# シリーズ－食と農－
# 第1回「みんなを笑顔にする仕事 バレイショ専門官」

カルビー株式会社 新宇都宮工場 バレイショ専門官
山谷　俊裕
Toshihiro Yamatani

## カルビーのバレイショ専門官とはどんな仕事をしているのだろう？

私たちの最初の出会いは、バレイショ農家さん向け勉強会である。同席した山谷さんはカルビー新宇都宮工場所属のはずなのに北海道の畑で会う機会が多い。異業種であるにもかかわらず毎年冬の北海道で顔を合わせ、バレイショの栽培について積極的に質問してくる。いろいろな目線でバレイショに向き合い、品質の良いバレイショを追い求めている「熱い男」それが初めの印象である。

各地の畑に出向き、グループ会社のカルビーポテト社のフィールドマンや契約農家さんとのコミュニケーションを図り、バレイショの熟成度合いなどを聞き出している。

ますます、何の仕事をしているのかと疑問に思う一方で､ヒトとしてとても興味をそそられる。今回、「カルビー株式会社　新宇都宮工場　バレイショ専門官の山谷さん」と対談する機会をいただいた。

写真1. インタビューの様子

## プロフィール

＊カルビー株式会社（Ca）（写真 1. 左）
氏名：山谷　俊裕（ヤマタニ　トシヒロ）
入社後、ポテトチップス製造課にて 10 年間製造に携わる。
その後、バレイショ専門官に指名され現在に至る。

＊日本農薬株式会社（Iv）（写真 1. 右手前）
氏名：馬場　康治（ババ　コウジ）
入社後、総合研究所に配属。
22 年間殺菌剤の探索・開発研究にかかわる。
2014 年に日本農薬本社技術普及部、2018 年に日本農薬札幌支店に勤務し現在に至る。

＊日本曹達株式会社（Iv）（写真 1. 右奥）
氏名：川原　正見（カワハラ　マサミ）
現榛原フィールドリサーチセンター殺菌剤グループ配属
その後 26 年間仙台営業所、札幌営業所にて農薬の営業に携わる。
2018 年より本社農業化学品事業部普及部

Iv：工場を見学させていただいてありがとうございます。ポテトチップスがどのようにできるかは知っていたのですが、原料のバレイショを投入してから段ボールに詰められるまでの時間がとても短いことに驚きました。

Ca：そうなのです。短時間ででき上がるということは原料のバレイショが途切れることなく工場に投入できるように段取りしなければいけません。

Iv：新宇都宮工場では、どのくらいのバレイショを1日で処理するのですか？　コンテナで何個分、でしょうか？

Ca：本工場は国内最大のポテトチップス生産工場ですが、最大生産量で250㌧です。外に置いてあった鉄のコンテナで180から190個分を加工することができます。

Iv:日本一のポテトチップス工場ということですね。24時間フル稼働しているのでいつでもおいしいポテトチップスを買うことができるのですね。先ほど試食させていただいた「できたてのポテトチップス」の美味しさには驚かされました。正直アルコールがほしくなります（笑）

Iv：バレイショ専門官っていうことは、原料を手配する責任者なのですね。これはカルビー社内での資格なのですか？

Ca：特に資格があるわけではありません。バレイショはポテトチップスを作るうえで一番大事な部分なので、専門家を各事業所に1人置いたっていうところから始まったみたいです。正式名称はバレイショ専門官と言います

　この仕事を始めて4年目ですが、その前の10年間は、きょう見学してもらったポテトチップス製造課で、原料投入工程から、箱詰め、包装の工程まで、全工程を経験しました。工場製造工程を経験して、バレイショ専門官になった方は少ないと思います。

Iv：資格制度ではなく、適任者を指名して育てていくことになるのですね。

Ca：そうなるかもしれません。後進の育成をしないといけないと思いますが・・・できていません。今一番の課題かもしれません。

Iv：担当しているエリアは北海道がメインになるのですか？

Ca：北海道・関東・東北などが担当エリアとなります。北海道のすべてということではなく、美瑛産地、富良野産地、剣淵／知恵文産地、士幌産地など他数か所になります。

Iv：仕事は工場と担当エリアのどちらが多いですか？

Ca：今は産地へ出張していることが多いですね。ただ、最初の1年間はもうパソコン作業とか何が分からないか分からなかった状況です。月末の締めとかも専門用語と仕事内容がつながらず頭を抱えておりました。ほとんど産地に行けなかったですよ。ずっと工場（笑）

