が商品化。今回は、寿司とおばんざいの「吉祥」にて、期間限定メニューの登場です。



よりどり弁当 1,500円

豆腐のにぎり / 豆腐サラダ / 大豆粉入り天ぷら / 白あえ / 雷豆腐 / 豆乳杏仁 など
9種類のおばんざいが楽しめるヘルシーなラインナップ。健康が気になる方や女性におすすめ。



法要会席 5,000円

法要会席にも大豆粉を使用したお料理をご用意。まごころ込めた吉祥こだわりのお料理を、集いのひとときにぜひご利用ください。

吉祥 仕出しセンター ☎0120-32-0003
岡山市北区東古松508-3 fax.086-225-3005
◆堂 / 9:00~19:00まで (オーダーストップ: 18:00)

すし茶屋 吉祥 田町店
☎086-225-6556
岡山市北区田町2-10-13 ステム大同ビル1F ◆休 / 日曜
豆腐のにぎり100円は田町店でも召し上がれます。
※大豆粉を使用して作り上げたオリジナル商品です。

一物全体

全てまるごと食す事のススメ



大豆まるごと工房 「大切々豆」大豆

「大豆粉」に関するお問合せは tel.086-250-1663 daizu-marugoto.jimdo.com

