

老舗漬物店「うまもん」のチャレンジ 「TOCOTO」

中野 伸二（総務課）
nankano-shinji@meti.go.jp

新型コロナウイルスの感染拡大により、企業活動や私たちの生活は大きく変わりつつあり、これまでとは違った対応が求められるようになっていきます。

今回は、コロナ禍で新たなアプローチにより頑張っておられる山口県岩国市で創業30年の歴史を持つ老舗漬物店「うまもん」さんの取組をご紹介します。

同社は観光名所「錦帯橋」の近くに店を構え、清流・錦川の水と県産米や地物野菜などで作る漬物は、多くの地域住民や観光客に受け入れられています。



漬物工場見学の様子(同社ホームページより)

同社の後継者でもある中野百合子さんは、東京で一度就職されましたが、数年前、Uターン転職で戻ってこられました。これまで、観光地に近い立地を活かして、山口・広島の方を中心に無添加保存料なしの漬物販売や漬物工場見学ツアー、ぬか床づくりの体験教室などを行ってこられました。

こうしたなか、新型コロナウイルスの感染拡大により、観光客の立ち寄り客やお土産品の購入が激減する一方で、免疫力への興味の高まりや、お家での時間の過ごし方を工夫さ

れる方が増えているとして、自宅で「ぬか床作り」に取り組むことへの興味も増えていると「ピンチをチャンス」として考えられました。

具体的なアプローチとして、ぬか床を家庭で育ててもらおうオンライン講座により、受講者を新たな顧客として開拓していくため、クラウドファンディングでシステム構築資金を募られ、目標の5倍を超える金額を集められました。



オンライン講座の同社ホームページより

内容は、1.「初めてのかた向けぬか床キットの販売」

(ぬか床キット:タッパー、米ぬか、種ぬか、野菜パウチ、塩・昆布・唐辛子、シール)

2.「ぬか床を育てるフォローアップシステムをオンラインで提供」です。



オンライン講座の同社ホームページより

これまで、岩国の店舗でのぬか床ワークショップやイベントなどで、ぬか床相談会、サポートを実施してこられましたが、今後はより多くの方々に非対面でぬか床にチャレンジしてもらえよう、オンラインでもぬか床ワークショップを行われるそうです。

また、フォローサービスとして、足しぬか送付のほか、漬物作りのノウハウを活かして、LINEやFacebookなどでタイムリーなフォローも実施されるそうです。こうしたサポートにより、普段、接点の無かった新たな顧客によるぬか床づくりチャレンジが身近に増えてくるのではと思います。(実は、私もぬか床キットを購入し、日々、ぬか床の成長を眺

めつつ、漬け物づくりにチャレンジしています。)

経済産業省では、コロナ禍において、地域で頑張っておられる事業者さんを応援する支援メニューを準備しております。新たなチャレンジを応援しますので、是非お気軽にご相談ください。

- TOCOTO（トコト）：ぬか床初心者のための情報サイト

<https://fungus-media.com/>

- (株)うまもん：岩国の老舗漬物店ホームページ

<http://www.umamon.co.jp/>

- 経済産業省 新型コロナウイルス感染症対策情報：

<https://www.chugoku.meti.go.jp/disaster/covid-19/index.html>