

がんばれ!!

# 新連携・地域資源活用・農商工連携

第37回

## 本物のローカル素材にこだわり、 グローバルに展開

中小企業基盤整備機構 経営支援部 連携事業支援課 課長代理

二宮 健晴

### 紹介事例の概要

会社名	岡山県青果物販売株式会社
認定区分	農商工連携
認定事業名	岡山県笠岡市の白石島産「桑の実」を使用した加工食品並びに機能性食品の開発及び販売
認定日	平成25年7月8日

### ◆ 地元素材にこだわった創業

岡山県青果物販売(株)は、岡山県産の青果物を販売する会社として、平成13年に創業した。創業者で現在も社長を務める大西直規氏は、岡山県経済連(現・全農岡山県本部)で県産青果物等の販売事業を担当していたが、農協系統組織の再編を機に退職、同社を立ち上げ青果販売を始めることにした。前職で培った生産者や小売との人脈だけが頼りで、ほぼゼロからの創業であったが、「流通を変え、岡山県産の青果をもっと普及させたい」という強い思いのもと、白桃などの県産高級青果をギフト販売することにより着実に業績を伸ばしていった。

しかし、平成18年に天候不順の影響から桃の大減産に見舞われ、同社は大打撃を受けた。外的要因による不振であったが、大西社長は早くもここで業態転換を図り、従来の青果ギフト販売業に加えて、青果を使用したジャム、ゼリー、アイス等の加工食品の製造販売業にも参入し、事業の重点を移していくことにした。平成19年には菓子製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、ソース類製造業を取得。平成20年にはレトルト殺菌設備を導入し、平成21年には岡山県で27年ぶりとなるアイスクリーム類製造業の営業許可を取得するなど、短期間に食品製造業としての体制を整え、青果のその年の出来不出来に左右されない体質に変えていった。また青果の生産や自社加工食品を直営で店舗販売できるよう、グループ会社設立と分業化も進め、現在は、素材の生産から商品販売までを自社グループ内で一貫して行える体制にしている。新たに販売を始めたジャム、ゼリーなどの加工食品も順調に売上を伸ばし、同社は

見事に第二創業を成し遂げたのであった。

このような同社グループの順調な成長には、いくつかの理由が考えられる。まず、素材となる青果の品質が高いことである。前職の時から県内の生産者と接してきたため、大西社長と県内生産者とのつながりは極めて深い。高齢化と後継者不足に悩まされつつも本物の素材を提供しようとしている専業農家に対して、同社は全量買い取りによるアライアンス契約を結び、「プロがプロらしく」誇りをもてるシステムの構築に努めている。本物の素材を用いた商品力の高さは業界内に知れ渡り、大手百貨店、スーパー等のテレビCM、ギフトカタログ等で何度も取り扱われているところである。

次に商品の伝え方のよさがあげられる。「ガラスびんデザインアワード2008」で優秀賞を受賞するなど、素材のよさにプラスしてパッケージも優れている。そのことはカタログや店舗にも表れており、それぞれ見せ方は異なるものの、どれも青果の瑞々しさを強く訴え、魅力的に伝えてくるのである。大西社長によると「デザイナーに一任せずに、『果実の色はきれいだということ伝えてほしい』という思いで、それぞれ商品化している」とのこと。基本となる考えはシンプルだが、たゆまない創意工夫の積み重ねが、独自の演出方法につながっているのであろう。

青果の糖度や熟度を確認できる光センサー選別システムを備えるなど、徹底した品質管理も同社の特徴である。同社が成長を続ける要因は他にもいろいろ考えられるが、大西社長の生活者としての確かな目線と固



大西社長

い信念、そして実行力がその根底をなしていると思われる。まだ十数年の事業実績だが、岡山県の青果を川上から川下まで取り扱う会社として、大きく飛躍しているところである。

### ◆ 新たな岡山県名産品を育てる農商工連携の取り組み

社名に岡山県を冠し、白桃やマスカットなどの県産青果にこだわり事業展開してきた同社であるが、その考えをさらに発展させ、新たな岡山県の名産品を育てようとしている。それが、現在取り組んでいる岡山県笠岡市の白石島産「桑の実」を使用した加工食品、機能性食品の開発である。そもそもは平成20年に、新商品開発のためコラボしていたレストランのオーナーから「国産の桑の実がないかな？」と尋ねられたことに遡る。当時は桑の実のことをよく知らず、あまり関心もなかったため聞き流し、その後すっかり桑の実のことを忘れていたが、数年後に白石島産の桑の葉茶のTVニュースを見たことが大きなきっかけとなった。笠岡市にある白石島で、住民が(株)しらいしを立ち上げ、桑の葉茶の販売等により島の活性化を目指しているという内容である。大西社長は「桑の葉があるなら実もあるはずでは」と問い合わせてみると、桑の実の存在を確認できた。しかし、栄養価は高いものの採取後の痛みが早く、高齢者の農家にとっては収穫作業も大変であるため、市場に出回らず地元で細々と自家消費されるに留まっていることもわかった。島の活性化や桑の実の付加価値など、心にひっかかるものを感じた大西社長は、早速、継続的な全量買い取りを求めた。望外な申し出に当初は半信半疑であった(株)しらいしとの交渉がまとまると、これまでにない素材の商品化を模索していった。



桑の実

馴染みの薄かった桑の実を取り扱うにあたって、まず科学的分析が必要であった。幸い同じ時期に岡山大学農学部と商品開発を行っていたため、桑の実に関しても同大学との産学連携がまとまり、栄養分析や機能性評価が可能となった。桑の実に多く含まれるアント

シアニン等のポリフェノール類の機能性に期待がかかっており、今後、継続的にデータ収集をしていくことになる。

また、長年にわたって桑の研究に取り組んでいる京都工芸繊維大学の原三郎名誉教授が、桑の葉茶栽培ですでに地元と密接に係っていたこともわかり、本事業でも総合監修として桑の実育成のアドバイスや桑の実のPR等で協力を得ることになった。

こうした連携体制の構築により、平成25年7月に農商工連携の事業認定を受け、本格的に事業を進めていくことになった。事業は始まったばかりだが、すでにコンポートやコンフィチュールなど、いくつかの桑の実スイーツを商品化している。国産桑の実を使用した、これまでになかった味覚、食感のスイーツとして、今後の販路開拓や機能性食品の開発にも期待が高まっている。認定により「金融機関等から一目置かれるようになり、事業を展開しやすくなった」ということから、今後の同社の動きから目が離せないところである。



桑の実を使用した商品

### ◆ 岡山県の青果を世界に

現在同社は、グループ全体で約200名の従業員、年商20億円の規模にまで成長している。大西社長にこれまでを振り返ってもらおうと「第二創業以降は品質管理や原料調達で、幾度ももうダメかなと思うことがあったが、心が折れることのないよう強い事業意識は保ち続けた。食品加工という事業は、一つ間違えれば人間の命に係ってくるので、常にその緊張感の中で仕事をしている」と、日頃表には出さない苦労も話された。

しかし、今後の目標については「和食としての果実を世界に広めたい。特にイスラム圏に注目していて、ハラル認証取得を目指している。また、ゆくゆくはプロパー社員による経営を確立し、併せてグループ子会社を上場させたい」と、将来への想いが溢れんばかりである。あくまでも岡山県の青果にこだわりつつ、舞台を日本全国そして世界へと広げようとしている大西社長である。