

食事から人を元気にしたい

祇園祭りが間近に迫る酷暑の京都。みそポタでお馴染みの、素直な力株式会社を訪ねました。雲一つない青空の京都は、すでに真夏でした。そんな真夏の日差しにも負けない、エネルギーな床美幸さんにお話をお聞きました。

みなさんは、みそポタをご存じでしょうか。みそ汁のようなポタージュのような、両方を合わせたような汁物です。みそ汁+ポタージュだから「みそポタ」なのかと思ったら、「ポタリ」って言葉があるじゃないですか」と床さん。とろみのある液体が垂れる時のあの「ポタリ」という擬声語のやさしい響きが、商品のイメージと重なり、その意味も込められているのだそうです。

以前は、ウェブ業界の人材派遣会社を経営していた床さん。事業はうまくいったものの、ウェブの仕事をする人たちに心身の不調を訴える人が多いことに気づきました。何とかしたいという思いにかられます。締め切りがあるのはどの仕事も同じですが、不具合が発生し、急を強いられ、不規則な生活になりがちなのがウェブの仕事。そうした人たちの何とか食事で元気にしたいと考え、行きついたのがみそポタなのだそうです。

とはいうものの、これという案があったわけではなく、体に良いというもののの中から自分が手掛けるべき食材を探す日々が続きました。なかなかピンと来るものがなかったときに、「みそ汁を飲んで、改めてみその魅力に気がきました」



いつも元気な代表取締役女将の床美幸さん。話しているだけでこちらも元気になる

と床さん。アメリカでスーパーフード探しをしていた時だっただけに、まさに灯台下暗し。こんな身近に日本人にとって大切な食材があったじゃないかと、みそを使った商品開発が始まりました。

しかし、調べていくうちに思っていた以上にみその消費量が減っていること、その大きな理由のひとつにみそ汁を飲まない人が増えていることが分かりました。なぜ飲まないのか？ 作るのが手間という人ももちろんいるけれど、パン食の人が増え、パン食の人たちの中には「パンにみそ汁は合わない」ということで、結果的にみそ汁を飲まなくなってしまう人が少なからずいることも分かりました。

そこからみそポタの本格的な開発が始まりました。体のことを考えて作るので、食材も国産や有機のものを使用し、当然、食品添加物無添加にこだわりました。そしてできあがったのがパンにもごはんにも合う、やさしい味のみそポタ。



ポタリと音が聞こえてきそうなみそポタ



種類豊富なみそポタ。中の具によって使うみそもそれぞれ。水色のボトルは糀シャンプー

塩分も控えめ。野菜がポタージュのようにすりつぶされて入っているので、見た目よりもずっと美味しく満足感があり、栄養もあります。常温保存にもこだわりました。確かに冷蔵、冷凍だと、いつでも手軽にはなくなってしまうので、働く忙しい人の手助けには少し距離ができてしまいます。

「そのまま飲んでいただくのが一番手軽ですが、暑い時期なら冷やしてそうめんを入れたり、寒い時期ならごはんを入れてリゾットやおじやにしたり、ひと手間かけるともっとみそポタを楽しんでいただけます」と目を輝かせる床さん。

とはいうものの、一番は食事を抜いたり、内容がおろそかになってしまうような忙しい人の味方になりたいと思っているので、あまり手間を押し売りしたくないとも。

商品が複数あるので、そのままを味

わっても飽きることはなさそうです。そもそも日本人は、以前は毎日みそ汁を飲んでいただけですから、みそ味に飽きるといことは、私たちにはないのかもしれませんが。

健康のために作り上げた商品なので、床さんは以前からみそポタを薬局で販売したいと思っていました。class A 仕入れマーケットとの出会いで、その思いが叶いました。健康のことを考えて大切に作ってきた商品を、健康を守る場である保険薬局で扱うことには大きな意味があります。

床さんに薬局での取り扱いへの思いを聞くと、まだみそポタを知らない薬局の方、薬局に来るお客さん、そうした人たちにまずは知ってもらいたいので、何か質問や気になることがあったら気軽に問い合わせしてほしいとのこと。「私はみ

そポタが好きすぎるので、本当に材料も、アレンジも、いろんなことを試してきているので、お役に立てることがあるのではないかと考えています。こんな人にはどう勧めたらいいのとか、そんなことでも構いませんし、こんなご意見がありましたというお客さまの声もお聞かせいただけると嬉しいです」

日本に昔から伝わる発酵文化のいわば象徴ともいえるみそ。発酵ブームとされている昨今の一時的なブームとして終わることなく、100年先もみそ汁を飲む文化を残したいというのが床さんの思いです。「まだまだコストについても企業努力が必要だと考えています。フードロスなどの社会問題にも真摯に向き合っています。もっともっと頑張ります」と床さんは力強く語りました。

(撮影：篠田英美)