

にいがたの
明日を担う



新潟ふるさと村内にある
直営店「花福」



マルシン食品株式会社
新保 清久 社長

マルシン食品 株式会社

新潟市西区寺尾東丁目九一三九 ● 代表取締役社長／新保 清久さん



日本の正月の定番「雑煮」。同社ではAKB48がキャラクターを務める農林水産省「めざましごはんキャンペーン」に参加。若い社員のアイデアから誕生した「おはよう! 朝食もち」の商品袋裏面やホームページ上で、短時間で調理できる「おめざめレシピ」を提案している。



原点は「人間性の追求」

昭和五十年、東京での修業を終え、家業を継ぐため、マルシン食品株式会社に入社した新保清久社長のもとに、商社から電話が入った。「質の良いマンゴーを仕入れたが、規格外もある。何かに加工できないか」聞けば、二〜三割もの果物が色や形の悪さから廃棄処分に使われていると言う。世はまさに飽食の時代。大正十一年、和洋生菓子の製造で創業した同社は、餅の製造を手がけながら技術革新とともに規模を拡大。東京の有名料理店から「夏のデザートがほしい」と注文を受けている頃だった。「やってみよう」

新保社長の脳裏に、甘味が不足した戦後、配給の砂糖で飴を製造し、人々から喜ばれた祖父と父の姿がよみがえった。幼い頃、新保少年は菓子工場をよく仕事を手伝った。砂糖から水飴へ、みるみる形を変えていく菓子の数々に目を見張った。菓子職人の祖父と父の口癖は「どんな素材

でも菓子にできる」。そして「良い原料、高い技術でお客様に喜んでいただける商品」を信念にしていた。「これまで捨てられていた果実をよみがえらせ、ゼリーを作ろう」

チャレンジ精神もまた創業以来、連綿と続く同社の信条、哲学だった。新保社長は語る。「当初はマンゴーやブルーベリーといった外国産果物を原料にしていましたが、県や地元産のJAなどから要望があり、徐々に新潟県産果物を使ったゼリーの製造に取り組み始めました」。新潟市南区(白根)は、全国でも有数の果物生産地である。ルレクチエ(西洋梨)や越後姫(母)をはじめ、さまざまな果物が作られている。「弊社の工場は、そんな南区の工業団地の一角、四方を田んぼに囲まれた中にあります」。白根工場で製造されたゼリーは、量販店や小売店の菓子売り場ではなく、生鮮売り場へと出荷される。「鮮度と栄養価が高く、品質の良い原料で作られるフルーツゼリーは、生の果物にも劣らない生鮮食品と言える商品です」

昭和五十一年に始めたゼリー製造はその後も評判を呼び、現在では西蒲区産の「おけさ柿」を使用したゼリーが注目を集めている。「日本では昔から『柿は医者いらず』と言われ、現代でも柿ポリフェノールが身体にいいと、学会などで取り上げられています」

この「おけさ柿ゼリー」はもちろん、発芽玄米お粥や豆腐プリン、国内産大豆を使用したインドネシアの伝統的大豆発酵食品「テンペ」をはじめとする健康食品、栄養補助食品、嚥下食品などの介護食品で食の新たな可能性を広げる同社。「健康と豊かな食生活に貢献し、常にお客様の満足を追求したい」と唱う経営理念の根底には「人間性」という原点を見つめよう」とする姿勢がある。



白玉ゼリー抹茶(左)、白玉ゼリー小豆(右)

「真の味」を世界の人々へ

私たちは、味覚だけで美味しさを味わっているのではなく、食を中心によみがえる『思い出』とともに豊かさを体感している。マルシン食品株式会社の経営理念は「健康と豊かな食生活に貢献し常にお客様の満足を追求します」。新保清久社長は語る。

「田園型政令都市・新潟には、美しい農耕地が広がっています。食文化を育むことは、この田園風景と環境、国土を守ることに、豊かな人間性を養う根源となるものである。」

食文化を守り 国土の荒廃を防ぎたい

「日本人は四季のある気候のもとで暮らしてきました。海には豊富な魚、大地には田畑、山には果実と、自然に恵まれた環境のなか、豊かな食生活を送ってきたのです。そんな日本の風土から、色彩も繊細で身体に優しい和菓子や和食が生まれました。それは職人が長い修業と経験を積み、伝統によつて育まれてきた食文化。年月を超え、不変の価値を持つ『真の味』を弊社は求め続けます」

「日本人は四季のある気候のもとで暮らしてきました。海には豊富な魚、大地には田畑、山には果実と、自然に恵まれた環境のなか、豊かな食生活を送ってきたのです。そんな日本の風土から、色彩も繊細で身体に優しい和菓子や和食が生まれました。それは職人が長い修業と経験を積み、伝統によつて育まれてきた食文化。年月を超え、不変の価値を持つ『真の味』を弊社は求め続けます」

