

昔ながらの手作りこんにやくで故郷「瀬戸谷」を元気にしたい！両親の技術や想いを次世代へとつなぐ架け橋に！

大石 祥好さん

【プロフィール】
2024年11月に「こんにやく工房芋香」として開業した。瀬戸谷を盛り上げた、年老いた両親の近くでできる仕事をしたいと、保育士から手づくりこんにやくを製造販売する毎日へ。こんにやく芋を使い、一から作る手練りの昔ながらのこんにやくは、芋の香りが残る素朴で懐かしい味わい。じわじわとファンを増やしている。「第12回志太ビジネスプラングランプリ」で準グランプリを獲得した。



起業までの道のり

ふるさと瀬戸谷ではみかんの木の下でこんにやく芋を栽培する家が多く、祖母、母と代々こんにやくを手づくりする習慣がありました。父から「こういうこんにやくを作る人も高齢化で少なくなったから貴重だよ」と言われ、母が教えられうちに覚えておいたらどうか勧められたことが、こんにやくを作り始めるきっかけでした。その頃保育士を辞め、ふるさと瀬戸谷を盛り上げたいと趣味を活かしたランナーステーションでの開業を目指し、融資の相談のためエフドアに行きました。そこで勧められた2つの講座「女性のための小さな起業講座」「ふじえだ女性ビジネスアカデミー」でビジネスについて学び、講師の方々のアドバイスもあって、手づくりこんにやくを事業としてやってみようと思うようになりました。

最初は瀬戸谷で母に教わりながら試作を繰り返し、一緒にセミナーを



受講している人たちに試食してもらい感想を聞きました。初めて販売したのは「フジエダチャレンジマルシェ」でした。製品としてカタチになったのを見た時には、これからこれで商売していくのだなという覚悟ができました。ほどなく開業届を提出し「こんにやく工房芋香」として事業を開始しました。

起業で大変だったこと

「まんさいかん」に出荷するなど本格的に販売していくために、工房が必要になりました。朝2時から作業に取りかかり6時に茹で始めて、7時すぎに商品が出来上がります。高齢の親に心配をかけず毎日の生活と両立させるために、自宅の庭先にコンテナ式の工房を建てることにしました。資金面や工事において夫やその友人たちが協力してくれたおかげで、安心してこんにやくを作る環境が整いました。

「まんさいかん」では、すでにくつかの農家や業者がこんにやくを販売していて、最初は思うようには売れませんでした。落ち込んだりしながらも、アカデミーの仲間をはじめ周りの人たちが食べておいしかったよと言ってくれるので、がんばってみようと思うことができました。その頃は売上や経費のことよりもお客様に喜んでもらうことを最優先に考えていました。作って、包装した



ら配送して…の繰り返しで、ほぼ休むことなく一日中働いていました。お金の計算は未経験だったので、アカデミーや「志太ビジネスプラングランプリ」での発表準備、創業支援室の「ブラッシュアップセミナー」などを通じて、だんだん考え方を身につけていきました。価格のつけ方、いくつ売ればいくらになるから人件費や材料費はこれくらい…そうやって計算していくことを教えてもらいながら、ようやく今は赤字を出さずにやっていくことを意識するまになりました。パッケージや商品サイズなどについて助言してもらえたのも、とても参考になりました。いろいろ勉強させてもらったことが、実践の場でようやく分かるということも多くあります。

起業してよかったこと

「まんさいかん」に納品に行くと「待ってたよ～」と言って買って行ってくれるお客様がいます。「これこれ！」と言いながら喜んでくれる姿を見ると、やってよかったなと思います。コストのことを考えると売り先を絞った方がいいのですが、待っていてくれるお客様がいると思うと、がんばって届けたいと思ってしまいます。

農産物直売所の「ちょっくら」は田舎の味を求めて来店されるお客様から好評です。作る時は楽しいのでつつい頑張ってしまうのですが、体力の続く限り、おいしい手づくりこんにやくを提供していきます。

ときどきマルシェに出店したりすると「どうやって食べたらいいです

か？」とよく聞かれます。レシピの紹介まではなかなか手が回っていませんが、おいしい食べ方を提案していきたいと思っています。また季節がら夏はこんにやくが売れにくくなるので、こんにやくを使ったスイーツの開発も楽しみながら行っています。試作のみたらし団子もなかなか美味しくて評判がよかったです。こんにやくゼリーも改良を重ねてすごく美味しくなりました。はじめは全く別の事業での起業を考えていましたが、こんにやくづくりを選択したことは正解だったと思うようになっていきたいです。

これからの夢や目標

今後はふるさと瀬戸谷に加工場兼販売所を開き、できたてのこんにやくを食べてもらえるようにしていきたいです。藤の瀬会館の近くに実家があるので、古い建物を改修して手づくりこんにやく体験や直売を行っていきます。母が健在な間に事業をスタートさせたいと準備に取りかかったところです。大井川商工会にサポートしてもらいながら、資金計画や収支計画を煮詰めています。大好きな瀬戸谷で、高齢になった両親のそばでできる仕事があったらいいと考えていて、それがこの仕事で実現できます。

手練りの技術を母から教わりましたが、私から若い世代への継承も将来的には考えたいです。事業として行って見て、やはり独りではできないと実感しました。みんなができるようになればと思います。「手練り」という点にはこだわっていききたいので、たくさん作るためにできること

を考えると、皮むきはある程度機械化できるのではないかと思います。こんにやく芋の皮は固く、手で剥く作業はものすごく時間がかかり、手も痛めてしまいます。そのこんにやく芋も藤枝産にこだわりたいと、畑で栽培も始めました。この夏は暑さで枯れてしまう木も多くありましたが、2年、3年と時間をかけて収穫できる時が今から楽しみです。

エフドアをこれから利用する人に

本当にいつも見守られている感じで、何かあったらエフドアに行こうと思っています。初めて訪ねた時に、真剣に私の夢物語を聞いてくれたというのが嬉しかったです。子育て世代の人など忙しい毎日の中で、ふと「自分ってなに？」と思う時があります。私も家事と仕事に追われた時期があり、自分の時間が全然なくてすごくみんなが羨ましく見えたことがありました。自分の時間を作りたいと考えた時に、こういう働き方はどうだろうか、こういうことを始めたいなと思ったりしたら、エフドアのドアを叩いてくださいとお勧めします。私はすぐに相談に行きたかったのに毎日はやっていないと言われて、予約を取ってからその日が待ち遠しかったです。



こんにやく工房^{うか}芋香

住所 焼津市利右衛門

Instagram https://www.instagram.com/konnyakukoubou_uka55/

