

チャレンジする Someone NEWS

～挑戦者の履歴書

第28回

東実氏

(コスモ食品(株) 代表取締役)

安全でおいしいもののある「コスモ」を!

一般社団法人 光楓座

代表理事

佐藤建吉

「給食センター」の民間活用

学校給食は、戦後の復興に役立った。それは、食べるというこのほかに、手を洗い、クラスで揃って食事を習得させた。そして、何よりも貧富の差があり、貧しい子や親のいない子など、昼が苦痛の時間であった。子供たちを救った。

筆者は、山形県鶴岡市の生まれである。実は、この地こそが「学校給食の発祥の地」と言われている。家から高校への通学路に、その石碑があった。1989年(明治22年)、鶴岡市家中新町の大誓寺境内にあった私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもを対

象に昼食を与えたのが、日本の給食のはじまりとされている【註1】。

筆者の給食体験は、よく取りざたされる脱脂粉乳とコッパンであった。生徒の給食当番が工場の他に、最大の消費地である関東圏での食品加工場の建設を検討していたが、千葉県庁のホームページを契機として、既存設備の多くがそのまま活用でき、コスト削減が可能ないすみ市の旧・岬学校給食センターの調理方式やメニューの改善も行われた。

筆者は、山形県鶴岡市の生まれである。実は、この地こそが「学校給食の発祥の地」と言われている。家から高校への通学路に、その石碑があった。1989年(明治22年)、鶴岡市家中新町の大誓寺境内にあった私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもを対

象に昼食を与えたのが、日本の給食のはじまりとされている【註1】。

筆者の給食体験は、よく取りざたされる脱脂粉乳とコッパンであった。生徒の給食当番が工場の他に、最大の消費地である関東圏での食品加工場の建設を検討していたが、千葉県庁のホームページを契機として、既存設備の多くがそのまま活用でき、コスト削減が可能ないすみ市の旧・岬学校給食センターの調理方式やメニューの改善も行われた。

筆者は、山形県鶴岡市の生まれである。実は、この地こそが「学校給食の発祥の地」と言われている。家から高校への通学路に、その石碑があった。1989年(明治22年)、鶴岡市家中新町の大誓寺境内にあった私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもを対

象に昼食を与えたのが、日本の給食のはじまりとされている【註1】。

筆者の給食体験は、よく取りざたされる脱脂粉乳とコッパンであった。生徒の給食当番が工場の他に、最大の消費地である関東圏での食品加工場の建設を検討していたが、千葉県庁のホームページを契機として、既存設備の多くがそのまま活用でき、コスト削減が可能ないすみ市の旧・岬学校給食センターの調理方式やメニューの改善も行われた。

筆者は、山形県鶴岡市の生まれである。実は、この地こそが「学校給食の発祥の地」と言われている。家から高校への通学路に、その石碑があった。1989年(明治22年)、鶴岡市家中新町の大誓寺境内にあった私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもを対

【註2】彼の紹介で、いすみ市で最初に会った。筆者はコスモ食品の千葉が、最南の鹿児島から反対に最北の青森県で始まった。青森県の会社の立ち直し。現在も、平川工場、鯉ヶ沢工場、弘前工場、藤野工場と5工場があるが、その配送センターを弘前工場に集約するなどを行った。また、コスモ食品研究所や弘前工場内を見学させて頂いた。前述したようにコスモ食品はいすみ市に進出した。2018年に購入することになった。

同社では、既存の製造設備も活用しながら、野菜のかき揚げやレトルトカレーなどを中心に製造しているが、従業員19名のうち、12名がいすみ市を中心とした地元雇用となっている。地元にとっては、非常にありがたい事例となっている。が、そればかりではない

筆者の東氏との出会いは、前回に紹介した畑田氏が大森で行っていた子ども食堂の運営者である石田直孝氏による

製造販売を行う食品事業からなる地元の大会社である。東氏のチャレンジが、最南の鹿児島から反対に最北の青森県で始まった。青森県の会社の立ち直し。現在も、平川工場、鯉ヶ沢工場、弘前工場、藤野工場と5工場があるが、その配送センターを弘前工場に集約するなどを行った。また、コスモ食品研究所や弘前工場内を見学させて頂いた。前述したようにコスモ食品はいすみ市に進出した。2018年に購入することになった。

同社では、既存の製造設備も活用しながら、野菜のかき揚げやレトルトカレーなどを中心に製造しているが、従業員19名のうち、12名がいすみ市を中心とした地元雇用となっている。地元にとっては、非常にありがたい事例となっている。が、そればかりではない

筆者の東氏との出会いは、前回に紹介した畑田氏が大森で行っていた子ども食堂の運営者である石田直孝氏による

製造販売を行う食品事業からなる地元の大会社である。東氏のチャレンジが、最南の鹿児島から反対に最北の青森県で始まった。青森県の会社の立ち直し。現在も、平川工場、鯉ヶ沢工場、弘前工場、藤野工場と5工場があるが、その配送センターを弘前工場に集約するなどを行った。また、コスモ食品研究所や弘前工場内を見学させて頂いた。前述したようにコスモ食品はいすみ市に進出した。2018年に購入することになった。

同社では、既存の製造設備も活用しながら、野菜のかき揚げやレトルトカレーなどを中心に製造しているが、従業員19名のうち、12名がいすみ市を中心とした地元雇用となっている。地元にとっては、非常にありがたい事例となっている。が、そればかりではない