「我が社も平成五年と十五年の米不足で苦境に立たされました。逆境を乗り越えたのは「情報収集と創意工夫、絶えず高い技術にチャレンジしようとする社風があった」からだった。最新設備を整えた工場は「新たな商品が生まれる可能性の場」。毎年行われる社内アイデア募集からは農林水産省「めざましごはんキャンペーン」に参加する新商品「朝食もち」が生まれた。

新保社長は語る。「市場も市場規模も変わっていきます。しかし、移り変わる時代のなかで本流から生まれ出るものがある。それは人のために人が心をこめて作る食の提供です」

同社の商品は、全国はもとよりアジア諸国へも販路を拡大。今後は「世界中の人々の健康を守る食を提供したい」と言う。その思いの底には「食文化を守ること、人々の心を豊かにする新潟の美しい田園風景、日本の国土を守りたい」という揺るぎないマルシン食品イズムがある。



白根第二工場
機能的な工場では製造工程が全て記録され、糖度やpHが一定に保たれる。



生産性を追求し、品質が問われる時代に忘れてはならないことは、衛生的な環境。「人間性」という原点を見つめ、健康と豊かな食生活をお客様に提供するために考えついた一つの結論です」



素材の味と品質を生かし、高い技術と最新設備から生まれた健康食品の数々。「豆腐プリン」(上)、「おけさ柿ゼリー」(右)、「発芽玄米お粥」(中)、国内産大豆を使用したインドネシアの伝統的大豆発酵食品「テンペ」(左)

●マルシン食品株式会社

〒950-2054 新潟市西区寺尾東2丁目9-39
TEL 025-260-1155 FAX 025-260-0434

●新潟ふるさと村直営店「花福」

〒950-1101 新潟市西区山田2307
営業時間 9:30~17:30(冬季休館日有)

問い合わせ

お客様と時代が求める商品を追求めし
素材、技、心が結晶した豊かな食文化を提案。

にいがたの
明日を担う



有限会社

神林カントリー農園

村上市七湊三三四一 ● 代表取締役 / 忠聡さん



はさに掛ける稲はバインダー(結束稲刈り機)か手で刈られる。「自然乾燥すると、水分量がちょうど良い状態に保たれ、お米に深い味わいを与えます」

新しい農業 新しい農村のあり方

朝日連峰、飯豊連峰をのぞむ村上市岩船地区(旧神林村)は、新潟県でも有数の米どころ。稲刈りが終わる頃、神林カントリー農園の周辺では『はさ掛け米』の支柱が立てられる。機械を使わず一本一本、肩に担いで組み上げられるはさ木に一束一束稲をかけていく。子どもたちが今では珍しくなったはさ木の近くに集まって、作業をする大人たちに交じり、声をかける。「美味しいお米になれよ」

太陽と風の恩恵を受けたはさ掛けコシヒカリは香りが強く、甘みがあり、冷めても味が落ちない。天井丈専務は言う。「この味が忘れられないというご要望を励みに毎年、はさ木を組んでいます。全て手作業で行われる作業は手間がかかり、重労働を強いられる。だが「物語のある米を届けたい」という思いは確実に人の心を打つ。田植えをして、稲が育ち、収



有限会社神林カントリー農園 忠聡 社長



有限会社神林カントリー農園 天井 専務

PRESIDENT

穫する。そこには天候と格闘し、土づくりに知恵を出し、実りに合掌する生産者の汗の物語がある。

「今は何でもある時代。ただ、どんな人が、どんなものをつくらせているのか、伝わりにくい」。そんな時代だからこそ、生産者の顔が見える管理を徹底させ、栽培履歴をホームページで公開。「農作業には絶対に手を抜かない」。それは、生産者と消費者とのコミュニケーションを深め、信頼関係を築くことから、新しい農業、新たな農村のあり方が見えてくるのではないかと期待があるからだ。

忠聡社長は語る。「稲作国・日本の原風景は農村そのもの。癒しや安らぎを求めるとき、人は自然の中に身を置きたくなります。そうした心のふるさとを農業や農村は食糧生産とともに提供しているのでは？」

今、日本人の米摂取量は年間二人約六十キログラム。五十年前の半分だ。地産地消や食育、日本型食生活の推進が声高に叫ばれてはいる

日本の農業を守ろう

昭和五十九(一九八四)年、村上市(旧神林村)で五人の若者が立ち上がった。「夢のある農業をやろう」。家族経営がほとんどの日本農業の中であって若者たちは法人を設立。以来三十年近く、高齢化が進み担い手のいない農地を預かり自然環境に配慮した栽培方法で、消費者との信頼を築きながら規模を拡大してきた。忠聡社長は言う。「狭い国土の日本で二億二千万を超える人が暮らし、文明が発達してきた背景には稲作があったからこそ。土に生き、田畑に暮らすことほど奥深いものはない。日本の農業を守り、次代へ継承することは我々農業従事者、いや日本人の使命です」

