

企業強みの研究

好みの変化に答え、野菜生産者と共存共栄。 二つの思いから「日本一のお漬物」が生まれた。



http://www.otsukemono.jp/

株式会社丸長食品

レシピの幅が広がる

新食感のお漬物「まぜちやい菜」

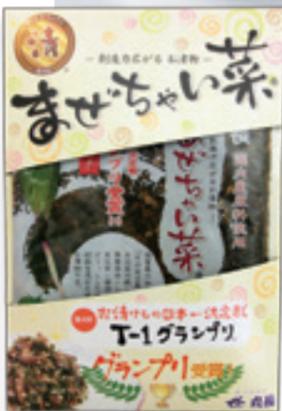
日野菜は滋養を代表する伝統野菜。根の部分を甘酢漬けやぬか漬けにするのがポピュラーなため、葉は収穫時に捨てられてしまうことが多い。それさえも「もったいない」と考えた株式会社丸長食品は、日野菜の葉を生かした新食感の



「中身を取りやすくして」との声に応じて、袋をエンボス加工し、瓶詰商品も投入

漬物を開発した。名づけて「まぜちやい菜」。日野菜の葉を主原料にキュウリや青トマト、青唐辛子を合わせて細かく刻み、青しそとゴマを和えて醤油ベースの調味料に漬け込む。日野菜の根も加えた食感が楽しく、ピリッとほどよい刺激を伴う味わい深い漬物だ。

「どんな料理にも合う漬物を」を開



発コンセプトに、ご飯はもちろん、おにぎりやパスタの具材、そのまま酒のつまみにもなる漬物に仕上げた。また、捨ててしまう葉っぱまで有効利用することで、日野菜生産者さんの収益を高め、滋賀県農業の活性化のお手伝いをしたいという思いもあった。

嗜好の変化で広がる「漬物離れ」の流れを変えたい。漬物の材料を育んでくれる生産者との共存共栄を図りたい。その二つの思いを金井長光社長は熱く語る。

商品価値が低い材料を活用し

人気商品を生む農工商連携

同じ思いから、2012年に「朝恋トマト」のブランドで知られる近江八幡の浅小井農園と共同し、

間引かれてしまう小粒の青トマトをレモン風味で仕上げた「青トマトとサラダ」を開発した。これは漬物に馴染みが薄い女性や若者にもサラダ気分分で味わってもらうこと、商品価値が低い未成熟トマトを有効利用することを狙ったもので、その意図が評価されて国から農工商等連携事業の認定を得たうえ、その年の「お漬物日本一決定戦第3回T-1グランプリ」(全日本漬物協同組合連合会が主催)で一般客から高評価を得た。

「朝恋トマト」のコラボはその後も続き、ミネストローネやドレッシングなどの人気商品も育った。浅小井農園さんや周辺地域へ相応の波及効果をお返しできたと思う。

「まぜちやい菜」は、「青トマトとサラダ」の成功に勢いを得て生み出されたものといえる。食感の爽快感、食味のインパクトにこだわりを重ねて開発した結果、第4

回大会で見事にグランプリを受賞。「日本一のお漬物」としてメディア露出も相次ぎ、「材料確保が追いつかないかも」との人氣にうれしい悲鳴をあげるほど。丸長食品の名も全国に知られるようになった。

業界の先頭を走る品質管理 最新のシステムを積極導入

金井社長の家は代々続く農家で、大津の尾花川で野菜づくりに勤しみ、聖護院かぶらの原種・近江かぶらの増産に努めた。それを大手京漬物店へ納品した縁で1953年頃から当地で漬物づくりを開始。京漬物の受託加工から始めて、徐々に自社ブランドの漬物を増やしてきた。

京漬物の流儀にならった伝統製法を重んじる一方で、現代的な生産管理手法も積極的に導入。厳重な洗浄・殺菌システムを備えた工場は、滋賀県食品自主衛生管理認証制度「S-HACCP」を業界に先駆けて取得している。

「味の決め手となる塩加減を調整する職人の勘、発酵を促す乳酸菌など、数値で管理できない要素も漬物づくりに多くあり、それらをどう、現代の生産システムに組み込むかは永遠の課題だ」。「まぜちやい菜」の増産に際しては、万が一の異物混入をチェックするため、「しがぎん」ニュービジネスサポート資金を活用し、漬物業界では珍しいX線検査装

置を導入した。同時に、「どこの材料をいつ加工したか」など詳細な製造履歴を商品ごとに呼び出せるトレーサビリティシステムも構築。今年2月にニュービジネスを表彰する「しがぎん野の花賞」も受賞した。

「まぜちやい菜」の人氣に注目した提携オファーも多く、京都洛北の人氣ベーカリーと組んだ「もっちりプレミアムベーグル」が好評を博し、コンビニチェーンとの提携プランも進行中だ。課題だった材料の確保は、「春・秋2回の収穫だった日野菜を年4回も栽培できる方法を開発できた」ことで、需要がさらに伸び続けても供給は追いつきそうだ。

「まぜちやい菜」の知名度を 近江漬物の発信に役立てる

ますます高まる丸長食品の知名度を、近江漬物の発信に役立てたいと金井社長は意気込む。「聖護院かぶらをはじめ、



最先端の品質管理、X線検査装置と自動袋詰め工程

京漬物のルーツの多くは滋賀にあるが、残念ながら全国的な認知度は京漬物には及ばない。近江野菜を近江で漬けた『近江漬物』。その魅力を広くアピールする役割を当社が担いたい。

その第一歩として今年3月、名神高速道路多賀サービスエリア(下り線 南館)に「近江漬物と出合えるお店」を出店。「近



「まぜちやい菜」を目当てに訪れ、近江漬物に出合う(多賀サービスエリア)

江産の大根にピワマスをはさんだ新商品などをどんどん展開していく構えだ。その一方で、滋賀県漬物協同組合の組合長を務める金井社長は、滋賀県や守山市、龍谷大学等とタッグを組み、近江かぶらや坂本菊、守山の矢島かぶらといった近江の伝統野菜の復興にも力を注いでいる。

●Profile●
株式会社丸長食品
■本社/大津市尾花川13-14
■設立/1970年
■資本金/1,000万円
■従業員数/45名
■事業内容/漬物・佃煮・惣菜・鮎ずし等の製造販売、湖魚佃煮・惣菜の販売



代表取締役社長
金井 長光氏

●Voice●
滋養は古くから野菜の宝庫で、おいしい漬物が数多く育まれました。伝統を受け継ぐとともに、新しさも加えた「近江漬物」を各方面との協働で創造し、その魅力を広く発信することに努めてまいります。

※S-HACCP/2006年に、食品業者による自主的な衛生管理の高度化を図るため、もっとも有効な衛生管理手法とされているHACCP(ハサップ)の理念を取り入れた滋賀県独自の食品自主衛生管理認証制度。