

創業2022年



つくり手の顔が見える加工品を。  
栽培方法も商品化も理想を形に

●ERMERA (エルメラ)

## マイア レオネル ダビッドさん

こんな事業です!



自家栽培したピーナッツを、鉄鍋で丁寧に焙煎した「自家製炒りピーナッツ」を製造・販売。自然農法で育てたピーナッツは、天日干しでゆっくりと乾燥させてうま味を凝縮。塩のみのシンプルな味付けで、素材そのものの美味しさが感じられる。市内道の駅や産直などで販売中。

住所/安芸高田市甲田町下小原262

お問い合わせはメールから(ermerra262@gmail.com)

※イベント出店スケジュールなどは、Instagram(@ermerra\_peanuts)で発信中

### 安芸高田産のピーナッツを 守りたい一心で創業を選択

東ティモール出身のマイアさんは、当時NGOで働いていた奥様の奈津美さんと出会い現地で結婚。お子さんが産まれたのを機に、家族で奥さまの故郷だった安芸高田市に移住しました。地域でピーナッツの栽培に携わっている会社に声をかけてもらい、農業の世界へ。その会社がピーナッツ栽培から撤退することになり、独立を意識するようになりました。次の就職先に他の農業法人を紹介されましたが、「希少な安芸高田市産のピーナッツを守りたい!」という気持ちが日に日に強くなり一念発起。市の起業補助金制度があったことが、創業への大きなバックアップになりました。

### 創業したから見えてきた ピーナッツの無限の可能性

創業後、ピーナッツ栽培は自然農法にシフト。天日干しして、うま味を増したピーナッツを薄皮ごと鉄鍋で焙煎した「自家製炒りピーナッツ」を商品化しました。「創業は大変なこともあります、自分の理想を叶えられるメリットの方が大きい。栽培方法も加工方法もパッケージも全て想いを形にできます」とマイアさ

### これから創業する人へ

起業をする前に「なぜ、それがしたいのか?」を突き詰めて考えてほしい。それがあれば、壁にぶつかった時も、次の新しい展開に挑戦する時もブレずに進むことができるはず。東ティモール出身の私がここまでできた。あなたにもきっとできます。



ん。手作業で丁寧に作られる商品は、健康志向の広がりとともに売り上げを伸ばしています。現在は周知活動の一環としてイベントなどにも出店。マイアさんにとって、消費者の声を直接聞くことができる貴重な時間です。「ピーナッツバターやピーナッツ味噌など様々な加工品にも挑戦していきたい。いろいろな人との縁が繋がっていくことが楽しみの一つです」と意欲を見せます。初期投資を小さく抑え、徐々にその規模を拡大していくのもマイアさんの計画の一つ。その無限の可能性に心を躍らせています。