日本の青年たちよ 大志を抱こう

明日の農業を担う若き後継者たちの世界組織がある。『4Hクラブ』。同クラブを通じて昭和五十九(一九八四)年、農家の長男五人が立ち上がったのが神林カントリー農園だ。「夢のある農業をやろう」。家族経営がほとんどの日本農業の中で若者たちは法人を設立。以来三十年近く、高齢化が進み担い手のいなくなった農地を預かり、地域との関係を重視して規模を拡大してきた。「自分たちの経営がだめなら、日本の農業経営は成り立たないというくらいに自負と危機感でやってきました」ところが、創業二年目に興した鮭の加工販売を行う別会社が倒産。そ

の悔しさをバネに加工部門を拡大し、社員の労働条件の改善に努めた。しかし平成七年、天候不良による未曾有の凶作で減収。「稲作に頼っていた経営が安定しない」と野菜や切花の受託販売に挑戦した。そんな前向きな姿が「これぞ日本農業の未来を拓く活動」と評価され、平成十九(一九八八)年度「朝日農業賞」を受賞。現在ではエコファーマーの認定を受け、特別栽培米を柱に餅や梅干し、味噌、笹団子などの製造販売を行う。

「今年は夏の猛暑で周知のとおり、農作物に影響が出ています。生産地では作物の品質が低下して、地域によつては収穫量も減った。我々の住む県北も例外ではありませんでした。忠社長は「土地を持つ『土力』の差で栽培に影響が出るのではない

が、米の消費拡大には至っていない。農業従事者も高齢化とともに減少。このまま日本の農業は衰退してしまうのか。「大切な農業を活性化するために今、地域ではいろいろな取り組みが始まっています。いずれの取り組みにも共通しているのが生産と消費との距離をぐっと近づけること」直売所の運営や生産現場を伝えるブログ、田植え・稲刈り体験など都会と農村を結ぶ模索は確かに増えている。しかし日本の農業を元気にするには「食糧自給率一三五%のフランスやドイツなどEU諸国のように、自国の農作物に誇りを持ち、優先して選び取る姿勢、市場原理主義にはない郷土愛が必要ではないか」と忠社長は言う。「土に生き、田畑に暮らすことほど奥深いものはありません。農村の豊かさ、農業の面白さを我々世代がきちんと次代へ伝えていかなければならない」



農園がある集落には、代々受け継がれる麹屋がある。「コシヒカリを持って行って麹にしてみたら、農園独自の配合で仕込んでいます」味噌。

餅米の優良品種「こがねもち」を100%使って、白と杵の伝統製法でつくられる餅「にいがた美人」。工場では女性スタッフが袋詰めを。



「梅干し」担当は副部長の木村雅人さん。ホームページの制作、更新も。

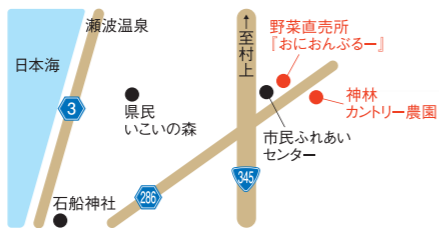
か」と言う。「土力」とは土壌の生産力のこと。「水田の長所は連作できる点。しかし化学肥料に頼っただけの土壌では良い米はできない」

狭い国土の日本で二億二千万を超える人が暮らし、文明が発達してきた背景には稲作があったから。この稲作を守らなければならぬ。「農業は収入が安定せず地味な仕事と思われがち。でも捨てたもんじゃない、楽しめる仕事だと夢を持つ若者が増えてほしい」同園では若者が希望の持てる農業を実現するための施策や、農業経営者の育成支援を国に要望している。



野菜直売所「おにおんぶる」では「地元のお母さんたちが心を込めて栽培した野菜を販売しています。新鮮で安全、それについて安いので、すぐに売り切れます。左は特別栽培米こしひかりを使った「おかゆ」と、きねつき餅「にいがた美人」のギフト。

全国でも有数の米どころ村上市岩船地区(旧神林村)



「農園と生活者の皆さんを結ぶため、15年前から農園便りを届け、村上市岩船地区の習慣や文化、暮らしの情報を届けています」とスタッフの皆さん。



- 有限会社神林カントリー農園
- 野菜直売所「おにおんぶる」
- 〒959-3401 村上市七湊1384-1
- TEL 0254-53-1405 FAX 0254-53-3711
- URL: http://www.kamihayashi.jp/

問い合わせ

水田の長所は連作できること。「土力」を育み、原風景・農村を活性化するために。



1998年「朝日農業賞」受賞。「88年に「新潟県朝日農業賞」を受けたが、その後の成果が著しい」との賞辞が…。