

## Region's strength and charm letter

09/06/2017  
vol1 in Japan

### WRITER

新潟大学 経済学部 准教授  
有元 知史

### TITLE AND ABSTRACT

食べにおいて新潟！

新潟の食を支える中小企業

タイトル 食べにおいて新潟！ 新潟の食を支える中小企業

概要 潟県の魅力の一つに『食』が挙げられます。お米や日本酒などは全国的によく知られています。その他にも多くの魅力的な食にまつわる財産があります。本記事は特産物や名産品を紹介するものではありません。水産・食肉・日本酒・コーヒー・パン・和菓子、食にまつわる個性のかつパワフルな新潟の中小企業を紹介したいと思います。こうした会社の心意気から、新潟の食の魅力をお伝えしたいと思います。

### COMPANY IN THIS LETTER

株式会社ウオシヨク : 雪室による熟成肉に製造販売  
麒麟山酒造株式会社 : 辛口日本酒の老舗酒蔵  
株式会社鈴木コーヒー : 新潟市内のコーヒー文化を支える  
新潟中央水産市場株式会社 : 水産の街新潟を牽引する  
株式会社丸屋本店 : 老舗和菓子メーカー  
株式会社山重 : 新潟市民に愛される大人気パン屋

### NOTE

本レターは、中小企業魅力発信プロジェクトとして、食を支える新潟の中小企業を学部学生が取材にいき新聞にまとめたものを、筆者がまとめたものです。

# 食べにおいて新潟！ 新潟の食を支える中小企業

有元知史

新潟大学 経済学部 准教授

## 概要

新潟県の魅力の一つに『食』が挙げられます。お米や日本酒などは全国的によく知られています。その他にも多くの魅力的な食にまつわる財産があります。本記事は特産物や名産品を紹介するものではありません。水産・食肉・日本酒・コーヒー・パン・和菓子、食にまつわる個性のかつパワフルな新潟の中小企業を紹介したいと思います。こうした会社の心意気から、新潟の食の魅力をお伝えしたいと思います。

## 1. 豊かな新潟の食

私事で恐縮ですが、小職に就く前、新潟に対するして抱いていたイメージは、お米・日本酒・雪国というものでした。そのイメージは間違いではありませんが、新潟の食の豊かさというものは、新潟に来てはじめて知ることが多くありました。例えば、新潟の枝豆の美味しさなどは、10年前には全く知りませんでしたが、いまや東京でもトップブランドの枝豆として知られています。新潟といえばへぎそばをイメージする人も多いですが、ラーメン文化が広がっていることも驚きのひとつでした。

みなさん、新潟の食に対して、どのようなイメージをお持ちですか。ソニー生命保険が2016年12月に公表したNEWS LETTER（調査レポート）には、次のようなランキングが報告されています<sup>1</sup>。自身が住んでいる県で自慢できることに関する調査に関して、以下のようなランキンがありました。

食べの物美味しさが自慢		酒の美味しさが自慢	
1位	石川県		新潟県
2位	富山県		高知県
3位	高知県		秋田県
4位	山形県		鹿児島県
5位	新潟県		山形県

参考資料より筆者一部抜粋

新潟県民がいかに食に対して自信と誇りを持っているかということが伺えます。しかし、同調査では、美味しいグルメを味わいに行きたい都道府県のランキンもあり、北海道が圧倒的に1位で、新潟県はトップ10にも入っていませんでした。こんなに美味しい食べ物が、こんなに美味しいお

<sup>1</sup> [http://www.sonylife.co.jp/company/news/28/files/161205\\_newsletter.pdf](http://www.sonylife.co.jp/company/news/28/files/161205_newsletter.pdf)

酒がある新潟県をもっとアピールして行く必要を感じます。

## 2. 中小企業魅力発信プロジェクト

新潟県のアピール下手という話は以前から聞くところではありません。新潟の魅力を支えるものとして、中小企業のパワーを見過ごすことはできません。かねてより、我々の教員の中では、新潟中小企業の魅力や強みは、研究においても教育においてもとても重要であると考えてきました。しかし、学生が中小企業へと目が向いているかという点、必ずしもそうではないと感じてきました。



そこで、新潟の中小企業経営者へのインタビューを行い、新聞の形でまとめることで広く情報発信ができないものかと取り組んできた企画が中小企業魅力発信プロジェクトです。このプロジェクトには様々な目的がありますが、その点は別途機会にご紹介させていただきます<sup>2</sup>。本プロジェクトでは、税理士や社会保険労務士の先生方などの外部の方々のご協力を頂きながら、共同で企画運営を行っています。

