

探訪 チャレンジ企業 85

『白山わさび』のブランド化を目指した特産品開発

(有)松風産業：白山市白峰



白山の清涼な石清水で育つ「白山わさび」

わさびの本体は金沢、鶴来の料亭・割烹・寿司店などで使われており、「香りが高い」「わさびの辛さがしつかり」として、「おいしい」と評判です。ただ、「わさび」の収穫には時間がかかり、冬期間自

風一（かぜはじめ）社長が先代から引き継いだわさび田があったこともあり、本格的に農業への参入を決意しました。平成二十一年度「いしかわ産業化資源活用推進プログラム」平成二十三年「建設業複業化支援プログラム」事業の採択を受け、耕作放棄されたわさび田の再整備と作付を開始し、初めての加工品、「わさび漬け（醤油・粕）」が完成しました。一般的にわさびは収穫までに二年半から三年かかります。特に白峰の「白山わさび」は白山からの天然の石清水が湧き出る斜面に、溪流の流れに沿って小型の岩を敷きつめて栽培されてきました。「溪流式わさび田」と呼ばれ、古来から今日まで白山・白峰に伝わり、受け継がれた独自の栽培方法です。



冬期収穫栽培施設「わさびハウス」

然のわさび田は雪に閉ざされ立ち入ることができなくなることから、冬期収穫用栽培施設、通称「わさびハウス」を建設し、通年での加温による成長促進（短期間での成長）と冬期の安定供給をめざしています。

二．要冷蔵の壁と新商品開発

初めての加工品「わさび漬け（醤油粕）」は要冷蔵の上、醤油が賞味期限二週間、粕で一ヶ月ということもあり、販売店の限られた売り場の中では「商品は良いが置き場がない」「要冷蔵でなければ取り扱えるのに」「賞味期限が短すぎる」という声が投げかけられるようになりました。そこで、商工会に「常温」で「日持ちのする」新商品の開発に係る協力依頼がありました。まず初めに、白山商工会開催の「特産品開発セミナー」に参加することにしました。会員、青年部員や女性部員など本気で特産品開発を進めている方などが参加するセミナーです。風社長は講師の専門



「風のわさび」シリーズ

家にそれまで自身で温めてきた「常温で日持ちするドレッシングの開発」について相談しました。専門家は、これまで他県でドレッシング開発を数多く手がけ、成功させている実績を持っていました。わさびのドレッシングについては、「十分、商品化し販売できる可能性がある。是非、商工会を活用しがんばってほしい」旨、アドバイスがあり、これがきっかけで、一気に特産品開発が進むことになりました。まず、建設業複業化の中でドレッシング作りの専門家を派遣いただき、レシピをしっかりとらせてから試作を重ね、遂に、「醤油」と「粕」の二種類のドレッシングが完成しました。

三．ネーミングと商標登録

二種類のドレッシングには、風社長の名前をとって「風のわさびシリーズ（醤油粕）」と名付けました。サラダだけでなく、焼き肉、餃子、フライなどにもあう万能調味料という意味です。また、「風のわさび」を次の商品化につ

四．今後の事業展開

なぜ、ブランド化するために商標登録も行いました。今では「わさびの粕漬けポーションタイプ」や互いに希少価値の高い剣崎なんぼとのコラボレーション商品「風のわさびシリーズ（剣崎なんぼ）」も新発売しそのラインナップを増やしています。

風社長は、松風産業のわさび事業への参入を建設不況からの脱却だけではなく、「美しいわさびの葉の緑と、伝統的手法の石垣が続く風景を白峰に後世まで残す」「高齢化が進む白峰で、高齢者の雇用場の提供するなど地域貢献につなげていきたい」と考えています。

（お問い合わせ）

有限会社松風産業

〒920-0125 〇一

白山市白峰イ一三六一

TEL：〇七六・二五九・二六二

E-mail: info@matukaze.co.jp

http://www.kazenowasabi.jp

（取材・執筆：白山商工会

経営指導員 吉田 善幸）

吉田指導員の行った(有)松風産業への支援は、平成二十四年度の石川県商工会優秀支援事例の優秀賞を受賞しました。

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。