

話題の最前線を行く

成功のヒミツ 失敗しないコツ

<307>

山口県の離島、瀬戸内海の周防大島で2003年創業の「瀬戸内ジャムズガーデン」。島で栽培されるブルーベリー、柑橘、イチジクなど多彩なコンフィチュール(果実の形状を残したもの)、ジャムやマーマレードなどを手作りしている。島の農家約60軒と連携して作られる季節感あふれるジャムは180種類。売り上げは年1億円。従業員は正社員・パート・アルバイトを入れて26人だ。周防大島は人口1万5050人で8706世帯。1970年から

は経済効果や雇用を生み注目を集めている。コロナ禍以降も売り上げは落ちていないと、オーナーの松嶋匡史さん。「通販が5%から20%に伸びて純利益が増えました。売り上げの内訳は、通販2割、パン店などへの販売2割、島の

直営店での販売が4割。自ら運営するカフェが2割です」。匡史さんは京都出身。島出身の智明さんと大学時代に京都で出会って結婚。匡史さんは中部電力に勤めていた。創業のきっかけは新婚旅行で訪れたパリ。食品店で手に取ったのがコンフィチュール。日本にはない独自性に魅せられた。

島の高齢化疎過

瀬戸内ジャムズガーデン

産物を生かし経済効果と雇用を生んだ



松嶋匡史さん

コロナ後も好調



ジャムを煮込んでいる

に島の豊富な果実を使うジャム作りを提案。夫妻で国内のジャム店を巡って試作を繰り返した。販売最初はネット通販と店舗での直販から始め、山口、広島のパン店へと広がった。

レモンチェッコ



って島外の人も来訪。来客は年間7万人に。根強いファンをつくった。原料となる加工用果実は通常1kg当たり8円から10円。匡史さんは農家と話し合い、ジャム用果実を栽培してもらうことで1kg当たり100円以上で仕入れ、スタップとオリジナル商品をつくり上げた。

智明さんの実家はお寺。3人姉妹で後継ぎがなく、智明さんの父・白鳥文明さんは娘夫婦の移住を歓迎。将来はお寺の後継ぎにと考えていた。ところがジャム店が繁盛。住職には智明さんが就いた。銀行の融資を受けて海沿いにジャム工房とカフェを開設した。6色のジャムのトースト、ジャム入りピザなど若手職人と生み出した多様なメニューと食べる場を提供。海の見える四季の風景も魅力となつた。(取材・文・写真 金丸弘美)