

# 活力 にいがたの明日を担う 企業

## 地域の味を 新潟の食材で

日本人の国民食とも言われるラーメン。「ラーメン王国」新潟県で耳目を引いているのが麺に佐渡産おけさ柿の渋(シブ)を練りこんだ柿ポリフェノール麺だ。ラーメンだけでなく、和食業態すべての店舗で地産地消にこだわり、地元農家から食材を仕入れるキタカタグループ。国内一〇八を数える店舗を束ねる坂井貴之社長に味づくりの秘訣を訊いた。

### 株式会社キタカタ

新潟市中央区女池上山1-5-17



代表取締役社長  
坂井 貴之さん



#### 地域に食のオアシスを

「このラーメン、美味しいね」麺に柿ポリフェノールが入っているから、健康にもいいんだって」毎週末、「越後秘蔵麺 無尽蔵」では多くの家族連れが列を成す。麺を完食するのはもちろん、スープまで飲み干す客がほとんどだ。株式会社キタカタ代表取締役社長・坂井貴之さんは語る。「佐渡産おけさ柿の渋(シブ)を麺に練り込んでありますので、シコシコした食感はそのためです」。麺はゴムかコンニャクのように弾力があり、スープをはじく。「この麺に合うスープとは?」。新たな麺と出合うや、商品開発チームを立ち上げた。「スープに馴染まない



柿渋を練り込むことでツルツル、シコシコした食感を生んだ極太縮れ麺が美味しい『鶏がら醤油らーめん』、新潟産を中心にたっぷりの野菜をのせた『野菜味噌らーめん』、『豚骨醤油らーめん』(写真手前から)



越後秘蔵麺 無尽蔵 女池家

#### グレートカンパニーに

日本で三大ラーメンと言え、喜多方、博多、北海道が有名だ。「ラーメン王国」と呼ばれる新潟にも現在多くの系統があるが、創業者であり坂井社長の父・坂井敬二会長は当時まだ新潟では珍しかった喜多方ラーメン(福島県喜多方市)に着目した。昭和四十九年、越後茶屋を開業したのち、サカイゼネラルフーズ、株式会社越後茶屋を設立し、新たな食ビジネスを模索していた父はある日、家族を連れて喜多方ラーメンを食べに行った。何軒か食べ歩いたラーメン店の

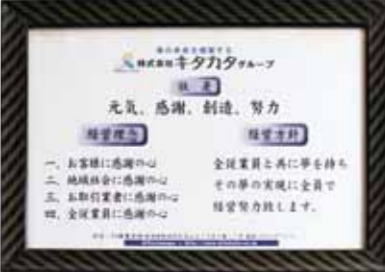


豚骨醤油らーめん

なら、麺の加水を抑えてみてはどうか」。試行錯誤を重ね、麺の改良とスープの開発に取り組みむこと約八カ月、ついに健康と美容にいいとされる柿ポリフェノール麺を使用したラーメンが完成した。「お陰様で『無尽蔵』花園家でデビューするや評判となり、今では約五十店舗で柿ポリフェノール麺を提供しています」

特許を申請したこの麺はキタカタグループのみで提供され、大型商業施設の出店時にも「柿ポリフェノール麺のラーメン店を」との引き合いが多いと言う。その陰には「地域に暮らす皆様のために心からくつろげる食のオアシスを創造したい」とする創業以来の企業理念がある。坂井社長は言う。「砂漠を歩く旅人にとって、オアシスが命をつなぎ心安らげる場所であるように、私どもの店も地域に根差した、その地域で求められる店でありたい」。現在、東北から四国まで十六業態一〇八店舗で食ビジネスを展開するキタカタグループ。ラーメンだけでなく、和食業態である越後茶屋チェーン・五頭の山茂登・海鮮鮨市場魚がしの店舗で地産地消にこだわり、地元農家からも食材を仕入れ、「安全で美味しく、新鮮な新潟産野菜を中心にご用意しています」

今年三月に起きた東日本大震災では宮城、福島にある十数店舗が被災した。「今回の大震災では被災地の皆様から逆に助けをいただきました」。そんな被災地に命をつなぐ温かい食を届けようと、震災後すぐ炊き出しに出向き、被災した店舗では営業前の五日間、無料でラーメンを提供した。そのとき「耳にした人々の『ありがとう』の声は今も坂井社長の脳裏によぎる。



今年三月に起きた東日本大震災では宮城、福島にある十数店舗が被災した。「今回の大震災では被災地の皆様から逆に助けをいただきました」。そんな被災地に命をつなぐ温かい食を届けようと、震災後すぐ炊き出しに出向き、被災した店舗では営業前の五日間、無料でラーメンを提供した。そのとき「耳にした人々の『ありがとう』の声は今も坂井社長の脳裏によぎる。



