

地元・十和田の農産品で 健康と幸せを全国へ

04-1

特産ニンニクと長ネギで加工品

青森県は国内におけるニンニク生産量の約7割を占める一大産地。その中でも十和田市は県内一の収穫高を誇る「ニンニク日本一のまち」で、収穫期となる初夏にはニンニク独特の香りが辺り一面に広がります。また、長ネギの作付面積も県内最大規模で、葉の緑と白い部分のコントラストが美しく甘みの強い品種「ぼけしらずネギ」などが有名。その地元の名産品を生かそうと、十和田市の建設業・株式会社小原工業では、ニンニクや長ネギを使った加工品の開発・製造に取り組んでいます。



同社の創業者である小原一博社長は、代々伝わる農家の長男として生まれましたが、近い将来のほ場整備需要を見据え、平成元年(1989年)6月に小原工業を設立。現在でも建設業を営みながら農家として長ネギなどを生産しています。建設業では、創業当時からほ場整備や道路関連の土木工事を中心に事業を展開。順調な経営が続いていた平成25年度(2013年度)、県監理課の建設産業新分野進出ブラッシュアップ事業を活用し、食品開発部門「十和田香美工房」を立ち上げます。

04 株式会社 小原工業
おばらこうぎよう



自社加工場で新規雇用生む

ちょうどその頃、世代交代を考えていた小原社長は建設業を菅原浩専務や息子である小原昇常務にある程度任せ、軸足を農業に移しつつありました。さらに、十和田という農業が盛んな土地柄、親類にも建設業で雇用する従業員にもニンニク農家が多くいたことが、松田さんの加工品開発に弾みをつけます。「社長が作る長ネギと地元のニンニクを使って何か作れたら面白いのではと考え、色々調べていたところ県監理課の補助制度があることを知りました。身近にあるもので今できることを。こうして新分野への挑戦は自然な形でスタートします。



企画、開発を担当する食品開発室の松田美穂子さん

新分野進出を決意した時は、その年の補助申請期日が目前に迫っていましたが、急ピッチで申請を間に合わせ、無事採択を受けることに成功。その4か月後には商品化にこぎ着けるといスピードで事業化に至ります。

「十和田香美工房」は、ニンニクとネギを生かした万能調味料「ちよいちよい味噌」「ちよいちよい醤油」シリーズからスタート。以来、お客様のニーズに合わせた商品開発を進め、現在ではドレッシングやタルタルソース、アヒージョなどを加えた14種類の商品を販売しています。設立当初は製造を他社へ委託していましたが、建設会社ならではのノウハウを生かし、自社敷地内にプレハブの加工場を設置。現在は、専門のスタッフ2名を雇用し、自社加工場で商品を製造するようになりました。

「ちよいちよいみそ」と「ちよいちよいしょうゆ」(左下)など同社が開発した主な商品

商品の企画・開発を担うのは小原社長の長女・松田美穂子さん。「実家が農家ということもあり、小さいころから野菜は近所の人からもらうことがほとんど。売り物にならない傷モノは人にあげるか捨てるのが当たり前でした」。松田さんは、幼い頃から見てきたこの「もったいない」状況を何とかしようと、もらったニンニクや廃棄されていく長ネギを得意の料理で生かします。「最初は自家製のタレを作り、子どもがお世話になった方にお礼のような形でおすそ分けしていたところ、それが意外と好評をいただいて」— 事業として立ち上げる前の様子を笑顔で振り返る松田さんですが、その背中を押したのは小原社長の「本格的にやってみたらどうだ」の一言でした。



良質のニンニクとネギが決め手。ハウス内の長ネギの生育を見まわる小原一博社長(右)

女性視点生かし新商品開発



自社製品のギフトセットを手にする松田さん

主力商品である「ちょいちょい味噌」シリーズは、地元・十和田産のニンニク、長ネギに加え、青森県産のリンゴやコンブを使用するなど、地場産品にこだわった人気の逸品。味噌は、岩手県との県境にある世増ダム関連工事に携わった際にお付き合いが始まった岩手県軽米町のメーカーから昔ながらの製法で作られたものを取り寄せています。

扱う商品はすべて素材にこだわり、健康面への配慮はもちろん、女性ならではの視点を生かしたパッケージデザインなどでやさしい印象を演出。女性をターゲットにした商品開発のため日々の情報収集を欠かさないという松田さん。「男性社員が多いため、試作品に対する社内からのフィードバックはあまり期待できません」と苦笑いしながらも、「新事業で女性従業員を雇用したことで社内も華やかになりました」とニコリ。

最近では、加工場に製菓用の機械も導入し、スイーツ関連の新商品開発に取り組んでいるほか、県内のカフェなどからOEM(相手先ブランド名による製造)を請け負う機会も増えてきたとのこと。「これからも企業との取引を増やしていければ安定的な雇用創出につながるのではないのでしょうか。今後は、食品部門であげた利益を建設業の方に還元できるような体制を作っていきたいと思っています」—さらなるヒット商品の開発に向け、松田さんはこれからも建設業との二足のわらじで歩んでいきます。



自社加工場では専門スタッフ2人を雇用。OEM生産も請け負う。

株式会社 小原工業

十和田香美工房
TOWADA KOUMIKOBÔ

034-0071 青森県十和田市赤沼字沼袋 172-4

tel. 0176-24-3838

fax. 0176-24-3986

<http://www.koumikobo.co.jp/>