

年1200~1300日は
全国の物産展へ出展

全国各地で開かれる茨城県の物産展で、菜香やの漬物は今やおなじみの商品。99年に会社を設立して、2年目ごろから物産展に出展するようになり、ピーク時は年間180日、現在では1200~1300日、北海道から大阪まで出向いている。

「初めてのお客さまからは『こんな漬物が欲しかった』などの感想を頂き、常連客の方からは『待ってたよ』という声を多く頂いています」と遠藤記生社長は笑顔で話す。

無添加漬物専門店として個性を放つ同社だが、無添加へこだわるといふよりむしろ、無添加で作ることがごく自然なことだった。「当たり前ですが、祖母や母が作ってくれた漬物は添加物が一切入っていません。それが一番おいしいと感じていました」。だが、スーパーの店頭には添加物を使った漬物ばかりで、自分の口に合うものはない。それならば、祖母から母へと受け継がれてきたレシピを生かし、新鮮な地場野菜を使っておいしい漬物を作りたいと考え、起業した。

遠藤社長はもともと目立化成グループでプログラマーの仕事に従事していたため全くの畑違いだったが、父親が呉服店を経営していたことがあり、売手人の血筋を引いていた。「できれば商売を試みたいという気持ちがありました。母親が作った漬物はおいしいと近所でも評判で、お

No.25 挑 戦
光るモノづくり
中小食品メーカーの
（有）菜香や

地元野菜を使った 無添加漬物で躍進

母親が作る素朴な味わいの漬物を商品化したのが、茨城県筑西市の菜香や。今年で創業10周年だが、地場産野菜を使った無添加の漬物は物産展や通販などでジワジワと人気が広がっている。

08年には「農商工連携事業計画」の認定を受け、地元農家に伝統野菜を栽培してもらい、さらに付加価値を付けた漬物作りにチャレンジする。

すそ分けしたり、頼まれて土産物店に卸すこともしていましたから、もっとたくさんの人に喜んでほしいと思いました」

農家の相談を受け
規格外野菜の漬物を開発

原料の野菜は、基本的に地元の契約農家から仕入れている。どうしても手当てできないときには千葉や長野の野菜を市内の青果市場で買い付ける。使用する野菜の品種は、年間約20種類に上る。

時には農家から使ってほしいと頼まれ



遠藤なかさん

遠藤記生社長

会社概要

所在地: 茨城県筑西市下中山 595-4

創業: 1999年

取扱商品: きゅうり田舎漬、昆布白菜漬、あっさりせろり漬、ゆず大根、山芋からし漬、無添加梅干など

従業員数: 8人

URL: <http://www.na-ka-ya.com/>

今年創業10周年を迎えた菜香や