



株式
会社 廣八堂

本社・工場
〒838-0018 福岡県朝倉市日向石1202
TEL.0946-25-0311 FAX.0946-25-1259

鹿児島工場
〒899-4633 鹿児島県垂水市二川1555-1
TEL.0994-36-2010 FAX.0994-36-2824

東京営業所／大阪営業所



廣八堂のあゆみ

明治8年	初代 田口清助、上秋月にて 本葛製造を始める 屋号を廣八堂(商品名を「廣八本葛」とする)
明治10年	筑前名産品として売り出し、 東京方面に販売網をつくる
明治23年	2代目 田口幸太郎、当主となる
大正14年	3代目 田口幸太郎、当主となる
昭和元年	熊本工場を開設 原料集荷から生産までの 一貫体制を整える
昭和25年	有限会社廣八堂商店へ改組 北陸、山陰へも販売網を拡大
昭和28年	鹿児島工場を開設
昭和35年	熊本工場を閉鎖 鹿児島工場へ生産集約
昭和39年	4代目 田口喜八郎、当主となる
昭和53年	本社工場を再設 「秋月本葛」「くずゆ」を販売開始
昭和58年	主要生産ラインを一新
昭和60年	昔ながらの手造り品を復活 「手づくりセット」「本葛『古処』」「くずきり」を販売開始
昭和61年	有限会社廣八堂商店を 株式会社廣八堂へ改組
平成20年	I SO 22000 認証取得
平成22年	本社に新冷凍食品工場建設
平成27年	6代目 田口喜幸、当主となる
平成28年	太陽光発電事業開始
平成29年	本社に新冷凍食品工場建設
平成30年	5代目 田口和博、当主となる



時を遡ること明治8年、秋月藩の御用商人であった初代 田口清助は、当時、葛の大産地であった福岡県朝倉市秋月で、本葛製造を始めました。

それから、本葛一筋に歩み続けて140年余り、今では、日本有数の生産量を誇る葛づくりの会社へと成長し、世界数十カ国への輸出も行つております。わたしたちは、先代から受け継いだ愛情と使命を持って、これからも、みなさまの期待に応え続けて参ります。

6代目当主 田口喜幸



廣八堂



ペテラン掘り子(葛根を掘る技術者)の久保裕さん。

濾過機で葛根からでん粉だけを取り出した後は、「寒晒し」と呼ばれる伝統的な製法で、葛根の不純物を取り除いて精製(右)し、乾燥して純白の本葛粉(下)に仕上げる。

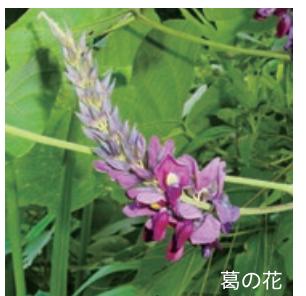


廣八堂では、数百人の掘り子さんと提携し、毎年良質の葛根を安定的に確保する。採取・集荷された葛根は、繊維状になるまで細かく破碎していく(下)。



自然の恵みへの 謙虚さと逞しさと

葛がもつとも成長する夏場。掘り子さんは山に登り、冬場に掘るための印を葛に付けます。農家と兼業であることが多く、農閑期の12月~3月にかけて再び山中に入り、スコップ一本で葛根を掘り起こすのです。横に4~5m伸びた長い根は、1mごとに切り分けて、数回山を往復して持ち帰ります。毎年ひとつずつ山を掘つたら次に山へと、順番に掘っていくんだよ」と、掘り子歴20年以上の久保裕さん。鹿児島県内の山を知り尽くし、葛根のある場所へは単独行動。なんと、一日に120kgの葛根を掘り出します。ただし、次の代を育てるために、小指ほどの根を残しておるのが約束事です。



葛の根



古より余すところなく 愛されてきた

夏から初秋にかけて、山野や荒地で紫紅色の可憐な花を咲かせる葛。他の植物に巻き付い

てよじのぼる蔓の長さは10m以上にもなり、繁殖力は旺盛、地下にイモ状の巨大な塊根をつくります。

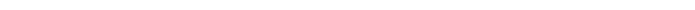
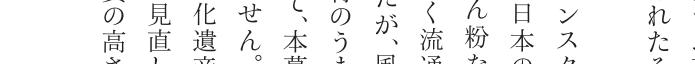
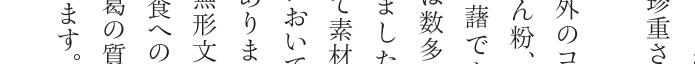
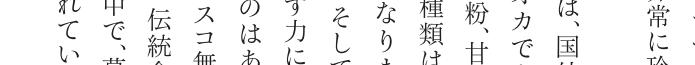
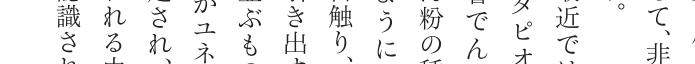
ました。

