

がんばれ!!

新連携・地域資源活用・農商工連携

第41回

「からいすけ」と「からいすけ料理」で地域活性化 ～新潟県湯沢町のプロの料理人と農業者グループによる挑戦～

独立行政法人中小企業基盤整備機構経営支援部ハンズオン支援統括室

川端 伸清

紹介事例の概要

会社名	合同会社からいすけ本舗
認定区分	農商工連携
認定事業名	旅館や飲食店などのプロの料理人たちが提供する「からいすけ料理」の食文化創造と地域連携事業
認定日	平成21年11月20日

新潟県湯沢町は、上越新幹線で東京から約1時間20分の観光地である。古くから温泉やスキー場があり、リゾートマンションも多い。しかしながら年々観光客は減少しており、また、これまで観光客に自慢できる地元独自の料理や食材がほとんどなかった。

今回ご紹介する合同会社からいすけ本舗は、この湯沢町で地元の伝統野菜である「かぐら南蛮」を使った新たな名物を作り出すことで町を活性化しようと、湯沢温泉通り事業協同組合執行部有志のそば店、旅館、寿司店経営者ら5名が集まり、設立した会社である。「からいすけ」とは、新潟県魚沼地方の方言で「からいから気をつけなさい」という意味である。

◆ からいすけが誕生するまで

合同会社からいすけ本舗代表社員である田村恵司氏は、湯沢町の湯沢温泉通り商店街で手打ちそばの店「しんばし」を経営している。田村氏は、手作りにこだわり、地元農家から借りている土地でそばを自ら栽培



田村 恵司 代表社員

している。また、平成16年頃からは自身の味噌工房で新潟県産の大豆と米を使用した味噌醸造をスタート、平成19年頃からは、かぐら南蛮を栽培していた。かぐら南蛮は、新潟県魚沼地域の山間部で採れる。肉厚のピーマンのような形が獅子舞の神楽の頭に似ており、食べた少し後からぴりりとした辛みがあるという特徴がある。田村氏は、自家製かぐら南蛮と自家製味噌を合わせた保存料無添加の「かぐら南蛮味噌」を作り、自店舗のそば料理の調味料として使用したり、そば屋の土産物として好評を博していた。

田村氏は、自ら理事長を務める湯沢温泉通り事業協同組合の執行部の仲間達と、新たな食の湯沢名物開発を通じた町の活性化策を協議していた。その際、田村氏が試作したかぐら南蛮味噌を「からいすけ」と命名して販売し、これを活用した料理を地域に普及させて町を活性化する案が出され、平成20年にからいすけを製造販売する合同会社からいすけ本舗が設立された。当初は、事業資金不足で十分な生産設備も整えられなかったため、製品の賞味期限も短くせざるを得ず販売に苦労した。また、販売促進用のパンフレット、チラシ、ポスター等は、田村氏らが自費で制作した。その後、農商工連携を利用すれば販路開拓費用が補助されることを知り、原材料のかぐら南蛮を安定的に供給できる湯沢町の農業組合法人滝の又農産と連携して、平成21年11月に農商工連携の事業認定を受けた。

からいすけを、地元の素材を活用した地元の酒や米にも合うような美味しい土産物として開発することにより、地元の販売者が販売しやすいようにした。事業化当初、かぐら南蛮は緑と赤混在のものを使用し、か



からいすけ

(出所) 独立行政法人中小企業基盤整備機構 J-Net21「農商工連携パーク」

からいすけの製造過程で砂糖を入れて甘みを付けていたが、かぐら南蛮生産農家の一人から、からいすけで甘味を入れない物が欲しいという意見が出たので、かぐら南蛮も緑とそれより辛い完熟した赤に分けて生産した。この結果、消費者のからいすけ選択肢が拡大し、事業を軌道に乗せることができた。

