

宮下周平（みやした・しゅうへい）50年、恵庭市生まれ。札幌南高に進学後、数学学者岡潔の思想哲学に傾倒。69年に卒業後、奈良の薬師寺で修行し、その後、東京で中國古琴を習うなど全国を放浪。83年、札幌市西区西野で自然食品店を始め、87年に株式会社を設立し同年、厚別店開業。12年に「倭詩（やまとこう）」（IDP出版）を出した。

質問！

- 子供のころの夢 絵描きか物理学者
- 趣味 音楽鑑賞と書
- 好きなテレビ番組 開運！なんでも鑑定団
- 好きな食べ物 どんなものでも、いただきます
- いま必要な考え方 里山資本主義



3畳の社長室で「アメリカのようなマネーゲームではなく、昔の日本にあった農村、漁村の自給自足的な生活の大切さを見直すべきではないでしょうか」と語る宮下周平さん。南向きの机の上には筆が並び、屋久杉の壁に能面や掛け軸が飾られている（中村祐子撮影）

わたしも一言！

米内青果（札幌）顧問＝前社長
よない いさお
米内 功さん（76）

有機野菜の良さ教わる

中央卸売市場の仲卸人の仕事を長年してきましたが、昭和50年代後半、宮下周平社長にお会いし、初めて有機野菜を知りました。市場では、色と形がよくておいしいそうな商品が取引される。でも宮下さんは、おいしそうだけじゃダメだと教えてくれた。農薬や化学肥料を使わず完熟堆肥で育てた有機野菜は、人にも環境にもやさしいと。

宮下さんに連れられて有機農業の里の宮崎県綾町を訪れて郷田実前町長と会ったり、勉強しましたよ。先代社長からは「有機で飯が見えるか」と言われ、市場でも理解者は少なかったけれど、有機の生産者を回って仕入れるようになりました。昨年、社長を退きましたが、宮下さんに教えてもらったことは心の支えになっています。



次回は「ヒットの理由（わけ）」で、キョーワ（札幌）の人気キャラクター「まりもっこり」の予定です。

西野地区はスーパーの激戦区。30年余り商売を続けてきて、不況期に売り上げが落ち込んだり、苦しんだことはなかつたのか。「それが、意外とスルスルと…。売り上げ目標なんて掲げたことないけれど、お客さまがついてきて、助けてくださいました。25年以上

（経営部 森川純）

西野地区はスーパーの激戦区。30年余り商売を続けてきて、不況期に売り上げが落ち込んだり、苦しんだことはなかつたのか。「それが、意外とスルスルと…。売り上げ目標なんて掲げたことないけれど、お客さまがついてきて、助けてくださいました。25年以上

（経営部 森川純）

西野地区はスーパーの激戦区。30年余り商売を続けてきて、不況期に売り上げが落ち込んだり、苦しんだことはなかつたのか。「それが、意外とスルスルと…。売り上げ目標なんて掲げたことないけれど、お客さまがついてきて、助けてくださいました。25年以上

（経営部 森川純）

トップの部屋



有機野菜や米、豆腐、肉、魚、無添加調味料などが所狭しと並ぶ店の奥に作業場があり、さらにそこをすり抜けると、社長の居場所があつた。日当たりのいい3畳の和室。毛筆が並ぶ木製机は部屋に対して斜めに取り付けられ、座ると正面が真南になる。「中国の古典で、南面すれば為さずして事が治まるという言葉がある。会社を統べる者として見ならいたいと思いつた」とこやかに話す。

薬師寺で修行

異色の経歴を持つ。進学校の札幌南高を1969年に卒業後、奈良の薬師寺で修行した。修学旅行で訪れた時の体験が背景にある。「デジヤビュ（既視感）ですよ。かつてここにいた、ここから人生を始めないと、と直感したんです」。奈良で修行後、東京で中國の古琴を習うなど全国を放浪し、東洋哲学を極めよう

当時はお金がないから、家内とめちゃくちゃ働きましたよ」と振り返る。農業の資金づくりのために始めた自然食品店がいつしか、本業になってしまった。一年寄りが多かったのが、最近は食物アレルギーの子供を持った若い夫婦などが増えてきました。首都圏の消費者からもアクセスで注文があ

から取り寄せた食品、独自に開発したしようとみそ、塩、さらには衣料、陶器まで4千種類もの商品が並ぶ。各地を飛び回って培った全国の有機農家との信頼関係を生かし、商品の7～8割は直接、農家から仕入れている。西区小別沢にある、洋子夫人が社長を務める子会社「まほろば自然農園」では4月から11月にかけて、無農薬、無化学肥料で育てた大根、キャベツ、白菜、コマツナなど150種もの野菜を収穫。それたて野菜で店がにぎわう。

スーパーと同じ感覚で買えるべき、家庭で必要なものがほぼそろう。「自然食品店にしては、値段はさほど高くない」（常連客の主婦）と受け止められている。「最初はおじさんではない店のあり方を評議優先ではない店のあり方を説明する。社はであり東洋哲學の小国寡民につながるといふ。今年正月、従業員を前に心構えを語った。「右肩下がりにしましょう」。真意は「人の命を紡ぐ食に携わる者として、原点の農に立ち返り、経営優先ではない店のあり方を

研究熱心な社長もある。独自製造したセラミックを用いたオリジナルの浄水器「エリクサー」を開発した。净水器を通して水に微量の有用微生物がいて、微生物がつくる酵素に牛乳を固めてチーズを作れる能力があることを発見。2007年の米国をはじめ5カ国で国際特許を取得した。昨年11月、発酵学が専門で推進機構の北海道支部長に就いた。発酵を通して食を豊かにし、再生エネルギーの生産や、環境保護にもつなげる考えだ。「チーズも、酒も、しそうゆも、農業も、すべて発酵のたまもの。発酵をキーワードに、いろんな人どつなかつたり」と夢が広がる。

・企業データ

| | |
|-------|------------------|
| ■まほろば | 札幌市西区西野5の3の1の1 |
| 本社立地 | 1987年 |
| 種類 | 自然食品の製造・卸・販売 |
| 資本金 | 1000万円 |
| 売上高 | 5億7千万円（2013年5月期） |
| 従業員 | 37人（14年3月現在） |