



HIKIKI

オーガニックレーベル

小麦、ライ麦、そばなどの穀物を直接挽いて粉にする石臼製粉機。ヨーロッパでは伝統的に使われているこの製品を、日本で唯一専門的に取り扱っているのが『HIKIKIオーガニックレーベル』だ。

マラソンランナーでもあるユルゲン・ウィッツシュトゥック社長と、女子3000メートルの学生記録保持者でもあり現在ランニングインストラクターとしても活動をしている小西雅子氏が中心に活動をしている。そんな人達が愛用し、お勧めしている製品だけに効果のほどは期待出来る。今回はユルゲン社長にお話をお聞きした。

Q ユルゲン社長の経歴や、活動を始めるきっかけについて教えてください

出身はドイツです。民主化が進み、学生運動が活発になった激動の中、高校では1200人の学生会長や兵役をしていた時に部隊のスポークスマンを行い、大学では自己管理青年センターの管理者やボーイスカウトなど様々な事をしていました。日本には日本語の学校に通うために来ました。その時働いた法律事務所で日本語や歴史など様々な事を吸収したのです。その後は『HIKIKI』を含め、大学の非常勤講師、通訳など日本で色々な仕事をしています。

ドイツでの経験・法律事務所で学んだことが軸となり、日本での様々な良い出会いがあって今の私があるのだと思います。

『HIKIKI』は元は友人(オーナーのヤン・クラインレヒエル氏)がやっていて、それを引き継いで小西さんと活動をして2年になります。製品は彼の生まれ故郷である、オーストリアのチロリアで作られています。

Q 製品の特徴を教えてください

長所はとても長持ちするということ、色んな原料(小麦・そばなど)を色んな形で挽けることです。

またヨーロッパでは石臼製粉機は伝統のあるものなのです。そのためにヨーロッパの職人が誇りを持ってひとつひとつ丁寧に作っています。色々と近代的な道具もありますが、パンを美味しく作るには石臼製粉機が欠かせないと思います。

Q どういう人に使ってもらいたいですか？

製品は家庭用のもので58000円と少し値は張りますが、“健康”ということに興味があつて、そのことに投資をすることを厭わない人や家庭にとつては良い製品だと思います。

特に家庭なら、製品を使って怪我をする危険性も少なく安全なので、小学生や中学生くらいのお子様と一緒に使うのも良いですね。小さな子供にとつても、自然のものと触れあう機会が出来るのは良いことだと思います。

また最近では定年退職してから健康食に興味を持つ人も多いです。そういう人にとつて、自分で粉を挽いてパンを焼くということは良い趣味になると思います。

自分でケーキ・クッキー・パンを創作して売っている小さいパン屋さん向けのもの、製粉場や農家組合が使う業務用のものなどそれぞれの用途にあつた製品もあります。



『HIKIKI』のユルゲン社長

Q 製粉した粉に賞味期限はありますか？

製粉した粉は冷蔵庫に入れて保存してもらえたら数週間は持ちます。最近はお麦を挽いて粉にしたものも売られていますし、それを使うのも健康的です。ただせっかく製粉機を使っているのだから、挽きたてで新鮮な状態のものをお勧めしています。果物とかでも採りたてのものが美味しいように、粉も挽きたてのものが新鮮で美味しいのです。

Q 食べると、どういった効果がありますか？

まず消化が良くなります。栄養バランスも良いですし、カロリーの摂取にも有効です。

普段から製品で作った粉を使った料理を食べていた結果（普段の節制やトレーニングなど他の要素もあると思いますが）20歳位若いランナーと一緒に山を走った時に相手がついてこれないということがありましたし、マラソン大会で上位に入ること多いです。続けることで若さを保つ、健康でいるということに対する効果はあるのではないかと思います。

Q ドイツと日本での製品の流通に差はありますか？

日本は元々米の国ですが、最近は欧米化の影響でパンもよく食べるようになり、小麦を食べる文化もどんどん発達してきています。そのため今はデパートから家の近所など色々な所で全粒粉を手に入れることが出来ます。（20年前の）日本に来たばかりの頃はどこにも売ってなかったですから。特に北海道は気候もドイツと似ていますし、ドイツの文化に対しても寛容な所があるので、小麦も多く食べられています。

