



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 09 2013年2月20日更新

有限会社越文を レポートしました

創業以来3代、革新を重ねた
伝統の「五目豆」が
第3期セレクションを受賞

第3期「ニッポンの食、がんばれ！セレクション」を長年の看板商品「五目豆」で受賞した、有限会社 越文。伝統の製品づくりを受け継ぎつつ、同時に改良を重ねながら、安全・安心な食づくりに挑んでいます。社長の越野治郎さんに、その情熱の源を伺いました。



有限会社越文の越野治郎社長

有限会社越文 概要

住所：神奈川県中郡二宮町二宮832

TEL：0463-71-0526

URL：<http://www.koshibun.com>

第3期受賞製品

- ・ 五目豆

» 製品について詳しくはこちら

“美味しい水”のような、シンプルで豊かな美味しさを

有限会社越文は昭和5(1930)年、神奈川県中郡二宮町で創業。全国を食べ歩いたという初代・越野文次郎さんによる、独創性の高い惣菜や漬物が評判を呼びました。以来、第二次世界大戦時を除いてこの地でのれんを守り続け、平成14(2002)年からは3代目の越野治郎さんが社長を務めています。



「お店を受け継いだ当初は毎日の仕事で手一杯。余計なことを考える余裕もなく、惣菜づくりに向き合いました」と越野さん。それからの日々は、祖父・父の味を受け継ぐだけでなく、挑戦を続けてきたのだそう。

「家族の病気というきっかけもあって、食材から安全を見直し、より健康につながる食べ物づくりを目指してきました。初めは試行錯誤でしたが、10年ほど経って、味と安全・安心が調和するようになっていきます」そこに至るまでには、料理の知識だけでなく、人の生活全般に及ぶ知恵が必要だったといいます。目指す“理想の味”について越野さんに尋ねると、その答えは印象的なものでした。

「美味しい水のように、シンプルながらも、豊かな味わいをもつ豆料理、野菜食品をつくりたいですね」

時代のニーズに合わせ、お客さまに「美味しい」を届ける

第3期セレクションを受賞した「五目豆」は、初代・文次郎さんが考案し、80年以上にわたって愛されている製品です。しかしそのつくり方は、80年の間にずっと進化し続けてきたのだそう。

「私が父に学んだ五目豆と今の五目豆を比べると、共通の部分を残しながらも、違ったものになっています。祖父も父も、その時代ごとに、お客さまに美味しいと感じていただけるよう工夫してきたのだと思います」

美味しさはもちろん、品質のこだわりも一級品。原料となる大豆



は、国産100%。より安心して、美味しく食べられるために、いい材料を使って、こだわりのつくり方で日夜工場が稼働しています。

「『ニッポンの食、がんばれ！ セレクション』が目指すのは“未来の食”だと思います。しかし、未来にたどり着くためには“過去”を一つひとつ積み重ねていく必要があります。私たちの五目豆は、まさにそうした過去と未来の中間地点で頑張っている製品だと思います」

その未来には、どのような食づくりを描いているのでしょうか。

「受賞製品は、食糧問題や安全・安心など、食にまつわるさまざまな課題に対する回答のひとつでもあります。受賞してプレッシャーもありますが、『未来へ続くものを残していきましょう』というメッセージと捉え、これからも頑張っていきます」