

地元滋賀に愛される近江地漬のお店へ。 湖国の土が育む伝統野菜から始まる やまじょうのブランド戦略。



株式会社やまじょう

代表取締役 上西 宗市氏

▶ interviewer

頭取 大道 良夫 岩根支店長 小林 靖隆

「近江つけもの」のブランド発信に挑んで6年。しっかりと漬け込む技術と、湖国の伝統野菜を中心に、「おいしさ」にこだわる漬物直営店が好評だ。商品を進化させようと挑戦する日々々に、夢見る力が宿るやまじょうをお訪ねした。

自社の商品をさらに超えようと 独自の味わいを追求する

大道 ● やまじょうさんのお漬物を、いつもおいしくいただいています。みぶな、千枚漬、日野菜漬、下田なす。野菜の姿や彩りを損なわず、淡味で上品な味わいに仕上げているところが、やまじょうさんのお漬物の醍醐味ですね。

上西 ■ ありがとうございます。「やまじょうの漬物」の味わいを醸す一つの要素が、しっかりと漬けるということです。野菜の持ち味を最大限引き出すには、やはりしっかりと漬ければなりません。歩留まりを気にせず、とにかくどうすればおいしく漬け上がるのか。この追求こそが、私どもが目指す味わいであり、製法なのです。大道 ● 1910（明治43）年に「桃や味噌の加工業」として創業。漬物を手掛けるようになったのは1936年とのことですが、当初は京都の漬物店の協力会社からでしたね。

上西 ■ 当社は日本一のブランド力を誇る

京漬物に、繊細で丁寧、素材を生かす漬け方を学び、京近江漬物として育てていただきました。その技術を生かし、下田なすなど湖国の伝統野菜などにも挑戦するようになりましたが、やはり当初はうまくいかず、苦戦の日々が続いています。しかし、粘り強く商品ごとに目標を提示し、日々の歩みは遅くともそのハードルを越えることで、気付けば各商品が手ごたえのある進歩を成し遂げていました。その商品力を背景に、決して安価とは言えない商品売価でのご提案でも量販店さまに採用していただき、拡販につながった

ことは、大きな自信となっています。小林 ● 量販店向けでは「ゆず仕立て」「しそ仕立て」など、バリエーション豊富な大根漬の人氣が根強いですね。

自社技術と地元野菜を生かし 「近江つけもの」を立ち上げる

上西 ■ 昨年、大根商品が売り上げトップになりました。それに続いて、みぶなや千枚漬もご好評をいただいています。量販店向けは今も当社の経営の基盤ですが、パブル崩壊以降には「それだけでは将来を見通しにくい」と感じるようになったのも事実です。やまじょう独自の技術が着実に育ち、地元の近江野菜「下田なす」の品質も向上したということもあって、「自社ブランドで勝負したい」との思いから、6年前から独自販路の構築と専門店にふさわしい商品の開発に踏み出しました。

大道 ● いよいよ本格的な「近江つけもの」の登場ですね。下田なす、日野菜といった

四季折々の近江伝統野菜を用い、長年培ったやまじょうの流儀で心を込めて漬けた逸品。それらに「近江つけもの」とブランドインゲして、近江牛や近江米と並ぶ近江産品に育てる、いわば「近江活性化ムーブメント」の一つだと理解しています。

上西 ■ まだまだこれからですが、意気込みは相当熱いです。2008年オープンの「山上本店」を皮切りに、現在は「山上日牟禮店」「山上金亀城町店」の三つの直営店で、当社オリジナルの「近江つけもの」をご提供しています。特に、近江八幡と彦根の人氣エリアに出店できたのは、滋賀銀行さんのお力添えのおかげです。

大道 ● 恐縮です。日牟禮店にお伺いしたことがあります。近江八幡観光の中心ゾーンにあり盛況ですね。日野菜は種類が多く、糠漬、浅漬、酢漬とバリエーションが豊富。また、甲賀の伝統野菜「鮎河菜」、幻の野菜だった近江八幡の北之庄菜といった希少な近江野菜も見事な漬物に仕上げられています。

