

特集 組合紹介

川根柚子協同組合

中国山地の山あいから ブランド発信

理事長

営業部長

熊高 昌三 氏 熊高 順八 氏



組合設立まで ～振興協議 会から協同組合へ～

高宮町川根地区は、広島市の北方安芸高田市の中でもさらに奥まった、島根県との県境に位置する山あいの集落です。中国山地に囲まれた地区内を江の川が流れ、初夏にはホタルが飛び交い、冬は雪に覆われることもある、自然たっぷりの環境です。この川根地区には樹齢150年の柚子の木があり、以前から香りが強く苦みが少ないことが知られていました。また、この古木から接ぎ木した柚子の木や、30年以上前に植樹した

柚子の木も同じ特徴を持ち、この柚子を活かした特産品づくりを目指して、昭和56年に川根柚子振興協議会が設立されました。これが当組合の前身で、徐々に事業規模を拡大し、平成24年に協同組合を設立するに至りました。



特徴のある柚子を活かして 地域の活性化を

当初は、採果した柚子玉から搾汁した、柚子果汁のジュースが主力製品でした。

しかし、川根柚子の特徴である香りや少ない苦みは、搾汁した後の柚子の果皮の方により味わいを感じることができます。そもそも川根の柚子が香りが強く苦みが少ないのは、皮に含まれる苦み成分の一つ「ナリンギン」が他の国産柚子に比べ約3分の2程度と少ないためですが、これは冬期の寒さが影響しているのではと考えています。また、冬期の寒さは果皮の厚さにも影響しているようで、温暖な場所で育った柚子に比べてたっぷりとした厚みのある、食感のよい果皮も川根柚子ならではのものとなっています。

この果皮を活かした製品づくりも試行錯誤を重ね、現在では22種類の商品を揃えています。その中でも「柚子ウ`あたーケーキ」は、七塚原のバターなど厳選した国産の原料のみを使用して完全無添加で製造しており、FOODEX JAPAN2015で【美食女子グランプリ金賞】を受賞しました。これをきっかけに3ヶ月の予約待ちが出るほどの人気を博し、現在で



はすっかり主力商品となっています。

さらに、厳選した上質な柚子果皮のみを使用した「幸せ色のゆず。」は、ぐるなびが運営する【接待の手土産】2016で特選に選ばれました。

川根柚子が全国的に高い評価を得ることで、柚子を大事に育ててきた組合員を始めとした地元の人たちが川根地区を誇りに思い、過疎化が進む中で少しでも活性化に繋がることを願っています。

“川根柚子”ブランド化への取り組み

【美食女子グランプリ金賞】の受賞や【接待の手土産】2016で特選に選ばれたことで、首都圏でも川根柚子の知名度が上がり、色々な引き合いをいただくようになりました。そこであらたな課題として浮上してきたのが、安全・安心を担保する仕組みづくりでした。平成25年から広島県中央会の補助事業を活用し、それまでも衛生指導をお願いしてきた一般財団法人 広島県環境保健協会の協力の下、HACCP認証の取得に挑戦し、取り組みを始めて足掛け5年かけ、平成29年6月に広島県から認証を受けることができました。HACCPの認証を受けたことで、大手のデパートなどとの商談もやり

やすくなり、信頼が向上したことを実感しています。

現在は、洋生菓子部門で取得したHACCPの手法を和菓子や総菜など他部門にも適用していくと共に、農業管理の国際基準であるGLOBALG.A.P.の取得にも挑戦しています。実は、川根柚子自体は農薬を使用せず栽培しているのですが、GLOBALG.A.P.の認証を受けることで、食の安全と共に労働環境、環境保全にも配慮している事の証明となり、HACCP認証と併せて将来的な海外との取引にも対応が可能となります。

柚子生産農家が集まった小さな組合ですが、国際的な安全・衛生などの規格にも対応していくことで、“川根柚子”のブランド価値向上に取り組んでいます。



地域を支える産業を目指して

当組合の第一の課題は、毎年一定量の柚子を収穫することです。自然のものを扱っている以上どうしても出来不出来があるのですが、柚木の植樹と共に管理・手入れにも取り組むことで、一本一本の収穫量も徐々に増えてきています。また、ベテラン生産者の指導の下、適切な手入れをすること

で木の樹勢も強くなり、今年3月下旬の寒波にも関わらず、今のところ影響が少なそうなのも手入れのおかげだと思っています。さらに、手入れの日時や内容などはGLOBALG.A.P.の規定により記録しているため、ベテランの技術やノウハウを若手が引き継いでいき、継続的に適切な管理・手入れが出来る体制も整いつつあります。

第二の課題は、加工・製造が限界にきていることです。テレビなどのメディアに取り上げて頂くことが増えるに従い、あちらこちらから引き合いを頂いているのですが、現状の取引先に納めるのが精一杯で、せっかくのチャンスを逃すこともしばしばです。オープンなどの設備を増強することで、ご要望にお応え出来るようにしていきたいと考えています。

第三の課題は、原料として限りある柚子の有効活用です。無駄なく柚子を活用するために、売れ筋から外れた商品の整理と、より魅力ある製品の品揃えに取り組んでいます。

生産・販売量共に少なくとも現在から倍増させ、川根柚子をもっと世の中に広めていくことで、地域の若者へ魅力ある産業として引き継ぐことが最大の目標です。



川根柚子協同組合

安芸高田市高宮町川根2253番地4
TEL : 0826-58-0330
<http://kawaneyuzu.com>