

# 商品に 魅力の 逗子

## 県認定の企業「TAC21」

独自の工夫で成長し、地域への貢献度が特に優れている中小企業を県が認定する2019年度の「神奈川県がんばる企業エース」に、逗子の小坪漁港で採れる海藻を使った加工商品の開発・製造などを手掛ける「TAC21」＝逗子市小坪Ⅱが選ばれた。田耕邦子社長(79)は「地域の魅力を食を通じて伝えたい」と思いを新たにしている。

(竹内 留梨)

「神奈川県がんばる企業」漁港である小坪漁港やそのは、県が中小企業の認知度 周辺で採れた海藻「アカモク」を目的として、17年度「ク」を活用した商品だ。に開始。19年度は県内38社を選び、そのうちビジネスの栄養価の高さに着目。モデルの獨創性や地域貢献「(逗子は) 地場産品の少度が特に優れている」としなない地域。地元への恵みを、10社をエースに認定しを広めたい(田耕社長)と、市商工会や同漁港の協力を得て、4年前からアカモクを使った商品の開発を続けてきている。

TAC21は1970年、東京都内に開設した自然食品店からスタート。15年ほど前に逗子市に本社を移転し、現在は自然食品の卸売りや商品の企画開発・製造などに当たっている。今回の認定に当たって評価されたのが、市内唯一のカモクエキスや蜂蜜などを

## アカモク活用 醤油や粥



手掛けた商品を手「地域の魅力、食のおいしさを伝えたい」と話す田耕社長

配合したリップクリーム。田耕社長やスタッフの手作業でアカモクを丁寧に天日干しした上で、試作を繰り返すなどして手掛けた商品は20種類以上だ。看板商品の一つであるアかもく醤油のほか、唐辛子や9種のスパイスなどを漬け込んだ「逗子産あかもく入り湘南スパイシーオイル」をブレンドした「スパイシーあかもく醤油」が、特に高く評価されたとい

東京生まれの田耕社長だが、逗子は「海と山に囲まれている人の人柄も温かい」と話す第二の故郷だ。「世の中になく新しいものを作ろうと常に挑戦してきた」という田耕社長は新商品販売の準備も進めており、「逗子の名前を使った商品を作りたい」と意気込んでいる。