

食の地域ネットワークで三浦半島の魅力を発信

食材が豊富な三浦半島に、食品加工設備を導入し、食品加工研究施設を開設した。生産者と飲食業者が連携し、地元で採れる食材を使用した新たな製品開発に挑戦する。

ものづくり補助金を利用するきっかけ

当社は約20年前に横須賀市追浜で創作料理を提供する居酒屋として開業しました。

開業当初はお客様が定着せず、なかなか上手くいきませんでした。どうすればお客様に喜んでいただけるかを試行錯誤していた時、三浦半島には素晴らしい食材が豊富にある事に気がつきました。仏教用語で「身土不二」という言葉があります。地元の食材を食べると身体にいい、という意味なのですが、三浦半島の新鮮な食材、特に地元の人にも知られていない地の食材を提供してはどうだろうと試みたところ、お客様から大変反響をいただくことができました。

地元食材を使用していくうちに、生産者とのネットワークが構築でき、今では直接食材を仕入れています。生産物の中には、例えば身割れしたトマトなど、市場に出荷できないものもあります。出荷できないものは、加工して商品にすることができませんでしたが、三浦地区には食品加工施設がありませんでした。そのため遠方の加工施設に搬出

しなければならず、コストがかかることが地元生産者の悩みでした。そこで、地元の食材を地元で加工出来るようにして、生産者の課題を解決したい！という思いから今回の補助事業に取り組みました。

多様な食材を使って加工を実験

食品加工に必要な冷蔵庫・食品乾燥機・フリーザーなど合計29点の設備を導入しました。試作や研究目的での利用であれば無料で使えるようにしました。設備を導入してすぐに多くの生産者・飲食業者に利用していただきました。補助金を活用したので「国から認められた事業」として信頼されたのだと思います。食品の試験加工は大学研究室の協力のもと、生いたけと乾燥したけの粉末状態での成分分析を行いました。

また市場には回せない未利用野菜を使った製品開発を行いました。例えば、血合いがひどくて廃棄されていたマルソウダガツオを乾燥させた潮鰹の試作、身割れトマト



▲補助金で購入したミキサー（写真左）／横須賀産生姜を使用した「横須賀ゴールデンジンジャー」と三浦半島産玉ねぎなどを使用した「しもどれ」（写真右）



▲作業風景。真空パック中

をピューレ状に加工したトマトサワー、玉ねぎとアンチョビを使ったドレッシング、生姜を使用した瓶詰のジンジャーエールなどです。そして、加工施設開業の最も大きな成果の1つは、三浦・横須賀地区の生産者が出会い、相互連携を始めるきっかけができたことです。この連携が元となり、生産者を含む30業者が参加した三浦半島大収穫祭を開催。三浦地区の生産者・飲食業者・市民が一体となったネットワークが確立されました。当社もこのコミュニティに参加することで、様々なノウハウ・スキルを得ることができ、飲食部門へのフィードバックに繋がりました。

現在の状況と今後の目標

三浦地区の生産物を使った製品は、百貨店や物産展で販売され、三浦地区の魅力を大いにアピールできました。今後も各観光業者、商業施設と連携しながら地元生産物をアピールできる製品を研究開発していきます。

近年、地産地消とよく言われていますが、最近その言葉が一人歩きしているように思います。生産者の想いをお客様にどう伝えるか、それが地産地消の大事な役割だと思います。当社は生産者とお客様の橋渡し役のような存在になりたいと考えています。生産者の想いをより多くの人々に伝えるため、5年後を目標に三浦地区に食をテーマにした大型複合施設の開設を計画しています。大規模食品加工工場を中心に、横須賀地ビールの工場やレストラン、観光農園などを併設した施設です。そのために農業法人を設立し、施設建設の準備を進めています。私どもはこのプロジェクトを「子供に上を向かせるプロジェクト」と呼んでいます。最近の子供達はスマホやゲームで下を向いてる子が多い。だから、子供たちが三浦地区の豊かな自然に触れ合うきっかけとなつてほしいです。そして更に多くの人に三浦地区の魅力をアピールしていきたいです。



▲下澤 敏也社長



▲乾燥状態の潮鰹

事業者名

有限会社たのし屋本舗

Company Profile
企業概要



▲食品加工研究施設

平成9年に創作料理の居酒屋「美味物問屋 うれしたのし屋」を開店した有限会社たのし屋本舗。「食の宝の山」と呼ばれる三浦半島の新鮮な食材を使った料理が評判を呼び、現在横須賀市、横浜市内で5店舗を運営している。食材は生産者から直接仕入れている。そこで出会った生産者の「想い」をお客様に伝えるため、生産者と一体となり、三浦半島の食の素晴らしさを発信している。今回の補助事業で食品加工研究施設を開設したのを皮切りに、農業法人設立や食をテーマとした複合施設の開設を計画するなど様々な新規事業にチャレンジしている。

代表者名 下澤 敏也

設立年月日 平成9年3月

所在地 〒237-0064
神奈川県横須賀市
追浜町3-38

従業員数 55名

資本金 300万円

Tel. 045-865-6641

Fax. 045-865-5848

http://www.uretano.co.jp/

Examiner's Eye 調査員考察

真の意味での「地産地消」の実現には、地域一体となった連携が求められる。補助金をきっかけに、生産者も含めた地域連携が強化された。この人的ネットワーク形成の要因には、生産者の想いを伝えたいという、当社の強い企業理念がある。ぶれない理念に基づき形成された人的ネットワークが事業展開に好循環をもたらした好事例である。