

21世紀の食文化をクリエイトする

# フードジャーナル

THE MAGAZINE OF FOOD CULTURE

特集 豆腐の小売価格

都市別に最大2.5倍の格差

巻頭

工場ルポ テーマ別クローズアップ①「工場見学受け入れの効用」  
「工場の見える化」で安全・安心・企業イメージもアピール

■製造現場の安全・安心 第16回 サラヤ(株)

■新連載 豆腐店におけるマーケティング活動と顧客関係 第1回  
—豆腐業界の現状を再確認する— 富山大学 坂田 博美

企業と人 木曾路物産(岐阜県恵那市) 鹿野正春さん

6

2011.Jun.



2号連続企画  
読者アンケートに  
ご協力下さい!  
抽選で  
プレゼント!





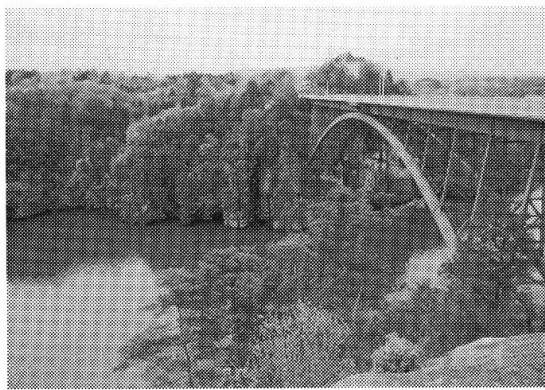
木曾路物産

代表取締役

鹿野正春さん

(岐阜県恵那市)

木曾川の景勝地・恵那峡



岐阜の景勝地・恵那峡。大正13年に作られた日本初のダム式発電所、大井ダムの湖景が美しいこの地に木曾路物産がある。内モンゴル自治区の天然素材の輸入販売業などを手掛ける木



曾路物産は、現在社員30名ほど。かつて恵那峡内の郷土料理店から始まった同社は、今や世界を舞台に展開する企業へと成長を遂げている。

料理店から物産展を展開

山形県出身の鹿野正春社長(66)が恵那市に來たのは、板前として修業をするためだった。

その後、恵那峡のダム湖を渡るロープウェイ乗り場前で、五平餅や山菜おこわなどを扱う郷土料理店を開業。しかし、冬季の閑散期は観光客が少なく、安定収入を求め、全国の百貨店で「飛騨・木曾、美濃物産展」を展開。

それがきっかけで1975年「木曾路物産株式会社」を設立。岐阜の名産品を扱う直営店を国内38店舗、アメリカに5店舗を構えるまでになった。

しかし、景気の変動から1990年頃から直営店を順次撤退していくことになる。鹿野社長が内モンゴルと出会ったのは、そんな1993年のことだった。

内モンゴルに魅せられて

この年は、記録的な冷夏による凶作で、国産米の不足からタイ米を輸入するという事態が起こっていた。

同社としても、おこわや五平餅に使う良質な米が確保できなくなれば死活問題。そこで、鹿野社長は、新たな稲作の可能性を求め、中国内モンゴル自治区東部のウランホト市に赴いた。

鹿野社長にとって内モンゴルは、終戦前に満州開拓団の一員だった叔父からよく話を聞

いていた土地。しかし、自らの目で見た内モンゴルの大地は、雄大で肥沃、有機農業に適した気候から農薬の汚染もなく、話以上に素晴らしかったという。

しかし、当時の日本の食糧管理法では、民間企業の米輸入は禁止されていたため、味噌や醤油の加工食品として日本に輸入する方法を思い立った。

そこで鹿野社長は、付き合いのある企業に声をかけ、13社から各500万円、合計6500万円の資金を集め、共同出資の貿易会社「天外天」を設立。翌年、現地生産会社として内モンゴル自治政府との共同出資・合弁現地法人「内蒙古万佳食品有限公司」を設立させている。

これをきっかけにして、木曾路物産は、物産展の運営から、モンゴルの天然素材を商品化するメーカーへと大きく転換していったのである。

内モンゴル天然素材を商品化

木曾路物産が扱う商品は、内モンゴルで作られる有機味噌・

醤油の他、天然素材を数多く商品化している。

「天然天塩」は、ジンランタイ湖から精製したものと、砂漠から掘り出された岩塩など、全て内モンゴルで採れる天然塩。カルシウム分が多く、ほのかな甘みを感じられるという。

シリンドル高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料にしてつくられた天然重曹（炭酸水素ナトリウム）は、料理素材としての他に、エコロジーな洗浄剤としてや野菜の成長を促進する肥料としてなど、幅広い用途で使用されている。

また、麺のつなぎになる「かんすい」は、そのほとんどが化学的製法で、天然かんすいを取り扱っているのは、日本では同社のみ。有名ラーメン店などで高い支持を得ている。

にがりは、チベット高原で自然結晶した高純度天然にがり（塩化ナトリウム）。海水を濃縮したものよりマグネシウム含有量が多く、塩分が少ないのが特徴。海洋汚染の心配もない。

# 塩・重曹・NS乳酸菌

## 内モンゴルの天然素材で商品展開

### NS乳酸菌に大いに期待

今、鹿野社長が進めているのが、NS乳酸菌の展開だ。

NS乳酸菌は、中国科学院・人類遺伝子博士である金鋒教授がモンゴル平原で発見したもので、消化力と発酵のスピードが他の乳酸菌と比べて抜群に優れ、腸内で発生しやすい有毒ガスを分解し、アミノ酸に変換させる



木曾路物産が扱う商品

などの効果が認められている。

このNS乳酸菌は、金鋒教授との共同事業としてNSバイオジャパン（秋田県横手市、大井永吉社長）が製造・管理を行い、木曾路物産が商品化の展開を行っている。

現在、納豆メーカーや自然食材宅配通販業者が、豆乳ベースのNS乳酸菌飲料として販売す

るなど、各社で商品化が行われている。

この他、抗ウィルスや美容効果のあるサプリメントとして、家畜の飼料添加など、さまざまな商品化の可能性があるという。

### 日蒙の懸け橋に

モンゴルの現地に飛び込み、その素材に惚れ込み、次々に日本に広めている鹿野社長。

東日本大震災では、被災地（気仙沼）に自ら赴いて炊き出しを行い、五平餅や味噌、塩、重曹などを提供。また、恵那峡の近くに花いっぱい庭園を建設し、観光客に開放するなど、地元活性化にも尽力している。

鹿野社長は「これからもモンゴル天然素材を日本市場に広げること、日本とモンゴルの懸け橋になりたい。それが私たちの夢」なのだという。

### ●木曾路物産株式会社

岐阜県恵那市大井町2697-1

☎0573-26-1805

http://www.kisojibussan.co.jp

東日本大震災の被災地に赴く鹿野社長（右から3人目）