越後茶屋 女池総本店  
越後茶屋 女池総本店では毎週月曜日にランチバイキングを提供している。



越後秘蔵麺 無尽蔵 女池家



越後秘蔵麺 無尽蔵 花園家



つけ麺醤油味



荒磯のりらーめん



一軒で地べたに頭をこすりつけんばかりに頭を下げ、「この味を覚えてほしい」と懇願する父の姿を坂井少年(現社長)は鮮明に覚えている。「喜多方ラーメンを全国で展開したい。どうか私に喜多方ラーメンのノウハウを教えてください」。必死に願う父の熱意に坂井少年は胸打たれた。六十三年「会津喜多方ラーメン蔵」二号店開業と同時にフランチャイズ事業を開始。その後は破竹の勢いで店舗数を伸ばし、平成四年にはサカイゼネラルフーズを株式会社キタカタに。しかし和食・洋食・ラーメン・中華・製パンなどあらゆる食のジャンルで百店舗を超えるグループを築いた父のビジネスに、成人した坂井社長は興味を覚えなかった。上京し、さまざまな仕事を通して働く喜びを見出していた息子のもとを突然父が訪れたのは、坂井社長が二十四歳になったときのことだった。「新橋にうちの店があるから、働いてみないか」。仕事は夕方五時から深夜二時まで。ラーメン作りから接客まで全てを行う。キツイ仕事もひとの嫌がる仕事も多かったが、不思議なことに辞めようとは思わなかった。一年後、新潟の店へ異動し、何年もの現場修業を経て平成十三年、役員に、平成十六年、社長に就任した。坂井社長は言う。「父はビッグカンパニーを目指した。跡を継ぐ自分はグレートカンパニーを目指そう」と。グレートカンパニーとは父が築いた食のオアシス一つひとつをより豊かにすることだ。すなわち、お客様も従業員も、ともに幸福感をいだくことができる会社。「社員には当社に入ってよかったと言ってももらえる会社にしたい。会社あつての社員ではなく、社員あつての会社です」。坂井社長は語る。「野菜をはじめ、新潟には美味しい食材がたくさんあります。今後は自社プラントや米などのプライベートブランドも視野に入れ、新潟の食材でその土地その土地に合った食のオアシスを目指します」

●株式会社キタカタ  
〒950-0945 新潟市中央区女池上山1-5-17 TEL 025-284-5522(代) FAX 025-283-7777  
店舗の詳細、お問い合わせはホームページをご覧ください。  
<http://www.kitakata.co.jp/>



株式会社キタカタ 食品加工センター  
直営店全店のラーメンスープ、たれ、チャーシュー、メンマを製造する。味の統一化はもちろん安全衛生面でも高品質が保たれる。

# 活力 にいがたの明日を担う 企業



## 農業経営は 楽しい

阿賀野川が育んだ肥沃な土地が広がる新潟市江南区旧横越地区。木津みずほ生産組合代表理事・坪谷利之さんは語る。「この土地を、私はたまたま先祖から受け継いだだけ。だからこそ有効に管理したい」。法人のイメージアップも経営戦略も、農業経営は全て「豊かな田園風景を残したいがため。孫たちへ蛙の棲む田圃を残したい」と言う。

### 法人化は目的じゃない

「米は夜の気温が下がることで、美味しくなります。今年の夏は、去年よりしのぎやすい夜が続きましたから、品質のいい米がとれました」。木津みずほ生産組合代表理事・坪谷利之さんは語る。事務所内に貼られたポスターには、月夜に照らされた稲穂が映っている。同組合がある新潟市江南区木津(旧横越村)地区の田圃を写したものだ。「稲だつて、夜にちゃんと寝させて、休ませてやらないと、いい米は実らないんです」

豊富な水をたたえる阿賀野川は、かつて何年かごとに氾濫してきた。しかし、厳しい自然環境によって育まれてきた土壌は、人々に豊かな実りをもたらした。「この土地に一番向いていたのが米。先祖代々続くこの土地を私はたまたま受け継いだだけ。だからこそ有効に管理したいんです」。九年前に亡くなった父から同組合を引き継いだ坪谷代表は、農業法人化は手段であつて目的ではないと語る。「目的は美味しいと喜ばれる米を作り、利益を確保すること。農産物や加工品を生産して販売、生計が立てられるのはもちろん所得を増やし、若い後継者に道を拓き、農業の未来に夢を抱いてもらうこと」

