

トツプ ランナー

～秋田県の貿易先進レポート～

平成19年2月まで毎月発行

vol.4 平成18年9月

バックナンバーはこちら→

<http://www.a-trade.or.jp/toprun/toprun.html>



(社)秋田県貿易促進協会

「後三年の役」のおり、偶然に生まれた納豆は、いまや世界が注目する健康食品である。“自然の恵みを科学する”をスローガンに掲げ、総合食品企業として成長する同社は、原料の大豆を独自の方法で、海外から調達している。

今回は、大豆の契約栽培を成功させている同社をレポートする。

「おいしい大豆を 求めて世界を一周」



株式会社 ヤマダフーズ
山田清繁 代表取締役

納豆は地球を救う

(株)ヤマダフーズの究極の使命は、日本が生んだ世界に誇れる食品「納豆」を海外に普及させることだ。環境破壊の危機にさらされる地球、人口の急増で食料難が懸念される未来。納豆は食物連鎖の低い段階でタンパク源を摂取することを可能にする。人類が食料増産のためにしてきた地球環境破壊を阻止できるのである。ナチュラルフーズを基礎とした総合食品企業として、人と自然のよりよい関係を追及しつづけている。

契約栽培

農作物である原料の大豆は、その年の天候に大きく左右されるリスクがある。また、業容の拡大に伴い、国内産では原料の調達が間に合わない。これらの状況を打破するために、海外での契約栽培に踏み切った。契約栽培とは、栽培数量・面積・品種・さらには作付けする土地までを指定し、遺伝子組換えをしない特定の農家とのみ一年更新で栽培させる契約のことだ。契約品種は、加工適正試験を受けた優良なものに限られる。同社は海外での契約栽培により、大豆の安定的確保と品種の多様化

を実現させた。「エリアを変え、品種を変えてリスクヘッジする。」と山田社長。今日までに契約栽培はアメリカ・カナダ・中国で行われるなど、エリアを広げ世界各国へ広がっている。

よいものを提供するために

同社の契約栽培先の特徴は、地元の研究機関とタイアップして大豆の品種改良に取り組むなど、アカデミックであることだ。アメリカの農場では大学の研究機関と、カナダ・中国の農場では政府の研究機関とタイアップしているといった具合だ。よりよいものをより安く提供するための努力は、海外の契約栽培先でも実行されているのである。



中国の契約栽培農場

ハートトゥハート

山田社長は、「こだわりの大豆を求めて」と題されたノートを手に取った。そこには、契約栽培先に自ら乗り込み、大豆の発育状況や土壌、および関連設備を調査したメモや写真がビッシリと記されている。安全に妥協は許さない。

O CIA(米国の有機農産物認証

団体)など、第三者機関にも安全の認定を受けている。しかし、大切なのは自分の目で確認し、指導することだ。「契約農場と農場の間が600kmあり、移動に6時間もかかる所もあるのだよ。」と山田社長はその苦勞を語った。遺伝子の組み換えはしない、土壌は大豆とマッチングするエリアに限定するなど、契約栽培先に対する要求は厳しい。しかしながら、



味の工房 遊心庵

パートナーとは良好な信頼関係を築いているのが自慢だ。「ハートトゥハート」のパートナーシップ、お互いに心を開くことだ。」と話しながら、契約農場の大豆畑をバックに微笑む写真を見せてくれた。

「匠の味工房 遊心庵」

同社の強みは、商品開発力にある。社訓には「当社の社員は知恵を出せ。知恵の無い者は汗を出せ」と謳われている。よりよい製品をより安く、よりオリジナリティにとという永遠の課題を持ち、社員全員が意見を出し合う姿がある。ヤマダフーズ食品開発研究所では、多様化する消費者のニーズに応えるべく日々新しい食品分野の開拓に取り組んでいる。そうした努力の結果、生まれたのが横手市平鹿庁舎近くに新設した「匠の味工房 遊心庵」だ。ここで製造されているのが大豆をベースとした豆乳や湯葉など、“脱”納豆の加工食品である。隣には同社製品も味わえる豆腐会席レストランを併設した。秋田市民の台所である市民市場にも直販店をオープンさせ、対面販売方式で消費者の好みをマーケティングしながら営業している。現状に決して満足はしない同社の挑戦が続いているのだ。



本社工場の様子

攻めへの転換

今後の展開のキーワードは輸出だ。アメリカなどは、大豆をもっぱら家畜の餌としており、有効に活用されずにいる。大豆をベースにした代替タンパク質の利用加工技術を海外へ広めることが、同社の使命である。「アイススティック納豆」は海外展開するための主力商品だ。凍らせたスティック状の納豆は日持ちする。また、世界各国に応じて好まれる味付けをいかようにもできることも武器だ。原材料の規制もクリアできる。自慢の開発力はここでも活かされる。これからは国際部を新設し、営業マン数名を専従させ、海外販路の開拓に努める予定だ。「輸出

が軌道にのれば、次は現地工場の設立も視野にある。」と語る山田社長は、輸出に意欲を燃やししながら、更はその先を見ていた。

元気の源

本社に入ると、玄関に大きな壁画があり、ふと見上げれば、ミロのビーナスの彫刻がそびえる。廊下には絵画が所狭しと飾られ、工場は最新の設備をそろえている。従業員は元気に挨拶をするなか、一番元気なのは山田社長だ。やはり、その源は納豆のようだ。秋田で生まれた「おはよう納豆」は、進化しながら確実に世界に広まるうとしている。近い将来、世界中のいたる所でアイススティック納豆をほおぼる姿が目に見えよう。



本社社屋

株式会社ヤマダフーズ

〒019-1301
仙北郡美郷町野荒町字街道の上279
TEL : 0182-37-2246 FAX : 0182-36-2289