

## 人が変える 地方創生

サーキュレーションに登録する西川剛史さん(33)は「冷凍生活アドバイザー」として数多くのテレビ番組に出演する冷凍食品の専門家だ。大手食品メーカー2社での工場勤務や商品開発を経て独立し、全国の冷凍食品を取りそろえる専門店「ペフロティ」（東京都世田谷区）を設立した。同店では、日本企業が国内で製造している冷凍食品の中から食品添加物が少ないものを選び販売。全国の農家から直接仕入れた野菜も店頭に並ぶ。

店舗運営と並行して、西川さんは冷凍技術を軸にした事業開発のコンサルティングも手掛けている。主な対象は地方の企業

## 「冷凍」で特産品の商品開発に幅

や農家。地元野菜や肉、魚といった特産品を使って新たな商品を作りたいというニーズに応え、商品企画や開発、販路拡大に取り組む。地方の特産品を「お菓子」や「調味料」などに加工して販路を拡大しようとする試みは多いが、常温商品のアイデアは全国各地で出尽くしており、差別化が難しい現状があるという。そこで西川さんは、地方ならではの食材を生かすために冷凍技術の活用を提案している。

「どんな食材であっても、冷凍技術を活用することによって商品開発の幅を広げられる」と話す西川さん。例えば特産のマッシュルームを活用したい場

合、常温ではレトルト食品や缶詰などのありふれた商品になりがちだが、冷凍することを前提に考えればハンバーグに使ったり、コロッケの具材に使ったりすることもできる。一気に商品開発の幅が広がるのだ。

こうした提案が求められる背景には「特産品を売り切れぬ」という課題がある。地方の農家では野菜を売り切れず、コスト上の問題から、収穫せずに捨てざるを得ないケースもあるという。地方を起点にした冷凍食品事業に多くの企業が参入することで、目の目を見ない特産品も再び活用されるようになるのではないだろうか。

地方農家が自ら取り組み、新

たな特産品を生み出しているケースもある。静岡のねぎ農家が主体となって設立された農業生産法人では、冷凍食品の「ねぎコロッケ」を開発して売り出した。ペフロティでも人気商品となっているそうだ。西川さんは「専門分野である日本の冷凍食品市場を活性化させ、その取り組みを通じて地方の食を守っていきたい」と語る。

冷凍技術を活用して生まれた商品は保存性に優れており、今後はウェブによる販路拡大も期待されているという。地方発のユニークな冷凍食品が増えていくことを、楽しみに待ちたいと思う。



山口 征人

やまぐち・まさと サークュレーション執行役員、経営戦略本部長。1981年生まれ。慶應義塾大学大学院理工学研究科を修了後、総合人材サービス大手を経て、2014年サーキュレーション創業に参画。ビジネスプロフェッショナル約2000人超に直接インタビュー、個人の強みを生かしたコーディネートを実施。「新しい働き方」実現に向けて邁進。