

Point of note

■ おつまみ戦略 プロジェクトとは

銘酒が揃う福島。地元産食材を用いた美味しい「おつまみ」を全国に広めようと白石さんが主宰。ひと手間かけたこだわりのつまみを開発・選定する。毎月1回イチオシの「おつまみ+相性のいい地酒」や酒器を会員に特別価格で販売するほか、蔵元や専門店とのコラボ企画を行っている。



選定品のひとつ「つぶ貝入り山海漬け」。山海の幸の食感とわさびの辛さが絶妙マッチ。



エーเจント スタイルで手掛けた自慢の逸品。



アカモクパスタを使ったヘルシーなサラダ感覚の一皿。



アカモクを用いた「はたけなか製麺」の麺各種。



第2回「全国アカモクサミット」に集った面々。

「熱い仲間と出会い、アカモクに惚れ込みました。 健康・環境面に加え、海藻食文化としても広めたいですね」

今後、グローバル化が進むなか、ウィルスの脅威は深刻だ。だが、そこに優れた免疫力を持つアカモクが役立つのでは、と白石さんは思っている。今後

STEP 3 今後の展望

地域活性化の基盤のひとつに！
アカモクが開く未来に懸ける

STEP 1 創業のきっかけ
STEP 2 事業スタート
STEP 3 今後の展望

「震災後、海に入ったら瓦礫の中から、アカモクがもう芽吹いてたよ！」
白石展子さんは、この海藻アカモクに魅せられ、商品開発やPRを行う「株式会社日本アカモクサイエンス」の代表だ。

自身も本来、食えることが大好きで、前職の商社勤務時代は海外出張に出掛ける度に、各地の豊かな食文化に触れるのが楽しみだったという。一方、その頃の日本の食品売り場は大手ナショナルブランドが席巻、ほとんど画一的になっていった。このままでは日本の食文化が廃れてしまう…その危機感から、地域の優良食材を開発・プロモートする会社を、まず立ち上げたのだ。

だが当時は「地方創生」の言葉もなく、彼女のアイデアはなかなか理解してもらえなかった。それでも地道に実績を積み、5年仕込みの醤油や竹筒入り自然薯などヒット作を次々と生む。特に1m超えの竹筒をパッケージにして5年間育てた自然薯は、高島屋の贈答品売り上げの上位を飾るほどに。

そんな折、アカモクパスタの製造元「はたけなか製麺」の佐藤隆社長(当時)と出会う。アカモクは以前は、船の航行の妨げになるため漁師から「邪魔モク」と称されていた海藻だ。だが佐藤

ほどが集まり、販路拡大などに関する有意義な話し合いを持つことができた。その後、海を調べた佐々木氏から伝えられたのが冒頭の言葉だ。生態系が破壊された海で、真っ先に復活したのがアカモクだった。以来、復興の象徴的なトピックとしてメディアにも取り上げられるなどして、徐々にアカモクの認知度は上がっている。

最近では、錦鯉の餌にアカモクを練り込んだ画期的な新商品も発売した。実は錦鯉は、昨今の日本ブームと相まって海外でも人気急上昇。高値で売買されているが、そのビジネスに大打撃を与える鯉ヘルペスに業界は頭を痛めていた。そこで白石さんは助成を受け、アカモクを用いた実験に着手。効果が認められるデータを得られたことに踏み切ったのだ。錦鯉の産地として有名な新潟の長岡周辺からなど問い合わせも多く、販売は順調だという。

Profile



株式会社
日本アカモク
サイエンス
代表取締役
白石展子さん

大手商社勤務を経て、地域の食資源を活かした商品・企画開発を行うエーเจントスタイルを設立。その後、アカモクとの運命的出会いにより、現職を兼務。

は機能性食品として、国外にも販路を広げていく予定だ。しかも貧しく衛生環境の悪い地域で生産できれば、現地の人たちの健康向上と産業の創出という一挙両得も夢ではない。その実現に向け、日本政策金融公庫から海外展開用の新たな融資も取り付けた。

また、国内では、漁師の後継者不足が大きな問題となっている。自然の影響を直接的に受け、収入が不安定なところが一因だが、白石さんはその点でもアカモクに可能性を感じている。アカモクは成長が早く、すぐに収穫できるうえ、藻場を育成してくれる役割も果たす。アカモクを取り入れてビジネスの視野が広がれば、漁師という職業に魅力を感じてもらえる一助になるのでは、と考えているのだ。

あの震災からいち早く蘇ったアカモク。そのポテンシャルを白石さんは信じ、情熱溢れる仲間とともに今日も全力で普及に取り組んでいる。



会社概要

所在地：福島県郡山市開成 2-4-12
業種：海藻アカモクの商品開発・企画・販売業
資本金：180万円
設立：2010年7月
従業員数：2名

しかし会社が本格始動を始めた矢先、2011年3月に東日本大震災が発生。東北の太平洋側の海は壊滅的な被害を受ける。「一瞬、目の前が真っ暗になった」白石さんだが、こんなときこそ思い直し、すぐに第2回「全国アカモクサミット」の年内実施を決意。結果、参加者も初回と同様の30名

STEP 2 事業スタート 震災後もアカモクに勇気付けられ、 少しずつ前進してきた事業

社長は食材として高く評価しており、2名のキーパーソンを白石さんに紹介してくれた。環境面から長年アカモクを研究していた海藻専門家の佐々木久雄氏と、その免疫力に着目していた富山大学名誉教授の林利光氏である。彼らによるとアカモクこそ、優れた抗ウイルス&抗酸化作用を有し、藻場の育成にも役立つ「スーパー海藻」だという。3人の熱い思いに触れ、傾倒していった白石さん。ついに2010年7月、アカモクを専門に扱う「日本アカモクサイエンス」を創業した。

その後、同年10月には第1回「全国アカモクサミット」を宮城県塩竈市で開催。各地から集まったアカモク関係者たちと今後の展開などについて話し合い、ノウハウを共有するなど、貴重なネットワークの形成に成功した。

株式会社 日本アカモク サイエンス

<http://www.akamoku-s.jp>

従来、太平洋側では捨てられていた海藻アカモクに、健康と環境の両面から食材として大きな可能性を発見。日本の海藻食文化を見直し、地域活性化に役立てるべく、国内外での普及に取り組む。