



第4号

発行
一般社団法人
東北風土マラソン
&
フェスティバル
tohokumarathon.com



特集インタビュー 東北の「食」生産の今

第3回 福島県福島市「みずほフーズ」古関弘子氏にお話を伺いました。

「桃の力」が つなぐ 福島 の 起業家 たちの 志

ポリポリとした心地よい歯ごたえに、少しの甘酸っぱさ。噛んでいると桃の香りが鼻を通って初めてそれが桃だということに気づく。これが桃の漬物「ほんのりピーチ」だ。これまで全国のマラソン大会で数々の「ランメシ！」を提供してきたが、ランナーが足を止めたNo.1の商品がこれであることは間違いないだろう。「これ、なんですか?」「桃



古関弘子(こせき・ひろこ) 有限会社みずほフーズ代表

「ほんのりピーチ」はどのような生
まれたのですか?
約40数年前、農協婦人部だった私の母が、売り物にならない桃を再利用し、収入の足しにしようとして開発を始めたのが桃の漬物です。開発期間は3年を要したと聞いています。昔の人の知恵が詰まった漬け方で、手作りにこだわらずに無添加。珍しさや美味しさからすぐに話題になり人気商品となりました。ただ、婦人部の方々の高齢化に伴い、95年に製造中止になりました。それから5年後のこと。私は勤めていた会社を辞め、次の仕事を探していたのですが、当時47歳だった私には、なかなか条件に合う職場が見つかりません。それならばこの桃の漬け物「ほんのりピーチ」

娘の起業家魂を自覚めさせた、 味噌や醤油まで手作りする母の味

の漬物です「え?桃?!(食べて)美味しい!もう一つ食べていいですか?」の会話を何度繰り返したのだろうか。美味しさだけでなく、疲労回復という機能面でも多くのランナーを虜にしてきた。その「ほんのりピーチ」の製造・販売を手がけるみずほフーズ代表古関弘子さん(64)に話を伺った。

を自分の手で復活できないかと、と。私は農家で育って、野菜や卵はいつも新鮮で、味噌や醤油まで母が手作りしていました。昔から受け継ぐ「もったいない精神」や、それに伴う加工技術、無添加の美味しさなどの素晴らしさに気づいたのは結婚して家を出た後でした。スーパーで買うものがとにかく美味しくなくて。体にいいものを当たり前のようにならなければいけないけれど、決して当たり前ではないことに初めて気づいたんです。その技術や想いを継承したいとずっと思っていました。一念発起で起業を決めました。

「さあ、これからだ!」という時に 起きたあの悲劇

47歳の起業、勇気が必要だったのは?
過去に銀行、証券会社や食品メーカーで勤務し、会社の経理や、製造工場の管理、店舗管理、人事など、一通りのことを経験していたおかげで、起業への不安はありませんでした。ただ、最初の2年は厳しかったです。商品を作る手間も想像以上でした。梅酢から手作りし、桃の皮むきからカット、塩抜きまで全て手作業です。売上げも立ちませんから、昼間は保険のセールスレディとして働き生活費を稼いで。とにかく朝から晩まで仕事漬けでした。やっと商品が完成し、売りに出ても「ほんのりピーチ」を知っている人はほとんどいませんでした。ゼロからのスタートだと再認識しましたね。桃の一大産地である福島ではむしろそのせいで苦戦しましたので、東京に出て一件、一件百貨店などにアポイントをとって売り歩きました。とにかく地道に繰り返しました。売上げが安定したのは3年目です。よう

やく副業も辞めて、そこからは年々右肩上がりです。売上げを伸ばし、「さあ、これからだ!」という時に震災にあったんです。

福島の桃の木が切られていく 「辞めよう」と決意した時

震災後は?

当然ながら売上は激減しました。無添加にこだわってお客様ですから、放射性物質にも敏感なのは当然です。震災直後は「福島のもの売れない」と出店を断れたことも少なくありません。問題はそれだけではなくありません。問取引先の農家さんが次々に廃業し、桃や梅の木を切ることに。本当に悲しかったです。私たちが桃や梅を仕入れなくては商品が作れませんし、福島産にこだわって作ってきましたから、「もう辞めよう」と決意した時です。ある販売会でほんのりピーチを売っていた私に一人の女性が声をかけてきました。「福島の桃を広めたいんです。商品を作ってもらえませんか?」話を聞くと、震災後、彼女は故郷福島の被害に心を痛め、何か自分にできることないかと福島に戻ってNPO法人で働いているとのこと。彼女の「生産者さんの力になりたい」という想いは私のそれと全く同じでした。若いし志もある。私は、母から受け継いだ想いを伝え、私の会社を二代目ではなく、自分で一から会社を作って、自分の商品を作るなら、加工技術や販売方法、これまでのネットワークは全て託すと伝えました。「ほんのりピーチ」だけはそのまま一切変えることなく後世に残すという条件とともに。覚悟を決めた彼女こそが、「ほんのりピーチ」の後継者であり、新会社「ももがある」代表の齋藤由美子(37)さんです。まさに、福島の桃が つないでくれたこ

縁でした。彼女が開発した「ももふる」は、完熟した一番美味しい時の桃を収穫して作った冷凍で「ほんのりピーチ」と並ぶ看板商品となりました。

農業に興味を持つ若者が増えた

古関さんの今後は?