それでもドイツでは文化として染みついているのでドイツの方が需要は多いです。ただ、ドイツでは日本料理屋が多くでき、米や日本食への関心も上がってきています。このように国同士がそれぞれの文化で良いと思った所は吸収し合っているのです。今後日本でも一家に一台、石臼製粉機があるのが当たり前になる日が来るかもしれませんね。

現役のランナーでもあるユルゲン社長は、ランニング関連のウェブサイトや大会の運営も行っている。

Q ユルゲン社長が運営しているPCサイト、『ランニング・イン・トーキョー』について教えてください

17年間位前に、マラソンクラブのメンバーで韓国の大学の先生をやっている友人が韓国のウェブサイトを作っており、勧められて日本のサイトを作ることになったのが始まりです。

意見や情報の交換ができ、ブログ・フォーラム・イベント・ディスカッションが掲載出来るサイトです。自分のマラソン活動の輪を広げる、マラソン仲間を増やすことが目的になってきます。

言葉は主に英語ですが、日本語ページもあります。日本の人で海外に住んでいた、海外に興味のあるという人も多く、メンバーの約3分の1に上ります。

日本の人が海外のマラソンの情報を得たり、海外のマラソン仲間を作るための情報を発信しますが、もちろんその逆もあります。韓国に住んでいる友人がそこで開催される大会の紹介をして、大会に参加するための手助けをしてくれたこともありました。

そういった交流が可能ですし、本当に色々な国の人があります。国籍は関係ないというのが魅力ですね。

Q 運営をしているマラソン大会について教えてください

まず運営する側も運営の中で収入を得ることを考えています。ボランティアにも（少しではありますが）お金を支払います。収入を得るだけでなく、社会的責任を果たし社会の役に立つということを意識しています。

そして地球環境に優しいというのも大切な要素です。今度の大会（3ページ目の『第一回彩湖エコ10キロマラソン』）ではゼッケンをリサイクル出来るものにしたし、スタートのピストルの代わりにブゼラを使うことも考えています。

Q 今後の目標を教えてください

まず、企業社会的に社会的責任を果たす会社でありたいです。

今、日本で伸びている分野が健康やフィットネスだと思えます。自分達で考えた言葉なのですが、ロハス（健康や環境問題に関心の高い人々のライフスタイルを営利活動に結びつけるために生み出された用語）という言葉がありますが、そのロハスにフィットネスを入れて、健康とスポーツで元気で活発な生活という“LOHFASS”という言葉を広めていきたいですし、その言葉にふさわしい会社でありたいですね。

HIKIKIの製品



右上 / 『HIKIKI』の石臼製粉機。製粉した粉はパンケーキを焼くなど多くの利用法がある。

左上 / 最も人気のある製品だという「ヒキキ（キッチン）」58000円。高さが32センチと小さく小回りが利き、家庭用製粉機として使いやすさは抜群。

右 / 石臼製粉機を解体した写真。取り外し、清掃が簡単なのも製品の魅力のひとつだ。

右下 / 業務用石臼製粉機。24時間連続稼働が出来るタフな製品だ。

HIKIKIオーガニックレーベル
埼玉県志木市中宗岡5丁目26番2
URL : <http://www.hikiki-organic-label.jp>
TEL/FAX : 048-473-0898
E-MAIL : info@hikiki-organic-label.jp

ランニング・イン・トーキョー
URL : <http://runningintokyo.com/>

主催イベント
第一回彩湖エコ10キロマラソン
日時：2010年10月10日 10時スタート12時30分終了予定
住所：埼玉県戸田市大字重瀬745他（戸田市西端の荒川河川敷）
会場：彩湖道満グリーンパーク 内 ふれあい広場管理橋横
コース：戸田市の彩湖 1周約5キロを2周するコース
制限時間：1時間30分
問い合わせ： TEL/FAX : 048-473-0898
定員のため大会参加者は締め切り
運営補助ボランティア募集中

