

# 信頼のきずなが築く共存共栄



## 山菜

斉藤食品工業

斎藤源三郎

山の幸・山菜に魅せられて五十年余。山菜文化のふるさと戸沢村を舞台に始めた山菜ビジネスが、今では中国やヨーロッパの山菜ビジネス起こしに一役買うことになり、日本の山菜文化を海外へ広めることになった。土壌の生産力を維持することが山菜文化を維持する力ギであるように、人間の信頼関係を大切にすることが海外でのビジネスの力ギであるように思う。

秋のキノコを食べる国は少なくないが、春のワラビ、ゼンマイ、タケノコなど多種多様な山菜を食べるのは世界広しといえども日本だけである。今でこそ観光ワラビ園が都市の人々の人气的的になっっているが、最上地方はかつて山菜の宝庫であり、ワラビもゼンマイも農家の重要な食料であり所得源でもあった。生で食べれば旬の味になり、塩蔵し食べると塩抜きすれば年間通しての食料となった。それが採り過ぎて土がやせ、細い山菜が多くなつて商品価値が下がり、農家も家族で

食べる量を探る程度になってしまった。

さまざまな味付けや調理ができる水煮した山菜は、日本食の彩りを添えるとあって、料亭やレストランなどから根強い需要がある。しかし、このような加工用山菜の原料は現在、ほとんどが中国産で占められている。ワラビの場合は一万二千トンを以上が国内消費されているが、国内産はせいぜい三十トン程度である。

三十年前、このような事態を予測し商社に調査してもらい中国にも山菜は自生していることを突き止めた。吉林省、黒竜江省、甘粛省などを現地調査した。日本では山間地であればどこでも自生している山菜だが、中国では条件は一見同じように見えても場所によって自生するところとしないところがある。しかし、自生する場所ではゴツソリ群生している。そして、中国には山菜を食べる文化がないので、農村は経済的に豊かではないのにそのまま放置しているため手付かずになっている。

中国の農家の人々に商品価値を下げないで済む収穫の仕方、山菜を変色させない塩蔵法などを指導し、船で一カ月かけ日本に運び込んだ。五十軒の集落を巻き込み、さらに五十軒の集落巻き込みということが続け、次第に生産量が伸びていった。中国側からは農家の新しい所得源ができ、工場に女性たちの新たな就労の場ができたと大いに喜ばれた。中国の漬物は酸っぱい発酵漬物が主流だったが、脂っこい中国料理の後にはさっぱりした山菜料理がよいと重宝され、山菜料理が人気を呼んだ。中国側とのビジネスは契約書を交わしてもその通りにいかないことがあったが、そこはグツと我慢して信義則を守ることを繰り返し指導した結果、やがて「斉藤食品」は信頼を勝ち得ることになった。

こうして中国の山菜文化は急速に広がった。人口の10%が食べるだけで日本の消費量に匹敵する量になる。人件費も上昇しようし、日本の場合と同じように土壌がやせてい



けば太いワラビは収穫できなくなる。このままのペースでいくと、やがて中国産山菜はビジネスの対象外になる。カナダにも手つかずのワラビはあるが、日本に入れようとしてもコスト割れしてビジネスにはならない。東南アジアの山菜は品種が異なり味も違う。ロシアには中国産を上回る品質の山菜があることを突き止め、ロシアへ進出することにした。ロシア人に新庄市の工場で研修してもらい、現地加工できるようにする。

しかし、中国で得た信頼を生かし続ける必要があると思い、今度は日本産のフキの根を中国に持ち込み作付けすることにした。

育てる山菜だ。フキは水はけが良い土地でありながら十分な水を確保できる土地でなければ生育しない。平成二年に最初の植えつけを北京郊外で行ったが、これは枯らしてしまい失敗に終わった。これにめげず日本と同じ緯度の四川省に着眼、徳島産のフキの根を確保し土を落とすため一本一本たわしで水洗いして土を送り込んだ。そしてようやく収穫にこぎつけた。四川省の農家に畑づくりから指導し日本と同じ品質のフキを生産できるようになった。そして加工工場も成都に二カ所、長春に一カ所、そして八月完成の大連工場を含め四カ所になり、合弁企業も設立して本格的に操業できるようになった。

そして、思わぬ展開が始まろうとしている。今年の大連での食品展示会に出品した際に、フランス人であるイギリス企業の開発部長が訪れた。「フランス料理に自然食の山菜を添えたい」と言うのである。人工着色剤を使わずに山菜の原色を保つ当社の特許技術「復色法」に注目したのだ。安全な自然食を求めるとはどこの国でも同じと思うが、その真偽を色で識別してくれたところがうれしかった。山菜を貯蔵するには昔から塩蔵処理が行われてきたが、その過程で葉緑素が破壊され変色してしまう。そのため加工品は銅葉緑素などで着色し色鮮やかにしているのが一般的である。しかし、銅葉緑素などは人体に有害とされる。このため当社では塩蔵後の失われた葉緑素を回復させる復色法を導入し原色に近く人体にも良い製品にして出荷している。

そのような考え方は大連での食品展に参加して国際的なニーズでもあることを確認することが出来た。イギリス人の食卓に中国産の山菜で日本人の技術を使ったフランス料理が登場する光景を思い浮かべると、ひとりでに楽しくなる。戸沢村で個人で始めた業務用山菜の提供が予想もしない広がりを持ち始めた。世界には今でも山菜を雑草扱いし無視している国々が多いのである。

## 斎藤源三郎

斎藤食品工業株式会社代表取締役社長  
1938年12月13日生まれ。戸沢村角川244-2。個人営業の「斎藤商店」から出発。その後、やはり個人で地元・戸沢村の山菜を料亭やレストランなどに業務用として供給する「斎藤缶詰」を起す。1978年に法人化、「斎藤食品工業」となる。  
本社事務所は新庄市五日町1243-8、資本金は1000万円 従業員120人。年商32億円。  
営業品目は山菜 キノコ水煮、味付総菜、漬け物、塩蔵品、びん詰品、缶詰品。「より良い商品をより安く」が信条。販売先は百貨店、スーパー、問屋 市場、おみやげ品店

