

母が漬ける島らっきょうの味を全国へ 丁寧な手作業が生むこだわりの一品

株式会社 でいごフーズ

代表取締役



しんざと まさふみ
新里 政史



島らっきょう塩漬 (50g パック 540円、70g 袋入り 718円など)のほか、島らっきょうキムチ漬、青パパイヤキムチ漬、島とうがらし泡盛漬、島とうがらし醤油などを販売。沖縄物産展やアンテナショップ、自社サイトのネット通販で購入できる。

株式会社 でいごフーズ

- 住所：糸満市西崎町4-16-27
- TEL：098-840-9030 FAX:098-840-9035
- URL：<http://www.deigofoods.com/>

ルーツは牧志公設市場で50年続く漬物店

県産食材を使った加工品の製造・卸を行う「株式会社でいごフーズ」。1998年、東京でアルバイト生活を送っていた新里政史社長が、島らっきょうの塩漬けを売り出したことから事業がスタートした。

上京後10年が経過していた新里社長は、那覇市の牧志公設市場で漬物店を営む母親から「島らっきょうの塩漬けが観光客に人気がある」と聞いた。子どもの頃から親しんできた母手作りの懐かしい味が甞る。新規事業を模索していた新里社長はさっそく、母親の店から商品を取り寄せ営業を始めた。

「都内の沖縄料理店を飛び込みで回りました。当時、島らっきょうの認知度はまだまだ低く、東京の人には非常に珍しがられ好評でした」と新里社長は語る。2000年、沖縄で会社を設立。全国の百貨店で開催される沖縄物産展への出店を開始した。

食感を左右する皮剥き作業

主力商品である島らっきょうの塩漬けは、シャキシャキとした食感が一番の特徴だ。

「島らっきょうの外側の皮は、繊維質が多く硬いため、弊社では外側の皮と、さらにもう一枚皮を剥きます。皮剥きは、すべて手作業です。非常に煩雑な作業ですが、剥き加減によって食感も変わるので、機械には頼りません」と新里社長。ピーク時は50～60人体制で、ひとつひとつ丁寧に下処理をするという。

また、原料の島らっきょうは、皮を剥くのに適した形やサイズ等の自社規格を設け、契約農家で

栽培。伊江島産が7割、八重瀬町など南部の農家からも仕入れている。市場の値動きに左右されない安定供給を目指し、社長自ら本島全域の畑に足を運び、契約農家を増やしてきた。

生産者との対話にも時間を惜しまず、最適な時期に収穫できるよう作付け面積や肥培管理等、綿密な栽培計画を練っている。

「漬けるときの塩加減も粒の大きさによって微妙に調整し、しんなりしすぎないように少量の塩で浅漬けにしています」。原料の選定や下処理、漬ける塩加減などは、母親直伝の独自技術だ。

現在は、石垣島の塩を使った商品や、キムチ漬け、パパイヤの漬け物、島とうがらしの加工食品などバリエーションを増やしている。

今後の展開と課題

沖縄物産展に年間約50回出店する中、見えてきたのは価格と賞味期限の問題だ。

「沖縄ブランドといえども、漬け物で50グラム540円は割高な印象がある。スーパーやコンビニに商品が並ぶように、もっと気軽に購入できる価格帯を目指したい」と新里社長。

もともと栽培に手間がかかる「島らっきょう」。販売価格を安くするためにも、今後は栽培技術の改良や作業の機械化を進め、農家と共に原料のコストダウンを図っていくという。

また、現在販売している商品の賞味期限は、冷蔵保存で2週間。海外への流通も視野に、加工技術を改良し、常温保存が可能な商品の開発に取り組む予定だ。でいごフーズの挑戦に期待したい。