

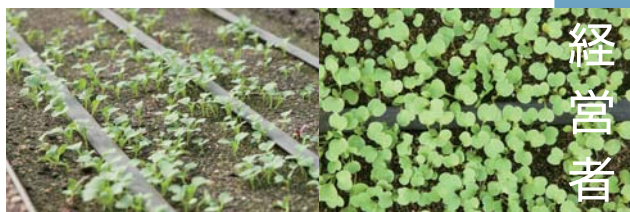


## 榎から板金へ 板金から塩ビへ

風が吹けば飛んでいってしまいうような、そんな小さな村上板金工業ではありますが、おかげさまで創業90年が過ぎました。祖父は樺太時代に榎屋（榎屋根、榎葺き屋根）を営んでいました。終戦後、稚内へ引き揚げ、のちに父が継ぎました。やや台形になっている榎板の厚みのある方を下にし、羽根を重ねて見事な屋根をつくっていくのですが、如何せん木材が剥き出しになるものですから、経年劣化すると雨漏りなど防水面で問題が起きやすくなります。そんな事情や消防法の規制により、榎が屋根に使えなくなりました。榎が屋根に使用できなくなったのは、父の代に板金へと変遷していききました。その板金業を継いだ私は、屋根と合わせて防水にも着目し、塩ビシートを使った防水事業にも参入を果たしました。

## 塩ビからETFEへ ETFEからの大発想

ところが近年になって、塩ビシートよりも遥かに耐熱性・耐候



最近では、双葉がついた3cm以下のマイクロリーフも各地のシェフから依頼を受け、手掛けるように。

# 村上 勇一 さん

株式会社 ルアラル・コア 代表取締役

Sea breeze of Mesclun 《潮風のベビーリーフ》

稚内産ベビーリーフを日本一のブランドに育て、新しい産業の一つにしたい。それが私の恩返し。

## ベビーリーフなら稚内の 気候を全部活かせる

性・透明性などが優れ、紫外線や赤外線にも強く丈夫なETFEと呼ばれる高機能フッ素樹脂が出現してきたのです。ドイツで開かれたワールドカップや北京オリンピックのスタジアムにも利用された、その新素材に次世代の可能性を予感した私は、ETFEから大胆な発想を試みました。「これでビニールハウスを作るのはどうだ？」「気温や風、稚内の厳しい気候を逆手に取れないか？」「新しい雇用を生み出せないか？」「そうして、今から約7年前に、潮風とビニールハウスで育てるベビーリーフ稚内プラントづくりを開始しました。

私がベビーリーフ事業を起業した理由と企業理念は、とても単純明快です。村上板金の三代目の集大成として、地域に何が残せるか？ In the next generation 次の世代（子どもや孫）に何が残せるのか？それを突き詰め、地域に恩返しをすることです。それがこの事業の本質なのです。そこで私は途方もなく大きな挑戦「稚内産のベビーリーフを日本一のブランドに」育て、新しい産業の一つにするため、2010年、(株)ルアラル・コアを設立いたしました。



1棟450平米のハウスを3基（1基休止中）建設。ベビーリーフ、マイクロリーフ、ハーブなど、それぞれの生育環境（光、温度、湿度、二酸化炭素濃度、養分、水分等）を制御し、適切な空調管理のもとで栽培が行われている。

北緯45度を超える稚内には畑作はありません。この地域の気候は野菜栽培に不向きとされてきました。ところが、驚いたことに稚内の厳しい気候はベビーリーフ栽培にとっては最高の条件揃いだったのです。例えば、稚内では夏に25

## 街に誇りを取り戻す

しかし、良いこと尽くめというわけにもいきません。最北に位置する稚内は、どこへ出荷するにしても「運賃」が大きなネックになり、価格で競争することは不可能です。とするならば、鮮度と品質（業務用冷蔵庫で2週間、家庭用冷蔵庫で1週間保存可能）、味で勝負を挑むしかありません。輸送コストというハンデを乗り越えるための力添えを目下、行政サイドにもお願いをしているところですが、これが整備できれば、いよいよ販路は日本の南端まで大きく広がっていきけるのです。

それと昨年秋の爆弾低気圧の影響で、ビニールハウスのブランド3基とも風速42mの強風によって全損し、出荷調整のため各方面にご迷惑をおかけいたしました。

明るい話題もあります。ルストのレストランとの取引も開始しました。稚内の中学生が修学旅行で訪ねる場所です。もしも彼らが料理に「稚内産のベビーリーフが使われているゾ」と気づいてくれたなら、街に対して誇りを持つてくれるのではと想像します。私の若い時代には、その誇りとも呼べるものは、水産日本一の水揚げ量でした。いまは何があるでしょう？その意味では、新しいプラントにはプライドも詰まっています。



## こだわりは、潮風と土耕栽培

## 野菜ソムリエとシェフが 与えてくれた御すみつき

実はベビーリーフというのは和製英語で、外国人には通じません。フランス語では「ムスクラン」と呼ばれ、混ぜ合わせるという意味です。日本での定義もそれほど定かではありませんが、発芽後10、30日ほどで収穫した野菜やハーブの若い葉っぱを指します。当社では現在30種類以上のベビーリーフ、マイクロリーフ、ハーブ類を栽培しています。始めた頃はデトロイト、レッドビート、ターサイ、ルッコラ、エンダイブの5種類ミックスでした。幸いにも、その後、



収穫量は年平均6〜7トン。シェフ指定の栽培スペースでは小ロットにも対応する。

北海道の男性野菜ソムリエの第一人者、江刺誠治さんに絶賛され、たちまち札幌、旭川、富良野、登別温泉、洞爺湖温泉、函館など各地を代表するホテル、レストラン、シェフと取引するまでになりました。その地域を代表するホテルや店でも出してもらえれば、稚内を全道、全国に知ってもらおうチャンスになります。そうしていつの日か、稚内産ベビーリーフを日本一のブランドに育て、新しい産業の一つにしたいのです。その可能性は十分にあり、少子高齢化が進み、地方の生産人口が減少していく中、この事業は、1日2、3時間だけ働ける子育て中の女性や高齢者でも就労できる労働環境を提供します。新しいカタチの雇用も地域への恩返しだと思っていますし、すでに参入の相談などもきています。