



HEAD OFFICE & SHOWROOM  
LIFE STOCK



# 05

新分野／新市場／海外進出

## ゼリーの常温備蓄技術を応用して 宮城発の上場企業を目指す

株式会社ワンテーブル

業種 食料品製造業、専門サービス業  
代表者 島田昌幸氏 [代表取締役]  
所在地 宮城県多賀城市八幡字一本柳117-8  
TEL 022-355-6696  
WEB <https://www.onetable.jp>



2016年設立。代表の島田昌幸氏が被災経験を通して見つけた課題を解決し、新たな防災の仕組みをつくることを目的としている。2019年、本社を名取市から多賀城市の津波復興拠点整備事業区域に移転し、防災備蓄ゼリー「LIFE STOCK」を生産する自社工場が完成した。



### Summary

被災の経験から5年常温備蓄可能な  
ゼリー「LIFE STOCK」を開発

「LIFE STOCK」の技術を  
ほかのビジネスにも応用して事業拡大

世界に通用する防災システムを  
構築して上場を目指す



## 復興への歩み

0 250 500 750 1,000 1,250 1,500

【売上高(百万円)】

※3~翌2月

2016年

●株式会社ワンテーブルを設立  
300

2017年

●12月 七ヶ浜町に「SHICHI NO RESORT」をオープン  
500

2018年

●8月 JAXAとの共創活動「BOSAI SPACE FOOD PROJECT」がスタート  
600

2019年

●9月 備蓄食「LIFE STOCK」を発売  
800

2020年

1,500(見込み)

## [SDGs] 2030年に向けて

世界中の極限状態の  
課題解決を図る

JAXAとパートナーシップを組んで行う「防災×宇宙」の視点から新たな事業創出や社会課題解決に取り組むプロジェクト「BOSAI SPACE FOOD PROJECT(BSFP)」の推進を通して、紛争地や難民キャンプなどで起こっている課題の解決を目指す。

## 【目指していくゴール】



2030年

北海道での活躍が噂になり  
東北に縁ができた

株式会社ワンテーブルは、東日本大震災後2016年に設立された新しい会社だ。代表取締役の島田昌幸氏は、学生時代からベンチャービジネスを興してきたという生粋の起業家。生まれ故郷の北海道では、農業と教育をミックスした自然に触れながらの体験学習教室を手掛けていたという。

「実際に土を触ったことのない子どもが、理科や農業の勉強するのにはおかしいと思ったんです。そこで実際に自然に触れながらの受験勉強スタイルを企画したところ、好評を博しまして。たくさんの子どもたちを連れてくるから、行く先々であいつは何者だと注目されましたね」。

北海道で活動する島田氏と東北を結び付けたのは、**株式会社舞台ファーム**との出会いだった。

「農業は流通と深く関わっていますから、必然的に流通ビジネスも手掛けるようになっていきました。そうなると既存の流通と対立するところが出てくるので、かなり叩かれたこともあります」。

「北海道で活躍している若手経営者がいる」。そんな噂を聞きつけたのが、舞台ファームの針生信夫社長だ。針生氏は島田氏の才能に注目し、2010年に島田氏を仙台へ連

れてきた。

避難所でじかに見た課題を  
解決する新たな備蓄食

北海道から宮城県へ拠点を移した島田氏は地元農家と連携した事業を開始し、2010年には1次産業をプロデュースする事業を手掛けている。東日本大震災が起きたのは、その矢先だった。

「被災で既存の流通網が崩壊して大手スーパーやコンビニがどこも品切れになる中、**山形や内陸の農家さんたち**が野菜を届けてくれたんです。いつもと同じように野菜が手に入る流通網が生命線だと、改めて考えさせられました」。

島田氏も被災者でありながら、自ら避難所を回って物資をやりくりした。そこで目の当たりにしたのが備蓄食のあり方だった。

「備蓄食といえば乾パンやクッキー、ビスケットが多いですよね。これらは硬いし食べるのに水分を必要とするので、赤ちゃんやお年寄りには食べられない人もいる。また、炭水化物ばかりで栄養バランスも良くありません。そんな問題に対する一つの解答として作ったのが、備蓄食ゼリー『LIFE STOCK』です」。

『LIFE STOCK』は常温で5年間備蓄が可能で、カロリー以外にもビタミンや食物繊維などの栄養バランスにも配慮し、幼児やお年寄り、療養中の人も摂取しやすい備蓄食

## 株式会社舞台ファーム

仙台市若林区にある農地所有適格法人。生産から加工・販売、農業経営のコンサルティングなど手広く手掛ける“農業商社”を名乗る(P.40にて事例紹介)。

## 山形や内陸の農家さんたち

仙台市と山形市は隣接した県庁所在地同土。両地の特産品を集めて開かれる「仙山交流味祭」が開催されるなど交流が盛ん。

復興五輪

新分野／新市場／海外進出

被災地での再生・創業／被災地への進出

観光振興／地域交流拡大

事業承継

37



1 2 3

として大きな注目を集めている製品だ。宇宙食としての可能性も秘めており、JAXAと連携していることでも知られる。

「被災で友人や家族といった大切なものを失い、何よりも大切なことは命を守ることだと改めて思い知りました。乾パンでは赤ちゃんやお年寄りなど、固形物を食べられない人の命が守れない。この問題を解決する方法は何かを考え抜いた成果が『LIFE STOCK』なんです」。

