

第15回 株式会社東平商会

生産者にも消費者にも、やさしい商品を



山本雅弘社長。収穫前のにんじんが青々と茂る自社農園。晴れた日には駿河湾が一望できる

にんじんの畑作りからこだわった、おいしさと栄養がぎゅっと詰まった「ぎゅっとまるごとにんじんジュース」。1缶に約3本のにんじんが使われています。

原材料はにんじんとレモン果汁だけ。余分なものは一切入っていません。にんじんが苦手な人が敬遠する土っぽさ、えぐみは全くなく、すっきりしているのにコクと甘味があるジュースで、class A 仕入れマーケットができた当初からの人気商品です。

1缶190gで20mgのGABA(ギャバ)を摂取できることから、2020年には機能性表示食品としてリニューアルしました。GABAはアミノ酸の一種で、古くから血圧を下げる働きがあることが知られています。

この商品を作っている株式会社東平

商会は、業務用食品卸売業を主に行っている静岡県長泉町の会社です。1957年に創業し、現社長は三代目です。

山本雅弘社長に、にんじんジュースを手掛けたきっかけをおうかがいすると、「みしまコロッケが始まりです」とのこと。みしまコロッケとは、三島市が中心になって進めているご当地グルメで、「箱根西麓三島野菜」の1つの三島馬鈴薯を使ったコロッケ。じわじわと人気が広まり、同社に冷凍のみしまコロッケの製造依頼が来たそうです。

箱根西麓三島野菜とは、その名の通り、箱根の西麓で栽培されている野菜。この辺りは斜面で日当たりが良く、土は富士山の火山灰土から成るためミネラル豊富、水はけも良く根菜類に向いてい

て、さらに昼夜で寒暖差があるため、甘くておいしい野菜ができます。馬鈴薯の他に、にんじん、甘藷が有名なのだそうです。

みしまコロッケの人气が高まるにつれ、原材料である馬鈴薯が足りなくなるようになりまし。それならばと農業を生産者と一緒に、まずは手伝いからスタート。そんな中で、休耕する畑が年々増えてきている現状を目の当たりにし、他方で、従来からの取引先であるホテルや旅館、レストランの間では、地元食材への期待が高まっていることを知り、「産地限定の食材を使った商品に可能性を感じるようになりました」と山本社長。コロッケだけでなく、せっかくだから自社オリジナルで何か作ろうということになり、箱根西麓三島野菜の三島にんじんは、柿

のような甘さともいわれるくらい甘くておいしいから、ジュースを作ってみようという話は進んでいきました。

しかし、ジュース作りには最低でも20トンのにんじんが必要で、三島にんじんを急に20トンも用意できないと生産者に言われてしまったそうです。

そこで、三島馬鈴薯は一毛作で春に植え付けて夏に収穫した後は畑が空いていることに目をつけたのです。にんじんは、馬鈴薯収穫後の8月に種を蒔き、1月に収穫するので、馬鈴薯の裏作として作ることができます。こうして、馬鈴薯の畑でにんじんを作ろうと、契約農家と東平商会の社員1名による三島にんじん作りがスタートしました。化学肥料や農薬の使用量を減らしたエコ栽培にも取り組み、県のエコファーマー認証も取得しました。

同社では長年、業務用食材は扱っているものの、同じ食品でも消費者向けのもの



取材時10月のにんじん。実際には1月まで太らせてから収穫する

のは未経験。販路もない中で、にんじんの生産、ジュースの開発、販路探しを並行して行ったそうです。にんじんの栽培も契約農家と一緒にやっているとはいえ、気候により大きなダメージを受けることもあります。種を蒔いた後に大雨が降って種が流されてしまい、蒔き直さなければならなくなったり、収穫したにんじんが異常気象で暖かすぎてカビが生えてしまい廃棄したこともあるそうです。

にんじんが収穫できたらあとは加工ですが、にんじんのおいしさをそのままジュースにするにはどうしたらいいかと試行錯誤した結果、ジュースにさらにペーストを加えることに。その結果、完成までに、ジュースを絞る、ペーストを作る、製品として缶ジュースに仕上げる3つの工場を経由することになりました。

「自社農園で作ったにんじんだけを使っていますが、産地を限定することで、品質について安心していただけるという良さがある一方で、量産ができませんし、天候リスクもあります。それでも良い商品をお届けしたいと作っているジュースなので、まずは一度飲んでみていただきたいです。リピーターが多いので飲んでいただければ気に入っていただけたと思います」と山本社長。

同社は、現在にはにんじんジュースだけでなく、地域の農水産品を使った商品開発を積極的に行っています。例えば「箱



「ふじのくに新商品セレクション2021」で満場一致で最高金賞を受賞



JR三島駅から徒歩5分の本社

根西麓三島野菜 畑まるごとスープ」もそのひとつ。味はいいのに、天候により採れすぎてしまったり形が不揃いだったり、さまざまな理由で流通に乗らない野菜を使って作られています。野菜の栄養はもちろん、生産者が大切に育てた野菜を無駄にすることなく消費者に届けたい、そんな思いが込められているスープです。

これからも消費者にも生産者にもおいしい商品が開発されていくに違いありません。

(撮影：篠田英美)



商品の仕入れはclass A仕入れマーケットでご利用には会員登録が必要です。会員特別価格で仕入れられます。新規会員登録は<https://www.classamarket.net/regist.php>から。



class A 仕入れマーケットで扱っている
【機能性表示食品】ぎゅっとまるごと にんじんジュース
届出番号：F134