からいすけの瓶は、食卓にそのまま出せるように目立つ形にした。このため、製品充填作業に手間がかかり、消費者から製品を取り出しにくいというクレームもあった。しかし、今ではこの瓶の形状が、からいすけの代名詞となっている。賞味期限は常温で製造から8か月と短めに設定しているが、これは鮮度を表現するためである。

からいすけの生産工場は、田村氏が経営するそば店正面の借家に開設された。当初、生産工場用の内装工事は行ったが、練機などの生産機械はほとんど中古品を修理して利用した。からいすけは、製造に3日間を要する。現在は、合同会社創立メンバーで製造作業を行い、アルバイト2名で瓶詰作業を行っている。



合同会社からいすけ本舗生産工場

◆ 販路をどう拡大するのか

からいすけの事業化を考えた時からの仲間であり出資者でもある高村秀夫氏（株式会社レルヒ代表取締役：JR 越後湯沢駅の商業施設「ぼんしゅ館」の運営を手掛ける）から販売方法についてアドバイスをもらい、販売戦略を立てている。

農商工連携の事業認定当初は、その販路開拓費用を使って田村氏や合同会社のメンバーが湯沢町の飲食店の参加者を募り、からいすけを使ったレシピコンテストを3回ほど開催して、からいすけメニューを考案した。また、JR 越後湯沢駅構内のラーメン店に「からいすけラーメン」、洋食屋には「からいすけピザ」をメニューに入れてもらうように依頼し、すし屋でもからいすけを使用してもらえるようにした。さらに、湯沢温泉の旅館の朝食に利用してもらえるように「にいがた朝ごはんプロジェクト」に参加し、旅館への販路

を拡大した。また、からいすけを利用している飲食店のマップも作成して湯沢の食文化を発信した。

◆ 地元湯沢に買いに来てほしい

からいすけのインターネットによる直接販売の要請には、現段階では合同会社として積極的に対応していない。あくまでも湯沢町に足を運んで観光して、地元でからいすけを購入して欲しいという田村氏の思いがある。からいすけの販売箇所は、湯沢町の土産物店、旅館、飲食店、JR 越後湯沢駅、関越自動車の湯沢パーキングエリア、道の駅などで、新潟県南魚沼地域における販売網が確立されつつある。

◆ 口コミとマスコミによる広がり

田村氏が各地で営業活動をしたわけではなく、湯沢町に訪れる JR の開発担当者や湯沢町のスキー場の取材に来たマスコミの担当者に、からいすけのサンプルを湯沢町の名物として渡して食べてもらい、そこから口コミで評判が広がった。テレビ局のスタッフが湯沢町のスキー場に来た時には「からいすけ料理」を振る舞った。それがきっかけとなり、平成24年には全国ネットのテレビ番組にも取り上げられた。その後、テレビ局が行う通販商品や雑誌にも取り上げられ、全国的に PR されたことがきっかけで地元にも定着してきており、売上げも飛躍的に伸びた。

◆ 今後に向けて

田村氏には、一つの品物に徹底的にこだわることで成功事例を作れば、湯沢町全体が盛り上がるだろうという思いがある。湯沢町にもっと多様な人々に来て欲しいので、田村氏は、今後もからいすけを地元飲食店における調味料として使用することと、土産用の販売を主軸として展開することを考えている。湯沢町の活性化策を考える中で、からいすけの活用を提案していく予定である。

かぐら南蛮の食文化を湯沢町でさらに広げるために、かぐら南蛮と柿酢を組み合わせた調味料や、かぐら南蛮を粉末にしたふりかけの開発など商品ラインナップの拡充を予定しており、すでに「からいすけジャム」を販売した。また、合同会社からいすけ本舗の成功に触発されて、湯沢町の各商店が地酒や蜂蜜などさまざまな名産品作りに取り組み始めた。

地元の伝統野菜であるかぐら南蛮を用いた調味料等加工品の商品化と、からいすけ料理の地域への普及を通じて地域活性化を図る合同会社からいすけ本舗の動向にこれからも注目していきたい。