

高知の練り製品とさつまいもで 安心・安全なペットフード

独立行政法人 中小企業基盤整備機構四国支部
四国地域活性化支援事務局プロジェクトマネージャー

奥谷 敦子



吉野和守社長

(株)アミノエース
本社 高知市大津乙
 1738-3
 ☎ 088-866-3010
 ☎ 088-866-3113
<http://www.aminoace.com/>
業種 食品・生活用品・
 雑貨等の製造・販売
創業・設立 2006年7月
資本金 1200万円
年商 3500万円
従業員数 4人

「おー、そりや、おもしろい！人間が食べようもんをペットが食べても構わんが」「ほんなら、これでペットフードを作ったらおもしろいかもしれん」という

さつまいもは、皮に栄養分がいっぱい詰まった宝物の原石だ。この原石に何か魔法を振りかけて……「ふりかけ?」「そういやー、うちで飼うよう犬がペットフードにふりかけ掛けたら、よう食べるようになったがよ」「おー、そりや、おもしろい！

「魔法の言葉」が廃棄物に生命を宿すとき

数々の魔法の言葉が今回、認定商品が生まれるきっかけだった。

魔法の言葉が、思わぬ商品を作り出す。それもそのはず、この商品を開発した(株)アミノエース(高知市、吉野和守社長)が本社を置く高知県食品工業団地のメンバーは、みんな卸業や加工メーカーなのだ。さつまいもの皮をそのままではなく、乾燥させて日持ちを良くし、「さつまいも皮ふりかけ」の誕生。

しかし、どうせ作るなら、ほかにない物を作るほうが職人の腕が鳴るといふもの。そのとき、メンバーの豆腐屋さんが「そういやー、もったいない物はもつとあるき。うちで豆腐を作るときに出るおからが余っちゃう」。そのおからとさつまいも皮ふりかけ。あとは……。

水産品加工業のメンバーが「そんならよー、ペットフードで練り製品つてどうやろ?」

「人間とペットが口に入るもの、何が違う?」

高知県は、沿岸・遠洋漁業が盛んで、新鮮な活魚を使った練

り製品の産地となっている。

また、温暖な気候と豊富な日射量で、全国有数の園芸産地でもある。さつまいもの生産も盛んで、高知県の郷土菓子「芋けんぴ」は有名だ。ところが、さつまいもを加工するとき、栄養素の高い皮は剥いて捨ててしまふのが普通だ。

そのような現状を考慮すると、類似商品がないという点では、事業の「新規性」や競合他社との差別化を確保するには、もつてこいの強みとなる。

「せつかく、農家さんが一生懸命作っちゃう物を、できるだけ捨てんと、何かに使うことはできんろーか」と日夜試行錯誤を繰り返し、創意工夫することが使命だと考えるアミノエースの吉野社長は言われる。「みんな自然体。同じ仲間やけー。単なるライバルとは違う」のだ。

アミノエースは、もともと食品団地の企業の連携から生まれた。高知食鶏加工(株)が、鶏ガラを焼いて独特の加熱香氣(クッキングフレーバー)を醸し出し、臭みを取り除いてうまみを引き出す技術を開発した。この焼き



人間でも食べられるペットフードの多彩なラインアップ

鶏ガラと、それから抽出したスープを使った新商品の企画販売に食品団地の組合事業として取り組み、新連携事業の認定も受けた。この企画販売の事業を独立させて設立されたのが、アミノエースという会社なのだ。

これまでも、いろいろな新商品を送り出しているのだが、人間用が主だった。今回は新分野であるペット用ということで、商品表示の問題や流通の問題、そして、何よりも生産ラインが人間用と同じでいいのかという指摘も受けた。しかし「ペット用、人間用と分けるのがおかし」と吉野社長は言う。「人間

にしてもペットにしても、口に入るものは安心・安全でないといかんと思うちよります。人間が食べられないものを、どうしてペットに食べさせられますか？」この言葉には、さすがに驚愕した。

社長自身愛犬を飼われていることもあり、「ペットは大事な家族やろー？ その家族にいい加減な物食べさせられれますか？」とおっしゃる。もつともなお話である。私自身、初めて会社に伺って、「まあ、ええから食べてみてください」と勧められたときは、正直驚いた。

初展示会出展。だからチャンス逃さない！

地域資源として認定されてからも、「食の安心・安全」の思いは色褪せることなく、さらに進化し続けている。

認定を受けたことで、初めて展示会にも出展。自分たちの商品づくりへのこだわりを熱く語ったり、「ここだけの話、商品を食べてもらったがよ」らしい。「論より証拠」を実践している。

展示会での商品説明に熱がこもる



安心・安全を正直に伝えることで、どの展示会でも注目を集め、必ず結果を出している。

流通の問題も、大手ペットフードメーカーのOEM商品として契約できたことから、全国のペット愛好家に届けられるようになった。

「今までだったら相手にしてくれなかった大手さんも、地域資源を活用した認定商品って言うたら、話を聞いてくれるがよ」とのこと。

これまで高知県工業技術センターと連携して、食品残渣の有効活用に取り組み、さまざまな試作品を共同開発してきたが、今回の地域資源認定事業についても同様、彼らの技術指導を受けながら計画を進めている状況

である。

また、今回の取り組みには高知県も注目している。高知県のシンガポール現地事務所が販路拡大に協力してくれており、今後は海外への進出も視野に入れている。

それに併せ、商品アイテムの開発や生産ラインの拡大など、さまざまな計画が目白押しである。しかし、高知の「いごっそう(頑固者)集団」は、どんなプレッシャーにも自然体で対処し、正直な商品を作り続けるだろう。それが、最強で最大の「武器」なのだから……。今後仲間の一として、ともに進化していきたい。

●お問い合わせ先

中小企業基盤整備機構四国支部
四国地域活性化支援事務局
087・823・3220

地域資源活用とは、①中小企業が、②地域資源(農林水産物、産地の技術、観光資源)を活用して、③新商品の開発等を促進し、④地域経済の活性化を図ること※「地域資源活用支援制度」の詳しい内容については、下記をご参照ください
●地域資源活用チャンネルホームページ
<http://j-net21.smrj.go.jp/expand/shigen/>