


地元農産物でつくる漬物で、お客様、生産者と地域も元気に！

有限会社 けんちゃん漬／出雲商工会

- 業種 漬物製造業
- 住所 島根県出雲市大社町杵築南840-1
(出雲大社正門前ご縁横丁内)
- 電話番号 (0853)21-1034
- 営業時間 9:00~18:00(冬期は17:00まで)
- ホームページ 「けんちゃん漬」で検索 
<http://kenchanzuke.com>



私は

『しまね地域産業資源活用支援事業』
を活用しました！



有限会社 けんちゃん漬は、良質で鮮度の良い四季折々の島根県産野菜を使った漬物を製造・販売しています。「心のこもった手づくりの味」にこだわり、保存料、合成着色料を一切使わず、手づくりで丁寧につくられた漬物は、風味豊かでとても優しく、思わず笑みがこぼれます。「生産者さんの思いも込めて島根の美味しい食材を全国に発信したい！」とおっしゃる、代表取締役社長の成相善美さんにお話を伺いました！

取り組みのきっかけはなんですか？

松江市地域おこし協力隊から、松江市大根島の特産品「ハマボウフウ」を使った漬物が作れないかと照会を受けたことがきっかけです。生産者の方にお会いし、実際に風土を見て、「自社、生産者、大根島の将来に繋がる商品を作ろう！」と、新商品開発・販路開拓に取り組むことにしました。

商工会からどのような支援を受けられましたか？

とにかく色々な情報をたくさん持って来てくれます。「これあるよ！」とリアルタイムで教えていただけ、今回も施策をうまく活用することができました。経営分析や経営計画の策定、商品ブラッシュアップ、販路開拓。女性が多い職場なので、女性が働きやすい職場づくりについても支援を受けています。

取り組みの成果・効果を教えてください！

「ハマボウフウ」は昔から漢方薬や民間療法薬として利用されてきた高級食材ですが、老若男女が手に取りやすい商品としてストーリー性をもって商談会等でPRしたところ、話題性は大きく興味を示す取引先やバイヤーが多くおられました！エンドユーザーへのアプローチ“食べ方提案”も効果的で、既存商品のPRにも繋がっています。一番大切なことは「生産者の方にとっても喜んでもらえる」ということです。漬物屋に農産物は欠かせません。「真心込めて栽培された農産物で高品質商品を作り、お客様に受け入れていただく」この循環が地域との共生・発展に繋がると考えています。これからも地域とともに邁進します！

代表取締役社長 成相善美さん

こんなに気さくに通ってくれる支援機関はありません！食に限らず、日本の伝統を守るためには、それを繋ぐ意思や力が必要です。企業や生産者の方が悩んだ時に気軽に相談に乗ってもらえることは、地域にとってとても大きなことです！



米田 豊（経営指導員）

自社のみならず、地域の活性化や生産者の所得向上に繋がる取り組みを真剣に考え、「我が社にやれることはやってみよう！」とされる強い気持ちが伝わってくるので、私も継続的な支援や有益な情報提供ができるよう心がけています！