近江の伝統野菜を 「近江つけもの」へと商品化

上西 ■ 県内原産で明治以前から栽培されている特産的な野菜を「近江の伝統野菜」



地元の新鮮な野菜を使った「近江つけもの」



自社農園で育てた近江の伝統野菜「下田なす」



株式会社やまじょう 代表取締役社長

上西 宗市氏 (じょうにししういち)

1954年生まれ。76年、東京農業大学を卒業。77年、株式会社やまじょうに入社。91年、代表取締役社長に就任。滋賀県漬物協同組合理事長を経て理事。全日本漬物協同組合連合会評議委員。湖南ロータリークラブ副会長。一般社団法人湖南市観光協会副会長。

経営理念

1. 最高の品質を追求し、価値ある商品づくりに徹し、伝統を守り、常に新たな漬物文化の創造をめざす。
2. 社会の発展に貢献し、お客様と地域を愛し、愛されるやまじょうをめざす。
3. 社業を通じて人間性の向上に努め、企業の永続と、共に携わる全てに人々の繁栄と幸福をめざす。

会社概要

株式会社やまじょう

- 資本金 / 4,500万円
- 従業員数 / 98名
- 事業内容 / 漬物の製造販売
- 本社所在地 / 湖南市下田3335
- URL / <http://www.yamajou.co.jp>

プロフィール

- 1910年 糀(こうじ)・味噌加工業として創業
- 1936年 漬物加工業を始める
- 1962年 株式会社やまじょう設立
- 1987年 新社屋・工場完成
- 2003年 ISO9001認証取得
- 2007年 滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S-HACCP) 認証取得
- 2008年 直営店「山上海店」オープン
- 2010年 直営店「山上海日牟禮店」(近江八幡市)オープン
- 2012年 直営店「山上海亀城町店」(彦根市)オープン



山上海店



湖南市とタイアップしたゆるキャラ「下田なすにゃん」も活躍中

続けています。彦根の金亀城町店は、夢京橋キャスルロードという好立地ながら、観光客の多さが必ずしも販売に結びつかず、オープン当初の業績は想定内ではありましたが、大きな期待を抱けるものではありませんでした。ところが2年目に販売方法を変えると様子は一変しました。店の前で試食を勧めたり、「お茶だけでもどうぞ」と店内へご案内したり。ちょっとした積

極策から売り上げが前年比5割以上も伸びました。商売の難しさ、おもしろさを学べた貴重な経験でした。
小林 ●各店舗とも観光客の来店が多いようです。
上西 ●ありがたいことです。ただ、やはり地元あつてのやまじょうです。今後今以上に「これぞ近江の逸品」と贈答用に使われるブランドになりたいですね。
大道 ●新たな「近江つけもの」開発のため、昨年は試作品を4〜1回も試食されたとか。
上西 ●商品開発にゴールはありません。常に「よりおいしく」を求める姿勢こそが、当社のモットーですね。
大道 ●商品開発への社長の熱意が伝わります。

「おいしい深い」近江つけもの「が」「おいしい感動」を届ける
上西 ●今後は直販の比率を30%まで高めていきたいですね。直営店での販売を目指して、豚肉や牛肉、魚を使った味噌漬けも考案中。味噌の商いから始まった当社がルーツに戻る思いも込め、新ブランドで展開する予定です。県内の老舗味噌店と共同開発していますが、将来は自社での味噌づくり復活も検討しています。もちろん、これからもずっと「おいしい」と感動していただける漬物をつくり続けたい。漬物は1300年の歴史を持ち、野菜の繊維やミネラルを効率的に摂取できるヘルシーな食品です。今は家庭で冷蔵保存ができるので

