

まちの元気じるし登場 ～企業訪問 (有)ホープイン中沢～ (越路町商工会)

越路地域は長岡市の南西部に位置し、豊かな田園が広がる地域です。紅葉の美しい名所「もみじ園」や、自然環境が保護されている「ほたるの里」で知られています。

今回は、おいしい農産品の生産販売に取り組んでいる「(有)ホープイン中沢」と、商品販売の連携先である「万吉」を訪ね、お話を伺いました。

中沢地区の希望

(有)ホープイン中沢は、前代表取締役の細川梅一さんが、昭和55年、29歳の時に脱サラして中沢生産組合としてはじめ、平成7年に法人成りした農業法人です。現在、細川さんは代表を退き、後継者で長女である駒野亜由美さんが代表取締役に就任し、三女の娘婿である三上恵介さん、他にパートさん3人

と力を合わせて、農産品の生産販売をしています。主に米、大豆、野菜を生産販売していますが、最近では紫黒米という古代米の一種に力を入れています。

紫黒米の取り組み

この紫黒米は、その名の通り紫黒色で、赤ワインで話題になったポリフェノールが多く含まれ、ビタミンやミネラル(カルシウム・鉄)、食物繊維も豊富です。もち米なので、少量を白米に混ぜて炊くとモチモチした食感になり、薄紫色のご飯が炊きあがります。かねてから付加価値の高い農産品を模索していた細川さんは、この米に興味を持ち、15年ほど前から栽培をはじめました。中越エリアで取り組むのは、(有)ホープイン中沢だけでした。というのは、コンバインをはじめ、白米と共通の農業機械を使用すると、紫黒米が白米に混ざってしまい、白米の等級が低くなることで販売価格が下がってしまうのです。紫黒米を除去する装置を持つ以前は、冬場に手作業で白米の中から紫黒米を拾ったといいます。そこまで苦労しても当初10年もの間、ほとんど売れなかったというお米です。



細川さんと、万吉の吉岡さん



紫黒米の醤油赤飯

もう一つは、「企業とのコラボレーション(連携)。飲食店に限らず、いつかメーカー等とコラボできれば。」と夢が膨らみます。

農業法人の女性経営者はまだ少数です。しかし、女性目線の感性と、ママ友をはじめとした。女性のネットワークが、生産する農産品・販売商品の企画に反映され、強みとなります。

(有)ホープイン中沢が、中沢地区と越路地域の新たな希望となる日が、近い将来やってくることでしょう。



代表者取締役の駒野亜由美さん(中央)

三上さん(左)

細川さん(右)

農業と商業の連携

しかし、ようやく追い風が吹いてきました。

この紫黒米を使った醤油赤飯(長岡名物の醤油おこわ)を製造販売する事業者が現れたのです。万吉を経営する吉岡武夫さんです。吉岡さんは学校卒業後、日本料理の経験を積んで、実家である菓子製造販売店にUターンしてきました。昨年6月に万吉として独立し、長岡地域でよく食べられている醤油赤飯を販売しています。

材料の紫黒米を生産する細川さんと、醤油赤飯を製造販売する吉岡さんは、昨年11月、商工会が特産品の販売者を募った「もみじ茶屋」で、出店者として顔を合わせました。

吉岡さんは紫黒米が赤飯の材料となる「もち米」であること、地元産であること、いわゆる有機栽培であること、そしてインパクトのある色に惹かれて、この米を使って醤油赤飯をつくりたいと思ったそうです。紫黒米を100%使用した、目を引く色合いの醤油赤飯(1パック360円)は、面白さと美味しさからお客様の反応も上々で、地元を中心に評判となっています。

細川さんは「規模の小さい企業が、新事業に挑戦するのに、設備の導入や人の雇用は、資金面でハードルが高い。お互いの得意分野を活かした連携は無理がないし、連携で生まれた商品が売れることで、相手にとっても自社にとっても良い効果生まれる。」と話してくれました。現在は50aの紫黒米の栽培面積を、将来は10倍にするのが夢だそうです。

女性経営者の誕生

(有)ホープイン中沢は、昨年6月より、三姉妹の長女である亜由美さんが代表取締役に就任しました。小学生の母親でもある亜由美さんが、今後やってみたいことの一つは「食育」です。食育とは、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。家族の食卓を預かる亜由美さんの生活感覚が活かされた発想です。



【お問い合わせ】

(有)ホープイン中沢
〒949-5408 長岡市越路中沢 625-2
TEL (0258) 92-3829 / FAX (0258) 92-6611

万吉
〒949-5413 長岡市沢下条甲 488-2
TEL (0258) 84-7073 / FAX (0258) 92-4963