

奏であう人

vol.66

地域資源を生かした製品づくり



たまた たか こ
玉谷 貴子さん(西川町)

昭和52年生まれ。新潟県出身、西川町在住。有限会社玉谷製麺所の社長である夫との結婚を機に山形へ移住し、専務取締役を務めながら同社の製品企画開発に携わる。東日本大震災後にはパスタ開発に注力し、2014年にはパリで開催された世界最大規模の見本市に出展。以後、山形の食資源を用いて、食品ロスの軽減にもつながる数々のパスタを市場に生み出し、注目を集めている。



地元の「もったいない」を「おいしい」に変える玉谷さん、庄内産生乳の可能性を模索する田村さんのお二人に、地域資源を生かす製品づくりのお話をお聞きしました。



たむら こう えい
田村 耕永さん(酒田市)

昭和54年生まれ。酒田市出身、同市在住。株式会社田村牛乳の代表取締役。県内大手の乳製品加工会社での勤務を経て、家業である同社へ入社。2019年の株式会社化を機に代表取締役に就任し、以来業界に新たな風を吹き込もうと奮闘。現在もコロナ禍の逆境のなか、庄内産生乳を使用したモッツアレラチーズをはじめとした新製品を開発するなど、積極的に新事業を開拓中。



新事業の第一弾となった、庄内産生乳でつくったモッツアレラチーズ。その味は高く評価され、後の乳製品づくりにつながる原動力となった。売れる乳製品をつくることで庄内を広くアピールしたいと、最近では旅の思い出や話題づくりになるよう土産物事業にも着手。

♪ 地元食材に注目し 新たなものづくりの扉を開く

「何も分からないまま、パスタ事業に着手しました。その時は、私のライフワークになるなんて考えもしませんでした」。

ある日、「そば」と「うどん」が主軸の事業の傍らで、パスタの製造をすることになった玉谷さん。

「試行錯誤の連続でしたが、西川町の自然風景にちなんで『雪結晶パスタ』をつくったところ、新たな道が見えてきました」。

冬景色の次には春の風景のパスタを求める声が多く、『サクラパスタ』の開発に挑んだそうです。前回の経験から形状こそ容易にできたものの、色の再現は困難を極めたそう。

「偶然、地元の農家さんが規格外の赤いビーツを持ってきてくれたのです。普通なら捨てられてしまう食材でしたが、私にとっては春のパスタを完成させる重要な鍵でした」。

規格外のビーツを使うことで、美しいピンク色をしたパスタが完成。同時に、廃棄される食材にも使い道

があり、食品ロスを軽減できる可能性に気づいたそうです。

一方、田村さんは、庄内産生乳を使用したモッツアレラチーズの開発を通し、確信めいた思いを抱いていました。

「売れる乳製品の開発を続けていけば、地元の牛乳の美味しさを広めるとともに、酪農家さんの下支えになることもできるはず」。

そして、チーズの製造過程でできる副産物のホエイを使い、アイスクリームやシャーベットの製造にも乗り出しました。パスタと乳製品。製品こそ異なるものの、地域資源を生かすことで、事業の新たなフィードを切り拓いたお二人の取組みは、SDGsの実現にもつながります。

♪ 地域資源の価値を見直し 豊かな山形を次代へとつなぐ

「地方の人口減少が進むなか、地域の活性化や観光客の誘致は、より一層大切です。牛乳販売店の私ができることは、さまざまな乳製品をつくり、庄内産牛乳の美味しさをアピールし続けていくことで、地域の未来

さえ変えられると信じています」。

田村さんの言葉に、玉谷さんは深くうなずきます。

「地域の生産者から、小麦を麵にしてほしいという要望を受け、玉谷製麺所は始まりました。私にとつてのパスタ事業も同じで、パスタづくりを通して地域資源に付加価値を生みだし、消費者にも生産者にも還元するもの。それは玉谷製麺所の原点であり、私の信念です」。

山形は、とても地域資源に恵まれた場所。しかし、どこの地域にも「もったいない」ものがきつとあり、視点を変えて価値を生み出すことができれば、地域と、そこに住まう人々へ還元できるはずだと続ける玉谷さんに、田村さんが応えます。

「同じ食のフィールドにいる私たち。お互いが進む道の先で、良い意味で業界の固定観念を崩せるといいですね。気づき次第で、価値が無いと思っていたものが貴重なものにもなる。私たちの活動が、いつしか地域の活性化につながり、次代を生きる人たちに豊かな山形を引き継ぐための一助になれば嬉しいですね」。

