

「長春市今泉宮城野納豆有限公司」今泉光俊董事長インタビュー

日本の伝統食である納豆は、長春市の日本食材販売店でも売られています。

「今泉納豆」「燕京納豆」「お城納豆」などなど、1個4元、3個セットで10元くらいです。

日本の納豆と違うのは、こちらの納豆は冷凍状態で売られているため、自然解凍してから食べるということです。

私もよく買って食べていますが、味は日本のものとほとんど変わらないと思います。(当然、ものによって好みはありますが。)

このたび、長春市に隣接する徳恵市で納豆を作っておられる今泉光俊さんにお話を伺いましたので、ご紹介します。



今泉社長と奥様

Q. まず事業内容を教えてください。

A. 夫婦2人と合資相手である共同経営者、現地従業員の計4名で納豆を作って販売しています。共同経営者が法律関係などの諸手続きをしてくれ、実際に納豆を作っているのは3名の小さな会社です。

商品は徳恵市だけではなく、東北三省に出荷しています。先日はハルピンで1万個受注しました。タレは一般的な醤油ベースのタレとカラシのセットと、中国人に人気がある唐辛子とのセットの2種類を作っています。

納豆菌は日本の宮城野納豆から購入して中国に持ってきています。

Q. いつから始められたのですか？

A. 中国、徳恵市に来たのは2006年の3月で、実際に納豆を作り始めたのは同年6月からです。会社の設立から工場の生産許可までわずか3ヶ月でできたのですが、こんなに早く手続きができるとは正直思っていませんでした。

納豆作りは中国に来るまで本格的にしたことがありませんでした。

納豆作りの基本は、来る前(2005年11月~翌年3月)に宮城野納豆さんでいろいろと勉強させていただきました。

本当に感謝しています。

Q. 中国で納豆を作ろうと思われたきっかけは何ですか？

A. 以前、仙台で居酒屋を経営していた頃、バイトの中国人から「一度中国に遊びに来てください」

と誘われ、お盆休みにハルピンを訪ねました。

その時すごく感激しまして、「やはり中国いいね～」と。東京五輪当時の、建設ラッシュの頃の賑やかさを思い出しました。

中国にずっと居たかったのですが、日本にお店もありましたので一旦帰国しました。

まずは中国に住みたいという気持ちがあって、でも、中国で住むには何かやらないとビザがとれない。

そんな時、妻が「お父さん、納豆でも作りましょうよ」と言ってくれてまして。

私はそれまで納豆なんて食べるだけで作ったことはなかったのですが、妻は小さい頃、田舎で作っていたようで。

ただ、その時は会社を作って売るというわけではなく、中国の方に私たちが作った納豆を食べていただくという程度の軽い気持ちでした。

とりえず健康にいい納豆でも作ってみて、もし中国人の反応が悪ければ、その時に何をやるのかまた考えようと思っていました。

Q . 納豆は中国でどういう反応でした？

A . 周りの人はみんな納豆を知りませんでしたし、はじめは注文も少なかったです。

中国人は粘るものが嫌いですし、匂いがキツイものもダメなので、だから納豆はダメでした。

ですが、徐々に口コミで広がってきて、今では吉林・ハルピンなどに代理商がいます。

朝鮮族はもともと納豆を食べる習慣があるようで、延吉（吉林省にある朝鮮族自治州の州都）とかでは納豆はよく売られています。

延吉には納豆工場もあります。

Q . 中国で起業されるにあたって苦労されたことは何ですか？

A . 特にありません。共同経営者や徳恵市経済局の方々がよくしてくれましたので。



今泉宮城野納豆の商品

Q . そもそも徳恵市を選ばれた理由は何ですか？

A . 中国で起業するにあたって重要なことは中国人の協力者です。

日本人一人ではまず無理。私の場合、ハルピンから戻ってから、仙台にいた中国人の知人に「中国で納豆を作りたい」と相談した時に、現在の共同経営者を紹介していただきました。彼が徳恵市の人であり、仙台で会ってお話したときに、徳恵市で納豆を作ることを決めました。2005年11月頃のことです。

実際、徳恵市政府は円滑に手続きを進めてくれました。

徳恵市としては、例えわずかでも外資の導入が欲しかったのでしょうか。

もしくは、日中合資会社を誘致したという実績でしょうか。

徳恵市には合資相手を探している中国企業がたくさんありますが、単に日中合資という名目が欲しいところもあるようで、既に納豆を作っている私たちも今でも声をかけられることがあります。ちなみに、徳恵市にいる日本人は私たち夫婦二人だけです(笑)

Q. それでは、仕事の中で苦労された(されている)ことは何ですか？

A. 原材料の大豆が一番大変でした。

納豆作りに適した大豆は黒土で栽培されますが、吉林省は赤土のため、油を絞るのに適した大豆はできませんが納豆作りには合っていません。

はじめはそれを知らないで作ってしまい、失敗したこともありました。

試行錯誤の末、現在では、黒竜江省か延吉周辺の黒土で採れる大豆を仕入れて作っています。

もう一つが流通です。

納豆を作った後、代理商までの輸送手段がネックです。

こちらの納豆は冷凍保存して販売するので、品質を守るためには冷凍車などの輸送手段が必要となりますが、なかなか難しいのが現状です。

Q. 現在の生産状況はどんな感じですか？

A. 以前は注文を受けてから作っていましたが、最近は急な注文等に対応できるように、常時500個くらい(10~20箱)は在庫があるように作っています。

販売の方は、月に平均3000個くらいでしょうか。

3000個販売しても黒字とは言えませんが経費的にはトントンくらいなので、ちょっとずつは軌道に乗ってきていることになりましたか。

年金があれば中国で暮らせますので、商売というよりセカンドライフです(笑)日本のメーカーだと1日1万個くらい生産していると思います。

Q. やりがいや今後の目標などがあれば教えていただけないでしょうか？

A. 美味しい納豆を作ること。

そして、私たちが作った納豆を多くの人に知ってもらい、その輪が広がっていることが喜びです。

新しい発酵機を導入し、より美味しいものをより多くの人に食べていただくのが当面の目標でしょうか。

Q. 最後に中国進出等を検討している鳥取県の皆様にメッセージをお願いします。

A. 中国でビジネスをする際には、信用できる中国人のパートナーが必要だと思います。

中国人との付き合い方では、ある程度相手を信じて任せることも必要です。

当然「ダメなことはダメとハッキリ言う」ことも必要ですが、頭から否定するのではなく「中国ではやりかたが違う」ということを知るのも重要です。私も中国流にはなかなか慣れませんが(笑)

また、中国では人のつながりが重要です。

どんなつながりからチャンスが巡ってくるかわかりません。

中国で短気は禁物です。納豆のように粘り強く、地道にいい仕事をしていれば、その中での人とのつながりが生きてくるものと思っています。

徳恵市に来られる際は、ぜひご連絡ください。

【 徳恵市の概略（参照：徳恵市人民政府 HP）】

面積 3,435km²、

総人口 95 万人（うち農村人口 75 万人）の県級市（地方の町レベル）。

長春 - ハルピンの途中に位置する

トウモロコシ、大豆、水稲などの産地。

（2009 年 8 月 3 0 日 中国吉林省派遣 金田 健志）