

# 魅

せまです！<sup>2</sup>活き湧く<sup>2</sup>

地域資源

## 日本の伝統健康菓子「米菓」の新たな挑戦！

〜米どころ福井ブランドを 大消費地で売り込め！〜

独立行政法人中小企業基盤整備機構 近畿地域活性化支援事務局

PM 大西孝之介

### ●事業計画における苦労 & 今だから言える話

事業計画においては、そもそも自分が描き続けてきた夢であったこと、中小機構の方からの適切なサポートがあったことから、さほどの苦労は感じなかったという。ただ、販売面において既存の間屋流通を一切介さない独自の販売方式を目指した結果、夢先行型の、いまだ先の見通せない感否めない状況というが、本格発売を迎える今秋より、東京を中心に持ち前の突進する思い切りを軸に、自らが打ち立てた事業計画に沿って前に前にと吉村社長はまい進していく覚悟である。

### ●課題をどう乗り越えたか

ターゲットは20代〜40代の女性である。この年代の女性が好むものを、キレイに美味しく商品化することが課題であった。従来の米菓にはない斬新な商品開発が当該事業のキーワードであった。

そもそも「無類のチョコレート好き」の社長は、都会のあちらこちらでチョコレートを買うのが大好きである。訪れるショップでいつも女性客が楽しそうに買物をする姿を見て、「そうだ、おかきのチョコレートを開発しよう」と早速、当社の厚焼きおかきにチョコをつけてみたがイマイチである。米の味が強すぎて

### ●事業化に至ったきっかけ

米菓（おかき・おせんべい）は、日本の主食であるコメを主原料としており、味付けもおしょうゆや塩など日本の食生活そのままであり、古くから日常菓子として親しまれてきた。そもそも健康に優しい菓子である米菓だが、最近（特に若年層）では、その存在自体忘れられているように感じてならない。（株）吉村甘露堂の吉村文雄社長は、米菓製造を営む経営者の一人として危機感を感じ、「米菓は健康に優しい菓子であることを、ひとりでも多くの方に再認識してもらいたい」との願いより、平成18年、福井県と健康長寿商品の共同開発事業に着手した。

福井県は国内でも上位の長寿県であり、「県内外に健康で長寿であることが訴求

できる商品に仕上げたい」と、県と一致した想いであった。

福井県は「こしひかり生誕の地」でも知られる米どころである。その米を「もつとわかりやすく健康的にならないか」と考えた末、玄米を発芽する際に得られる「GABA（ギャバ）」に着眼した。ギャバとは、「γアミノ酪酸」といって、アミノ酸の一種であり、白米よりも玄米に、玄米よりも発芽玄米により多くのギャバが含まれている。「発芽玄米はカラダに良い」との由来である。

そうして開発に成功した商品は「発芽玄米健康菓子ギャバプラス」と名付けた。主原料のコメは福井県産米100%、越前海岸から採れる海塩とピュアひまわり油100%のみの完全無添加の商品に仕上がり、平成19年6月、福井県内のみで

発売した。

ちょうどそのころ、福井市内において「中小企業庁INふくい」が開催され、当社は「健康長寿ふくい」の展示ブースで当商品のお披露目を行った。同じ会場の中小企業基盤整備機構のブースでは「地域資源活用プログラム」の内容を説明されていた。興味を抱いた吉村社長は機構のブースを訪ね、その内容を確認した。

「ギャバプラスをシリーズ化させ、いままでの間屋流通ではない売り方に挑戦したい。そしてなんとでも大消費地東京で福井の米菓子を自分のブランドで売りたい」と思っていた社長にとって、地域資源活用はドマンナカの事業であり、願ってもないチャンスだと確信したのである。



ギャバプラスをクランチ（細く砕く）してチョコレート  
をコーティングした新食感のおかき  
ブラックチョコとホワイトチョコの2タイプがある、ど  
ちらのチョコも社長のこだわりで選び抜いた

チョコにマッチしない。もつと薄手のサクサク食感でなければチョコには合わない。  
そこで社長は、ギャバプラスにチョコを塗ってみた。思った通り、そもそも玄米シリアルであるギャバプラスはチョコとの違和感が全くなく、かなり美味しい。しかし、見た目がキレイではない。おかきにチョコを塗布する機械を求め、東京ケーキショーなどあちらこちらを見て回り実際に試作してみたが、やはりキレイではない。  
そのころ、チョコレートの品定めに入っていたチョコメーカーの営業担当者が一言、「米菓機械を製造しているタニザワさんは、チョコレートマシンでもかな

りのものですよ」。これを聞き直ちにタニザワの営業に電話した。悩みを伝えどうにかしてキレイなおかきを作りたいと相談をすると、「ギャバプラスをクランチにして、チョコで成型してみれば」とのアイデアをいただき、見栄え、味、食感ともに納得のいく商品に仕上がることができた。  
その仕上がり商品をもとに、ターゲット層に受け入れられるパッケージにと福井県内でも屈指のデザイナーの先生にデザインを依頼。仕上がった商品は、とても斬新でターゲット層である女性に好まれる商品だと自負している。  
●先代の訓え  
小規模業者だからできること  
当社は、社長の祖父が曾祖父とともに昭和4年に創業した創業80年の老舗である。「時代に先駆けた経営をしたい」と常に前向きな姿勢であった。福井では恐らく初めてと思われるCMソングは、県内の方ならだれでも知っている歌で、某有名作曲家の歌である。斬新な商品を作りたいと、おかきに蜂蜜を塗って商品化したこともあった。しょうゆ味中心のおかきにサラダ味を出したのも先駆けていた。社長が幼少の頃、祖父はいつもこう言っかけてくれたという。「福井の米を大事にしなさい。大野の水を大事

にしなさい。そしていつも斬新なことを考えなさい」。斬新な考えは、多くの方々と交わり、意見を交換し、互いに尊重しあって生まれるものだ。  
今回の地域資源プログラム活用認定を得たことで、改めて人との交わりの大切さを痛感したという吉村社長。「ギャバプラスの開発には福井県の食品加工研究所のお力が、地域資源認定には中小機構のお力が、商品開発には創業以来おつきあいの地元の食品素材会社のお力が、チョコ開発には機械メーカーのお力が、そしてデザインやHP作成には、県内在住のデザイナー、コピーライター、音楽家、HPプログラマーのお力があつた。  
「小規模メーカーでもそれぞれの分野のエキスパートのお力をお借りすれば、すべてを自社のみで賄える大メーカーより、個性豊かで面白いものが生まれるように思う」とその実感を語る。  
「小規模メーカーでも、大消費地東京で、自らのブランドを売り出せるチャンスがある。自社ブランドKANRODOとともに、微力ながらも少しでも福井のイメージ向上に繋げて行きたい。そしてこの事業の成功は、携わってこられた多くの方々喜びにも繋がると思うと、胸が躍る想いである」。吉村社長の抱負である。



吉村文雄社長

会社概要	
企業名	株式会社吉村甘露堂
住所	福井県大野市木本90字19-1
電話	0779-64-1928
設立	昭和27年10月 (創業・昭和4年)
代表者	代表取締役社長 吉村 文雄
資本金	4300万円
年商	8億2千万円
従業員数	70名