塩分は低く、商品によっては酸性に傾きがちな血液をアルカリ性に戻す作用を持つ乳酸発酵独特の酸も豊富に含まれています。
大道 ●和食がユネスコの無形文化遺産に登録されましたが、和食のしめはやはりお漬物ですよ。
上西 ●日本食の文化を豊かにするために、伝統食の漬物を発展させたいですね。おいしい漬物は全国にたくさんありますが、「近江つけもの」もひとりでも多くの方に目にも味にも「うまい！」と感動していただけるような地元を誇れるブランドになればと思っています。
大道 ●近江の認知度アップにもつながる取り組みに期待しています。本日はありがとうございました。



こぶ仕込み大根の仕上げ・包装工程で、左から上西宗市社長、大道頭取、小林支店長

な食感に。その後味付けし、さらに両端を切り落として美しい姿に包装されています。よい漬物に仕上げるためには手間暇を惜しまない。そのこだわりが感動しました。
上西 ●鮮度のよい良質な野菜をしっかりと漬けることが基本です。千枚漬は薄切りしたかぶらを四斗樽よんとくに並べて漬けますが、下層の塩分が濃くなったり端のほうがかかりにくかったりとムラが出るので、途中で上下、端と中央を漬け替えます。結構手間のいる仕事ですが、やまじょうが目指す商品にならなければ、お客さまの支持は得られません。そう思うと手間暇は惜しめませんね。
大道 ●「近江つけもの」に注ぐ思い、妥協しない姿勢は相当なものです。日野菜漬では、濃い塩水に軽い重石を使用することで、ほどよい塩味と素材の美しい姿を保つそうです。高級化、高付加価値化で格別な逸品を目指すこだわりの一例です。

良質な野菜づくりを支える農家とのパートナーシップ

上西 ●自然からの贈り物である「近江つけもの」は、野菜づくりの段階からこだわっています。その端的な例が、自社農園。私も自身の手で下田なすを栽培しています。
小林 ●現在、約2万㎡の農地で下田なすが栽培されていて、そのうち約5千㎡がやまじょうさんの畑ですね。

上西 ●下田なすは水不足に弱く、土を乾かさないように常に冠水が必要ですし、日の光を届けるために下葉を取る作業も欠かせません。たいへん手がかかる野菜なので、強い気概がなければ育てられませんね。
大道 ●手がかかる分、水分を多く含んでアクが少なく、ほんのり甘みもあっておいしいですね。
上西 ●天ぷらや煮炊きものにしてもおいしいですよ。手前味噌ですが、日本一のですだと思えます。ただ、連作ができず、一つの畑では5年おきにしか栽培できないのが難点です。連作できるようにいろいろと試みましたが、かなり難しい。成功すれば下田なすは全国に広がっていくでしょう。
大道 ●野菜を栽培される生産者とのパートナーシップが、「やまじょうの漬物」の基盤をつくっているように思えます。
上西 ●ご指摘の通り、当社は県内のほか徳島や長野など全国の農家で契約栽培していただいています。暑さや寒さに耐えて野菜づくりに励んでおられ、私どもはその努力に支えられています。自分たちで下田なすを栽培して野菜づくりの難しさを痛感しました。農家の皆さんのご苦勞に報いるとともに、栽培技術の向上を目指して環境整備も重ねています。例えば、生産者さん同士が互いの畑を視察して技術を磨き合える機会を設けたり、優



県内の指定農家で収穫された日野菜を塩水に漬け込む

近江の逸品といわれる地元へ選ばれる贈答品に

秀農家を発表してモチベーションを高めた。より突っ込んだ情報交換や本音をぶつけられる。飲みニケーションも重要です。
大道 ●よい野菜を育てるため、農家の皆さんは私たち消費者からはうかがい知れない努力を積み重ねておられます。「近江つけもの」の生産を通して、後継者不足や高齢化が進む農業を少しでも元気にしていただきたいと思います。
上西 ●そのためには、「近江つけもの」のブランドを揺るぎないものへ育てていきたいです。
大道 ●直営3店舗の状況はどうですか？
上西 ●本社前の山上海店はオープン当初から堅調です。日牟禮店はロケーションが抜群とあって年に10%以上販売を伸ばし