REPORT 01

福島県・川前町商工会

株式会社宇佐見興産

6次産業化への取り組みを伴走支援

福島で育てた小麦のうどんに想いを込めて。

福島産の食品に対する風評被害が改善されないなか、自社栽培の小麦でつくったうどん販売に踏み出した農業法人の挑戦。

太平洋に面した福島県南部のいわき市でも、宇佐見興産のある川前町は内陸部に位置する。どこか懐かしさを感じる、のどかな里山の風景が一面に広がる地域だ。

国道から外れ、山の一本道をひたすら登っていくと、畑と林の先に宇佐見建設の建物や建設用重機、資材置き場などが見えてくる。宇佐見興産はここの敷地内にある農業法人。宇佐見鐵雄さんが建設と農業の両社の社長を兼ねている。

宇佐見さんは建設業の傍ら農業にもこだわりをもち、野菜づくりに力を注いできた。安全で高品質な野菜づくりのため、土づくりから取り組み、長年の研究によって開発したのが堆肥「活性UCM」（U=Usami 宇佐見 C=Culture 培養 M=Material 資材）。土壌消毒をしなくても連作障害を起こさない良質の堆肥だ。

実は植物も動物のように排泄物を出す。連作障害はこの排泄物がたまって植物の成長に悪影響を及ぼすのが原因だ。「活性UCM」はなかに含まれるバクテリアが植物の排泄物を分解するため連作障害が起きない。しかも大根なら12回は連続して収穫できるから、年2回収穫しても6年は連作できるという優れ物だ。

川前町商工会とのつながりは平成20年の経営革新計画作成支援にさかのぼる。外部関係者への説明資料に活用するための作成支援だ。続いて経営革新計画補助金の申請書から実績報告書も商工会の支援を得た。実際に書類の書き方を指導してもらったのだ。補助金で福島高専建設環境工学科と連携して1年にわたる堆肥の実証実験も実施した。

同地には以前、「山の食。川前屋」という商工会の直売所があり、十数軒の地元の農家が野菜や自家製の漬物などを持ち込んで販売していた。宇佐見さんもそこで大根の酢漬けなどを売っており、商工会の人たちとはよく交流をしていたのだ。

野菜の売り上げが最盛期の30分の1に

腐葉土にも似たこの堆肥「活性UCM」を使い、農薬などを極力控えて育てた大根、ニンジン、ゴボウ、ニンニク、ブロッコリーなどは、安全で高品質な野菜として、東京の大手有機・低農薬野菜販売会社を通じて販売されていた。安心・安全に関心の高い層の支持とおいしさが評判を呼んで販売は右肩上がり。「よく売れました。野菜だけでも年間

高原に広がる宇佐見興産の自社農園にて、宇佐見さん（右）と商工会の飯高さん。

２０００万から３０００万円近くの売り上げだったこともあったほど」と宇佐見さんは当時を振り返る。建設業自体が10年ほど前から低迷したこともあり、野菜づくりへの期待と意気込みは高まっていった。

すべての歯車が狂ったのは5年前の3月11日。東日本大震災の発生だった。

川前町は内陸部のため津波の被害はなく、地震自体の被害も大したことはなかった。福島第一原子力発電所から32キロの場所ではあるが、風の流れから放射能の影響も免れた。事実、どの野菜を検査しても放射能は検出されず、安全性にはお墨付きが与えられていたのだ。

しかし、「福島の農産物は危ない」という風評被害は瞬く間に広がり、福島産であることだけで、それまで大量の野菜を受け入れてきた東京の野菜販売会社は取引を断ってきた。

その年は5トンの納入計画があったが、それも吹き飛んだ。

今年で震災から5年も経つが、残念ながらこの状況は今もほとんど変わっていない。

震災後1年は東電の補償でなんとかしのげたが、その後の野菜の売り上げは最盛期の30分の1くらいまで落ち込んだ。それ以降は「まったく商売にならなくて、どうしたらいいのか途方にくれるばかり。原発事故さえなければと何度思ったことか」（宇佐見さん）。

どれだけ自分の野菜は大丈夫だとアピールしても、「福島産」である以上、市場は決して門戸を開かなかった。長芋やとろろ芋などの芋類はもともと地元のためにつくっていたため、それだけが細々と売れるのみ。皮肉なことに、地震の影響で建設業のほうは忙しくなり、農業はさっぱりという状態になってしまった。

途方に暮れるばかりの日々
あの事故さえなかったら
何度そう思ったことか

野菜生産はやめない
加工品で勝負する

野菜販売の見通しがまったく立たなくなった以上、事業モデルの再構築が急務だった。そこで宇佐見さんは川前町商工会の経営指導員、飯高良子さんに相談をもちかけた。

「いくら売れなくても、好きな農業は続けていきたい。農産物を原材料とした加工食品を製造・販売する6次産業化にしたらどうでしょうか。生の野菜は受け入れてもらえなくても、加工品ならいけるのではないか。

01. 野菜づくりへの情熱をもち続ける宇佐見さん。 **02.**「矢大臣うどん」は、「キヌアズマ」をまるごと製粉した昔ながらの全粒粉を使ってつくられる。 **03.**「矢大臣うどん」は、食べると小麦本来の香りが楽しめるのが魅力だ。 **04.** 独自開発の堆肥「活性UCM」を使って小麦「キヌアズマ」が育てられる。

