ヴィーガンの外国人旅行者にも老舗和惣菜の味を、岩手発のフードテック

株式会社 Dr.Foods　専務　藤岡秀雄

岩手県内陸にある花巻市。大谷翔平の母校花巻東高等学校から車で10分の所にある「マーマフーズ株式会社」は、和惣菜を作り続けて66年になる老舗の食品加工会社です。今から約３年前からこの老舗食品加工会社マーマフーズでフードテックの研究開発をはじめ、大豆ミート・植物性フォアグラ・植物性キャビアの製造販売をしています。

某有名テーマパーク内レストランで大豆ミート月約３ｔ・植物性フォアグラ、キャビアは結婚式場のコースメニューで採用、シティホテル内のレストラン等に販売するまでになりました。

何故地味な和惣菜を作り続けてきた会社がフードテック開発に取組始めたかというと、日本は人口減少と高齢化が加速している中で従来の小売店だけに向けた製造・販売では売上が維持できないと判断し、新たな市場を模索した結果、インバウンド需要による食材開発に勝機を見出しました。

大手企業と市場の取り合いにならない独自の強みを活かそうと考え、外国人旅行者の内約10％位の様々な理由で動物性食品を食べない層に着目。

実は和惣菜は動物性食品を食べない方々には余り受け入れられない食材で、原因は鰹出汁です。そこで鰹出汁を使わず、マーマフーズ66年の味を活かす開発に取組み、外国人のヴィーガン・ベジタリアン向けに「大豆ミート入り和惣菜シリーズ」(ヴィーガン認証取得済)を販売開始しました。

写真　エクストルーダー

試食していただくと皆様から「美味しい」「このクオリティなら問題ない」との評価をいただいております。これもひとえに66年味に拘り続けながら和惣菜を作り続けた従業員達の愚直さとノウハウの賜物でした。コロナ禍明け以降、とても引き合い多く順調に売上も伸びてきております。

マーマフーズでは現在、エクストルーダーという大豆ミートの乾燥チップを作る大型機械(写真参考)を導入。日々生産・研究に励んでいます。岩手大学と提携し研究してきたノズル開発の研究が認められ2024年２月「第21回リエゾン－I研究開発事業化育成資金」に採択もされました。

しかし、近年世界的に大豆ミート需要がたかまり、年々脱脂大豆の価格は高騰。

そこで、我々は県産大豆を使用した脱脂大豆生産の取組みを開始。日本では等級の高い大豆を主に生産していますが、大豆ミート用の大豆であれば、細かく砕いてしまうので品質の低い大豆でも買取りが可能、また遊休地を活用して大豆ミート用大豆を生産し、買取る事が出来ればと検討しております。

脱脂大豆の価格は年々高騰していますので、生産者からみれば以前の飼料用販売単価よりも高く売れて、我々としては海外の価格競争に巻き込まれず(円安も悪影響)安定的に海外産よりも県産の質の良い原料確保が出来ればwin-winな関係が構築でき、地方創生に貢献出来るのではと考えております。

今日本はとても元気が無く地方は更に…です。

小さな取り組みですが、地方から世界へ新たな情報発信をし、この取組みで岩手県が少しでも活気づいたら幸いです。

（ふじおか　ひでお）

農林中金総合研究所
https://www.nochuri.co.jp/