

私のお弁当作りの原点は  
母の愛情込もったお弁当  
大切な人の健康を守るため  
おせっかいの精神で毎日  
おいしく彩りよく作ります



## 杉本 香織 さん

三重県桑名市

株式会社オーケーズデリカ 代表取締役

父と亡き兄の跡を継ぎ3代目社長に。企業向けのお弁当から始まり、今では学校給食や介護食も作ります。コメは毎年産地を厳選するほどこだわっています。おせっかいの精神で、おいしくて健康にいいお弁当を提供します。





p19:ビジョンマップやオーケーズデリカの歩みを書いた黒板など、会社の理念が伝わるカフェスペースで  
 p20:香織さんのユニフォームのエプロンにはコーポレートマークのお弁当箱(左上) 取材当日のおかん弁当。社員全員が食べる(右上) 工場ではちり、髪の毛、細菌を徹底的に落とす仕組みが整っている(右下) 行動指針などを記したクレドや会社案内のパンフレット(左下)

## 原点はお母さんが作ったお弁当

お弁当を製造、販売するオーケーズデリカのコーポレートマークは、赤いナプキンの結び目特徴的なお弁当箱だ。三重県の西桑名駅から三岐鉄道北勢線で四つ目、在良ありよし駅から向かった本社ビルの外壁に、大きな赤いマークが目飛び込んでくる。

代表取締役の杉本香織さん(51歳)のユニフォームは赤いエプロンだ。その胸元にもお弁当箱のマークが染め抜かれている。

「お弁当って、昔、お母さんが愛情込めて作ってくれてハンカチに包んで渡してくれたでしょう。包みを開くときには、わくわくしたものです。その感覚を原点に、さらにお弁当をきっかけにして広がる可能性や希望をマークに込めています」と香織さん。

「これは今日のおかん弁当です」

「おかん弁当」とは、企業向けのデリバリーランチ。ハンバーグバーベキューソースかけやツナじゃが、切り干し大根の彩りサラダ、レンコンのおかか煮などに高菜漬も。そして真っ白なご飯は、粒が立って光っている。

「みんなが食べたい揚げ物やお肉をどーんと置いて、協固めに煮物や季節の野菜など、食べてほしいものを入れます。『野菜も食べてや』という、おかんのおせっかいです」

大体6〜7種の品数が入るおかん弁当は、毎日続けやすい手頃な価格で、おいしくて、栄養バランスもいい。コーポレートマークに表された母のお弁当のような温かさ、優し



新商品開発グループの試食会で「なかなかおいしいや」と香織さん(上) 学校給食用のコメ「みえのゆめ」を手に(右下) イオンを放電し、浮遊菌や落下菌を除菌するクリーンな盛り付け室(左下)

さが伝わってくる。

「冷めておいしい。これが一番大事なんです」と香織さん。食中毒を起こさないよう安全性を確保するために、出来上がったお弁当は、わざわざ冷却機を使って20℃以下に冷やしてから提供するのだという。

「冷めてもいいというえ、価格も良心的で毎日飽きずに食べてもらえる内容を考えてるのは、すごく大変なこと。しかも、彩りよくて、安全で衛生的。エコの観点から食べ終わったお弁当箱は回収して洗浄・殺菌をし繰り返し使えます。厨房が見えないから、お客さんにはわかっていただけないけれど、実は涙ぐましい努力をしている高度な仕事なんです」

### 「コメにこだわって

「始まりは、父が創業した『OK給食』で、働く人のための産業給食を販売した小さなお弁当屋でした」

亡き兄の代に、学校給食を始めた。素晴らしいのは、厚生労働省が2021年に義務化したHACCPを06年に導入し、高い基準の衛生管理の下で一貫してお弁当を作ってきたことだ。オーケーズデリカと社名変更後、15年11月に兄の逝去に伴い、香織さんが代表取締役に就任した。介護食など福祉施設向けの給食製造販売にも着手。OEM受託、自社便による近隣の高齢者の方への個人宅配。さらに、現在は台湾への輸出もスタートしたところだ。「OK給食」から50年。今では、注文



