

GLOSEUP

岩手カ!

いわて希望ファンド
事業採択から1年

有限会社早野商店



8月、食用ほおずきの木は見上げるような大きさになる。これまでのところ霜や寒さに負ける様子はなく、ヤマセ地帯向きかもしれないという



▲果実は下の方から上に向かって段々に熟してくる。8月下旬から収穫し始め、おおよそ2カ月あまりかけてとり終える

南米原産の食用ほおずきで 新商品開発。 岩手発ニューブランドに

ふくらむ「ほおずき」の夢

食用ほおずきを食べた感じをひとこと言くと、ほのかな甘さとかすかな酸味、そしてマンゴーに似たやさしい香り。皮も軟らかく、タネもほとんど気にならない。何かの「木の实のような」と表現したほうが感じが正しく伝わるかもしれない。

南米原産で学名「フェサリス」。コロンビア大使館にたずねたところ当地では「ウチュバ」(uchuva)と呼び、日常におやつ感覚で食べるフルーツだという。

早野商店取締役の早野由紀子さんがこの食用ほおずきに出会ったのは2004年、フランスのレストラン。サラダの脇に1粒だけ添えてあって、なんだかわからないが「妙に輝いて見えた」。通訳を介して理解するところ、どうやらほおずきであるらしい。

「新しいけど懐かしいような、でも思い出せない味。気になってしょうがなかった」

由紀子さんは日本に帰るとさっそく調査開始。その結果、前述コロンビアでの食習慣のことや、ビタミン類を含む栄養価の高い食べ物であること、日本でも種子が流通していて、お隣秋田県に栽培事例があること、ごく一部のレストランで供されていることなどがわかった。インターネットのブログには食体験の書き込みもある。しかし、いずれも極めて少数派であることは間違いない。そのことが逆に由紀子さんのチャレンジ精神を揺さぶった。

「岩泉で食用ほおずきを」。夢がひろがり始めた。

“虫害”を乗り越えて

2005年、岩泉町の農家をお願いして試験栽培を始めた。たまたま空いていたハウス1棟が試験地になった。栽培方法がわからないから、まったくの手探り作業。春先にタネを播き、芽が出て、生育は順調だった。木は大人の背丈を超えるまで伸び、その下の方からぼつりぼつりと実が付いた。夏が過ぎると下の方から黄色に色付いた。「な〜んだ」と言うぐらい簡単にできた、と思った。ところが、実を割って見てがく然。虫が入っている。農家の人の話から、ナスやピーマンに付くタバコガと呼ぶ蛾の幼虫とわかった。初年度ほとんど全滅だった。

しかし、救いだったのは虫害のほかには大きな障害が無かったこと。土壌、温度、肥料など、肝心な部分は現行の農作業の範囲で対応できるらしい。それで2年目に向けて自信が湧いた。

早野商店は岩泉町で古くからの飲食料品店。その一方で「山大二」の名前で海産物などの加工食品を製造販売している。龍泉洞の水を使い化学調味料を極力使わない「身体に優しい食品づくり」がモットー。海藻、魚が主役のこの工場です。今「食用ほおずき」を使った新しい商品が誕生している。岩手発ニューブランドの期待がかかる新顔だ。



▲熟した食用ほおずきの実。殻も実も黄色。日本で身近に見られる観賞用ほおずきより大ぶり。ビタミンが豊富で、中でも「イノシトール」という内臓脂肪を低下させるはたらきをする成分が多いという



▲早野由紀子さん。「食用ほおずきは果実としてすごく可能性があると思います。収量を増やしながら異業種とのコラボレーションでいろいろな商品を試みたい」

企業概要

有限会社早野商店

- 代表者 早野 貴一
- 資本金 300万円
- 事業内容 小売（酒類・食品）、食品加工
- 従業員数 5名
- 関連会社 早野産業(有)・龍泉洞観光会館
- 所在地 岩泉町岩泉村木18-32
電話 0194-22-2555

URL <http://hayano.ecnet.jp/>

健康食品指向を追い風に

商品化する段階で「いわて希望ファンド」(管理運営＝いわて産業振興センター)の「地域資源活用枠」に応募、これが見事採用になり、200万円の資金を得て、市場調査、研究開発、成分分析、それに農家への指導、栽培に関わる費用にとフルに活用した。

09年は栽培農家がさらに30軒ぐらいに増えると予想され、収量も08年の倍、1.5t近くになる。すると加工場の人手、設備からラベル、パッケージデザイン、パブリシティ展開といった、これまで家内工業的に処理してきたものを、ある部分は機械化し、ある部分は外製化しなければならない。その段階ではまた可能な限り制度資金を活用していく考え。

「1日リンゴ1コで医者いらず」と言うがコロンビアでは食用ほおずきをそのように言うらしい。事実、成分分析ではコレステロールの低下や老化防止、子供の発育促進にも役立つ「イノシトール」という成分を含むことが証明されているし、ビタミンA、B、Cや鉄分、リン酸などのミネラルも基準値以上にあることがわかっている。目新しさに加え、健康食品としての市場の受け入れに期待がかかる。

06年シーズンは前年の経験から、木が大きくなるので株間を空け、支柱を立て枝吊りをし、実の付き方を誘導する剪定や陽を浴びさせるために葉の除去を行った。

虫害に対しては薫煙を試みた。これが効いて、この年ある程度収穫があった。インターネットに出してみたら思いのほか関東方面の洋菓子店や割烹から注文が入った。この年の暮れ、早野商店の御歳暮用チラシの片隅に「食用ほおずきを栽培してみませんか」と募集広告を入れてみた。

07年はこの募集広告に応じてくれた岩泉町内の農家5軒で栽培。この年は苗までハウスで育て、育った苗をハウスと露地に定植して育成。このため虫害対策に薫煙が使えないところは有機栽培で使われる薬品を散布した。

08年は町内と田野畑村の農家18軒で栽培、700kgあまりを収穫。これを生食用のほか自家工場ではジャム、スイーツソースに加工、そのほか和菓子、チョコレートそれぞれ専門店に頼んで試作してもらった。



▲食用ほおずきを使った加工品。左は酒造会社と共同開発した「ほおずきリキュール」、中央はスイーツソース、右はジャム。このほか、和菓子、チョコレート、ティーなども試作している。「ほおずきちゃん」は登録商標

今月の表紙／早野商店の皆さん。前列は早野貴一夫妻、後列左から早野崇さん、由紀子さん夫妻、由紀子さんの妹・美佳子さん、従業員の鳴尾悦子さん。家庭的な雰囲気の中で「身体に優しい食品作り」に力をあわせる。これまでの海産物中心の食品づくりから、食用ほおずきという、まったく未知の分野にチャレンジするということで新鮮な緊張感のようなものが漂っている。

代表取締役 早野 貴一

早野商店四代目当主。昭和19年生まれ。慶応大学商学部を卒業、41年県経済連入所。45年から早野産業(有)社長。発明家、アイディアンとしてつとに知られ、商品開発はもとより、「従業員が楽に作業できるように」と加工用設備機械の改良も数々行っている。娘・由紀子さんの「食用ほおずき」開発のチャレンジ精神はまさにこうした親譲りのもの。現在は早野商店眼前に聳える宇霊羅山の麓を山桜で彩ると植樹に情熱を傾け「平成の花咲翁さん」を自認する

