

ものづくり 企業紹介

蒲刈物産株式会社

瀬戸内海古来の「藻塩」 づくりで地域の活性化

支配人

高橋 大海 氏



1600年前の製塩遺跡から 藻塩を再現

1984年、広島県安芸郡蒲刈町（現・呉市蒲刈町）の「県民の浜」造成工事中に古墳時代の製塩土器が発見されました。この遺跡から、「藻塩」は大陸からの影響によるものではなく、日本独自の製塩であることがわかりました。

蒲刈町の観光資源として活用しようと県民の浜に遺跡の復元などが行われた一方、藻塩を先祖から引き継いだ資産として現代に蘇らせようと

考古学研究者の故人松浦宣秀氏を中心に、その製造方法の研究に取り組みました。万葉集をヒントにしたり、土器を復元したりして当時の製法を復元し、10年余りの歳月をかけ、海藻ホンダワラを使った藻塩を土器で煮詰めて採るという昔ながらの製塩方法がようやく再現できました。

様々な支えと縁で会社設立

この頃、東京で大豆などの輸入会社を経営していた当社の社長が、新たな商材を模索しているとき、テ

レビでこの藻塩が紹介され、子供が「塩なのに甘い」「家の塩と味が違う」とコメントしていたのを見たことが事業化のきっかけとなりました。

1998年に蒲刈町の第3セクターとして蒲刈物産（株）を設立し、製塩工場「海人の館」を落成、本格的に製造・販売を開始しました。

当時は塩の専売制が終了し、様々な塩製品が世の中に出て来た時期で、テレビなどのメディアにも次々に取上げられ、販売を伸ばしていくことが出来ました。他方で、蒲刈町では主力産業であったみかんが衰退期にあったため、藻塩作りを新たな地域産業の一つにできないかとの想いもありました。

昔ながらの藻塩作りが注目を 浴びて全国、そして世界へ

当社がつくる「海人の藻塩」は、本物のホンダワラを使用しており、唯一独自のものです。その価値が認められ、全国区の有名テレビ番組で取り上げられるなど、塩業界の中でも独自の地位を築くことができました。

また、米国の和食に関する著名ブロガー Tom Schiller氏 のブログ



藻塩商品

■ 当会が地域事務局を担っているものづくり補助金に採択された会員組合員企業の経営トップの経営方針や未来への想いなどを紹介しております。
■ 当コーナーが企業間連携や異業種交流へと繋がることを期待します。



藻塩づくり

で紹介され、さらに、そのブログがきっかけで、料理解説※のドキュメンタリービデオに当社の藻塩がイタリアの塩より優先して採用されることとなり、当社への取材・撮影を経て、今年の10月から公開されました。

その影響で、現在、米国Amazonでも「海人の藻塩」が取り扱われるようになり、大量の受注もありました。※『Salt, Fat, Acid, Heat: Mastering the Elements of Good Cooking』：2017年に発売され、数々の賞を受賞した料理の解説書

地域の雇用を支える事業 として更なる成長を目指す

当社の従業員は、当初4人からスタートし今では16人となり、全員が蒲刈町に住んでいます。まだまだ小さな会社ですが、島から出ていく若者を一人でも多くつなぎ止め、さらには帰る際の雇用の受け皿となれるよう、当社では①品質の維持・向上、②生産量の拡大、③新商品の開発、④SNS等を活用した新規顧客の開拓の4項目について重点的に取り組むこととしています。

このうち、①と②については、平成



“海人の藻塩”の製塩工場「海人の館」

25、27及び29年度の「ものづくり補助金」の採択を受け設備導入できたことで、高レベルで品質を安定させるとともに生産量も倍増することが可能となりました。特に最初の補助事業では設備への投資判断に悩んでいた時期でもあり、補助事業申請のための計画を策定していく中で課題と成果が明確になったことが設備投資の後押しとなりました。

当社は、会社設立の形、メディアでの話題拡散による売上拡大や、多くの人の助けなど、様々な偶然から今日までの成長が実現できました。「藻塩」の独自の価値を大切に出来た

ことで、偶然も必然となり、今日までの成長につながったと思っています。

再生された瀬戸内海の自然環境と古代人の英知が育んだ「藻塩」を、今後も国内に留まらず、広く海外にもその価値を提供していき、この地域の活性化の役に立てればと考えています。

（取材：情報調査部 松村誠）



「海人の館」の職人達



蒲刈物産株式会社

広島県呉市蒲刈町大浦7407-1
TEL：0823-70-7021
FAX：0823-70-7023
<https://www.moshio.co.jp/company/index.html>

