きらり
清瀬で生きる女性にインタビュー

自分から積極的に動かないと何も始まらない

ジェムノン合同会社　代表執行役
山口 美智子さん

清瀬の街から海外へ。野菜や果物のフリーズドライの輸出・販売会社を起業した山口さんにお話を伺いました。

フリーズドライ化するきっかけ

清瀬は農地が多く、畑は日常の風景です。そのような中で販売できずに残ってしまったり、捨てられている野菜で畑が緑色になっている光景を見て「もったいない」と。農家の方が汗水たらして生産したものを捨てずに活用できないかと思いました。フリーズドライは栄養分を損なわず約1年の長期保存ができます。そこにきっかけを見いだしました。

起業の経緯

もともと子どもが好きだったので、子どもができてからも家でできる仕事をしたいと考えていました。子どもが少し手を離れてきた頃、海外との取引をパソコンでできると知り「起業できるかも」と思い起業。夫のサポートを受けながら、原料の調達、製品の製造、手配、経理、製品の輸出等を行っています。

苦労や大切にしていること

フリーズドライというとカップラーメンのかやくや、お湯で戻る味噌汁の具を思い浮かべますが「野菜本来の形状のまま」でフリーズドライすることにこだわっています。そのため痛んでいたり、カットされていたり、変色したものは使えません。また例えばアスパラガスは横にしておくと先端が曲がってくるため、新鮮なものを真っ直ぐな状態で発送してもらうなどの苦労もあります。

フリーズドライの野菜たち

消費者のことを一番に考え、安全でおいしいものを届けたい。国産の野菜を使用し、フリーズドライする工場もその製造工程にこだわり、自分で直接出向いて確かめます。また、取引している生産者とは年に1、2回会って、電話でのやりとりではできない交流を大切にしています。

これから

商品が料理界に影響のある方々に認められるようになりました。また、多くの会社と仕事ができるようになりました。それには「自分から積極的に動かないと何も始まらない」。これからも自分でできることは自分で行い、常にアンテナを張り、意欲的に取り組みたいと思っています。いつか清瀬の野菜をフリーズドライ化し、清瀬の野菜が世界中で素敵な料理になることを夢みています。

フリーズドライのイチゴ

〈ひとこと〉

子どもが小さいうちは家でできる仕事をしたい。私も考えたことがあります。でも何をする？何ができる？処分される野菜を見てそこに起業のヒントを見つけた山口さん。アンテナを張り巡らせ、一歩を踏み出せば人生変えられる。勇気をもらいました。（河原）