

07

事業者間の協同を促すプラットフォームとしての西日本産直協議会

地域の魅力的な事業者と結びつく築野食品

下門直人 (名古屋外国語大学 現代国際学部)

はじめに

新型コロナウイルスの感染拡大によって3月から5月にかけて全国の多くの地域の小学校・中学校・高校や特別支援学校が休校となった。そのため、学校給食に材料を納入していた多くの業者が苦境に陥った。とりわけ、毎日搾乳しなければならない酪農家や学校給食に牛乳を卸していた乳業メーカーが大きな打撃を受けたことはニュースでも取り上げられていたため記憶に新しい。

本稿で取り上げる築野食品工業株式会社(以下、築野食品)においてもこうした影響からは免れず、学校給食用に提供していたこめ油の供給がストップしてしまった。ただ、幸いにも自粛期間中に巣籠もり需要が高まったため、それに関連した家庭用のこめ油の販売や一部食品メーカーへの供給が伸びたために事業全体としては深刻な事態に陥ることは避けられた。

ただその一方で、企業や事業者にとって、新型コロナウイルスのように社会全体に対して大きな影響を与え、一企業や事業者単体では対処できない状況が生じたときに、地域の事業者間で助け合えるような関係が築かれているか否かは極めて重要なことであると思われる。

そこで本稿では、西日本産直協議会において事業者間及び担当者間のコミュニケーションを基礎として、助け合いを可能とする関係が形成されていることを紹介する。その一つの事例として、西日本産直協議会のメンバーであり、和歌山県に所在する築野食品が主導して企画・開発をおこなうグルテンフリースイーツ come × come (コメトコメ) を取り上げる。come × come は、同じく西日本産直協議会のメンバーであり、原料の米粉を提供している粉源(奈良県)や一部商品で使用されている和歌山県原産の果実ジャバラを提供している農業生産法人・新岡農園(以下、新岡農園)との協力関係を土台として開発が進められてきた商品である。

なお、本稿の内容は築野食品ならびに新潟農園へのインタビューに基づいている¹⁾。

築野食品の概要

(1) 事業の概要

本稿で取り上げる築野食品は、1947年に和歌山県かつらぎ町で創業し、米ぬか・米胚芽を原料とし、それを100%活用することを目指した事業を展開している。その事業は3つの領域から構成されおり、一つは、米ぬか・米胚芽を原料として米原油を抽出し、それを精製して食用のこめ油を製造するこめ油製造事業、二つ目は、米ぬかから機能性成分を抽出・精製し、医薬品や化粧品、飼料などの原料を製造するファインケミカル事業、そして三つ目はそれらの精製過程において発生した副生成物から塗料や接着剤等の原料を生産するオレオケミカル事業である。したがって、こめ油メーカーとして認識されている築野食品であるが、実際には抽出・精製という生産工程の特性としては化学メーカーにちかいイメージである。

すべての事業の原料となっている米ぬかは、鮮度が極めて重要であり、食用こめ油の品質を高めるためには精米されてから短時間のうちに原油の抽出工程に送る必要がある。そのため、築野食品では米の消費が多く、精米による米ぬかの産出量が多い都市部近郊にこめ原油抽出のための工場を全国に3ヵ所設立している。そこで抽出されたこめ原油はすべて和歌山の本社工場に運搬され、食用のこめ油や医薬品・化粧品の原料等をはじめ、加工・精製過程で産出される連産品も含め最終製品はすべて本社工場で生産されている（写真参照）。



本社工場の様子。
全ての副産物を工場内で有効利用している。



築野食品が販売しているこめ油製品。



和歌山県産の貴重な山椒を使用したこめ油製品。

(2) 地域社会へかかわるという社長の思い

築野食品では、「地域に根差した企業として、地域と深くかかわりをもつ」という築野富美社長の強い信念のもと、地域社会の一員として、かつらぎ町の子ども園や小学校、中学校、そして県内の工業高校や高等専門学校など、地域の子どもや学生とのかかわりをつくるために様々な活動をおこなっている。

例えば、約30年前から本社がある妙寺地区の子ども園の園児や小学生を招いて会社が所有する畑で芋ほり体験を続けている。芋ほり体験には都合がつけば社長も参加し、子どもたちは自分で掘った芋とこめ油を使ってその場で揚げてお芋スティックとしてみんなで食べたり、持ち帰って家族で食べたりしている。これまで多いときには1日に数百人の生徒が参加することもあったが、近年は地域の子どもが減ってきているため昔に比べると参加者も減少している。ただ、子どもたちが皆楽しそうに芋ほりしている様子は今も昔も変わらない。また今年も新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、小学1年生と4年生に限って実施されたが、なかなか外出しにくい状況において、屋外でのびのびと活動できる芋ほり体験は子どもたちに喜んでもらえる機会となり、大盛況であった。

