

## 社員みんなの汗と涙の結晶

工場に足を踏み入れた私たちを出迎えてくれたのは、甘く美味しそうな香りと、さまざまな形や素材から出来たコーンだった。

長谷川製菓のコーンは、現在その多くがヨーロッパ製の機械で作られている。現社長雅一さんの父親である先代社長が、ヨーロッパの機械を購入して柔らかなヨーロッパシューガーコーンを作ったことから、輸入機械を使って形もデザインも完璧に洋風化した商品を作るという方針を打ち出し、今に至っている。

特に、イタリアの職人との合作であるチューリップのような形をしたコーンは大ヒット商品で、競争相手の

同業者の社長さんをも唸らせたという。見た目が可愛いだけではなく、アイスが溶け始めても染み出さないよう、食べやすく工夫もされている。このコーンでアイスクリームを試食させてもらったが、ゆっくり食べてもコーンがちっともふやけず、最後

まできれいに、美味しくいただくことができた。

創業は大正8年。雅一さんは三代目。長谷川製菓は大正13年頃、アメリカ帰りの商人に依頼されたことをきっかけにコーンを作り始めたそうだ。初めは今のような機械はなかつ

い世界。社員には身だしなみもきっちり整えるように徹底し、製品検査はきっちり行っています」と教えてくれた。妥協を許さない厳しい品質管理によって、私たちは安心してコーンを食べることができてい



## あなたの相棒



人間誰しも、大切な人・物・場所があるはず…。府立生野高校写真部と一緒にそんな誰かのかけがえない「相棒」を紹介します。第10回目は、天美北でアイスのコーンを製作する「長谷川製菓株式会社」社長の長谷川雅一さんです。

たため、一つひとつ丁寧に手焼きを

していたらしい。戦後、大阪万博でソフトクリームがブームになり、それとともにコーンの認知度も上がった。

時代や製造方法は変わっても、変わらないのが、「安心安全」を徹底している点だ。「食品業界はとても厳し

るのだ。

「雅一さんの相棒は？」と聞いてみた。少し照れたように「やっぱり社員かなあ」と答えてくれた。「それほど大きな会社ではないのに、この業界で高いシェアを獲得できているのは、頑張ってくれている社員たち

のお陰」と目を細めていた。

社長と社員の間に見える絆。私も将来、こんな温かくやりがいのある職場で働きたいなと思った。

文 福田奈都美（一年）

## 生野高校写真部 × 広報まつばら

今回広報まつばらに載らなかった写真部が撮影した写真は市ホームページで見ることが出来ます。

