

知ってはいいたが、やはりこうして見ると圧倒された。イモ、またイモ、イモ、イモ、イモ……。

「ひと部屋が一二〇〇トンの貯蔵量で、八千坪あるこの貯蔵庫には、これと同じ部屋があと四部屋ある。つまりこだけで六〇〇〇トンというわけだ」

ササヤ食品北海道事業部美瑛^{びえい}センター長の大林の声が、高さ五メートルはありそうな天井に反響する。その天井までうずたかく積みあげられたジャガイモの山を見あげ、坂田^{さかた}勇吉^{ゆうきち}はヘルメットの位置が気になった。

倉庫の中は薄暗く、やや湿度を感じるものの暖かい。暖かい、といっても外の気温に比べればだ。

「君らも知っていると思うが、日本国内で消費されるポテトチップスは、一日二百五十万袋、作付面積にして三〇ヘクタール分のジャガイモが原料となっている。もちろんササヤ食品の主力商品もポテトチップスだ。これだけの消費量に対応するために、北海道事業部は道内に三十棟、約一五万トンのジャガイモ貯蔵庫を擁している。そのすべてがこと同じように、温度、湿度、通風をコンピュータ管理している」

「すげえ……」

新入社員の山口が感嘆したようなため息を洩らした。頭が大きいせいでヘルメットが合わず、暗い倉庫内で見ると団子がふたつ重なっているように見える。

「山口くんだって、まさか一年中、ジャガイモがとれると思っていたわけじゃないだろう」坂田はいった。

「いや、もちろんですよ。えっと、ジャガイモの収穫は、九州がいちばん早くて五月に始まり、北海道は七月から十月にかけて。その間は、産直^{さんちく}で製品化が可能ですが、十一月から四月までは貯蔵物で原料を確保しなければならない。何といてもササヤチップスは、純国産のジャガイモを一〇〇パーセント原料として売ることが売りですからね」

「よく勉強したな」

大林がわっはっはと笑った。

「東京本社の研修は年々厳しくなっているんじゃないか、坂田さん」

「いえ」

坂田は首をふった。

「不況に強い食品関連は、優秀な人材が集まってるんです。六年前の僕なんか、とうてい入れませんよ、今なら」

「昔はやさしかったんすか」

山口と同期の黒須が目を丸くした。

「馬鹿、そんな筈ないだろ。坂田先輩は謙遜してるんだよ」

山口がいい返した。

「そんなことはないよ。この北海道事業部の貯蔵庫が今のシステムになったのは三年前ですよね」

坂田は大林を見た。

「そうだな……。うちの契約栽培が軌道にのったのが五年前だから、そんなものかな」

坂田は二人の後輩をふり返った。

「ポテトチップスの消費量は増加しつつづけているけど、僕らの頃はまだ食品関連業界よりも、金融や商社、広告代理店なんかに人気があったんだ」

「まあ、やっぱり地味な感じしますもんね。でもこうやって、きて実際見てみると、すげえと思えますよ。まさかポテトチップスが、こんなに近代化されたシステムで作られているなん

て誰も思わないんじゃないですか」

「大切なのはシステムじゃなくて、システムによって安定する品質、つまり“味”なんだよ。ポテトチップスのヘビユーズーは、味にうるさい。その人たちの納得する味を、冷凍原料ではなしに供給していいこうとした結果がこのシステムなんだ」

大林がいった。

実際その通りだ、と坂田は思った。ササヤ食品は、原料となるジャガイモを、農協を通じて直接、生産農家から買いつけている。そのために全道で十八名いる産地担当者が各農家を回り、契約から生育の管理、収穫日の決定、貯蔵、出荷にいたるまでたずさわる。

実はササヤ食品の正社員で北海道内に居住するのは、この十八名の産地担当者以外は、ごくわずかしかない。

今、坂田が宣伝課の新人二名を連れて訪ねている、この美瑛町の貯蔵庫も、二棟一万一〇〇〇トンのジャガイモを、たったひとりの産地担当者が管理している。

収穫期になると「出めんさん」と呼ばれるパートタイマーが大量動員され、ひとつひとつが手で採取される。そしてこの貯蔵庫へと運びこまれるのだ。

北海道内で収穫されるジャガイモは、ササヤチップスの原料の八割を供給している。坂田はこの新人研修引率のために詰めこんだデータを思いだした。

昨年、ササヤ食品本社営業部宣伝課には、二名の新入社員が配属された。新人には一年間

をかけた研修が課せられる。通常の業務の合間に、スーパーや食料品店店頭での販売体験、関東工場における製造実習、そしてこの北海道事業部研修旅行などだ。

「ポテトチップスの消費量は年々増大しているといったけど、アメリカ製品の輸入量も年々増えている。それに対抗するには、製造から消費までの時間を極力縮めるこのシステムしかないんだ」

坂田は歩きだした大林のあとを追う山口と黒須の背中にいった。

「北海道のジャガイモはポテトチップスに向いているんですか」

黒須がふり返って訊ねた。

「北海道の気候が向いているんだ」

大林が答えた。

「ここに現在貯蔵されているジャガイモは、農林一号という品種だ。ジャガイモというのは、寒暖の差が激しければ激しいほど、でんぷんをため、おいしくなる」

「つまり北海道、というわけですね」

山口がいった。

「そう。だが問題もある——」

大林は貯蔵庫の入口に近い小部屋の扉を押し開け、つづいてきた三人を通した。

そこは管理室だった。貯蔵庫内を一定の環境に保つためのコンピュータがおかれている。

「この続きは、書籍でお楽しみください。」

◎注意

本作品の全部または一部を無断で複製、転載、改竄、公衆送信すること、および有償無償に拘らず、本データを第三者に譲渡することを禁じます。

個人利用の目的以外での複製等の違法行為、もしくは第三者へ譲渡をしますと著作権法、その他関連法によって処罰されます。