

百農社国際有限公司
マネージングディレクター

西田 宗生さん

地道に始まった農業の道

19歳のときに自分のIT会社を立ち上げた西田氏。順調に成果も挙げていたが、「本道に努力すべき方向」に戸惑っていた。そこで、早稲田大学卒業の大先輩たち400名に手紙を書き、未来歩むべき道を相談したという。中でも、大手小売業の代表との対談で「日本の基幹産業の一つである農業を変えなさい」とアドバイスされたことから農業の復興に全力を注ぐことを決意した。

おむすびで海外市場を打開 日本の農業に元気を注ぐ

就業人口も消費量も低下傾向にある日本の農業を元気にしたいという想いから香港で起業した西田氏の切実な想いに迫る。



PROFILE・西田 宗生(にしだ むねお)

1984年生まれ。神奈川県出身。早稲田大学政治経済学部卒。大学在学中にIT会社を設立。その後、日本の農業復興に尽力することを決意。5年間の地道な準備を経て、2009年来港。翌年香港フードエキスポに出展し、その反響からおむすび屋「華御結」の考案を始める。2011年に「華御結」第一号店をオープン。

●連絡先／百農社国際有限公司
住所／Unit A, 10/F, Power Industrial Bldg, 9-15 Wo Heung St, Fo Tan, Shatin, NT
Tel／3568-7740 Email／info@hyakunousha.com

それからの5年間、西田氏は地道な情報集に没頭した。日本農業に関する書籍を片っ端から読み、全国の農家を訪ねて回り、時には農作業に参加させてもらいながら日本農業の現状と問題点を探索した。「誰にも相談できず、本当にもどかしく孤独な時期でした」とさりと話してくれた西田氏だが、その言葉には重みがあった。

海外市場が日本の米業を救う

「日本農業の本丸は稲作です。しかし、戦後実施された減反をはじめとする高米価政策が日本の農業を歪な形にし、その『産業化』を阻害してきたと感じています。この局面を打開するには、自らしがらみのない海外市場へ進出し、日本米の新しいマーケットを開拓するしかないと考えました」。方向性を見極めた西田氏は日本の事業を整理し、2009年来港。当時、海外輸出される日本米の約30〜40%を消費していた香港市場だが、来てみれば日本米の多くは大手スーパーにたまたま陳列されているだけで、消費者からの認知度も低い状況だった。「農産物としての日本米では売れない」と直感した西田氏は、農産物と消費者の口を繋ぐビジネスを考案し始めた。ターニングポイントとなったのは2010年の食品見本市「フードエキスポ」。出展ブースで日本米の塩むすびを出したところ、2000人を超える大行列ができた。「香港の日本米ビジネスは倍になるといいますが、僕は100倍以上の潜在マーケットがあると確信しました」と西田氏。

逆風の中でのスタート

「日本のお米と安心・安全な食材で作るおむすび」という理念の「華御結」が葵涌で第一号店をオープンしたのは、2011年の6月。3月の東日本大震災の影響もあり、日本食品に対する風評被害の真つた中でスタート

だった。「準備はしていましたが、まったく売れませんでした」と西田氏。「おむすびとは何か」を改めて考えさせられた時期だったという。「おむすびの三角形は山の神様に見立てられたもの。真心を込めて作ったおむすびを大切な人に渡すということにおむすびの意義があり、それを香港の方々にもしっかりと伝えなければならぬと思いました」。そこから、華御結の季節食材とその背後にある物語を綴ったパンフレットが生まれ、安心・安全感を強調するために清潔感ある制服やスタッフのふるまいも再度徹底したという。その成果もあり、徐々に常連客ができ、現在は香港内で15店舗を展開するまでとなった。

香港から世界を夢見る

2015年10月29日、中環のIFCモールで「天御結」がオープンした。上質なお米とのりにこだわった華御結のプレミアム店だ。西田氏にとっては、4年越しの夢が実現した瞬間だった。「IFCモールのような代表的なショッピングモールに開店できたのは、華御結にとって新たなスタートです。いろいろな挑戦はありますが、お客様の期待を裏切らない店を創っていきたいです」。2016年には30店舗、2019年には香港で200店舗の達成を目指す同社。香港で足場を固め、いずれば世界に日本の農産物の魅力を伝えていくのが今後の展望だそう。



見本市の塩むすびに行列する来場者



IFCモールにある天御結の開業式にて