2016年度の本企画では、新潟の食を伝えるというメインテーマを掲げ、プロジェクトを進めました。有志の学生24名が集まってくれました。2016年11月から2017年3月にかけての学生が6つのチームに分かれて6社の取材を行いました。各社に共通するものは、もちろんビジネス展開の程度は様々ですが、新潟の中小企業企業として、**新潟に根ざした食に関するビジネスに対して強い決意と誇りを持ってらっしゃる**ということでした。本記事では、その6社について紹介することで、新潟の食の魅力伝えていければと思います。

## 3. 新潟の食を彩る個性的な6社

中小企業魅力発信プロジェクトで取材した6社の企業をご紹介します。なお、筆者は学生の取材に1社同行をしましたが、本記事は学生の取材に基づく中小企業魅力発信新聞の内容をまとめることをベースに紹介をさせていただきます。

### ・新潟中央水産市場（株）

新潟に対して、海産物のイメージはどれほどお持ちでしょうか。もちろん、寺泊など有名な漁港もあります。しかし、新潟が漁港の街というイメージはそれほど多く持っていないかもしれません。新潟中央水産市場株式会社は、単に新潟の魚の流通というだけでなく、新潟が魚の街であるということを広く伝えるために長いこと尽力されてきた会社です。新潟の中央区には、ピア Bandai という新潟の美味しい食材が一堂に会した施設があります。まさに、新潟の食の発信基地でもあります。

<sup>2</sup> 本プロジェクトに関する問い合わせは、有元までお願いします。 mail : s.arimoto@econ.niigat-u.ac.jp

藤田社長は、流通構造の変化に取り組み、新潟の魚を新鮮に流通できるよう、様々な取り組みをされてきました。同時に、ピア Bandai やふるさと村など、新潟の食を内外に発信する拠点づくりにも積極的に取り組んできた会社でもあります。

今晚は美味しい魚でもいかがですか。

#### ・麒麟山酒造株式会社

麒麟山酒造株式会社（は、新潟下越地方を代表する酒蔵のひとつです。辛口淡麗の日本酒を代表する銘柄としてもよく知られています。私も大変お世話になっている日本酒でもあります。

麒麟山さんの HP からの抜粋ですが、次のような紹介文がございます。

『蔵元のある土地で作られた米を原料とし、その大地の影響をたっぷりと受けた水を使い、その気候の中、その土地の蔵人によって醸され、その土地の人たちが生活の一部として慣れ親しみ、飲んでいただけるお酒だと考えます。そんな「地酒」のありかたを目指す蔵元・・・それが麒麟山酒造です。』

麒麟山さんは、とても新潟というものを大事にされている企業です。阿賀町の麒麟山の麓に位置し、地元のお米とお水に適したお酒をつくり、また新潟の居酒屋でもう一品が進むような辛口のお酒を長いこと作って来ました。

会長のお話は、新潟県に根ざした酒蔵でありながら、日本酒を世界に広めることや将来を担う若者たちに対する期待など、とても熱い思いを語って頂きました。

今晚の食事のおともは日本酒でもいかがですか。

#### ・株式会社ウオショク

みなさん、雪室というのはご存知でしょうか。簡単に言いますと、雪を用いた天然の冷蔵庫です。ウオショクさんのホームページから引用させていただきます。

『冬に降った雪を地面に堀田穴に集め、ワラなどで覆った「雪室」は、生鮮食品の冷蔵保存に利用されてきました。昔からある、雪国の知恵です。現代では、大量の雪を建物の中に貯蔵することにより、大容量かつ長期的な「雪室」が可能性となります。』 とあります。

新潟では、雪室を利用した物産品の企業を超えた統一ブランドとして、越後雪室屋を展開しています。

ウオショクさんは、雪室を用いてお肉を熟成させた熟成肉のブランドで全国的にも知られるようになった会社です。雪室ブランドは、熟成肉にかぎらず、雪室野菜や様々な加工品を製造販売しており、メディアにもしばしば取り上げられています。ウオショクさんは、新潟から世界に発信することを目指してらっしゃいます。そこには、強く新潟に対する思いと、自社だけでなく新潟を強く発信していくという気概に満ちている会社です。

今晚はちょっと美味しいお肉でもいかがですか。

## ・株式会社丸屋本店

新潟のお土産として笹団子をあげる人も多いかもしれません。

株式会社丸屋本店さんは、新潟を代表する和菓子を製造販売する会社です。創業 139 年と老舗ながら、現在では和菓子に留まらず洋菓子の製造販売もしています。丸屋本店さんのホームページの会社概要には次のようにあります。

