

がんばれ!!

新連携・地域資源活用・農商工連携

第52回

北陸伝統の食文化を全国へ～地元食材を ふんだんに使った「特製ひろず」の開発

独立行政法人 中小企業基盤整備機構 経営支援部 経営支援課

植田 有美

紹介事例の概要

企業名	株式会社 金沢豆富
認定区分	地域産業資源活用
認定事業名	加賀丸いもを活用した、ふっくら食感の高級がんもどきの製造・販売事業
認定日	平成27年2月2日



金沢豆富 外観

◆ 北陸の伝統食文化「ひろず」

2015年3月14日の北陸新幹線開通により連日多くの観光客が訪れる北陸地方。当地は、「真宗王国」といわれるほど浄土真宗が浸透している。そのため、精進料理がふるまわれる機会が多く、11月に行われる報恩講（仏教諸宗派で、一宗の祖師の恩に報ずるため、その忌日に営む法会）では、ひろずの煮物や豆腐、小豆汁などがふるまわれる。ひろずはがんもどきの1種である。関西地方ではがんもどきを「飛龍頭（ひりょうず）」と称し、京都では「ひろうす」と呼ぶのが一般的であるが、金沢市ではそれがなまって「ひろず」といわれるようになった。

株式会社 金沢豆富は、創業明治45年、3年前に創業100年を迎えた豆腐製造業者の老舗で、地産地消にこだわったひろずの製造・販売を展開している。

◆ 金沢豆富の歴史と認定事業に取り組むきっかけ

金沢豆富は明治45年、初代道越彦次郎氏が金沢市菊川で「道越豆腐店」を創業し、2代目道越一男氏が戦後、金沢市で初めて稲荷自動揚げ機を導入するなど積極的に経営革新を図り、取

引先を拡大した。しかし、現社長である道越克彦氏が3代目を引き継いだ後、地元スーパーの撤退・合併や他県資本の食品スーパーの進出が進み、価格競争が激化した。これらの影響により減少した売上げを補うため、同社は国内各地の催事へ積極的に参加して知名度を広げる努力をする一方、豆腐の原材料の大豆をすべて石川県産に切り替え、地産地消にこだわった豆腐作りを進めるなど、他社との差別化を図ってきた。

全国の物産展には20年ほど前から参加し、当初は豆腐販売を中心にしたが、地元のめずらしいものも提供しようとひろずを販売したところ好評を得た。「地元の食材を活用し、全国的にもめずらしいひろずをもっと広めたい。」そこ



(株)金沢豆富 3代目 道越社長

で同社は、石川県の地域資源である加賀の丸いもをひろずの生地をつなぎに使用してふっくらとした食感に仕上げる新たなひろずの開発に取り組んだ。

◆ 特製ひろずの特徴と苦労

今回の認定事業では、石川県の新しいお土産と調理利便性の高い高級惣菜をめざし、「特製ひろず」の開発・販路開拓に取り組んでいる。他社製品の生地原材料が輸入大豆、つなぎの長いも・にがりで構成されているのに対して、同社の「特製ひろず」は、石川県産の大豆100%、つなぎとして加賀丸いも、珠洲の天然塩にがりを使用し、石川県産農産物を中心とした11種類の具材が入っている。通常具材は4～6種類であるが、道越社長の「お客様に感動と驚きをもって食べていただきたい」という思いから多くの具材を入れている。実際、「特製ひろず」を食べると、次から次へと具材が原形をとどめたまま出てくるので、子供からお年寄りまで目と舌で楽しみながら味わえる商品だと実感した。春にはたけのこ、秋には栗が入り、季節感を味わえるのも魅力だ。

商品開発で最も苦労した点はひろずの“味付け”だったという。全国の人においしいと感じてもらうため、地元では甘しょっぱい味付けが定番の「特製ひろず」をどこの地域にも馴染む優しい味付けにした。また、他社商品は賞味期限が4～6日間であるが、「特製ひろず」は味付け真空包装を施すことで冷蔵30日と保存性にも優れている。

◆ 認定後の事業拡大・販路開拓

「事業認定後、引き合いも増えましたよ」と道越社長は笑顔で語る。こだわり食品スーパーや、デパートから直接催事出展の依頼などがコンスタントに増えているようだ。催事等で特製ひろずを購入されたお客様から直接購入の問合せもあるという。他にはない美味しい味付け、商品（具材）のボリュームが好評なのはもちろん、最近では豆腐屋でも味付けひろずを販売す



特製ひろず

ることが少なく、貴重という声も多いそうだ。現在ではひろずの売上げは全体の3割にもなり、金沢豆富の主力商品である。今後は補助金を活用しパッケージ開発を進め、お土産セット・贈り物として地元のお土産店や、東京のアンテナショップ等への販路開拓を目指す。また、お土産店、催事での購入客のリピート購入を増やすためにも、自社のHPの改良を行って購買の利便性を高めるとともに、ひろずの情報提供も行う予定だ。将来的には海外への販路、特にベジタリアンに対しての普及も視野に入れているが、まずは国内の販路開拓に力を入れるとのことだ。

◆ 今後の課題～「特製ひろず」を広めるために

同社のひろずの特徴でもあり、課題でもあるのが“手作り”による生産量だ。11種類もの具材を丸く包み込む「特製ひろず」の生産工程は機械の使用が難しく、すべて手作りで行われる。また、大きなひろずに味付けを加えるため、商品になるまで2日かかる。そのため、同社でも1日に生産できるひろずは500個。催事の時期には1日1,000～1,500個は売れるため、生産が追いつかなくなる。そこで賞味期限を延ばし、閑散期（催事の少ない時期）にもコンスタントな生産を可能にしてより多くの人への供給を目指すため、冷凍設備を導入する予定である。

地産地消にこだわり、お客様の感動と驚きのために11種類もの具材が入った手作りのひろず。今後このひろずを催事、お土産店等で見かける機会が増えることが楽しみである。また、「感動がないと続かない。ものづくりの楽しみは人をどう楽しませるか」と語る道越社長の今後の商品開発にも期待したい。