葛は古来より、秋の七草のひとつとして古事記や万葉集の中で取り上げられ、観賞用や装飾品のモチーフとしても親しまれてきた他、根は食用や漢方薬に、葉は畜の飼料に、蔓の繊維は布に、花は民間療法の素

材にと、日本人の暮らしの中で、余すところなく活用されてき



最近では、国外のコンスター、タピオカでん粉、日本の馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉など、でん粉の種類は数多く流通するようになりましたが、風味や舌触り、そして素材のうま味を引き出す力において、本葛粉に並ぶものはありません。「和食」がユネスコ無形文化遺産に認定され、伝統食への見直しが行われる中で、葛の質の高さも再認識されています。



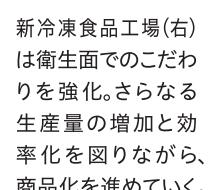
福岡 Fukuoka

岡本社工場



風光明媚な秋月は
廣八堂の原点

本店を構える福岡本社工場は、福岡県朝倉市の北に位置する秋月にあり、古処山の麓です。三方を山に囲まれ、守りやすく、攻めにくい盆地のため、中世の秋月氏は山城を築いてから16代、黒田氏によつて形作られました。



平成20(2008)年、鹿児島工場と共に国際規格ISO22000を取得。

新冷凍食品工場(右)は衛生面でのこだわりを強化。さらなる生産量の増加と効率化を図りながら、商品化を進めていく。

蕨粉は仕上がりの色によって(左から順に)「極上」「上」「一般」の3段階。天候や産地によって性質が微妙に異なるため、地域ごとに慣れ親しんできた色や食感がある。



蕨の製造は、極寒の中でひたすら過酷な外作業。不純物を濾過し凝縮された蕨粉(下)は、熟練の職人により、色が付かないように黒い部分と白い部分に切り分けられる(左)。



牛蒡ほどの太さの蕨根。地中に縦横無尽に伸びている蕨根を掘り出すのは根気がいる作業。収穫時期は、根に栄養をたっぷり溜め込んだ12月半ばから2月にかけて。

蕨の製造は、極寒の中でひたすら過酷な外作業。不純物を濾過し凝縮された蕨粉(下)は、熟練の職人により、色が付かないように黒い部分と白い部分に切り分けられる(左)。

牛蒡ほどの太さの蕨根。地中に縦横無尽に伸びている蕨根を掘り出すのは根気がいる作業。収穫時期は、根に栄養をたっぷり溜め込んだ12月半ばから2月にかけて。

鹿児島 Kagoshima

児島工場

壯観な大地に佇む
第二の葛の里

廣八堂は、日本全国に流通する本葛・本蕨製品を生産しています。製品づくりの主舞台となつているのが、鹿児島工場です。原料の安定供給のため、日本有数の葛の生産地であるこの地を選び、コンピューター制御と近代設備のもと、昔ながらの製法を効率化。葛根の採取から集荷、精製、加工仕上げ、そして製品開発に至るまでをすべて自社による一貫体制で管理・運用しています。

伝統製法の「寒晒し」は、人の手だけの時代では、何度も何度も水に晒す、大変手間のかかる作業でした。廣八堂では、この精製から洗浄、乾燥までを、一部の製品を除きコンピューターで自動化しています。本葛粉を乾燥

し、工場のすぐ下には穏やかな波が打ち寄せます。南国の光とシラス台地によつて育まれる廣八堂の葛は、独自の生産システムの導入により、良質で安心な製品をつくることを可能にしました。雄大な桜島を目の当たりにし、工場のすぐ下には穏やかな波が打ち寄せます。南国の光とシラス台地によつて育まれる廣八堂の葛は、独自の生産システムの導入により、良質で安心な製品をつくることを可能にしました。

最後に葛の「おいしさ」を確認するのはやっぱり人。熟練の専門家が自分の舌で味わい、合格印を押します。



システムエンジニアの前職経験を生かし安心・安全で良質な製品を製造できるよう、工場管理を徹底する榎木靖工場長。



希少価値の高い高級和菓子用の食材

早春の野山に愛らしい若芽をのぞかせる蕨は、葛と並ぶ日本古来の食材です。古くはその名を「山根草」とも呼び、春は若芽を摘んで保存食をつくり、秋から冬にかけては根を掘つて蕨粉を製造するのが、日本人の習慣でした。とくに地下茎には上質の蕨粉が含まれており、近年では生産量の減少から、希少価値の高い高級和菓子材料として重宝されています。

廣八堂が、葛同様に生産高を誇るのが蕨です。一日に数百kgもの蕨根が工場に運ばれます。が、精製されるのはわずか3~5%。以前は、山野に自生するものを収穫していましたが、安定供給を図るために今は契約農家さんにも栽培をお願いしています。

歟 warabi