Iv：工場にいたほうが、仕事が多いのですか？　出張したほうが楽？　ちょっと語弊があるようにも聞こえますが・・・

Ca：正直工場にいたほうが楽です。工場の担当者から連絡あったときにバレイショの状態をタイムリーに確認することができるので、すぐに対応することができます。

Iv：現地に入ると、現場からのお願いや相談などを受けることはないですか？

Ca：実際担当エリアを訪問しても難しい相談を持ち込まれることがあります。あれも見てください、これも見てください。これ使えますか、あれ使えますか、と訪問するほど隠れた問題が出てきます。

Iv：でもそれがお願いされる、もしくはお願いできる関係にあるから、「農家さんからの求心力を失わない」のでしょうね。

Iv：北海道の道路を走っていると「カルビー契約農家」と言う看板が家の前に立ててあるのを見たことがあります。

Ca：表札代わりに使ってくれている方もいます。やっぱり農家さんからすると、*ハイクオリティ看板（*優良契約農家　北海道上位10件）を目指して「いつかハイクオリティ取る！」そのために勉強熱心な若い方が増えてきたように感じています。

Iv：農家さんの目標となっているのですね。「良質なバレイショを収穫する」もしくは、良質なバレイショにすることで「農家としての自信が」できるということにつながる。

Ca：やっぱり手間もかかるし、あとはもう個人個人のプライドなのかもしれません。

Iv：私も北海道の農家さんから「カルビーのバレイショ作ってない人は、バレイショ作りしているって言うんじゃないよ」などと冗談交じりに教えていただいたことがあります。カルビーに納められる品質のバレイショを作ることが、バレイショ作りと言い切るのは、産地のプライドを感じます。

Iv：具体的に山谷さんはどのようなお仕事を担当しているのですか？

私たちは、現地説明会で受け入れたバレイショの品質数量などを報告している姿が印象に残っています。生産者の皆様には工場の立場でお話をされていますが、一方でグループ会社のカルビーポテト社のフィールドマンと契約圃場に足を運びバレイショを掘って調査しているともお聞きしました。

Ca：バレイショ専門官の仕事は、主に５つの仕事に分かれます。

1．原料バレイショを工場に手配する仕事
2．各地のバレイショの状態を把握し、品質や数量を確認する仕事（写真2, 3）
3．契約農家さんに、受け入れたバレイショの状態を報告し、次年度も栽培をお願いする仕事
4．貯蔵庫での品質状態に応じて、ポテトチップスにするバレイショの出庫の順番を決める仕事
5．新宇都宮工場の社会貢献活動

写真2. バレイショのサンプリング

Iv：具体的に教えていただけますか？

Ca：原料バレイショをカルビーポテト社より購入して工場に手配する仕事をしています。

工場サイドの目線で言うと、できるだけ良質な原料を使いたいのです。規格外の原料を使ったら、手間が増えてしまいますので生産性が低下します。しかし実際は規格外の原料もできてしまう、自然を相手にしている以上、仕方がない部分はあります。

もう一方ではカルビーポテトさんや農家さんの目線があります。収穫したものをひとつ残らずポテトチップスにしてもらうことです。それぞれ相反する考えを持っており、その間を取り持つのがバレイショ専門官だと思っています。工場の人にも農家さんにも気持ちよく仕事してもらうために、どうしたら良いのか？

自分で確認するしかない、畑のバレイショの状態を把握し、契約農家さんの栽培状況を聞き取りし、フィールドマンに今年のバレイショの病害状況などの情報を整理するわけです。

それぞれの立場の意見をしっかりと聞くことで、バレイショ専門官として判断するわけです。どこの

写真3. バレイショの品質確認

バレイショをどれだけ受け入れるか、工場に負荷が掛かる度合いはどのくらいか？品質、量そして歩留まりを確認し、今年のバレイショの状況を農家さんに知っていただくこと、バレイショあってのポテトチップスです。次年度も継続して栽培していただけるように営業もしなければなりません（笑）

Iv：現場が満足するような、中間役、コーディネーターっていうような役割なのですね。

Ca：工場は喜んでないです。また「山谷！」と陰で言われていると思います。でも、工場の仲間は仕事の教え子が多いので、割と理解はしてくれていると信じています。・・・かな？
工場を味方にできなかったら、産地を助けてあげられないです。工場との信頼関係を最初に築かなかったら､産地との信頼関係も築けないと思っています。その一つとして支部懇談会などで工場の気持ちを農家さんにお伝えしています。

