Strength of the Company

企業 強みの研究

滋賀の文化「ふなずし」の魅力を県外へ届けたい。クラウドファンディングの活用が注目を集める。

有限会社至誠庵

http://www.shiseian.com/

観音霊場、石山寺の門前でお土産処と志じみ茶屋を営む

本尊・如意輪観世音菩薩にお参りし、季節の花や紅葉を愛でる人々でにぎわう石山寺。至誠庵は、その門前で自家製のふなずしや琵琶湖産湖魚の佃煮を製造・販売するお土産処だ。

弘法大師ゆかりの三鈷の松に守られるように建つ店舗では、素材や製法にこだわったふなずしの他、ホンモロコやアユ、ワカサギなどの佃煮が店先を飾り、全国から訪れた参拝客を引き寄せる。このお土産処と、すぐ横に隣接する「志じみ茶屋湖舟」を営むのが有限会社至誠庵だ。

井上裕子社長は京都生まれ。創業者の井上誠六氏のご子息、誠氏との結婚を機にふなずしと出会い、14年前に誠氏が亡くなってからは、文字通り女手一つで至誠庵の看板を守り続けてきた。それは二人の子どもを育てながらのシングルマザー奮闘記でもあった。

「周りからは苦労の連続のように見えたでしょうが、無我夢中だったためか、苦労と感じた記憶がない。当家に伝わるふなずしの味を守ると共に、その魅力を若い世代や県外へも伝えていきたい。その思いで頑張ってきただけ」

子育てのように愛情を注ぎマイルドなふなずしに仕上げる

県外出身の井上社長は〝外の視点〟を持つだけに、絶えず「変えてはいけないもの、変えるべきもの」を意識してきた。変えてはいけないものの筆頭は、至誠庵の財産である「ふなずしづくりの相伝の技」だ。琵琶湖産のニゴロブナを吟味し、鱗や内臓を丹念に取る春の塩漬け。その作業で心を配るのは丁寧な水洗いで、これを怠ると、ふなずしに臭みが生じる。鰓蓋にご飯を詰めたフナの層とご飯の層を交互に重ねて桶を満たす夏の本漬けでも、細やかな気配りを隅々にまで注ぐ。

「不漁のためニゴロブナが極端な品薄になった年があり、やむなく他県産のフナや養殖ものを漬けたところ、臭みが強かったり、うま味がなかったりと、上質なふなずしにならなかった。以降は琵琶湖産の天然もの以外は使わない。ふなずしが滋賀県にしかない理由が分かった経験だった」

本漬け後の1年間、桶に寝かせて発酵させる期間中も、桶に張った水を小まめに換えるなどの心配りが欠かせない。井上社長は「ふなずしづくりは子育てと同じ。絶えず桶内の状態を肌で感じながら、愛情を注ぎ続けるしかない」と作業の難しさを明かす。

素材と製法にこだわった「至誠庵のふなずし」

滋賀土産の定番の一つになった「ふなずしパイ」のほか、琵琶湖の恵みを使った商品を提供している

〝母の慈愛〟が込もった至誠庵のふなずしは香りが柔らかく、マイルドだと好評だ。家族だけで漬けるため、年に300kg（約1500匹に相当）ほどしか製造しないので、品切れでやむなく注文を断る年もあったという。

ふなずしの楽しみ方を広げた人気商品「ふなずしパイ」

その一方で「変えるべきもの」への挑戦にも熱心だ。ふなずしは一匹単位での販売という業界の慣例を覆した切り身販売はその一例。これでふなずし未体験の観光客が試しに買える価格を実現した。さらに、2004年に考案した「ふなずしパイ」は、ふなずしの可能性を広げる画期的な試みとしてマスコミからも注目を集めた。

「琵琶湖の裕子お母さん」を意味する「ma'am HIRO」ブランドを冠した「ふなずしパイ」は、適度な長さのスティック状。さっくりとした食感と共にバターの香ばしさが広がった後に、ふなずしの酸味が軽快なアクセントを添える。今では至誠庵を象徴する商品に育ち、道の駅や県内のホテルでも扱われている。「未体験の人にも、ふなずしの魅力を届けたい」との思いが伝わる逸品だ。

琵琶湖産の天然ニゴロブナだけを使用

さらに広くふなずしの魅力を届けるため、井上社長は今年、新たなアクションを起こした。インターネット上で個人投資家から小口資金を募るクラウドファンディングの活用だ。目的は、より多くふなずしを仕込む資金と新商品開発資金を調達すること。

滋賀銀行に勧められ、この手法を決断した背景を、井上社長はこう話す。「子育てが一段落し、余裕ができたので県外の異業種交流会へ参加してみると、ふなずしへの関心は想像以上に高く、扱いたいという百貨店やスーパーのバイヤーさんとも出会えた。増産さえできれば、至誠庵のふなずしを県外の大勢の人に紹介できるチャンスをつかめそうだった」。

クラウドファンディングで集めた資金から広がる夢

3月18日に募集を開始。3カ月間の期間だったが、予想外にも2週間で目標の462万円が集まった。出資者165人のうち143人が県外の人だったことにも驚いた。「ふなずしの県外での認知度は滋賀県民が思う以上に高く、興味を持たれているようだ。シングルマザーが頑張る姿も好感されたのでしょう」。

集まった資金を使い、至誠庵はこの春、例年の倍の800kgのニゴロブナを仕込むとともに、「ふなずしパイ」のパッケージをより美しくリニューアル。おかきやクッキーなど新商品開発にも着手した。

「増産分は大阪など県外の百貨店やスーパーで扱ってもらうほか、ワインバーやダイニングなどにも販路を広げたい。今年のペースで増産を続けるとなると、マンパワーが課題になるが、魚の加工に慣れた業者さんと提携して解消するつもりだ。軌道に乗れば、将来製造工場を建てたいと思っている」と語る井上社長。そこにはこんな夢があった。

「その工場では子育て世代の主婦に働いてもらって、子どもたちが学校の帰りに立ち寄れ、女性が安心して働ける環境にしたい。シングルマザーとしてやってきた私の経験が、少しでも役に立てばと考えている」

Profile

有限会社至誠庵

■本社/大津市石山寺3-2-30
■設立/1997年
■資本金/300万円
■従業員数/3名
■事業内容/ふなずし・琵琶湖産湖魚佃煮の製造・販売、飲食業（志じみ茶屋湖舟の経営）

代表取締役
井上 裕子氏

Voice

今、石山観光協会副会長を拝命していますが、石山寺もふなずしも千年の歴史を持つ湖国の財産。石山の地でふなずしを商うご縁に思いを馳せながら、貴重な二つの歴史遺産を後世へ伝える責務の重さを感じます。