



TEAM NEXT YONEZAWA

米沢生まれの 発酵食品を後世へ

納豆に米こうじと塩を混ぜ、熟成発酵して作られる「雪割納豆」。置賜地域の農家の保存食として古くから伝わる「五斗納豆」を基に、地元の食品加工会社が昭和31年に商品化しました。以来、長きにわたり愛されてきた「雪割納豆」でしたが、この会社が倒産したことで生産は中止へ。米沢の伝統発酵食品の灯を守るため、事業の継承を志したのが佐野恒平さんと弟の洋平さんです。

2人は家業の取引先でもあった同社の倒産を聞き、(株)ゆきんこを設立。商標や設備を買い取り「雪割納豆」の製造・販売を引き継ぎました。「以前から製造業に関心を持っていましたが、何よりも地域の伝統食品がなくなってしまうのは非常に悲しいことでした」と話す恒平さんは、大学では考古学を専攻し、古いものを次の世代へ継承するための勉強に励んできました。地元の味を残していくことは、自分が大切にしてきた価値観と深く関係していると言います。

(株)ゆきんこは従来の製法とパッケージデザインを受け継ぐ一方で、新商品の発売やウェブサイトの展開、大学との共同研究なども行っています。販路拡大にも力を注ぎ、現在では県内のスーパーだけでなく、東京の量販店や百貨店、セレクトショップにも商品を卸しています。

最後に、今後の意気込みを伺いました。「知的創造の可能性を秘めた米沢で、TEAM NEXT YONEZAWAの一員として自分たちも何かおもしろい提案をしたい」と洋平さん。恒平さんは「全国ではまだまだ知名度の低い『雪割納豆』をたくさんの人に知っていただき、米沢や置賜発祥の発酵文化を広く発信していきたい」と力強く語りました。

熟成こうじ納豆「雪割納豆」を製造・販売する

株式会社ゆきんこ (中田町)

平成26年4月設立。佐野恒平さん(写真右)が代表取締役、双子の弟の洋平さん(写真左)が取締役を務めている。「雪割納豆」の製造・販売を行い、米沢の食文化の承継に取り組む。



「米沢品質向上運動」とは

本市では、挑戦と創造のあかし「米沢品質」をスローガンに掲げ、製品だけではなくサービス・観光・文化・行政など、様々な領域の「挑戦と創造」を喚起し、付加価値を高めていくことを目的に「米沢品質向上運動」を展開しています。本市のブランディングに賛同し、この運動に参加するプレイヤーが「TEAM NEXT YONEZAWA」です。(3月14日現在、84の企業・団体・個人が登録)