少しずつコンサルティング業務に移行しています。行政や民間企業から、商品開発や、販売支援などの依頼をいただくことも多くなりました。近頃は農業に志を持つ従事する若者が増えたように感じています。こんなに嬉しいことはありません。齋藤さんのように、想いはあるけど、どうしたらいいかわからない人は他にも沢山います。私の経験や知恵を彼らに伝えることで、彼らに役立ててほしいですね。そして、福島的美しさや美味しさ、魅力を全国に、世界に広めたいと思っています。

ランメシ!#003 桃のつけもの 「ほんのりピーチ」

生産者:ももがある(福島県福島市)

桃の農家がひっそり楽しんでた幻の桃のお漬物の美味しさを、ご家庭にも甘酸っぱくカリカリの歯ごたわりがやみつきになる美味しさです。保存料・着色料などの食品添加物は一切使用せず、昔ながらの製法でつくられた懐かしいふるさとの味です。



走らなくてもランメシ!東北風土マラソンのランナーたちに提供される補給食(ランメシ!)と同じものを大会メイン会場にて一般ご来場者の方もご試食いただけます。詳しくはウラ面をチェック。

ランメシ!

東北風土 Tohoku FOOD

東北風土(Tohoku FOOD)はランニング中の補給食にふさわしい、自然な美味しさが自慢の東北の生産物です。普段の食卓にのぼる食べ物のように、しみじみ美味しい、そしてつくづく美味しいもの。東北風土(Tohoku FOOD)はランニング中にもそんな、美味しい「ランメシ」を摂ることを提案しています。

詳しくは → <http://tohokumarathon.com/runmeshi/>

ランメシ!
#011



「エンゼロール」
生産者:パティスリークリコ
(宮城県南三陸町)

もっちり新食感の餅粉ロールケーキ。ビタミン・ミネラル豊富な南三陸産のハーブ、トウキ(当帰)をふんだんに使用。

ランメシ!
#012



「最上の早生そば」
生産者:最上町観光協会
(山形県最上町)

最上地方の夏季でも冷涼な気候のもと丁寧に栽培されたそば。風味豊かで香り高く、鮮やかな緑色が際立ちます。

ランメシ!
#013



「伊豆沼産ブルーベリーチーズケーキ」
生産者:yuzuki
(宮城県仙台市)

濃厚チーズケーキに国産伊豆沼のブルーベリーを贅沢に練り込みました。一口で疲れが癒される極上チーズケーキです。

ランメシ!
#014



「わかめ餃子」
生産者:リアス
(宮城県石巻市)

わかめたっぷり香り豊かな驚きの美味しさ。タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラル、と栄養バランスの良さもビカー。

ランメシ!
#015



「くりはら一口もち」
生産者:くりはらを地元にしようプロジェクト
(宮城県栗原市)

栗原の郷土食「餅」でカーボローディング。ずんだ、納豆、海老、ずね(えごま)、あんこ、くるみ、ごま、なんばん、しょうがとお色色々!

ランメシ!
#016



「ビーツのベルベットケーキ」
生産者:アルコパレーノファーム
(宮城県石巻市)

ミネラルたっぷり注目の野菜ビーツ。真っ赤な色が気分も盛り上げてくれます。クリームチーズをサンドしてさらに美味しく。

ランメシ!
#017



「えごまチョコレート」
生産者:しらかわ五葉倶楽部
(福島県白河市)

えごまとカカオでダブル抗酸化が嬉しいチョコレート。いつまでも若々しく美しく。本格派クーベルチュール使用。

ランメシ!
#018



「はっと汁」
生産者:マルニ食品
(宮城県登米市)

はっとは小麦粉を練って薄く伸ばした、登米の郷土料理。コシがありつつとした舌触り、季節の野菜をたっぷり入れたお汁でどうぞ。

ランメシ!
#019



「あらびきうどん」
生産者:伊豆沼農産
(宮城県登米市)

ジューシーな歯ごたえ。宮城県内で愛情込めて育てられた豚肉を使用し、ドイツマイスターの本格技術をベースに丁寧に作り上げています。

ランメシ!
#020



「いぶりがっこ」
生産者:奥州食品
(秋田県大仙市)

1本1本じっくり米ぬかで漬け込まれた大根を、楢、桜でいぶり上げました。雪国秋田の伝統食。着色料・保存料を一切使用していません。



東北風土マラソン
メイン会場にて!

走らなくても補給食!? ランメシ! 東北風土(Tohoku FOOD)

試食
コーナー

設置!

東北風土マラソンでランナーに提供される補給食を、あなたも試してみませんか? 2kmごとに次々現れる東北のグルメ補給食で毎年ランナーに大好評の東北風土マラソンですが、今年は何と一般ご来場者の皆様のために、走らなくても(!)ご試食いただけるコーナーを設置します。「ランメシ! 東北風土(Tohoku FOOD)」に認定されている東北風土マラソン補給食を無料でお試しいただけます!

日時

2017年3月18日(土) → 12:00~15:00
3月19日(日) → 10:00~15:00

東北風土マラソン&フェスティバルメイン会場ランメシ! 東北風土(Tohoku FOOD)ブース
宮城県登米市長沼ポート場(長沼フットピア公園)

*ご提供する種類、量には限りがあります。是非お早めにお立ち寄りください!



ランメシ! 東北風土(Tohoku FOOD)に関するお問い合わせは、一般社団法人 東北風土マラソン&フェスティバルまで。 info@tohokumarathon.com

ランメシ! 東北風土(Tohoku FOOD)は復興庁「新しい東北情報発信事業」の採択事業です。

復興庁「新しい東北」情報発信事業とは? ... 東北での意欲的な挑戦や新しい魅力を牽引する先進的な取組を情報発信する事業です。詳しくは「新しい東北」で検索してください。



東北風土マラソン
&
フェスティバル
Tohoku Food Marathon & Festival