

Q1.紀州ほそ川さまの歴史、会社概要についておしえて下さい。

僕が4代目で梅を作り始めて100年ぐらいです。梅干しは主力の製品でもあるが梅干し屋の中では梅干し以外の売上構成比が大きい会社でもあります。梅干しを作った時に出てくる梅酢を使った製品、動物の餌、不妊治療用製剤、地場特産物の金柑の甘露煮、生姜、大葉、ムクナ豆八升豆を取り扱っています。梅干し以外にもたくさん扱っている伝統的な食材を加工して製品化している会社です。

Q2.どのようなことがきっかけで、伝統食材×健康食品に着目したのですか？

伝統食材がそもそも好き。18歳までここで育って梅畑の中を走り回って育った。梅畑、梅干し、梅の匂い梅の花の匂い、樽、伝統的な物にすごく愛着があり、伝統的なもの伝統的な食材というものがしみ付いていて愛着がある。

健康食品になぜなるのか、伝統的な食材＝健康的であると思っている。なぜかということ人間は食べてきたもので体が作られてきたから。昔から食べられているものはそこに住む人々の体にとっては適しているよねっていうのが元々の発想になります。実際に梅干しはもともと漢方薬と生薬であった。そういう体にいいよねって言われているものを提案していく。現代の人は科学的根拠がなければなかなか信用しない所があるので僕らは梅の研究、生姜の研究、豆の研究っていうのは20数年間取り組んでいて、伝統食材の効能、有効成分の使い方、製造方法が得意な会社です。

Q3.漬物産業の中でも様々な分野があると思いますが、どうして製薬にこだわったのですか？

製薬にこだわったわけではなく、梅干しは生薬・漢方薬として体にいいっていうのは昔から分かっていた。現代の人たちは科学的根拠・エビデンスを求めるので、僕たちもその一員として興味があった。特に父親も研究者だったこともあり自分自身でも研究してたし、和歌山県立医科大学と一緒に研究していたこともあったので体のよさを科学的に研究していた結果、創薬・製薬のような機能性食品という風に向かって行ったという感じです。研究に強かったので研究室から生まれてきたものが薬に近かったというような感じです。

Q4. 伝統食品の研究をしていくうえで苦労していることはなんですか？

現代人は米を食べなくなってきたのでほっておけば勝手に廃れていき必要とされなくなっていくのが課題かもしれないが、元々やっていることが新しい伝統食材の新しい使い道を作るメーカーだって思っているのでもやることは変わらない。伝統的なものを新しい科学的根拠をつけたり新しい視点で使い道を提案するっていうことをやっているのでも考えるものが伝統的な食材っていう風に限定しているからこそ考えやすかったり面白い。

一般的に伝統的なものでみんな愛着はあるけれど、どこか古臭いっていうネガティブなものを持っているのでもそこは新しい提案した時の喜ばれ方・取り扱われ方というものが一つ楽しみでもある。ほっておくと廃れていくけれど再提案した時には受け入れられやすい、それが面白いので苦労よりも面白い。

Q5. 梅干しの製造において、水漬けする脱塩工程を用いず梅の果汁で塩を抜き出すことを思いついたきっかけは何ですか？

もったいないから。梅干しは体にいい物と僕らは信じている。一般的には食べやすくなるから半分成分をぬいて水を足す、体にいいものが半分になるのはもったいない。食べにくいものでは需要は満たされないのでも食べやすいのに成分そのままにはできないか、と研究開発に28年かかった。海水を真水に変える技術が30年前に生まれ、梅につかえるなどヒントを得た。技術完成するのに10年、製造工程の変更に10年かかった。時間も必要。発想が8年技術完成に10年、全ての製品にきかえるのに10年かかりました。

Q6. 他社が生産する梅製品と紀州ほそ川さんが生産する梅製品に味の違いはありますか？

今はどの会社の梅干しもおいしい、おいしくなるようにつくっているから。他社の製品と何が違うかという僕たちの製品は果実の感じがよく残っている。梅の果実はそのまま食べるとすっぱいもの、果実感が残っているのですっぱい。梅干し通にはわかる梅干しです。

Q7.現在開発している商品があれば、どのような商品か、製品の特徴や何を目的にその商品を開発しているのかおしえてください。

ムクナ豆、八升豆を使った製品です。八升豆は L-ドーパというドーパミンの前駆体になる物質が天然の豆の中に主成分として含まれている。L-ドーパはパーキンソン病の震えの症状をとめたりすることができる。パーキンソン病の標準治療ではじめるのは L-ドーパ製剤を飲むこと。薬はだんだん効果が薄くなっていくので、薬に頼ることが怖いという方の受け皿になっていくと思っている。自社研究室で成分を管理し、自社農場で栽培もできるのは日本でもここだけです。

Q8.今までどのようにして地域に貢献しましたか？また、どのような点でこれから地域に貢献したいですか？

企業は自分たちの活動を通じて地域に貢献していくのはもっともインパクトがある。畑を守り地域の雇用を守り、産地の代表として品質のいい製品を世に提案していくこと。梅酢の廃液ゼロ。調味液の廃液もゼロ。ずっと循環して使っている。最近でいうとSDGs、もったいないの精神でやってきているので、地域貢献、地域に負担をかけないように努力をしている。

Q9.従業員が働きやすい。また、意見を言いやすいように工夫している点はあるような点ですか？

製造ラインと事務方、接客、少し考え方は違ってはくるが基本的にみんなすごく生産的で誰かの役に立ちたいと根本的に思っている。従業員を信じて自分たちの方法を模索してもらい、いい方法を提案してもらっている。会社がこうあるべき、という規範をつくって型をはめたりはしない。自分じゃない誰かの役にたっていればいいという風土である。

Q10.これからの社会のために、社員や従業員に求めることはどのようなことですか？

また、社長自身はどのような点を妥協せずに努力をしていますか？

個人でいうと伝統的食材に愛着があって、伝統的食材はお米を中心にすたれてきているので、お米のまわりにある日本でずっと食べられてきたものの新しい使い方を考えるのがすごく好きで常に提案をしている。ライフワークである。

組織に対しては、人間は生産的で自然と誰かの役に立ちたい、というベースで考えているので評価や人を見るときはそこをベースに考えている。