

ひと  
地域

秋田市太平八田の食品製造会社「四季菜」の社長を務める。

「秋田の食材の良さを広めていきたい」と1991年に設立した会社は、もうすぐ23年目を迎える。来月には、本社工場近くの自社農園で育てた果実を材料にした菓子の販売に乗り出す。使われていなかった農地64畝を同市太平八

田の住民から借り受けて整備し、自社の

加工食品の材料となる食用ホオズキやコハゼ、キイチゴを栽培する。社員と共に、自ら定植や収穫作業に汗を流す。原材料には自社栽培の食材のほか、県内の地場産品を用いる。特産品を探し、しばしば各地を飛び回る。

「食が多様化する中、地元の珍しい食材を使うことで他との差別化を図れば、市場の需要を取り込める。地元食材を使うことで、生産農家の後押しもしたかった」

地場食材の特産品を



同市川尻で、酪農家の長男として生まれた。幼いころから、父の故・政五郎さんが同市割山で飼育する乳牛に餌をやった

り、乳製品の製造・配達、飼料用作物の栽培をしたりして手伝った。「お客さんから『おいしいよ』と声を掛けてもらうのがうれしかった。自分たちが手掛けた商品で喜んでもらいたいという思いは、今も変わらない」と語る。

秋田高を卒業後、車が好きだ

ったことから、20歳で首都圏の自動車関連会社に入社。働きながらレーシングドライバーを目指したが、24歳の時にレースで事故に遭った。

親が帰郷を勧めたこともあり夢を断念。秋田市にUターンした。77年に28歳で乳製品の卸会社を立ち上げたが、経営不振で89年に廃業。自分の手でものをつくる子どものころの喜びが忘れられず、

「四季菜」を設立した。

これまで、県特産品開発コンクール最優秀賞を6度受賞するなど、ヒット商品を数多く誕生させてきた。今春、新発売する商品は計12種。このうち米粉を使った菓子は半数に上る。秋田の農業のベースであるコメを使った加工品が売れば、地域が潤う」との思いがある。県産食材にこだわった特産品作りを担う経営者としての自負がうかがえる。

(長田雅巳)