

桜から始まる四季折々のスイーツ素材で 新たな食文化にチャレンジ

寒天の卸売業から製菓食品の副材料製造業に業務を拡大し、「食べる桜」文化を創った桜素材のバイオニア山眞産業株式会社。四季折々の自然の恵みを生かしたスイーツ素材による新たな市場（マーケット）と食文化の創造に向けた取り組みについて、代表取締役の平出眞さんにお話を伺いました。



山眞産業株式会社
代表取締役
ヒラ デ マコト
平出 眞さん

Company Data【会社概要】

創業	1955年
所在地	名古屋市西区花の木2-22-1
TEL	052-521-0500
URL	http://www.yamashin-sangyo.co.jp
事業内容	桜製品・和菓子副材料製造、 製菓食品原料卸売

今月の表紙説明

表紙の写真は平出社長が桜ともみじの木を表現しています。桜スイーツ素材を中心に、日本の四季を生かした新たな市場と食文化を創っていき、そんな想いが込められています。

桜素材トップシェアを誇る 桜スイーツの仕掛人

創業当時は寒天專業の卸売事業を行なっていました。高度成長に伴う市場の変遷などから、桜餅に使う桜葉漬を皮切りに、柏葉やよもぎなどの天然葉加工品等の取扱を増やし、和菓子の副材料の卸問屋に発展していききました。

今では春になるとどこでも目にする桜スイーツですが、以前は桜餅くらいで、食文化としての広がりはありませんでした。

そこで、もっと色々なお菓子に使えないかと「桜葉ミンチ」をはじめ、ペーストやパウダーなど色々な桜の二次加工食材を開発し、様々な業界へ桜スイーツの提案を行ないました。デパ地下の有名菓子店での採用をきっかけに新たな市場の開拓ができ、今では桜スイーツの仕掛人として桜素材でトップシェアとなりました。



家庭用の桜商品（一部）

四季に左右されない 安定供給体制の確立

桜は季節商品であるため、安定的な供給が大きな課題です。

国産の桜は産地の過疎高齢化・後継者難による生産減少と価格高騰で供給不足が生じ、日本と同じような気候である中国・江蘇省で桜の生産を始めました。今では桜原料の6割が中国産で、高品質な桜製品の安定供給に繋がっています。

一方で、国産の桜葉・桜花にこだわる取引先も多いため、4年程前から農業法人と協力し、中山間地の耕作放棄地で桜栽培を行なっています。国の六次化事業を活用して農家に苗木を提供し、全量買取しています。桜の葉や花を収穫できるまでには最低3年かかりますが、日本の花である桜の自給率向上を目指し、既存産地を守りつつ、新たな産地育成にも取り組んでいきたいと思っています。



花は八部咲きの頃に手作業で収穫
(写真は神奈川県・秦野市)

日本の四季を生かした 和食材の新市場開拓に向けて

当社では、常に他社が参入しにくいニッチな分野に取り組み差別化を図り、オンリーワン企業を目指しています。

桜に続く製品として、バラやハイビスカス、いちじく、柿など、四季折々の花や葉・地産果実を生かした商品開発を行なっています。

バラ製品の開発時には、商工会議所の「名商挑戦型企業経営塾」に参加し、松坂屋名古屋店での出張販売で消費者の声を直接聞くことができ、商品開発に大変参考になりました。

最近では桜と対になるような秋のスイーツ素材の開発を目指し「紅葉」の食用加工に取り組んでいます。

もみじかえで研究所（岐阜県）と提携し、農薬を使用せず育てたもみじかえでを原料とした



もみじシロップ漬。着色料不使用
本物の四季を
シロップ漬や
ジャムなど
を開発し、
国から農商
工連携事業
として認定
されました。
今後毎日
の四季を

桜文化の普及を目指して

今年には桜餅誕生300周年です。これを記念して桜の本を出版したり、3月には桜まつり等の食イベントを開催し、多くの皆さんにご協力をいただきました。

日本には桜の名所が全国各地にあります。桜を食すという食文化が根付いていない地域もたくさんあり、まだまだ桜製品の市場は伸びると思います。

桜に代表される日本の四季は大変魅力的な観光資源であり、これらを国内外に広めていくことで、もっと地方が盛り上がり、と思っています。

2020年の東京オリンピックに向けて、これからの桜の食イベント開催を通じて、日本の四季や食文化を発信するとともに、地域活性化に繋がってほしいと思っています。



今年3/10~3/28に
桜まつりを開催