芋ほり体験以外にも中学生や高校生を対象とした職業体験の実施や、県や高校からの要請に応じて地元の紀北工業高校や和歌山工業高校、和歌山工業高等専門学校に対してリサイクルオイルを用いて燃料製造体験などの出前授業をおこなっている。地域貢献という側面と、地元の生徒や学生たちに地元の企業について興味を持ってもらいたいという思いからこうした活動が地道に続けられており、地元で働くことを希望する参加者のなかからは築野食品に就職する

学生もいる。

come × come スイーツの 立ち上げと西日本産直協議会

(1) こめ油事業と come × come

創業者の築野政次は、戦後「食糧の安定供給が図れる事業で社会に貢献したい」との思いで昭和22年2月農林省指定の精麦工場を創立し、その後、麦の消費減退に伴い、事業の多角化を図るため、米ぬかを原料とする製油業に進出した。それ以降、こめ油事業は築野食品の主力事業の一つとなっている。

こめ油は一般消費者向け商品の販売と原材料として食品加工メーカーや学校給食などの業務用に販売されている。全国の学校給食で使われる食用油のうち、現在では凡そ40%がこめ油である。そのため冒頭で述べた通り、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため全国の多くの小中高が3月から5月にかけて休校となり、学校給食向けのこめ油の供給が一時的に止まってしまった。ただ、築野食品に限れば、幸いなことに一般消費者向けや一部食品メーカーなど異なる用途向けの販売増が寄与したため、新型コロナによる影響は軽微で済んだという。

そのような理由から、新型コロナウイルスの影響が直接的な引き金となったわけではないが、築野食品ではより幅広い層にこめ油を利用してもらうことを目的とし、こめ油の新しい活用方法を模索する中でスイーツブランド「come × come（コメトコメ）」が2019年に立ち上げられた。come × come は米粉と築野食品のこめ油を使ったグルテンフリーのスイーツブランドである。その特徴のひとつは、原材料に

こだわり、時期によって梅やジャバラなどの和歌山の特産品を積極的に用いている点である（写真参照）。

ただ come × come が実際に立ち上がるまでには困難にも直面している。築野食品の既存事業はこめ油事業も含めて原材料として業者への販売を主としていたため、一般消費者向けの食品を製造・販売するために必要となる原料の調達や商品の販路構築におけるノウハウが不足していた。そこで、come × come の企画は社内でプロジェクトチームを結成し進めていくことにした。

まず、築野食品としては和歌山の企業として、可能な限り県内やその近隣地域の生産者や事業者から原料の調達を実施したいという思いがあった。それらの条件に合致する企業を探す中で、西日本産直協議会の存在を知った。そしてそのメンバーである事業者を紹介してもらうことを通じて原料調達の課題が解決され、come × come の事業化を実現させることができた。



ジャバラを使ったパウンドケーキ。
 (築野食品の web ページより転載 https://www.tsuno.jp/media/post-46182?_ebx=i1orwjmu3.1599105266.7dt2h0o ; 2020 年 12 月 6 日アクセス)

(2) 強みとプライドを持った事業者を結びつける西日本産直協議会

西日本産直協議会とは、2010年に西日本を中心とした食品関連の生産者や農協等

の生産者団体、食品加工メーカーがメンバーとなって設立された組織である²⁾。組織の特徴としては、メンバーそれぞれが自社の商品に誇りを持っており、各事業者の独立性を維持しながら定期的に共同で商品展示会を開催したり交流を図ったりしている。また、メンバー間では新規事業の立ち上げや販路に関する悩みなどを共有し、協力し合える時には互いに助け合えるような関係が形成されている。つまり、メンバー間の関係は競争関係ということではなく、各社が自慢できる商品をつくることで互いに高め合っていける関係となっている。

築野食品は西日本産直協議会の発足時からのメンバーであり、そこでの人間関係を営業本部が築いてきたことが基礎となり come × come の立ち上げに必要な事業者をすぐに見つけられたのである。具体的には、米粉を扱う業者として奈良県所在の粉源と和歌山原産の柑橘であるジャバラを生産している新岡農園などとの取引が実現したことで come × come スイーツ事業を始めることができたのである。取引が成立した粉源や新岡農園はともに自社で取り扱う商品へのこだわりや仕事に対するプライドを持っており、そうした仕事に向き合う姿勢や商品品質の高さが築野食品にとって魅力として映ったという。

さらに付け加えると、同じ地域内に社会福祉法人一麦会が運営する、就労困難者が働くソーシャルファームをメンバーに紹介してもらったことがきっかけとなり、そこが加工しているアルファー化米粉を原料として調達している。