二鈔の田を夫婦で汗水流して耕し、収入を得ていた父が国の生産調整を機に、機械の共有化、作業の共同化を目的に、任意転作組合を設立したのが昭和五十八年のことだった。「初年度はキャベツを作つて大赤字に。翌年には黒字となるものの、三年目にはまた大赤字になつて機械を借金のカタにとられ、トラクターだけが一台残つたそうです」。六十二年、父は八軒の近隣農家と法人を立ち上げた。学校を終え四年間、社会人としての経験を積んだ坪谷代表が入社したのは二十三歳のときだった。

「設立当初のメンバーは、みな定年退職後もパートとして活躍しています。退職と前後して三人の新メンバーが入社。以降、ますます活気にあふれ、経営状態もよくなりました」。坪谷社長は考へた。「それは具体的な目標を持つたからだ」。品質の良い米をより高く売るためには厳しい経営戦略が必要だ。製造原価、人件費、販売コストなどを割り出し、利幅を拡大していかなければならない。また、これからの農業には付加価値が必要だとも言われる。「付加価値をつけるにはイメージアップや販売戦略も必要です」。そうしてひとつたび消費者から認められた商品はブランドとして口コミで広がり、信用を得ていく。



売戦略も必要です。そうしてひとつたび消費者から認められた商品はブランドとして口コミで広がり、信用を得ていく。



理事・監事5名、組合員8名、従業員1名で構成される農事組合法人木津みずほ生産組合



平成23年の新米「粒選米」を精米する、明日の日本農業を支える20代、樋口哲哉さん。



「月光に冴える、玲瓏(れいろう)なる米。粒選米(つぶよりまい)」—木津みずほ生産組合の事務所にかかる特別栽培コシヒカリのポスターにある一文。→



これからの農業は付加価値が問われる。商品を梱包する段ボールにもCI(コーポレート・アイデンティティ)が。



冬は「こがねもち」で作る餅を生産販売。



東大阪市の小学校から卒業式に贈られた色紙。子ども好きな坪谷代表の宝物だ。



←コシヒカリは台湾と香港へ輸出。

「農の学校」指導者の認定証→



### 一粒の米も残さず食べる

十二月、木津みずほ生産組合では餅つきが最盛期を迎える。その製造棟や倉庫の前に、一列に並んでいたのが古代米の一種「紫宝(しほう)」のバケツ栽培だ。「このバケツ栽培をきっかけに、東大阪市の小学校と交流を深めることができました」

米はどうやってできるのか。新潟の米はどうして美味しいのか……。坪谷代表による出前授業や農業体験を経て、児童たちから卒業式に呼ばれたり、年賀状をもらうようになった。坪谷社長が一番嬉しかったのは「ごはんのとき、うちの子が一粒の米も残さずに食べるようになった」という親からの手紙だった。「小さな頃から、旬のおいしく栄養のある食べ物をたくさん食べ、食べ物の大切さを学んでほしい」。交流には坪谷社長のメッセージが託されている。「今君たちが食べているごはんは、これから何十年か経つたあとで、君たちの心と身体をつくる大切な食糧、投資なんだよ」

メッセージはもう一つある。それは「国産の農作物を食べることで、大人になつてもその味を決して忘れずにいてほしい」だ。スーパーで卵を選ぶとき、スイスの小学生は外国産の二倍もする国産の卵を迷わずに選ぶと言う。そして自分たちが国産の農作物を買うことで自国の養鶏農家が助かっていることを幼いうちから学ぶ。「日本では、スイスのような教育をおろそかにし過ぎてきました。今の深刻な農業問題は、その結果とも言えるのではないのでしょうか。これからは日本で作られた農作物に誇りを抱くような教育が重要となつてくるでしょう」

同組合では近隣の農業法人とともに体験型稲作指導「農の学校」も行っている。「後継者不足を嘆く前に、農業をやりたい人にやってみてもらう」が理念だ。定年を迎えた人、子どもに自分が作る米を食べさせたい人……。学校にはさまざまな人が訪れる。

坪谷代表は語る。「稲の花が咲く七月の午前十時頃、稲がぴんと背を伸ばし、陽を受けると、その姿がたまらなく美しい」と。「何十年かして孫たちが田圃に棲む蛙を泥だらけになつて捕まえている。そんな日本の姿を思い、今、米を作っています」。坪谷代表が思い描く農業経営、日本の農業の未来も、大地に根を張り背筋を伸ばし、朝日を受けようと天を仰いでいるかのようだ。



●農事組合法人 木津みずほ生産組合  
〒950-0206 新潟市江南区木津3-8-11 TEL 025-385-2988 FAX 025-385-4323  
<http://kitsumizuho.gensenmai.com>



水稲稲作/約39ha  
作業受託/約10ha  
ルレクチエ/約12a  
餅加工/約6.5トン  
ほかに味噌などの加工、施設作業受託を行う。



代表理事 坪谷 利之さん