「ALL OK! で笑顔と愛ある共感社会を創る」ことを理想とする社会を描いたイラストマップ「オーケーズビレッジ 世直し大作戦之図」(上) 本社外観(下)

数は三重県ナンバーワンを誇る企業になった。学校給食は、桑名市、亀山市、菰野町など5市町村の中学校(一部小学校を含む)に提供。おかずが異なるA・B2種類が用意され、学生が選択するシステムで「学校給食は、市町村の栄養士さんが考えた献立の調理の委託業務ですから、指示どおりに作ります」

学校給食の食材は、教育委員会から国内産や三重県産を使用してほしいとの指示が

あり、国産食材使用率100%だ。コメの袋には「三重みえのゆめ」とあった。のりやキャベツ、干しシイタケも三重県産だ。

おかん弁当をはじめとする弁当・給食・介護福祉食などの数は、1日当たりなんと1万3000食! 食材の安定確保が最優先。食材は信頼する問屋から調達している。

コメは創業時からこだわってきたそう。自慢は、おいしいご飯なのだ。父は伊賀上野

の生まれで伊賀米を食べて育った。「コメにはうるさいんです」と。

コメの選定は、単一銘柄米で安定供給が見込める銘柄を業者から提案してもらおう。「格付けが特A、A以上であることも目安です」と。しかも実際に炊飯試験などを経て決定するのだという。今年も岩手県のみとめぼれを選定した。「コストなど諸条件があります

が、何よりおいしいので選びました」

コメは、気泡洗米装置という流水を使わずコメの表面のぬか部分だけをとって、電子水で炊き上げる。「コメのうま味や甘みが引き出されて、いっそうおいしいです」

### 大切な人を支えるお弁当

香織さんが「これぞお弁当だ!」と思ったのは、どんなお弁当だったのだろう。

母は「OK給食」の営業で忙しかったが、「おなか、すいとらん?」と常に他人の腹具合を気にして、手早く用意をする人なのだという。

数年前のこと、システム開発のためエンジニアが深夜まで残って作業してくれたことがあった。「頼んだわけではないのに、母が勝手にお弁当を作ったんです。エンジニアが驚いて、でも何ともいえないうれしそうなお顔をふたを開けるのを見て、これがお弁当の極みだと思いました」

仕事を任せている大切な人の健康を考え、その状況を支えるお弁当。そのお弁当には、どんな言葉をも超える力がぎゅっと詰まっていると実感したのだ。

### おせっかいで世界を元気に

社内には、大きなイラストマップが掛かっている。「オーケーズビレッジ 世直し大作戦之図」とある。

「このビジョンマップは、私が理想とする世界です」と香織さん。

マップの中心には、火の見やぐらがあり「みんなの火」がある。おばあちゃんと子どもが一緒に料理を作り、おむすび配り隊がいればキッチン・ラボもある。たぐさんのシーンが描かれ、ストーリーが散りばめてある。

「一つには食の仕事の意義を伝えたい。食は、おなかを膨らますだけでなく、人を元気にしコミュニケーションを生む力もある。ありのままの多様な個性を受け入れて『お互いさま』おかげさま」と支えあつて暮らせる社会を取り戻したいという願いでもあるのです」

そして、そのメッセージを伝えるためのタグラインを作ったのだ。「食から始めるお節介で、世界を元気に。」と。

赤いお弁当箱のマークはいわば原点。「これからは食だけでなく身近な社会にも目を向けておせっかいで解決していきたい」という決意が秘められる。

「おせっかいは、よくない言葉に聞こえますが、母や祖母から引き継いでいる精神です」

両手に乗るお弁当箱から一歩進んで、世界を元気にするおせっかい。思いやりや笑顔の先には、元気が待っているだろう。

(片柳草生/文 藤井 大介/撮影)