

魅

みりよくびと

力人

Yuko Saito



株式会社ももがある 代表取締役

齋藤 由美子 さん

昭和54年福島市生まれ。仙台の大学で現代音楽を専攻。卒業後、同市内のテレビ局に勤務しながら音楽活動を続ける。並行して知人の飲食店立ち上げに関わったことから「音楽」と「食」をライフワークに。東日本大震災を機に拠点を福島市に移す。まちづくりNPOの事務局を経て平成28年に起業、代表取締役に就任。



第16回 インタビュー



頼もしい熟練スタッフと。
「ももふる」は、甘くてきめ細やかな果肉の福島のモモだからその商品

「福島のモモはおいしい」 お客様のうれしい声を 世界中から集めたい！



工場隣の直売店では「ももふる削りパフェ」も販売している

梅雨明け後の福島盆地の暑さは有名ですが、実はこの暑さこそ福島名産のモモを育みます。福島のモモは、豊富な品種、きめ細やかな果肉、高い糖度で喜ばれています。特に完熟モモのおいしさは格別です。しかし、完熟モモは繊細で傷みが早く、出荷基準から外れてしまうため残念ながら市場に出回ることがありません。今号では「そんなももつたない話はない」と会社を起し、新感覚の商品を生み出した齋藤由美子さんをご紹介します。

市場に出回らない 完熟モモで商品開発

「音楽」と「食」をライフワークに活動する齋藤由美子さんの拠点は、福島市田沢にあります。完熟モモとの出会いは、まちづくりNPOで事務局をしていた時でした。地域の魅力を掘り起こすため福島特産のモモ畑を訪ねた際、出荷されない山積みのモモに遭遇。「聞くと樹成りの完熟モモは、出荷基準に満たないから売れないと言うの。食べたらずごく甘い絶品モモ。もつたない。なんとかして完熟モモに価値を付けて農家さんの励みになりたいと思って被災地3県の女性を対象にした助成金に応募したら、なんと通ったんです。平成27年のことです」と齋藤さん。早速、委託して商品を開発しよう



50種類以上あるモモの中から福島らしい5品種を厳選した「ももふる」の定番。直営店では「黄ららのきわみ」など希少品種もあるのでいろいろ食べ比べても楽しい。今年からオーストラリアにも輸出を始める

としたのですが、これが一筋縄では行きませんでした。市内で、珍しいモモの漬物を作っていた会社を訪ねて試作品のモモのピューレと一緒に作ることにしたのですが、「近いうちにその会社が閉まること判明。モモの漬物を作る加工技術も消えてしまうのかと思うと、それも残念でなりませんでした」。それでも試行錯誤しながら商品開発を続けていたある日のこと。カットした完熟モモを加熱せず瞬間冷凍して一時保存。後日、半解凍すると完熟のおいしさをそのまま閉じ込めたモモになっていました。「何としてもこれを

世に広めたい。モモの漬物も引き継ぎたい。福島の農業後継者の後押しもしたい。今モモ畑に立っている若い人たちは、震災後に覚悟を決めた人がほとんどです。これから未来を創っていくみんなの一助になりたいと思つて起業を決めました」。

スタッフは全員女性 福島のモモガール

必要最低限の加工のみで冷凍する完熟モモは、「ももふる」と名付けられ直営店、通販のほか、日本全国約20店舗で販売されています。そのお

いしさが評判となり最近では、タルトやカクテルなど飲食店さんとのコラボメニューも増えているそうです。商品を作るのは、前の漬物会社で働いていた方々と新しく加わった皆さんです。「全員女性。子育て、孫育て、介護をされている方もいます。パートタイムでそれぞれに働きやすい時間帯を自分で選んで働いていきます。皆さん経験豊富で教えてもらうことばかりです」。

音楽の方面では、現在も仙台でゴスペルを教え続けている齋藤さん。「実は私、ボイストレーナーとして自分なりのセオリーを持っていて、

海外では通用するのか確かめたくて震災後、ヨーロッパ16カ国を旅したんです。今回の6次化の取り組みの際には、その時に学んだ既成概念にとらわれない考え方が生かされました。歌うことで震災の時に抱えたさまざまな感情が浄化される経験もしたので音楽と食は、やはり私の両輪です」。目標は世界中から「福島のモモはおいしい！」という声を集めることだと話す齋藤さん。ぜひ福島のモモでたくさんの人を笑顔にしてください。