



—千葉県産農産物を世界へ—

食育ネット株式会社 代表

あさのみき
浅野 美希さん



浅野美希さんは「第2回ちば起業家ビジネスプラン・コンペティション（CHIBA ビジコン2016）」にて、ちば起業家優秀賞（千葉県知事賞）を受賞した若手起業家です。千葉県知事による海外トップセールスでは、毎回現地に飛び、魅力的な売り場をプロデュースしてきました。また、千葉県が誇る新品種米「粒すけ」の初めての海外輸出にも成功しました（2021年1月シンガポール）。



——主に農業分野を扱う広告代理店をなさっていますね。起業のきっかけは何ですか？

両親が農家で、20種類以上の野菜やお米を作っていました。特にトマトは甘さが濃くて美味しかったのですが、昔から思っていたのは、『農家さんって野菜を作るのは上手なのに、PRはすごく苦手意識があるな』と。せっかく美味しいものがあるのだからこそ、PRの部分を手助けする人になりたい、それにはメディアに就職するのが一番早いだろうと、就活ではラジオ局を受験していました。農家さんが畑にラジオを置いて時計代わりに聴いている姿を見てきたので。それで、あるAMキー局の面接で、「農家さん取材したいのなら、一緒に千葉県全体を盛り上げていくラジオ企画を作っていこう」と、アドバイスをいただき…。その時、自分自身にスイッチが入って、その場で「起業します！広告代理店にならせてください！」って宣言してしまったんです。面接官の人には『何言ってんだ？』みたいな顔をされましたが。（笑）

大学を卒業後、起業宣言したからにはと、右も左もわからない中、挨拶回りや、飛び込み営業を続けていきました。次第に「うちのJAも宣伝頼むよ」とお声を頂けるようになり、少しずつですが取引先が増えていきました。

——海外輸出はどのように始められたのですか？

祖父母を農家に持つ私も、県が掲げる「千葉のものを地元でも全国でも消費してもらおう」という『千産千消』、『千産全消』を目指し、美味しいものを全国へ届けていく活動をしていました。そんな中、2014年に千葉県がマレーシアでトップセールスを行うことになったのです。前年、マレーシアが東南アジアでいち早く輸入規制を解除したこと

に伴うもので、私も海外バイヤー商談会に出店参加しました。ちょうど、開催が1月だったことから旬のイチゴを紹介したく、数種類のイチゴをお披露目してご試食いただきました。現地ではすべて「strawberry」の記載になるので、「とちおとめ」「かおりの」「べにほっぺ」「あきひめ」を英文表示し、品種の特長、産地や生産者を紹介したら、それは大変喜んでいただきましたね。傷んだものは出さず見た目もキレイなものだけを試食に出したことが功を奏し、千葉市産イチゴをマレーシアへ初輸出することが出来ました。

——現在では、世界各地に取引先があるそうですね。

しかし当初は、「輸出」なんてどうやったらいいのかわからず、思い悩んでいました。ですが、動かないと何も始まらない。もう動くしかないと思って、大きな発泡スチロールに保冷材と野菜と果物を入れて、県からの販促資材を箱にペタペタ貼り、「ちばの味」だと一目でわかるようにし、現地の飲食店やマンションの1階などで「千葉から野菜持ってきましたけどいかがですか！？」と、セールス



（タイ・バンコク市内での料理教室の様子）

を試みたのです。女性一人で発泡スチロール営業ですから、変に目立ったのか、飲食店のオーナーの皆様にご覧いただけ、商談することが出来ました。季節折々の旬の食材を紹介し、コミュニケーションをとり続けたところ、サプライヤーさんやバイヤーさんをご紹介いただき、輸出出来るようになりました。今では輸出の窓口も広がってきていますし、思い返すと、私のスタイルは本当にチャレンジだったなと思っています。（笑）

——輸出以外には、どのような活動をされていますか？

やはり何度も渡航していくと、食を一緒に楽しみたいと思うようになり、現地の食文化と千葉県の食材をコラボさせた料理教室を開催するようになりました。例えば、千葉の郷土料理である太巻き寿司では、現地に無いヤマゴボウは苦手とされる方もいるので、チーズを活用しています。和食はムスリム（イスラム教徒）の方にも受け入れていただけます。

また、現地では、焼き芋や大学芋が人気です。大学芋は、日本では乱切りが主流ですが、現地ではサイコロ状にして6面全部に黒ゴマをたっぷりつけます。最近は、縦のまま薄切りにしてくるくる巻いて串で刺して揚げる。新しい食感で、写真に撮っても見映えする。現地風にもアレンジすることで食べ方も増えますし、食を通して楽しみが広がります。使う食材は、みんな千葉県産というのがポイントです。

——コロナ下では生産者の方も大変な苦境に立たされました。

千葉市にも多くの観光農園さんがありますが、これからイチゴ狩りシーズンという時、緊急事態宣言となり観光客が大幅に減少してしまいました。

イチゴは日持ちしません。冷凍するにしても冷凍庫もいっぱい。どちらの農園もジャムを作っていますが、皆が作っているから、なかなか差別化が図れない。そこで「ジャム以外だったら何を食べてほしいですか？」と聞いて回りました。「小さい子からお年寄りまで一緒に食卓を囲めるデザートは何だろう」ということで、最後はプリンにたどり



（『農家さん応援プリン』）

着きました。こうして農家さん応援に繋がる取り組みとして「農家さん応援プリン」が出来ました。

その後、ブルーベリー農家さんや梨農家さんからも、ジャムしか作ることがないがプリンも作れないかと連絡が入り、試作をはじめました。また、柚子は果皮をメインに使い果汁は捨てられがちなので、もったいないなと思い作り始め、現在は4種類展開しています。

農産加工品があると、果物とセットで買っていたり、年間を通して長期的な販売が出来たりするようになります。観光客が激減して売上が落ち込んでいた農園も、プリンをはじめとする加工品の売り上げが大きかったという話もいただいたので、「農家さん応援プリン」を作ってよかったなと改めて思いました。



（「観光客は減ってもイチゴの成長は止まりません」と浅野さん。農産物廃棄ゼロを目指す他の事業者とタイアップし、規格外のイチゴを使った商品をJR千葉駅で開催される「ちばのいちご」等で販売）

——これから起業を目指す人へ、メッセージをお願いします。

自治体も窓口になってくれますので、まずは県や市役所へ。国が設置している各地域の『よろず支援拠点』に相談するのもいいと思います。輸出入に関する事ならJETRO（独）日本貿易振興機構）にも相談できますね。一人で悩んでいる時間があれば、声に出してみることで、行動を起こすことが大事だと思います。私もゼロからのスタートでしたので、皆さんの挑戦を応援しています。

浅野さんの最新の活動については、食育ネットさんのHPをご覧ください。

