

## ■タイトル

手軽な菜食生活を提案する開発者

喜多屋 佐藤英之



竹田市の城下町で江戸時代、豊後岡藩の御客屋として建築されたのち、初代竹田郵便電信局、養蚕、酒造や薬局など、様々な姿へ変遷しながら歴史を紡いできた「喜多屋」。

この由緒ある建屋を受け継ぎ、「週一回から始める“VEGEE生活”(菜食生活)」をコンセプトにした加工品の製造・販売を2008年から行っているのが佐藤英之さんです。

「喜多屋」の8代目となる佐藤さんですが、実は生まれも育ちも東京。「竹田に来たことは数えるほどしかなかった」と話す佐藤さんが移住を決意したのは、大きな転機がありました。



高校生の頃から、「いつかお店を持ちたい」「ものづくりをしてみたい」という思いを持っていた佐藤さんは、大学を卒業後、ゼロから創りあげていく仕事に興味を持ち広告代理店に就職。その後は大学生協に転職し、販売や物流について学んでいたそうですが、27歳の頃、友人に誘われて行った沖縄旅行で、新たな道へ進むことになります。それが西表島への移住です。

「初めての沖縄旅行で、すっかりハマってしまって、西表島に移住したんです。島でホテルマンの仕事をしながら、先輩と一緒にカヌーガイドの会社も立ち上げました」

移り住んだ地で起業もし、順風満帆な生活をしていた佐藤さんのもとへ、竹田で暮らす祖母の訃報が届きました。

「葬儀で竹田に来た時に、親族でこの『喜多屋』をどうしようか、売却しようか、という話が出たんです。その時に、直系の孫である自分がいずれ継ぐはずだった家を親族任せにして諦め、手放して良いのだろうかと思ったんです」

当時「喜多屋」には80歳を超える祖父が一人で暮らしていました。その祖父が健在なうちに「この家の歴史を聞いておかないと受け継いだ意味がない」と感じた佐藤さんは、西表島での生活を切り上げて、31歳で竹田へ移り住むこととなったのです。

移住してからは、老舗の旅館に勤めながら、西表島の経験を生かし、観光系の仕事を始めようと計画をしていたそうですが、農業が盛んな竹田で暮らしていくうちに芽生えたのは「食」への興味だったと話します。



「町で出会う人たちが食に携わることが多かったことと、もともとのづくりが好きで、食べることも好きだったこともあって、自然と食の道に進むようになりました」



偶然にも竹田市内で動いていた特産品の開発をするプロジェクトが始まり、参加するようになった佐藤さん。

農家さんのお手伝いをしながら、規格外野菜を譲ってもらっては、いろんな材料を組み合わせながら新商品の開発を始める日々が始まりました。

「食品自体が初めてだったので、トマトを丸ごと使ったゼリーとか、大根でジュースを作ってみたりとかいろんなことを試しました。その中で一番周囲の人にも美味しいと好評だったのが、大根とカボスを組み合わせたピンク色のドレッシングだったんです」

「KaKe Veggie(カケベジ)」と名付けた商品は、規格外の野菜をたくさん詰めた、食べる野菜のドレッシング。これが「喜多屋」の第一弾商品となりました。

KITAYA

KITAYA

かけベジ  
Kake Veggie

野菜をかけるドレッシング

無着色

Red Japanese  
Radish & Onion

紅時雨大根と玉ねぎ

大分県竹田市特産がばい根

満を持して東京・大阪・福岡の商談会で出店すると「面白いね」と早速バイヤーの目に留まり、あれよあれよと販売先が決定。  
それをきっかけに少しずつ取引先が増えていきました。

その後は「もっといろんな色のドレッシングを作りたい」と人参を使った黄色のドレッシング、ピーマンの緑、ねぎの黒と、4種類のドレッシングを製造し、順調に売り上げを伸ばしていった佐藤さんですが、ある時「喜多屋」にとって大きなターニングポイントが訪れました。

「ある日催事で販売をしていると、商品を手に取りながら『この材料がなかったら食べられるのにな』というお客さんがいたんです。話を聞くと『ビーガンだから』と。当時僕は醤油に鰹ぶしを入れて味付けをしていたので、じゃあそれを昆布に変えて動物性のものを一切使わない商品にしてみようと思ったんです」

当時、製造から販売までを一人で担っていた佐藤さんは、「どうせ手づくりで量産ができないのであれば、少数派でも必要な人たちが求めて買ってくれる商品にすれば良いんだ」と考え、それ以来動物性素材を一切使用しない商品の開発を行うようになりました。

そんな佐藤さんが次の一手として考えたのが「白いドレッシング」。これがヒット商品誕生の足がかりとなったのです。

「町内に城下町に豆腐屋さんがあったので、豆乳を使ったドレッシングを作ろうと研究をしていました。試行錯誤の末ようやく完成したのですが、粘度が高くなってしまったんです。そこでブランドを切り離して、和のタルタルソース『和TaRu』を作ったんです」

研究をしながら偶然にも生まれたタルタルソース。当時ドレッシングは様々な業界が参入して飽和状態となっていたことから、タルタルソースは「KaKe Veggie」に変わる人気商品となりました。

しかし、一般的に揚げ物に使うというイメージが強いタルタルソースは、使い道を提案できる対面販売では好調でしたが、棚に陳列された途端、売れ行きが鈍ってしまったのです。

ならば「もっとわかりやすく使い勝手が良いものにしよう」と「和TaRu」をアレンジして生み出したのが、豆乳と味噌をベースに作ったマヨネーズ「ほぼマヨ」です。  
この切り替えが見事にヒットし、化学調味料や動物性素材を一切使用しない「ほぼマヨ」は「喜多屋」の主力商品となりました。



月の半分は東京へ出向き、催事に店出、自宅に戻ってからは製造作業と慌ただしい日々を送る佐藤さんですが、コロナ禍をきっかけに「KITAYA's GU」と名付けた、「週一から始めるVEGEE生活」を手軽に楽しむことができる冷凍食品の販売もスタート。





「毎日新鮮な野菜を使った料理を食べることが理想ですけど、なかなかそうはいかないですね。だから、せめて週に1度だけでも美味しい野菜を使った料理を味わって欲しいと思っています」

その一心で今日も佐藤さんの開発は続きます。

---

プロフィール

喜多屋 佐藤英之

1974年生まれ、東京都出身。日本大学を卒業後、広告代理店や大学生協に勤めたのち、27歳で西表島に移住。ホテルで働きながら、カヌーの会社を起業する。父方の実家は、大分県竹田市にある江戸時代豊後岡藩藩営の御客屋として建てられた「喜多屋」。ここで暮らしていた祖母が逝去したのを機に31歳で竹田へ移住。移住後は地元野菜を使ったドレッシングなどの農産加工品の生産・販売を手がけ、週一回から始める“VEGEE生活”(菜食生活)を提案している。



【喜多屋】

住所: 大分県竹田市竹田町104-1

<https://www.kita-ya.jp/>