筆者の東氏との出会いは、前回に紹介した畑田氏が大森で行っていた子ども食堂の運営者である石田直孝氏による

製造販売を行う食品事業からなる地元の大会社である。東氏のチャレンジが、最南の鹿児島から反対に最北の青森県で始まった。青森県の会社の立ち直し。現在も、平川工場、鯉ヶ沢工場、弘前工場、藤野工場と5工場があるが、その配送センターを弘前工場に集約するなどを行った。また、コスモ食品研究所や弘前工場内を見学させて頂いた。前述したようにコスモ食品はいすみ市に進出した。2018年に購入することになった。



東実氏近影

東実氏とコスモ食品

筆者の東氏との出会いは、前回に紹介した畑田氏が大森で行っていた子ども食堂の運営者である石田直孝氏による

東氏のチャレンジ

コスモのメインの商材は、カレーのルー、ドレ

コスモ食品(株)千葉いすみ工場



全、「おいしい」「こだわり」「火加減」「職人」「手間ひま」「アレルギー物質」などの言葉が散りばめられている。「コスモ」の思いが伝わる。上の写真のように笑顔で作業服姿であるが、土曜日には千葉いすみ工場にきて、一人で実験開発をしていることが多い。その姿を見ている村氏のこだわりの商品づくりを引き継ぎ、「ほんもののおいしさ」「安全でおいしいもの」をつくらせている。そのコンセプトは「世の中になくはない、よそでは作れないものを目指す、原料にこだわり、手間ひまを掛けることを惜しまず、おいしいものを作る。コスト優

先、生産優先はしない」である。手元に、「コスモの商品カタログ」がある。その編集にも、「安全」がキーワードである。同氏は、25年以上にわたる食品事業に携わってきた。コスモ食品では、人間関係の食品がフィードバックで、日本人の「健康」と「幸福」、そして「文化」に関わっている。「健康」に関しては、食材としての安全性が第一である。コスモ食品は、いわゆる大手メーカーではないが、カレーの専門メーカーとしてのこだわりは高い。シンボリックな商品に「グルテンフリーカレー・ルー」を謳うものがある。小麦粉を使わないで米粉100%で作ったものである。トランス脂肪酸などの有害であるが規制におおそおかかっているものへ配慮した商品開発も行っている。

「文化」は、食文化であり、日本のカレーも日本文化として進化してきている。安全安心、簡易調理、入手の容易さ、価格廉価などで互いに対立する要求課題もある。幼児や年少者などではアレルギーも大事な警告であり、「特定原材料に準ずるもの21品目」の表示などへの配慮もコスモではなされている。

「幸福」は、健康でもあがるが味はさほどこだわらなくてもいい。そのこだわりは製法である。地味な作りがそれをつくる。東社長自身による実験はその追及にあるようだ。今回

【註1】学校給食の歴史 https://www.city.tsuruoka.lg.jp/kyoiku/bakko/kyusoku/kyusokuno_rekishi.html 【註2】前号「畑田氏と食と想いのデザイン」新エネルギー新聞 第207号14面 (2022年3月7日発行)

【註2】彼の紹介で、いすみ市で最初に会った。筆者はコスモ食品の千葉が、最南の鹿児島から反対に最北の青森県で始まった。青森県の会社の立ち直し。現在も、平川工場、鯉ヶ沢工場、弘前工場、藤野工場と5工場があるが、その配送センターを弘前工場に集約するなどを行った。また、コスモ食品研究所や弘前工場内を見学させて頂いた。前述したようにコスモ食品はいすみ市に進出した。2018年に購入することになった。

同社では、既存の製造設備も活用しながら、野菜のかき揚げやレトルトカレーなどを中心に製造しているが、従業員19名のうち、12名がいすみ市を中心とした地元雇用となっている。地元にとっては、非常にありがたい事例となっている。が、そればかりではない

筆者の東氏との出会いは、前回に紹介した畑田氏が大森で行っていた子ども食堂の運営者である石田直孝氏による

製造販売を行う食品事業からなる地元の大会社である。東氏のチャレンジが、最南の鹿児島から反対に最北の青森県で始まった。青森県の会社の立ち直し。現在も、平川工場、鯉ヶ沢工場、弘前工場、藤野工場と5工場があるが、その配送センターを弘前工場に集約するなどを行った。また、コスモ食品研究所や弘前工場内を見学させて頂いた。前述したようにコスモ食品はいすみ市に進出した。2018年に購入することになった。

同社では、既存の製造設備も活用しながら、野菜のかき揚げやレトルトカレーなどを中心に製造しているが、従業員19名のうち、12名がいすみ市を中心とした地元雇用となっている。地元にとっては、非常にありがたい事例となっている。が、そればかりではない

筆者の東氏との出会いは、前回に紹介した畑田氏が大森で行っていた子ども食堂の運営者である石田直孝氏による

製造販売を行う食品事業からなる地元の大会社である。東氏のチャレンジが、最南の鹿児島から反対に最北の青森県で始まった。青森県の会社の立ち直し。現在も、平川工場、鯉ヶ沢工場、弘前工場、藤野工場と5工場があるが、その配送センターを弘前工場に集約するなどを行った。また、コスモ食品研究所や弘前工場内を見学させて頂いた。前述したようにコスモ食品はいすみ市に進出した。2018年に購入することになった。



千葉いすみ工場の内部(元・給食センター)

連載

フェに相当する観光サイトをオープンし、こだわりの美味しさと安全安心の地元由来の食事とお土産を提供する観光サービス、という構想も話題にした。そのためには、食材生産の第1次、食品加工の第2