

今、子どもたちや若いお母さんに話題になっている「**ゆうきさん家のみそ**」

- 5 -

やまさとしよくかこうじよ

**山里食加工所** 代表 **結城 智世 様**

平成27年4月創業

業種／味噌、三五八、甘酒など製造業

所在地／大沼郡会津美里町沼田字三五郎田甲1460

TEL 0242-78-2342 URL <http://yamasato.jp>



**事業を始めるきっかけ**

**離乳食期から、子どもたちに「味噌」を食べさせたい**

以前から結城さん宅では、自宅用の味噌を作っていた。「この味噌を、もし離乳食期から食べていられれば、みんなが健康でいられるのではないかな」その頃、親しくしていた知人を乳ガンで亡くし、より深く食生活の重要性を考えるようになった。「もしかしたら、私のようにガンや健康のことを考えている人がいるのではないかな。味噌は健康にいい。子供たちに、若い人に、多くの人に味噌を食べてもらいたい」そのような思いが強くなり、義母から引き継いだ味噌作りを事業化させた。

**商品のセールスポイント**

**発ガン抑制効果があると言われる「AOK139」を勧めたい！**

メイン商品は、「定番仕立」「むかしみそ」「AOK139」の3種類の味噌。「**定番仕立**」は、なめらかな口あたりでクセがなく若い人に人気あり、キュウリに付けて食べても美味しい。「**むかしみそ**」は、色が黒みで、糀の風味が強い昔ながらの味噌、どこか懐かしさを感じる味わいにファンが急増中、味噌おにぎりにしたら最高。そして、智世さんが特にお勧めしたいのが、「**AOK139**」。発ガンを抑える働きと密接な関係がある「抗変異原活性」が従来の種糀菌を使用した味噌の最大約3倍有り。香りが高く、若干の酸味があるので、具沢山の豚汁、あら汁にとても合う。



※AOK139…(株)秋田今野商店が秋田県総合食品研究所と長年研究されて作られた糀菌。この菌で味噌作りをしているのは、福島では山里食加工所だけ。

■写真左から AOK139、定番仕立、むかしみそ

**事業を始めて嬉しかったこと**

**「ゆうきさん家のみそだ」と言われるのが、この上ない喜び！**

「家族みんなで味噌の紹介をしたい。家族が動物キャラクターとなって紹介できたらおもしろい。それで多くの人に味噌を食べてもらえたらいい」そのような思いから、旦那さんがクマ、智世さんがタヌキ、三人の息子がコザル、味噌に必要な糀、米、大豆のキャラクターが誕生し、味噌の魅力を伝える。「絵本の世界みたいじゃないですか」と智世さんが目を輝かせる。その効果もあってか、周りの子どもたちから「アー、ゆうきさん家のみそだ、毎日食べているよ」、若いお母さんからも「最近、ゆうきさん家のおみそ買っている、子供の身体の調子がいい」という声が多くなってきた。「あー頑張ったな、やりがいを感じます」と智世さんが満足そうに話す。



■写真右 智世さんと旦那さん、3人のお子さん。(写真：まいぶれ会津提供)  
 ■写真左 キャラクターとなった智世さんたち



**今後について**

**これからも田舎くさをだしていきたい！**

旦那さんが作った米や大豆を、智世さんが糀を使って味噌を作る。「田舎くささ、親しみやすさを出していきたい。多くの人に味噌の魅力が伝わって、毎日食べてもらえるといい、ガンの発生率も下がると言われているし、何よりも美味しいと感じながら健康管理ができるじゃないですか」と智世さん。味噌の売行きが軌道にのりつつある。「ゆくゆくは加工場を拡げたい、味噌カフェもやってみたい、その時は保証協会を利用して事業を大きくしたい」智世さんの夢は広がる。



■写真「天地がえし」の作業をする智世さん。