



岩手の

底

チカラ

支援企業紹介

岩手県紫波郡紫波町

株式会社 青三



国産の大根を使用した「なます」の袋詰め作業。ひとつひとつ重さを量ったあと、汁の量を自動調整できるセミオートマチックの機械によって袋詰めが行われる。

戦後の創業以来、手頃な価格で「家庭の味」を提供し、岩手県内で親しまれる漬物の加工販売を行う株式会社青三。同社がめざす、岩手県外の新たな市場に向けた付加価値のある商品開発と、販路拡大に向けた取り組みを紹介します。

岩手県内で親しまれ続ける「家庭の漬物の味」を提供

「岩手県で育った人であれば、当社の漬物を食べたことが無い人はいないといっても過言ではないでしょう。」昭和22年に創業し、現在は紫波町に工場を構える老舗漬物メーカー、株式会社青三。主力商品である「しわきゅうり」や「浅漬け」などは、手頃な価格で昔ながらの家庭の味が楽しめるとあって、岩手県内のスーパーマーケットでの販売をはじめ、学校給食や病院食、宿泊施設、飲食店など、あらゆる場面で親しまれている。その事実を聞けば、冒頭の佐藤マーケティング企画課長の言葉が決して大袈裟ではないことが分かるだろう。

戦後の盛岡市青物町（現在の仙北町）で、野菜の行商を始めた創業者の吉田三二郎氏が、売れ残った野菜を漬物にして売り始めたのが株式会社青三の始まり。当時は各家庭で漬物を漬けていたため、漬物を扱う行商人は他におらず「お金を出して漬物を買う人はい

ない」と言われたこともあったという。しかしその後、スーパーマーケットの出現・台頭や専業主婦の減少など、時代の流れとともに市販の漬物の需要は増加し、「青三の漬物」は岩手県民にとってお馴染みの味となっていった。

首都圏に向け、県産食材の使用や無添加の商品開発により販路拡大

株式会社青三では、商品のおよそ8割を岩手県内のスーパーマーケットで販売している。県内では浅漬けの需要が高いが、残りの2割は県外において、物産展などで販売される古漬けが占める。同社では県外における市場を広げるため、「岩手産」のイメージと品質の良さを生かし、付加価値のある漬物を提供するための商品開発に取り組んでいる。現在は、おもに首都圏に向けた新たな商品として、「いわて銀河プラザ」などを展開する岩手県産株式会社と共同で、海藻のアカモクと遠野産大根を組み合わせた古漬けを開発中。

Power of business human in Iwate

県産素材を使った加工食品の、新たな可能性
付加価値を探り、「岩手の漬物」を全国に！

今月の表紙

毎日およそ6000袋の漬物を出荷する、株式会社青三の工場。紫波町の工場では約30名の従業員が、野菜の洗浄から袋詰めにかかるまでの作業に携わっており、岩手県内のスーパーマーケットをはじめ、学校や病院、飲食店などに新鮮な浅漬けを提供している。

ポリフェノールやミネラル分を豊富に含むアカモクと、地元産素材の大根を使い、食にこだわる消費者に向けた無添加の漬物として販売していく予定だ。昔からの看板商品である「しわきゅうり」は、地元を中心とした岩手県産原料にこだわり、時代と需要に合わせた商品を提供していくための営業努力を怠らない。

地元産、無添加の商品を開発していく中で、今後は生協の共同購入にも力を入れていく予定だ。保存料・着色料などの添加物入りの商品は取り扱うことのできない生協の特徴をチャンスと捉え、「買い物に行けない高齢者や、食材にこだわりを持つ消費者など、青三が提供する漬物にマッチした市場なんです」と、佐藤課長は語る。

県産ブランドとして全国へ 岩手県や産業振興センターの支援

いわて産業振興センターとのつながりは古く、盛岡市仙北町から同市津志田に社屋と工場を移転した昭和48年には、設備貸与制度を利用した経緯がある。最近では専門家派遣事業を利用し、以前使用していた統一ロゴ「菜食健美」に替わる、汎用パッケージやキャッチコピー開発の相談を行った。

県外に向けた販路拡大や、地元産素材の仕入れ先の開拓において、同社では岩手県とも



株式会社青三

【代表取締役】 吉田秀樹

【所在地】 紫波郡紫波町高水寺字久上り16-2

【電話】 019-676-6633

【FAX】 019-676-4533

【URL】 <http://www.aosan.co.jp/>

取締役会長 吉田 勝彦

1941年生まれ。当時、盛岡市仙北町にて野菜の行商を行っていた、創業者である父の家業を幼い頃から手伝いながら、学校卒業と同時に入社。90年に社長に就任した後、92年に新工場を紫波町に設立。2007年会長就任。

強固な連携を築いている。商工労働観光部によるアドバイスをはじめ、県の農業改良指導員による生産農家とのマッチングや、県外に向けた販売戦略の相談など、業務の心臓部分にまで踏み込んだ対応により、同社の事業の幅は広がっている。県産素材の使用を増やしていこうとしている中で、県内の各農家での作物を、どのように生産しているかなどの情報提供をしてくれる指導員の存在は大きいという。

岩手県全体で取組みが強化されている、岩手県産ブランドの拡大に向け大きな可能性を持つ青三の漬物。創業者である三二郎氏の、売れ残った野菜に対する「もったいない」という愛情は、時代を超えても漬物というかたちで、日本全国の食卓に並べられている。

< P.3写真 >

1	4	5
2	3	6

1. 紫波町内の老舗酒蔵「月の輪酒造店」と共同で開発した粕漬の袋詰め
2. 岩手県産セロリを使用した浅漬用のカット作業
3. 商品に穴あきなどがなければ、ひとつひとつ人の目でチェックしていく
4. 古漬け用大根のカット作業
5. 古漬け倉庫の内部。夏に漬けられたきゅうりは、乳酸菌発酵が落ち着くまでの120日間ほどここで寝かされる
6. 店頭に置いた場合などを想定した品質管理など、商品に関するテストを行う研究室

