

始良市特産品協会 会員インタビュー

(有)鹿児島ますや 様



鹿児島ますや設立、豚珍館開業のきっかけ

(有)鹿児島ますや様の経営するレストラン「豚珍館（とんちんかん）」は黒豚料理専門店として知られている。しかし、(有)鹿児島ますや様の魅力は黒豚だけにとどまらない。本日はその魅力を追求すべく、代表取締役の米増昭尚様を訪ねた。

——米増さんは、(有)鹿児島ますや経営者として通販・ギフト販売を中心に事業展開をされておられる他、直営レストラン「豚珍館」の運営をされたり、大学農学部で講師を勤められたり、他の食品加工業者の方々へ技術指導を行われたりと、多方面でご活躍されています。

鹿児島大学農学部で食品化学を学ばれた後、飼料会社勤務を経て、(有)鹿児島ますや代表取締役として独立、豚珍館を開業されたとうかがっておりますが、独立のきっかけを教えてください。

「絶滅寸前といわれていた鹿児島黒豚を何とかしたいという気持ちから独立しましたが、豚珍館を開いたきっかけは、私の子どもたちのアトピー体質です。自分たち夫婦の食生活にその一因があったのではないかと反省しました。そこで、食生活を見直し、無添加食品を中心に据えていったら、子どもた

ちのアトピーが治ったんですね。

考えてみたら、人間の身体は自分たちが食べているものから作られるのですから、良いものを食べることが大事なのは当たり前ですね。

もともと飼料会社でハム・ソーセージなど食肉加工品を製造していた私にとって、無添加に取り組むというのは、これまで自分がしてきたことと180度違うことでした。それでも、無添加食品は身体にも良くて美味しいんだよ、というのをみんなに知ってもらおうと思い、豚珍館をはじめました。」

——すき焼き、しゃぶしゃぶ、餃子、ハム、ソーセージ、ハンバーグなど、黒豚を使った数多くの商品がありますね。

「当初は黒豚中心でした。しかし、現在はそれだけではありません。例えば、先ほど工房でつくっていたのは鶏のムネ肉のハムですし、北海道の鮭を使ったソーセージなども作っていますよ。一般に、産卵を終えた後の鮭は価値が低くなり、廃棄されることも多いのですが、逆にこれらの資源を使って加工品を作っています。全国にはこのような未利用資源の食材がたくさんあります。「ねこまたぎ」「ほっちゃれ」という言葉をご存知ですか。

（食べ物を前にしても）猫すら興味を持たずに跨いでしまう、ほうってしまえ、という意味です。捨てられてしまうような海産物

に無添加加工技術を活かして付加価値をつけた商品をつくる。最近はこういう仕事も多いですね。

北海道の鮭の他、新潟・佐渡の魚の生ハム、下関のトラフグの生ハムや魚餃子など、いろんな地方の企業にアドバイスをし、無添加食品の技術を伝えています。」



「豚珍館はただの豚カツ屋じゃないんだ、 無添加食品の店なんだ」

——米増さんは「豚珍館はただの豚カツ屋じゃないんだ。無添加食品の店なんだ。」と以前仰っていました。それに加えて、ご自身がお持ちの技術をもって、日本の農業、産業を活性化させたいということですね。

「先ほどの鮭の例のように、本当は使える資源は日本にまだたくさんあるんですよ。地方に産業を興して若い人も多く住むようになれば、都会だけに人口が集中せず分散して、地方も元気になると思う。そこに貢献するのが私の人生の目的のひとつです。」

——食品化学にひたむきに取り組まれてきた米増さんですが、子どものころはどのような少年でしたか。

「けんかばかりしていましたね（笑）。パイロットに憧れて勉強もしましたが、残念ながら目が悪くなってしまって諦めました。高校のときは担任教師に反発していて、成績もどんどん下がっていきました。そんなある日、その先生から「だらしがない」と言われカツとなりましたね。数学の先生でしたが、

見返してやろうと数学を頑張るようになったら、数学や化学が好きになってきて、結果、食品化学を学ぶために農学部に入ることになりました。」



最後のモーレッツ社員と呼ばれるほど仕事に熱中したサラリーマン時代、肥溜めに落ちたことも

——卒業後は飼料会社に勤務されることとなりますが、当時のお話を聞かせてください。

「公務員になろうかなと思ったこともありました。公務員の父から反対され、目の前で願書を破られてしまいました（笑）父自身が本当は事業をしたかったみたいで、その夢を自分に託したい気持ちがあったようです。実際、父が亡くなる前に、事業を興すように言われました。だから、飼料会社の社員として働いているときも、その言葉がずっと頭の片隅に残っていました。

それでもサラリーマン時代は楽しかったですよ。周囲からは「最後のモーレッツ社員」とあだ名されるほど仕事に熱中して、いろんな食材の加工に携わりました。でも、添加物を多く使って食品を再生させたと思っていた自分が、子どものアトピーをきっかけに無添加食品に取り組むなんて、当時はぜんぜん夢にも思わなかったですね。」

