



SOCOフーズ株式会社 代表取締役 水野 啓さん

福西 支援員

京都大学大学院地球環境学堂の准教授として東南アジアやアフリカの地域開発事業に携わってきた水野啓さん。「何かを建てて終わりではなく、そこで暮らす人々の食料や暮らしを持続的に援助できないか…」と考えていた時、西アフリカに伝わる古代雑穀「フォニオ」と出会いました。日本ではほとんど知られていませんが、食後血糖値の上昇の程度を示すGI値が低く、グルテンフリーで栄養価も高いスーパーフード。その輸入販売を通して、「現地の生産者を支援し、産業育成にもつなげたい」という思いでビジネスサポートデスクを訪ねました。

健康食品が市場にあふれる中、「フォニオの優位性を明確に！」という福西支援員からのアドバイスを受け、補助金を活用してフォニオの

成分や機能を科学的に検証。その結果、白米に比べて食後の血糖値の上昇が5割程度に抑えられる等、「具体的なエビデンスを基に、商品の付加価値を高めることができました」と話します。

見て、触れて、食べて…
五感で伝える商品の魅力

今年2月には京都商工会議所の支援で健康分野の展示会にも出展。「フォニオを実際に味わってもらうことで、食材としての魅力と可能性をダイレクトに伝えることができました」。期間中、新しい商品を求める数多くのバイヤーがブースを訪れ、現在では通販会社や健康食品のOEMメーカー等と商談が進んでいます。

また、京都の大学生と連携し、SNSやショート動画を活用した「学生のまち」ならではの情報発信

も経営支援員の橋渡しで実現しました。「若い人たちのアイデアを取り入れながら、フォニオの認知度を高めていきたい」と意気込みを示します。

**ヒト、コトを結びつける
 ハブ機能としての役割を果たす**

現在、水野さんは京都市内でインバウンド向けのゲストハウスやレストランも展開しています。フォニオを使った本格アフリカ料理のメニューを提供し、京都を訪れる多くの人に楽しんでもらおうと考えています。また、京都大学との連携でフォニオの新たな食品加工技術の研究にも取り組んでいく予定です。

「支援員がハブとなつて、さまざまにヒト、コトとつないでもらうことで、視野がどんどん広がっています」。その視線の先には、未来のビジョンが映っているに違いありません。

経営支援員 と 二人三脚



経営支援員とともに、自社の課題解決や発展に取り組む小規模・中小企業をご紹介。

おいしく食べて健康に！ ヒトやコトをつなぎ、 古代発スーパーフードの魅力を発信



西アフリカ原産のスーパーフード「フォニオ」。体にうれしい機能性はもちろん、おいしさも魅力！商品の特長やレシピ等詳細は同社ホームページをご覧ください。



経営のご相談は
 お近くのBSD
 (ビジネスサポートデスク)まで！



SOCOフーズ株式会社
 京都市上京区出水町260
 ☎075-285-4385
<https://socofoods.co.jp/>