Iv：日頃よく活動されているなかで、私たちの協力部分もあると思うと、非常にうれしいです。実際、栽培技術やリスク管理は、良質なバレイショを作るうえでは切っても切れないところであるのは間違いないと思います。

Ca：数年前に美瑛の支部懇談会で、皆さんから病気のメカニズムや病気のリスクについて初めて教えていただきました。中学、高校での生物の教科書の内容をわかりやすく紹介していただき勉強になりました。

Iv：ありがとうございます。近年、温暖化により気候も変更しています。 ポテトチップス原料の大半を生産している北海道も近年、温暖化が進んでいることに加え、降水量等も変化しているようです。そんななか原料を安定的に確保するのは大変になってきますね。

Ca：北海道の台風の影響を受け、原料不足となりポテトチップスの製造で多くの皆様にご迷惑をおかけしました。そこでカルビーポテト社とともに産官学一体となって協力し栽培技術向上に取り組んでいます。皆さんが各地区などで提供している「バレイショ細菌病のリスク管理」のお話は生産者だけでなく、私たちにも共感できる部分がありました。

Iv：「細菌病のリスク管理」は、細菌病対策に関する考え方を提供することで、生産者が安定して農業ができるようなヒントと考えています。私たちは、解決策を持っているわけではありません。ご当地の皆さんと一緒に改善し美味しい農産物が多くの家庭に届けばと思っております。

Iv：社会貢献とバレイショ専門官ってまったく結びつかないですがどんな活動をされているのですか？

Ca：会社としてもいろんなイベントに協力させていただいております。その中でも「みちのく未来基金への募金活動」があります。イベント会場などでポテトチップスを配布しながら、東日本大震災で親を亡くした子供たちの高校卒業後の進学の夢を応援するための募金活動をさせていただいております。自分の担当エリアで、来場者にポテトチップスひとつひとつ渡すことが多くの人を助けることにつながっている絆を感じます。
契約農家さんの畑をお借りして、一般のお客さん（カルサポ会員）の芋掘り体験イベントを手伝っております。食育の一環として農家さんの仕事を知っていただき、ポテトチップスができ上がるまでの後ろにあるいろいろなストーリーを五感で触れることで農業や食糧に関心をもっていただけると嬉しいです。
また、ポテトチップス工場見学会は農協関係者や農家さんと工場をつなぐ大事な仕事です。お互いの作業を知っていただくことで相手を思いやることにつながればと思います。

Iv：工場のことも理解できて、フィールドのことも理解できて、農家さんにも愛されてやらないといけない。責任重大ですね。
工場見学では、工場の人と農家さんが顔を合わせることで、その後多少無理なことも農家さんの顔が浮ぶことでスムーズにいくこともある。農家さんも工場の方に気持ち良く仕事をしてもらうために品質向上に取り組む。そういうつなぎ役、特殊な仕事っ

ていうのは、工場でもないし、ある意味営業なのかなって思います。

Ca：営業ですよね。
仕事自体が特殊、上司は温かく見守ってくれています。

Iv：何も口出ししたりしないから、自由に羽ばたけるのかな

Ca：営業だから自由にやりなさいと言われているので・・・

Iv：逆に山谷さんが自由に生き生きしているから、高品質のバレイショが回って、工場の生産性が向上したら、高品質のポテトチップスが生産できているのですね。

Ca：本当に私は周りにめぐまれています。

Iv：長時間にわたりありがとうございました。

Ca：ありがとうございました。

## 企画者　コメント

関係者の皆様、ご協力ありがとうございました。私たちの身の回りには表舞台には出ていない多くの人々が活躍しています。彼らの日々の努力によって、食卓が豊かに飾られていることをあらためて知ることができました。

写真4. カルビー株式会社 新宇都宮工場

その舞台裏のヒーローは実は「営業マン」で多くの人の仕事と仕事をつなぐ架け橋となっています。それは各地から原料を調達し、消費者の皆さんに美味しいポテトチップスを供給してゆくことです。その活動がカルビーの契約の農家さんへも恩返しとなっています。もちろんその逆も同様、農家さんの協力によりおいしいポテトチップスができ上がるとも言えるでしょう。かかわったみんなが笑顔になる仕事を教えていただきました。

そのなかで「細菌病のリスク管理」に少しでも貢献できればと、今回のインタビュー企画させていただきました。この文面を持って御礼申し上げます。