

# カンパニー ナウ COMPANY 第551回 NOW!

## ジー・エス・エル・ジャパン —「タピオカならお任せを」

当社は、タピオカ澱粉（でんぷん）の輸入販売・技術サービス会社である。タピオカは、南米原産の樹木になる芋から採取され、キャッサバとも呼ばれる。このタピオカ澱粉を原料に「パール澱粉」という小豆大の半透明の粒状に加工することで、独特の食感が得られる。アイスミルクティーやココナツミルク、お汁粉などの具材として使用され、日本人にもなじみが深い。

しかし、これまで当社は食用よりも工業用、なかでも製紙業界向けにタピオカ澱粉を卸している。製紙機械は高速で稼働しており、印刷工程でかかる負荷による破れを防ぐために増強剤の「ノリ」として澱粉を原料として混ぜ込んだり、紙表面に塗ったりする。この増強剤に当社のタピオカ澱粉が使用されているのだ。

従来、製紙の工程ではコーンや馬鈴薯、小麦の澱粉が使用されていたが、干ばつによる不作や昨今のバイオ燃料ブームでコーンがバイオエタノールの生産に振り向けられたことによる価格の高騰で、価格競争力のあるタピオカが注目されるようになった。機能・効果の点でも製紙業界ではタピオカ澱粉が定着している。

現在、当社の課題は、タピオカ澱粉を質・量ともに安定供給すること。当社のタピオカはタイ産。タピオカの生産量は世界有数で、同国内には77の澱粉工場があるが、昨今は原料となる芋の集荷状況と価格変動により、生産が低迷している工場が多い。親会社はタイで随一の規模だが、今後は契約農家の確保や、カンボジア、ミャンマーなど、栽培からの調達ルートを開拓

「様々な用途が期待できます」  
和田洋人社長



することを検討している。

また川上であるタイへは、澱粉の化学変性に必要な日本製化学品の輸出も昨年より開始し、順調に伸ばしている。

川下への事業展開としては、オムツの高分子ポリマーの原料としての使用や、食用としての展開も検討、独特のモチモチ感を生かして和菓子への利用を製菓メーカーに提案する意向だ。

シンプルな商材だけに、競合各社や新規参入の動向も気にかかるころだが、和田社長の貿易業での経験は長く、商社時代よりタピオカ事業に長年携わっている。栽培場や製造現場に踏み込んで培った独特のノウハウ、川上と川下を結ぶ中間業者を省いたダイレクトセールスは、他の追随を許さないサステイナブル（継続可能な）ビジネスモデルといえそうだ。

今年の売上は23億4900万円を見込んでおり、今後も商材同様、ニッチ市場で粘りのある経営が期待できそうだ。

（取材・文／東京支社情報部 車 克成）

### 会社概要

ジー・エス・エル・ジャパン（株）  
 企業コード：988744433  
 東京都港区港南4-1-6、電話03-5462-7053  
 和田洋人社長  
 資本金：1500万円、設立：2004年11月  
 事業内容：タピオカ澱粉の輸入販売  
 年売上高：約12億5500万円（2007年12月期）  
 従業員：1名