商品化された国産小麦100%のうどん「矢大臣うどん」。
栄養価の高さが、そばのような色の濃さに現れている。

けれど、何をどうやって進めていいかはまったくわかりません」

宇佐見さんの想いをかたちにするために、商工会は6次産業化総合計画書の作成、小規模事業者持続化補助金の申請から実績報告書作成を支援して、新事業を後押しした。注目したのは地元産小麦でつくっているうどんだった。もともと宇佐見さんは活性ＵＣＭを使って小麦を栽培。それで乾麺をつくり、「高原うどん」という名前をつけて建設会社のお遣い物などに使っていたものだ。

標高６００メートルの高原で栽培する小麦は「キヌアズマ」という種類で、世間のうどんの多くに輸入小麦粉が使われているなか、風味と香りが際立っていた。口の中で小麦本来の豊かな風味がぶーんと香ってくるので、別名が「香るうどん」。食べた人からの評判も高い。まるごと製粉した、昔ながらの全粒粉を使用しているため、色はうっすら茶色で、一見そばと間違える人もいるという。何よりも歯ごたえものど越しもよく、煮込んでも煮崩れることがない。

ネーミングのもとになった矢大臣山。

専門家の提案のもと
ブランド化を目指す

商工会が提案したのは、福島県商工会連合会が実施するブランディング事業を活用して専門家と連携し、ほかに類を見ないこの良質のうどんを新しい高級ブランド品としてグルメ志向、安心・安全にこだわる人たちに売り出すというプランだった。

商品のコンセプトづくりのためマーケティング、デザイン、コピーライターの専門家3名を東京から呼び寄せ、商品に付加価値をつける事業再生支援を始めた。彼らにアイデアを出してもらい、宇佐見さん、商工会とともに話し合いをもちながら事業を進めていった。

まずは乾麺か生麺かの検討からスタート。生麺はせいぜい2週間くらいしかもたないが、乾麺なら半年は

「矢大臣うどん」を世に送り出した宇佐見さんの挑戦は続く。

OK。世間的には麺は生のほうがおいしいと思われがちだが、このうどんのおいしさは乾麺でも十分に活かせると判断し、乾麺で行くことに決定した。

うどんの名前は「高原うどん」から「矢大臣うどん」に変更した。矢大臣はいわき最高峰で、鎌倉時代に後伏見天皇が名づけたという由緒ある山。どっしりした姿は宇佐見さんの畑からもよく見える。特別な地域だけで採れる小麦の特別なうどんであることを強調した。

パッケージはそれまで普通のスーパーマーケットで売っている乾麺のような袋だったが、高級な和紙風に変更。ちょっと角のついたピタッとしたパッケージに矢大臣の山がスタイリッシュにデザインされた。これもいくつかのデザインを提案してもらい、宇佐見さんが選んだ。内容量も1袋250グラムから180グラムにしてスマートに。価格は1袋450円（税抜き）にした。

野菜はつくれる でも売り方を知らない 商工会が教えてくれた

パスタにしても おいしいうどんをPR

次に商工会が企画したのは東京・日本橋にある福島県のアンテナショップ「MIDETTE（ミデッテ）」での試食会だった。平成26年の4月と10月に開催し、ざるうどんはもちろん、けんちんうどんや天ぷらうどん、コシの強さを活かしパスタ風にしてもおいしいことをアピール。訪れた人にうどんを試食してもらい、さまざまな意見や感想を聞いた。これまでにないうどんに対する反応は上々で、需要調査を兼ねた試食会の結果を今後の販売展開に役立てることにした。

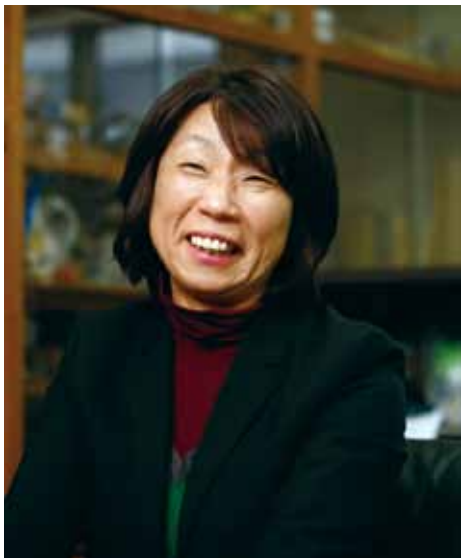
続いて東京・二子玉川でのイベントでも試食会を催した。

それ以降、MIDETTEでは矢大臣うどんが販売されている。まだ知名度はないものの、買った人たちからのリピート率は高く、わずかずつだが売り上げは伸び始めている。

宇佐見さんは「小麦からうどんをつくるのに、自社に設備投資をして加工まですべてやってしまうのがいいのか、加工は外注したらいいか、まだ判断に迷っています。採算が取れるところまで売れるかどうか、未知の部分がありますから。でも、私は作物はつくれるけれど、売り方は知らなかった。それを商工会が、私ではとても頼むことができない専門家に声をかけて、思いもつかない方法を次々に提案して進めてくれたのはありがたく、心強い。自慢のうどんがそれなりのかたちのものになりました。将来は独り歩きするような商品に成長してほしい」と話す。

経営指導員の飯高さんは「これからはいかにたくさんの人にこのうどんのおいしさを知ってもらい、販路を広げるかが課題です。まだ始まったばかりで、目に見えるかたちでの大きな売り上げになっていないので、社長の思いを出し切れてはいません。今後も私たちは支援を続けますが、忙しい社長にも『矢大臣うどん』のために動いてもらいます」と意気込みを語る。

川前町は過疎化が進み、いわき市の商工会のなかでも最小で会員は40名ほど。今回の宇佐見興産の支援例が地域の新たな需要や雇用につながればいいとも付け加えた。



宇佐見興産の取り組みをサポートする川前町商工会の飯高さん。