

## 「ごまを暮らしに生かす」を理念に「安全」と「品質」を守り続ける

株式会社大村屋 大阪市東住吉区

### ■「大村屋」のごまの魅力

東住吉区でごま製品の製造・販売を営む株式会社大村屋は、1937年の創業時から「むき胡麻」の販売とあわせ、当時では珍しいペースト状のごま「ねり胡麻」の製造を開始し、1965年には看板商品の「絹こし胡麻」を開発した。その後、胡麻の持つ栄養価や成分が注目を浴びるようになり、中でも「ねり胡麻」は健康食品としても人気を集め「ねり胡麻＝大村屋」として多くの人に知られるようになった。

国内に流通しているごまは99%が輸入で、特にアフリカ産が多い。しかし同社では、価格は高いが、実が大きく風味豊かで品質の良い中米産（主にホンジュラス産）を使用している。先代社長である父、田中洋治氏が毎年ホンジュラスを視察し、現地の生産者や商社と信頼関係を構築、輸送時に品質を落とさない工夫や現地指導を行い、より品質の良いごまを提供できるようになった。「中米産のごまは世界一」と田中慎二社長は語る。

### ■業界初「ISO9001」&「HACCP」ダブル取得

自社の提供するごま製品を自信を持って消費者に届けるため、製造現場で働いていた田中社長が中心となり「ISO9001」と「HACCP」の取得に取り組んだ。最初は、日々の業務とは別物の大変な作業が必要になると考える社員も多く、理解が得られるまで一筋縄ではいかなかったが、自社の業務内容に合わせて今までやってきたことをルール化し、徐々に社内全体に浸透させていった。結果、取り組みから1年半と時間はかかったが「ISO9001」と「HACCP」のダブル取得を果たした。この取り組みは社員の自信にも繋がり、今では社内一丸となって、日々食の安全と品質向上に取り組んでいる。

ISO9001：国際規格の品質マネジメントシステム  
HACCP：食品製造の全工程において危害の発生を防止する衛生管理手法

### ■社員一丸となって企業価値を高める

2年前に社長に就任して以降、社内の風通しを良くするように努めている。社長の勤務体制を午前は工場、午後は本社としたことで、本社と工場とのコミュニケーションが円滑になった。田中社長は「元々工場にいたからみんな気軽に声をかけてくれ、現場の声が自然と入ってくる。私が本社と工場の橋渡し役になれば」と話す。

コロナ禍で販売が落ち込む中、コツコツ地道に努力していこうと小ロットでも顧客のこだわりやニーズに合わせて、味・色・挽き方など細かく調整し、納得してもらえる商品を提供している。

田中社長は「これからも先人が築いてきた技術や伝統をしっかり守り、付加価値を高めていきたい。そして次の世代に『大村屋』をつないでいくことが今の一番の願いだ。社員が働きやすい環境を作り、社内すべての力を集結し、お客さまに満足いただける商品を『大村屋』は作り続けていく。」と熱く思いを語る。（清原香織、村井 渚）



（左上から時計回りに）看板商品「絹こし胡麻」、商品の原料となる「むき胡麻」、中米産のごまを使用した自慢の一品「ねり胡麻チューブ入り」、商品の原料となる「むき胡麻」の製造過程の様子

### 株式会社大村屋

〒546-0035  
大阪市東住吉区山坂3丁目10番11号  
TEL：06-6622-0230  
FAX：06-6629-1040  
URL：<https://www.ohmuraya.net>



田中慎二 代表取締役