

地域と共に生きる「株式会社八木澤商店」

株式会社
八木澤商店

- 代表者名 河野 通洋
- 所在地 〒029-2204 岩手県陸前高田市気仙町字町307-8
- 会社HP <http://www.yagisawa-s.co.jp/>

2022年5月24日、震災から11年目、「八木澤商店」は念願の創業地である陸前高



新社屋(左)と味噌工場(右)

田市気仙町今泉に社屋と自社工場を再建し、7月、自社工場生産の味噌の出荷がスタートしました。

「株式会社八木澤商店」は1807年に陸前高田市今泉地区に八木澤酒造として創業、昭和20年ヤマセン味噌・醤油製造をスタート、昭和35年株式会社八木澤商店が設立されました。設立当初から経営理念に則り、米、大豆、野菜などの原材料を地域の提携農家で作り加工する地域連



- 一、私たちは、食を通して感謝する心を広げ、地域の自然と共にすこやかに暮らせる社会をつくります。
- 一、私たちは、和の心を持って共に学び、誠実で優しい食の匠を目指します。
- 一、私たちは、醬の醸造文化を進化させ伝承することで命の環を未来につないでゆきます。

上は1807年創業の社屋(津波により消失)と経営理念

動の製品づくりを目指し、自社と共に地域を盛り上げてきました。今から約30年前には伝統的な醤油づくりの復活を行い、価格競争に巻き込まれない自社商品の差別化、価値づくりを継続的に行って来ました。震災前までは八木澤商店の味噌・醤油は、気仙沼や三陸沿岸で盛んだった水産加工の味付け材料として安定的な売上げが見込んでいました。

会社再建と地域復興

震災により今泉地区は壊滅状態になり、会社(蔵)、製造工場、すべて失いました。同年、岩手県の内陸部に営業拠点を移し、多くの同業者の助けもあり岩手県、秋田県、宮城県、新潟県の醸造蔵に製造を委託することで、自社商品の販売を開始し、約2年後には岩手県一関市大東町に自社製造工場を竣工、自社製造の醤油と醤油加工品の流通がスタートしました。それとともに、お母さんが子どもに安心して食べさせることができるように原材料にこだわったスープやご飯の素、ソーセージ、スイーツ等のオリジナル商品の開発も積極的に行って来ました。

奇跡の醬(ひしお)

2014年、震災前に岩手県釜石市の水産技術センターへ預けていたもろみ4kgが、



奇跡の醤油

幸運にも水を一滴もかぶらずに発見され、秘伝の醤油が「奇跡の醤油」として誕生し、翌年グッドデザイン賞を受賞し、百貨店ギフトで支持されました。

地域のリーダーとして稼働した 震災からの10年間



(株)八木澤商店・代表取締役社長
河野通洋氏

株式会社八木澤商店9代目である河野通洋社長は、震災後、自社の再建はもちろん、自身の生地でもある陸前高田市の経営者と共に「なつかしい未来創造株式会社」を立ち上げました。起業家志望の学生をインターンシップとして受け入れ、新たなビジネスプランを考える取組みを行う、「地域の活性化と自身の未来(この地での再興)」を兼ねた会社です。当初の50社500人の起業家を作るという目標は約3年で達成、現在138社がこの地域の地域雇用の受け皿として設立されました。立派に使命を終えたこの会社は今年閉じられます。

この発酵パークを運営するのは株式会社 醸(カモシー)、八木澤商店を含む参加店舗7社で構成されています。八木澤商店は「発酵おひつ膳やぎざわ」、「発酵マーケット」として参加して

発酵の町今泉地区に陸前高田 「発酵パークCAMOCY (カモシー)」 がオープン!

今泉地区は発酵食品を生業とする事業者が多い地域でした。河野社長の「なつかしい未来創造株式会社」の取組みは陸前高田市の協力もあり、今泉地区の文化である「発酵」の情報発信拠点として「CAMOCY (醸/カモシー)」の設立につながりました。

この発酵パークを運営するのは株式会社 醸(カモシー)、八木澤商店を含む参加店舗7社で構成されています。八木澤商店は「発酵おひつ膳やぎざわ」、「発酵マーケット」として参加して



発酵パーク「CAMOCY」

います。「陸前高田 発酵パークCAMOCY」は地元の方々にも熱く支持されて、連日のにぎわいを見せています。

新たなチャレンジへ

2022年今泉地区は再び「発酵」の町としてよみがえり、新たな文化と価値が誕生しました。

地域の基盤づくりを終え、仙台からの高速もつながり、今後観光客の増加により、いずれ地域の交流人口は震災前の4から5倍に増える見込みです。そんな今、大切なのは地域資源を十二分に生かした付加価値のある地域製品を提供することだと河野社長は熱く語ります。

震災から11年、地球の温暖化にともないこの地域の漁獲高が激減し、以前のような水産加工の製造は戻らず、売上げは震災前の60%です。そんななか、八木澤商店は発酵食品の輸出が最も難しいといわれるEU地区への醤油、白だしの輸出を実現しました。特に白だしの日本からの輸出は八木澤商店がほぼ独占しています。パリの有名料理店は日本食もフレンチレストランも八木澤商店の醤油、白だしを使っているのです! その需要は年々高まり売上げは急成長しています。今年10月にはパリの見本市に出展し、アメリカ進出も予定、今後輸出強化を図る予定です。

また、これからの地域は「持続可能な社会」を意識することが重要です。「CAMOCY」の建築材は裏山の間伐材を利用しました。また電力の自給自足を目指し、ソーラーパネルの設置も実施しました。さらに地域の新たな価値となる日本最大級の「オーガニックテーマパーク」が(株)ワタミにより昨年オープンし、今後20年間かけて整備されていきます。この地域が吸引力となった証です。来訪者に「素敵な町!」とってもらえることを目指し「陸前高田市のリブランド」をテーマに協議会メンバー10人で勉強会がスタートしました。株式会社八木澤商店の河野社長が仕掛ける「地域の魅力づくり」に目が離せません。

独立行政法人 中小企業基盤整備機構

経営支援部 中小企業アドバイザー (経営支援) 植田 尚子