

始良市特産品協会 会員インタビュー

合同会社イーサポート 様



“はだか麦を使って丸ぼうろを作りますか？”

始良市商工会から提案されて誕生した“はだか麦ぼうろ”。製造しているのは障がいを持つ人の就労支援施設を運営している合同会社イーサポートです。本日は、始良市が生産量県内1位を誇る特産品であるはだか麦を、子どもから大人までおいしく食べられるお菓子にして販売している合同会社イーサポートの代表である福永勇二さんにお話をうかがってきました。

——就労支援施設として運営されている合同会社イーサポート様ですが、就労支援施設とはどのような会社なのでしょうか。

2014年の6月に就労支援のA型事業所として始めました。就労支援のA型事業所とは、障がいをお持ちの方を雇用して作業をしてもらい、作業をした分の賃金をお支払いするという会社です。

もともとは各企業から受託した作業を行っていました。パンフレットの作成であるとか、ダイレクトメールの作成、お菓子の袋詰めなどです。

しかし、A型事業者のほとんどがそうなのですが、なかなか受託作業のみで収益を上げることは難しく運営には苦勞していました。受託作業のみでは全員分の給料をまかなえないため、自社製品の開発を行うことにしたんです。そこで作るようになったのが食品でした。

現在では食品の製造がメインになっています。

——収益を上げるために自社製品の開発をすることになったのですね。商品開発はどのように進めていかれたのでしょうか。

実は私はずっと物流関係の仕事をしていて、私が退職した頃にこういった施設の運営をしてみないかと知り合いに言われて始めた会社だったんです。ですので、商品開発なんてしたことはありませんでした。無知の世界に飛び込む前に、いろいろと勉強をしていて、アドバイスをもらいに商工会にもよく足を運んでいました。



特産品協会のことを知ったのもその頃です。食品の開発をするなら加入

しておいたほうがいいと思って加入しました。商品開発をやるからには、何かしら他のところとは違う商品を作りたかったんです。何か付加価値をつけないと生き残れないだろうし、何よりもおもしろくないですから（笑）

素人がそういった商品を作り出すためには商工会や特産品協会から得られる知識を積極的に活用することが大事だと思いました。

——今は何種類の商品を販売されているのでしょうか。

現在作っているのは、“干し芋”と“はだか麦ぼうろ”です。食品製造を始めたのが約2年前で、最初に作ったのが干し芋でした。

干し芋に関してこだわっている点ですが、通常の干し芋は蒸してから作ります。しかし、うちの干し芋は焼き芋にしてから作ります。蒸した芋と焼いた芋を食べればすぐに分かりますが、焼いたほうがずっと甘くておいしい。焼いてから干し芋にすると、焦げてしまった部分を削らなければいけないので、ロスや手間も増えてしまいますが、そちらのほうがおいしいと思っているので、そのように作っています。

—— “はだか麦ぼうろ” はどのように誕生したのでしょうか。

はだか麦ぼうろに関しては、「はだか麦を使って丸ぼうろを作りませんか？」と商工会の経営指導員の方に相談されたのがきっかけです。今思えば、本当にありがたい提案でした。

詳しく話を聞くと、始良市では、はだか麦の生産量が多いものの、用途が味噌を作ることなど限られており、在庫が多くあるとのことでした。商工会もJAから相談を受けており、お菓子作りが得意な職員の方がバターを使った洋菓子作りなども試したそうですが、油分が多いので年配の方には味がクドくて不向きで、また、保存もきかないなどの課題がありました。そこで丸ぼうろであれば、大人から子どもまで楽しめるし、保存もきくのでは？という考えに至ったところで、私に話が来たようです。

話を伺ったのは3月でしたが、4月には売り出したいとのことで、とにかく時間がありませんでした。私も頭が固いところがありまして（笑）付加価値や特徴をつけることにだけはこだわろうと思っていました。しかし、そこからの試行錯誤はとにかく大変でした。

1ヶ月しかない作成期間で他とはどこか違う商品にするというのは難しく、一部の材料を変えたり、芋をつかったり、いろいろ考えては見たのですが思うようにうまくいかず、正直やめたくなりました（笑）

そんなときに、またも商工会に助けられました。「このレシピを使ってみてください。」と言われて作ってみた商品がすごくおいしかったんです。それをベースにしたものが現在販売している商品です。

私たちが試行錯誤を繰り返しているときに、商工会も一緒にいろいろなアイデアを試してくれていたのです。そのレシピを思いついたのは、商工会のお菓子作りが得意な女性職員の方でした。

—— 試行錯誤しながら商品を作り上げるというのは本当に大変だったと思いますが、その中でも特に苦労された点はどのようなことでしたか。



先ほども少しお話ししましたが、商品化までの期間が1ヶ月しかなかったことです。商品を丸ぼうろにするという話は決まっていたのですが、やっぱり改善点は多く残っていました。

