

日本伝統食研究所® 良い商品をつくります
食の安全追跡システム™
畑の履歴書®
農商工連携事業 太陽と完熟野菜のマリアージュ
～自然乾燥にこだわったドライ野菜の開発・販売～

株式会社 まるつね



戸崎 泰秀 社長

1 創業からの歩み

昭和25年、現本社所在地に青果物卸として戸崎恒商店を創業した。昭和33年頃より地元特産品である干瓢の取扱を開始した。昭和51年6月、株式会社まるつねとして法人化する。昭和57年頃より宮崎県産切干大根の取り扱いを開始した。日本発となる切干大根のオートパッケージングシステムを開発し、販路を全国に拡大した。販路の拡大にあわせて、豆や雑穀、海産物などの乾物を幅広く取り扱うようになった。しかし、バブル崩壊後消費者の食生活が外食・中食化し、家庭用調理材料としての乾物の需要が減ったところに、デフレスパイラルが追い打ちをかけた販売単価が下落し経営が苦境に陥った。

膨張した乾物の商品ラインナップのためにバブル崩壊後の経済状況に対応できなかったことを反省し、平成15年頃より、新しい体制作りと商品開発に着手した。

平成18年3月、食の安全追跡システム「畑の履歴書」(QRコードを利用した独自のトレーサビリティシステム)を開発。平成18年6月、商品の高付加価値化を武器にして乾物カテゴリーから青果物カテゴリーへの事業転換を主な内容とする経営革新計画を認定された。平成19年5月、日本伝統食研究所設立。平成22年2月、中小企業者との連携による事業活動の促進に関する法律第4条1項に基づく、農商工連携計画を認定され現在に至る。



工場内

まるつねでは創業来60年間、安全安心・おいしい日本の伝統食をお客様にお届けすることを哲学とし、産地・生産者とのつながりを太く鍛え上げ、商品とサービスを磨き続けてきた。現在の代表者は、平成18年6月から3代目の戸崎泰秀氏である。戸崎氏は、就任当初から「良い商品をつくります」を経営理念の中心に据え、情熱と使命を持って、お客様の食卓を喜びと幸せであふれさせたいと願っている。

2 事業内容

まるつねでは、①栃木産ほしいもなどの「完熟野菜の天日乾燥加工」と②栃木産だけのこだわりの「山菜の水煮加工」の二つを事業分野としている。

そして両事業を担保する仕組みとして③独自のトレーサビリティシステムである、食の安全追跡システム™、「畑の履歴書®」を開発した。



工場内作業風景

① 完熟野菜の天日乾燥加工

乾物には、単なる「野菜乾燥食品」とどまらない、独自の風味・おいしさがある。これは野菜が紫外線を浴び、風に水分を奪われてゆっくりと乾燥していくことによって野菜細胞がストレスを感じ、アミノ酸などの人間がうまみとして感じる物質を、ストレス耐性物質として生成するからである。

まるつねでは、この天日自然乾燥の良さに早くから着目し、自社栽培・自然乾燥野菜にこだわってきた。冬の日照時間全国トップクラスの栃木県でほしいもの自社農場、年間日照時間全国トップクラスの宮崎県に切干大根の自社農場をそれぞれ置き、栽培から乾燥まで一貫して行う仕組みを整えている。

特筆すべきは、「農商工等連携促進法」に基づき申請し「農商工等連携事業計画」で国の認定を受けたことである。2009年度 第3回認定として、太陽と完熟野菜のマリアージュ・自然乾



主力商品

乾燥野菜にこだわったドライ野菜の開発・販売が選ばれた。内容は、地元産の完熟野菜に自然乾燥加工を行うことにより、料理用・菓子材料として開発と販路拡大を行うもので、まるつねでは、地元産野菜を用いた高付加価値商品として自然乾燥食品の商品化・事業化を目指しており、青果物市場の影響を受けない高付加価値商品による安定収入・経営安定を目指している。偶内章吾氏(上三川町)と連携することになった。

これまで味の良い完熟品でも形の悪さや不揃いのために、規格外品として廃棄されていた農産物を、完熟野菜をカットして形を変え、自然乾燥技術を使っ

② 山菜の水煮加工

乾燥は、本来、旬にしか食べられない野菜を、乾燥保存することにより一年中使えるようにしたところに付加価値がある。同じように、山菜も水煮加工することにより、旬のまま保存が可能になることが付加価値である。



出荷を待つ商品群

あわせて、去る平成22年5月7日に発足したとちぎもりの恵みブランド化推進協議会(高岡真琴(会長)の一員として、栃木産の山菜水煮のブランド化に積極的に取り組んでいる。その一環として、現在、那須ぎんなん倶楽部(新江章平(会長))と連携をし、栃木産のぎんなんの水煮商品の開発に着手した。

③ 食の安全追跡システム™、「畑の履歴書®」

まるつねでは、食の安全安心の要請にこたえるべく、お客様が今見たい情報をリアルタイムにトレースできる食の安全追跡システム™、「畑の履歴書®」

を開発した。『どのような方法で栽培されたのか』、『いつ収穫されたのか』、『いつ出荷されたのか』、QR機能付き携帯電話またはパソコンからアクセスして簡単に確認ができるシステムを構築した。さらに、より安心便利に利用できるようにレシピ、使用方法、保存方法、遺伝子情報等も公開している。そして、安全安心を担保する仕組みとして、地元運送会社との提携により、受注当日加工・冷蔵納品する仕組みを構築し、さらに「畑の履歴書®」の双方向性をいかして、お客様の声を工場、農場まで反映させるようにしている。

3 今後の取り組み・これからの経営戦略

まるつねでは、これまで目を向けられてこなかった栃木県の良さを生かした商品作りに取り組んでいく方針である。

乾物の分野では、産地農家と連携して、栃木の広大な肥沃な農地で完熟した野菜や果物を、全国でもトップクラスの冬の日照時間、男体山から吹き降ろす乾燥風で自然乾燥させたという良いイメージを生かした商品開発をしていく。具体的には、国産かつ天日乾燥の商品が少ない、乾燥トマトや乾燥イチゴの販売に力を入れていく。

水煮の分野では、たけのこ・ぎんなん農家との連携により土壌作りからこだわったより良い商品開発に取り組む、豊富な「とちぎのもりの恵み」のブランド力アップに貢献していきたい

考えである。さらには、放置竹林問題や荒廃山林の再生に、食品加工会社の立場から貢献していきたい考えである。具体的には、栃木産のわらびやふき等の山菜水煮ラインナップを整えていく方針である。



本社全景

会社概要

株式会社 まるつね

代表者 代表取締役社長 戸崎 泰秀
住所 下都賀郡壬生町大字壬生甲3491番地2
E-mail yasuhide_t@fmpm.co.jp
経営理念 良い商品をつくります