「養豚場で勤務していたとき、誤って糞尿の肥溜めに落ちたこともあります。真冬にひとりで作業をしていたために、手がかじかんで動きが鈍くなって、足を滑らせたんですね。落ちこちてしまって上がれない。ここで死ぬのかと頭をよぎりましたよ（笑）。幸いなことにたまたま見回りにきた養豚場の方が救い上げてくれましたが、あのときは本当にみじめでした。

しかも、言われたんですよ。「ちゃんとしていないから、こういうことになるんだよ」と。

あまりに自分がみじめで、何も言い返せませんでしたね。あのときの思い、忘れられません。でも、その後糞尿の肥料化に成功して農家に販売したり、新たな営業先を開拓したりと、めげずに頑張りました。

した。上司からは「米増は糞尿まで金に換える」と笑われましたよ。」

——絶滅寸前といわれた鹿児島黒豚を復活させるために独立されたとのことですが、その経緯をもう少し詳しく教えてください。

「行政の方や農家の方から、鹿児島黒豚が絶滅しそうだからなんとかできないか、と相談が寄せられるようになってきたために企画書を書きました。しかし、不採用でした。

また、ちょうどそのとき東京へ転勤するという話も出てきたのですが、私としては、鹿児島の黒豚を自分がなんとかしますと周囲に言ってきたのに、今さら人事異動で東京に行くことになりました、なんて言えないという思いがありました。

事業を興してほしいという父の言葉、肥溜めに落ちたときの絶望感、いつか独立したいという自分の気持ちも重なって、それならば自分で始めようと決意しました。」



九州経済産業局から認定された新商品

「ヨネマス・メソッド プレミアム・ソーセージ」

——平成5年に独立されてから今年で26年目。振り返ってみてどのような年月でしたか。

「大手百貨店と取引ができたことによって信用をつくり、徐々に事業も好調になってきましたが、その間、資金のやりくり、鶏インフルエンザ、口蹄疫などいろいろありましたね。

そのような状況を経て、最近では、会社の定款を変えて、食品の物販事業と無添加食品のコンサルティング事業の2つを柱とするようにしました。現在は、昨年3月に発売開始したプレミアム・ソーセージに力を入れています。」



——九州経済産業局から地域産業資源活用事業として認定された常温流通可能な無添加ソーセージのことですね。「無添加」かつ「常温保存可能」という、従来のソーセージの常識を覆す新商品です。ソーセージというと、要冷蔵で添加物を多く使っているイメージがあります。

「それが一般的なソーセージですね。でも、このプレミアム・ソーセージは無添加で、しかも常温で保存できます。鹿児島ますやの特徴である「無添加」に加えて、「常温」にこだわったきっかけは東日本大震災です。支援物資を送ろうとしても、私たちの商品は冷蔵／冷凍保存が主でしたので、送りたくても送れない状況でした。

常温保存が可能ならば、どこでも食べることができる、しかも、それがお菓子類ではなくおかずになるようなものであればより喜ばれるだろうと思い研究を重ねてきました。そして出来上がったのがこの商品です。最近では企業の株主総会の手土産としてもご好評をいただいております。

また、このプレミアム・ソーセージは、鹿児島県の地域産業資源である黒豚・鶏以外に、ブリ、トビウオ、鮭を使っているものもあります。ブリは始良市の地域産業資源としても認定されたので、今後も活用していきたいです。」

始良市から発信する全国の未利用資源活用

——最後に改めて、鹿児島ますや様、また、豚珍館のPRをお願いします。

「開店当初は黒豚中心に展開していましたが、おかげさまで日本の各地域から食品加工の試作依頼をいただくようになってきたことで、今では黒豚以外のさまざまな食品を提供しています。魚の冷凍・解凍についても鮮度保持できる技術を持っています。

店の名前こそ豚珍館ですが、豚だけではないですよ、さまざまな無添加食品が食べられる店なんですよ、ということをおPRしていきたいですね。

例えば、豚カツひとつとっても、パン粉は自家製でもちろん無添加です。衣に使う玉子も薬品など使



わずに育った鶏の玉子を空輸で取り寄せています。

カレーは粉から、ラーメンは麺から作っておりますし、テーブルに置いてある調味料も厳選したものです。お腹いっぱい食べても胃もたれしません。

7月中旬より、夜の営業も再開予定です。和・洋・中の料理を幅広く提供します。ぜひお越しください。」

【お問い合わせ】

(有)鹿児島ますや

〒899-5432始良市宮島町29-3

電話：0120-66-4186

FAX：0995-67-0904

MAIL：order@kurobuta-ichiban.co.jp

※オンラインショップから注文可能

<http://www.kurobuta-ichiban.co.jp>

直営レストラン 豚珍館

〒899-5431始良市西餅田303-1

電話：0995-66-5111

営業時間：

昼：11時30分～14時30分

(土・日・祝は、11時30分～15時)

夜：17時30分～22時00分

ラストオーダーは各30分前

定休日：夜の部のみ火曜日定休

※夜の部は2018年7月13日オープン

取材者・文責

〒899-5492 始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145