築野食品は、西日本産直協議会のことを情報の共有や実際の取引などを通じて課題に取り組みながらそれぞれの強みを伸ばし合えるような関係が築ける場として認識しており、そのメンバーのことは、「自分た

ちが何かやりたいと思った時に一緒に集まって相談したり頼れたりする仲間」として捉えている。そしてそれは同時に、他のメンバーにとっても西日本産直協議会は同じような場として捉えられているのではないだろうか。つまり、西日本産直協議会が地域の魅力的な事業者を結びつけるプラットフォームとして機能し、それを活用することで築野食品は粉源や新岡農園との取引を通じて新しい事業を成功させることができたのではないだろうか。

come × come と新岡農園のジャバラ

最後に、西日本産直協議会のメンバーであり、築野食品にジャバラ商品を卸していた新岡農園についても簡単に述べる。

新岡農園は和歌山県かつらぎ町の紀の川流域に位置する果実栽培を中心とした農園である。新岡農園では和歌山が原産のジャバラをはじめ、キウイフルーツやブドウ、柿、桃などの果実を主に栽培しており、可能な限り農薬を使わないというこだわりのもと丹精を込めて栽培している。さらにそれ以外にも梅干しや紀州あんぼ柿、ジャバラ製品の加工品も販売している。

また新岡農園は、1960年代に日本においてキウイフルーツの栽培が始められた時にいち早く挑戦した農園の一つであり、当時の農園主はその栽培方法を学ぶために定期的にニュージーランドに通った経験をもつ進取の気風のある農園である。その後、数種類の栽培品目に挑戦するなか、2006年にジャバラの栽培を始め、その2年後の2008年から本格的に収穫できるようになった。ジャバラの生産は2019年には約15トンの収穫ができるまでに成長してい

る。

ジャバラは12月下旬から1月上旬にかけて収穫され、そのうち9割ほどが加工され残りの1割程度が果実として販売されている。すなわち、ジャバラはそのほとんどが果汁やジャバラのピール、ジャバレード（ジャバラのマーマレード）などの加工品として販売されている（写真参照）。

築野食品の come × come のパウンドケーキやクッキーの一部に原料として使用されていたのは、このジャバレードである。このジャバレードが使われることによって味にアクセントが生まれ、少しほろ苦い大人向けのスイーツとなっている。

以上のことから、築野食品の come × come ブランドの商品は、粉源の米粉や新岡農園のジャバラ、そして築野食品のこめ油といった各事業者がこだわりをもって生産した原材料が揃って初めて完成されるということが理解できる。そしてこれらの事業者を結びつける重要な役割を担ったのが西日本産直協議会である。



新岡農園のジャバラ畑。
この一帯にはジャバラ以外にも
キウイフルーツや橙、ブドウ等が栽培されている。



come × come のジャバラパウンドケーキにも使用されたジャバラの加工品ジャバラード。

おわりに

本稿で取り上げた築野食品は、幸いにして事業全体としては新型コロナウイルスによる深刻な打撃を受けることは避けられた。ただその一方で、西日本産直協議会のメンバーのなかにも新型コロナウイルスによる経済停滞の影響を受けた生産者や事業者もあり、そうした時には企業レベルでは難しくとも担当者などの個人レベルにおいてはメンバー間で買い支えなどの助け合いや支え合いが見受けられたという。

こうした関係は一朝一夕で形成されるものではなく、平常時からの密なコミュニケーションや信頼関係の地道な積み重ねの上に構築されてきたものである。それゆえ、コロナ危機という非常時においてもお互いに自然と助け合える関係になっていると考えられる。

つまり、常日頃から地域の事業者との間

に、共通する理念や共感に基づいた協同関係が形成されているということは事業者にとって強みとなり、それが平常時においては互いの事業を高め合うことにつながり、一方で今回のようなコロナ危機に際しては、共に立ち向かう心強い仲間として結びつくことにつながっているのではないだろうか。そして、今回の事例ではそうした事業者を結びつけるプラットフォームとして西日本産直協議会が大きな役割を果たしているということがうかがえた。

<参考文献>

下門直人(2016)「ソーシャル・イノベーションの創出と地域に根ざした課題の解決」『くらしと協同』(19)、pp.34-39.

青木美紗(2017)「6次産業の商品開発と販路開拓に関する一考察」『農林業問題研究』、53(2)、pp.49-59.

1) インタビュー協力者は以下の通り。

築野食品工業株式会社:加藤瑞季様(経営企画部・マーケティング課)、加藤貴大様(研究開発本部・企画開発部)、岡崎隼也様(第二営業本部・食用油脂2部)、花岡泰資様(第二営業本部・食用油脂2部)、中辻みどり様(総務部)
有限会社新潟農園:新潟敏美様、竹内智美様、新潟愛様。

2) 西日本産直協議会の具体的な特徴については青木(2017)を参照。