

地元産品を生かした新商品を開発

以前は、東京で飲食業に携わり、都心のバーや郊外のレストランを掛け持ちし、早朝から深夜までカウンターやホール、厨房、仕入れをこなす働き詰めの毎日でした。やがて、家族との時間を大切にしたいと思うようになり、都会を離れることにしました。

私は静岡出身で、妻は大洲出身でしたので、地方暮らしは、ある程度想像できましたが、私が大洲で暮らすのは初めてのことでした。大洲に移住後、市内食品メーカーが研究開発を行う人材を募集していることを知り、馴染みのある「食」に関わる仕事だったので、気軽に面接に行きました。今考えれば、魚介・畜産類が原料のエキス調味料や機能性食品素材の製造販売で国内外に取引先を持つ企業に採用していただいたことに感謝しています。私の仕事は、自社商品を使ったレシピを開発し、全国の食品メーカーにPRして、販売拡大につなげることです。

5年前に社内で、自社の魅力を高めるブランディングプロジェクトが始まり、広告展開や商品開発などにチャレンジするグループができました。このプロジェクトで私は、地元の素材を生かした食品開発グループの一員となりました。摘果された長浜産ミカンなどの有効活用、食物廃棄削減につながる商品開発に参加し、3年がかりでクラフトコーラ「ぞぶる」（ジャバジャバと水の中に入る様子を表す大洲の方言から名付けた飲料）を商品化できたことは貴重な経験でした。その後も摘果柑橘を使った調味料「ぞぶタレ」を令和7年に発売し、この2つの商品は、地元の特産品として「大洲ええモンセレクション」に認定されています。現在、シリーズ第3弾となる新たな調味料を開発中で、年内発売を目指しています。

職場には、私と同じターン、Uターンの社員もおり、よい刺激を受けています。こうした仲間と共に、安全でおいしく健康に役立つ新商品の開発にチャレンジしていくつもりです。

未来を拓く

～次代へつなぐ～



仙味エキス株式会社

研究開発部主任

望月 克彦 さん

もし夢が叶うなら「いつか民宿を営み、椋谷の棚田で採れたお米や、地元の海産・農産品でお客様をもてなしたい」と語る46歳。3児の父。

大洲の風景



大洲川まつり花火大会 8月3日(月)撮影

今月の表紙



平野運動公園プールで、スライダーを楽しむファミリーを撮影。はじける笑顔に思わずほっこりしました。すてきな夏の思い出がたくさんできたかな。