東日本大震災は、一次産業のプロデューサーだった島田氏が、自らがプレーヤーとして防災の課題を解決しようと決断したターニングポイントになった。

## 名取市と七ヶ浜町に 新たなにぎわいを創出

島田氏は東日本大震災後、被災地の名取市に「rokufarm ATALATA」、七ヶ浜町に「SHICHI

NO RESORT」といった商業施設をプロデュース。これらは地元の人や観光客が集まる場として、地域ににぎわいを生み出している。ATALATAは被災地の新たな雇用と東北の再生モデルの創出を目指す「東北ロクプロジェクト」から生まれた6次産業化モデルファームだ。食の生産・加工・販売を一つの場所で体験できる場で、学生時代から培った島田氏のビジネスノウハウが惜しみなく注ぎ込まれている。

SHICHI NO RESORTは日本三景の一つとして知られる松島湾に面した新しいリゾートエリアだ。仙台市から自動車で約40分という好アクセスでありながら、静かで隠れ家的な雰囲気に包まれている。防潮堤よりも海側に建てられたホテルからは、松島が一望できるオーシャンビューが楽しめる。

## 5年間の保存技術を ほかの分野に応用していく

被災地に新たな商業拠点を作り、今までにない備蓄食を生み出した島田氏だが「もうすぐ東日本大震災から10年、東北および日本は何を学んで、何を生み出したか世界に見せなければいけない」として、さ

らに先を見据えて動いている。

「この東北を新しい事業や産業が生まれる地域にしないと、人は戻ってこないし、新しい人も来てくれません。そこで『防災』というテーマでさまざまなプランを立て、いろいろな企業に声を掛けています。備蓄ゼリーの『LIFE STOCK』も、備蓄食というのは一面でしかなく、未開封であることが一目で分かるので安心して食べられることから、テロ対策にもなります。常温で5年間の備蓄を可能にした技術に『時をなくす→TOKINAX』と名付けて、応用する取り組みも進めています。美容や医療など多くの企業からオファーが殺到しているので、自社工場がフル稼働しても生産が間に合わないんですよ」。

今後、多賀城市にあるワンテールの自社工場を拡張する予定だ



◆LIFE STOCKはパッケージを変えればノベルティグッズになるので、企業にとって広報ツールとして導入しやすい

## TOKINAX

研究開発に5年を費やし完成した充填技術。充填技術、アルミを含む4層構造のフィルムによる包装素材と形状、レシピコントロール技術を組み合わせて5年半の賞味期限を実現した。



1「あのとき、ほんとうに欲しかったもの」として開発されたゼリー状の備蓄食「LIFE STOCK」

2多賀城工場で稼働する「LIFE STOCK」充填装置。TOKINAXの心臓部に当たる

3名取市の「rokufarm ATALATA」は地域に雇用とにぎわいを生み出す

4「SHICHI NO Cafe & Pizza」の広々とした店内からは雄大なオーシャンビューを楽しめる

5道の駅ならぬ“うみの駅”として、SHICHI NO RESORTの訪問客を出迎える「七のや」

6七のやの食堂でいただける、宮城名物「はらこ飯」

という。ゼリーの原材料に地元の農産物を利用することもでき、「LIFE STOCK」というひとつの製品を多方面に展開させていくのは、島田氏の経営手腕のなせる技と言えるだろう。

## 東北の枠組みを超えて世界に通用するシステムを

さらに島田氏は、地域の防災安全度を診断し備蓄状況をシミュレーションするシステムを、現在開発中だという。

「医療法人や銀行、システム開発会社などから出資を受けています。この防災システムを完成させて、日本の防災研究所に相当する会社を目指しているんです。東北の枠組みを超えて世界のどこでも通用する防災ソリューションを構築して、宮城から上場企業になることを目指しています。」

ワンテーブルは防災というテーマで既存のビジネスやルールにイノベーションを起こそうとしている。「例えば、災害警報を発して体制を整えることにもコストがかかります。もし被害が少なければ、コストをかけただけという結果になってしまいますが、そのリスクを恐

れで命が失われてしまっては駄目ですよね。そこで、コストを補填する保険を作ろうと考えています。その保険に入つければ、リスクを恐れず防災オペレーションを実行できるでしょう。」

## ワンテーブルの指針を定める4つの柱

島田氏はワンテーブルの事業に、「基準づくり」「ものづくり」「仕組み・システム・組織づくり」「文化づくり」の4つの柱を定めた。

「私たちが定めた基準に沿って、必要な“もの”と“仕組み・システム・組織”をつくります。防災でいえば“もの”はLIFE STOCKで、“仕組

み・システム・組織”は防災システムとそれを運用するチームですね。それが東北から日本、世界へと広まることで、ひとつの文化を形成していければ」。

ゆくゆくは、自分たちのつくった防災システムで世界中の命を救いたいと島田氏は語る。

「防災の現場で見た・聞いた・感じた課題を、4つの“つくる”柱で解決していくことがワンテーブルのミッションです。あの被災から立ち上がってきた自分たちだからこそ、本当の意味で“命を救う”システムをつくり上げができるはず。それが被災から10年を経て私が世界に見せたい答えです」。

### 監修委員によるコメントと評価



監修委員  
柳井雅也氏

#### 成功のポイント

#### 備蓄食ゼリーLIFE STOCKと地域の拠点としてのアタラタ

乾燥パウダー技術を備蓄ゼリーに展開し、その備蓄システムの構築で参入障壁を高くしています。またロクファームアタラタで祭り、食育活動、英語保育所の経営等を行い、地域住民の信頼を得ています。

#### 期待するポイント

#### 宇宙食への参入を通して新業態への展開を期待

宇宙食への参入は栄養確保、ストレス低減、パフォーマンス向上、容器の工夫、さらなる長期保存等の技術的リターンが見込め、さらなる高機能備蓄商品開発や、新業態への展開にも役立つと考えます。