『越後の冬、山々に積もった雪が春を迎え、清冽な水となり里を潤します。越後の「水」と「土」に育まれた自然の恵みに感謝しながら、職人の手仕事によってお菓子で表現したいと考えてきました。素朴にして純、子どものような心を持つ良寛さまと同じように、ひたむきに作るお菓子に、越後の風土を映したいと願ってまいりました。』

こうした考えから、丸屋本店さんは、「童心菓匠」という言葉を大切にされています。職人としての誇りを持ちながら、地産訪消を推進するために、地元の生産農家などをとても大切にされています。新潟の旅の目的が和菓子を買うに行く、そんな目標に向かって尽力されています。

食後のお供に和菓子はいかがですか。

## ・株式会社鈴木コーヒー

新潟の食といえば和のイメージが強くあるかもしれませんが、でも、ちょっと新潟の街を歩いてみてください。本当に多くのレストランやカフェが立ち並ぶ美食の街だということがわかると思います。

株式会社鈴木コーヒーは、そうした新潟の食の傍らにあるコーヒーを支える企業です。鈴木コーヒーさんは、新潟県内のホテル、レストラン、カフェなどとの取引や開発を行う業務店販売事業を中心に、直営店事業やオフィスコーヒーまで、その事業サービスは多岐に渡っています。

鈴木コーヒーさんは、ウオシヨクさんのところでも述べた雪室コーヒーも展開しています。また、ピア Bandai には、鈴木コーヒーのフラッグシップ『新潟珈琲問屋』があり、世界中の希少なコーヒー豆を購入することができます。第 3 次珈琲ブームなどと言われる昨今ですが、鈴木コーヒーさんは、新潟の珈琲文化を支えるキーカンパニーです。

食後に美味しいコーヒーはいかがですか。

## ・株式会社 山重

新潟にお住まいの方でも、株式会社山重さんの名前は知らない人もいますが、石窯工房サフランといえば誰もが知っているかと答えるでしょう。私もサフランには何度も足を運んだことがあります。こと休日の朝は驚くほどの賑わいで、レジに長蛇の列が出来るほどです。パンの美味しさはもちろんですが、あらゆる世代が喜ぶ品揃えに圧倒されます。サフランが愛される理由は、それだけではありません。イートインスペースの設置、パンを購入した客へのコーヒー一杯無料提供など嬉しいサービスもあります。現在、売り上げの 7 割を直営店 4 店舗、残りの 3 割を工場が占めるようですが、威勢の良い従業員の言葉が飛び交い、サービスも徹底されて、何度も足を運びたくなる店

舗として地元で愛されています。

山重さんは、実は150年以上の歴史のある老舗企業です。創業当時からパン製造を行っていたわけではないのですが、6代目社長の思い切った事業展開と従業員を一番大事にするという考えを徹底して、新潟市民に愛されるパン屋さんとして知られています。

明日の朝食は美味しいパンでもいかがですか。

#### 4. まとめ

中小企業魅力発信プロジェクトから、新潟の食魅力を伝えるため本記事を作成しました。どうでしょう、6社のビジネスを通じて、新潟の食に対する印象も少し変わったなら、記事作成者として嬉しい限りです。

取りあげた6社は、新潟のとくに下越地域で中心にビジネスを展開している中小企業です。もちろん、その他多くの中小企業が新潟の食を支え、食の魅力を全国あるいは海外にはっしんすべく尽力されている企業ばかりです。学生の取材活動を通じて感じることは、それぞれの企業が行っているビジネスの領域やマーケットは異なるものですが、共通することは新潟の地ということに誇りを持ち、かつ新潟の食を広めるという使命を感じながらビジネスを行っているということです。

ぜひ、新潟に美味しいものを食べにいらしてください。食という目的だけでいらして頂いても、十分にその期待に応える、それが新潟の地です。

なお、各企業の経営の取り組みや苦勞に関しては、中小企業魅力発信新聞として、学生の視点から新聞の形でまとまっています。よかったらそちらも参照してください。

最後に、取材にご協力頂いた各企業の皆様、心より御礼申し上げます。

#### 5. リンク

##### ・取材企業（50音順）

株式会社ウオショク <http://www.uoshoku.co.jp/>

麒麟山酒造株式会社 <http://www.kirinzan.co.jp/>

株式会社鈴木コーヒー <https://suzukicoffee.co.jp/>

新潟中央水産市場株式会社 <http://www.sakana-bandai.com/>

株式会社丸屋本店 <http://www.maruyahonten.com/>

株式会社山重 <http://www.saffron-niigata.jp/>

##### ・ピア Bandai <http://www.bandai-nigiwai.jp/>

##### ・越後雪室屋 <http://www.yukimuroya.jp/>

##### ・中小企業魅力発信新聞 Facebook

##### ・SMEs Knowledge Network Portal