たとえば、袋詰めした丸ぼうろ同士がくっついてしまう点です。はだか麦ぼうろは普通の丸ぼうろと違って中がしっとりしています。裸麦の性質から、焼き上げても水分を保っていられるからです。焼きたての表面はパリッとしていて、中はしっとりしているのが一番おいしい状態なんです。袋詰めして時間がたつとどうしても中の水分が表面にも出てきてしまい、商品同士がくっついてしまいます。商品自体の材料を変えるなど、いろいろと試行錯誤してみたのですが、なかなかうまくいきませんでした。

商品化までの期間が短いと、検証にける時間が足りなくなるので大変でした。今は商品自体も改良しただけでなく、袋詰めを工夫することで改善しました。



——苦労された中でもこだわり抜いた点はこういった点でしょうか。

はだか麦の独特な性質と向き合うことです。

はだか麦は独特な性質をもっていて、すごく扱いにくいんです。はだか麦ぼうろのレシピを小麦粉で作ってみると、作りやすくてびっくりしました（笑）

はだか麦は繊維質が小麦に比べて非常に多く、製粉して生地になると非常に粘り気が高くなります。この粘り気を粘性というのですが、粘性が高いとこねる作業がすごく大変です。粘性が高すぎて非常に力が入る作業になります。あまりにも粘性が高いため、混ぜる機械も2台壊れてしまいました（笑）

今は別の動力を入れることでなんとか対応しています。また、焼くときにも成型がやりづらくて大変です。

この粘性の高さというのは、はだか麦の特徴でもあり、含まれる栄養素によるものです。ここを改善するために製粉方法を変えることも検討したのですが、製粉方法を変えることで栄養素が壊れる可能性もありました。はだか麦の扱いづらさは、はだか麦の良い点でもあるので、この性質と向き合いながら製品を作るのがこだわっている点です。

もう一点は砂糖を使わない点です。うちで販売している他の商品でもそうなんですが、種子島産の島ザラメを使っています。一般的な白砂糖はショ糖という甘さを中心に精製された甘味料ですが、島ザラメは粗糖というミネラルも豊富に含まれた甘味料です。

食べるお菓子を選ぶ際に栄養分を気にされる方はあまりないかもしれませんが、安心安全で体にも良く、おいしいものを作るというのは、食品を作る上では大前提だと思っています。

——今後の展開について、何かお考えはありますでしょうか。

インターネット販売ができるようになればと思っています。現在では「かご市」（かごしま特産品市場）

とくすくす館でしか販売できていないので、販路を広げる意味でもインターネットを活用できればなど思っています。

くすくす館で購入されたお客様からうれしいお声をいただきまして、「普通の丸ぼうろだとパサパサしていて食べにくいけれど、イーサポートのはだか麦ぼうろはしっとりしていておいしい」とわざわざ電話をかけてくださいました。その電話の中で「できれば旧始良町近辺でも買いたいのどこかで買えますか?」とお問い合わせもいただきました。残念ながら現在の始良市内では、くすくす館にしか置いていないので、始良市内でも販路の拡大ができればと思っています。

——【インタビューを終えて】

障害者の就労支援を始めたきっかけは偶然で、いままでの仕事とは全く異なる業種をすることになった福永さんですが、ご自身で商工会や特産品協会という組織があることを調べ、活用し、新商品の開発という分野にも積極的に取り組んでおられる方でした。そういった努力を惜しまない方だったからこそ、商工会も一緒になって商品開発に励み、“はだか麦ぼうろ”という始良市の新たな特産品が生まれたのだと思います。

始良市で昔から作られていた“はだか麦”を復活させた生産者の方々、販路の拡大や広報活動に尽力された農政課や JA あいらの方々、“はだか麦”を事業者で紹介し、自身でも新たな使用用途を模索して商品開発を行ってきた商工会の方々、そして、扱いの難しい“はだか麦”を使った新商品の開発を、たくさん失敗を繰り返しながらもあきらめず、“はだか麦ぼうろ”という形にした合同会社イーサポートの方々。多くの方々に関わることで生まれた“はだか麦ぼうろ”。みなさま、「くすくす館」または「かご市」に足をお運びいただき、ぜひ一度お召し上がりいただければと思います。

【お問い合わせ】

合同会社イーサポート

〒899-5654 始良市永池町 24 番 7

電話：0995-50-1316

FAX：0995-50-2567

Mail：fyfy0168@yahoo.co.jp

取材者・文責

〒899-5492 始良市宮島町 25

始良市役所 商工観光課 企業商工係

電話：0995-66-3145

始良市特産品協会インタビューURL

https://www.city.aira.lg.jp/shosin/tokusannhinn_interview.html

