

柚子の特産化により農地を有効利用

出雲市稗原地区、J Aいずも稗原支店



1. 取り組みの概要

出雲市稗原地区では、高齢農家にとって負担が少ない柚子を地域の特産品にしようと取り組んでおり、平成20年度からの3年間で2,000本以上を植える計画を立てられています。

この取り組みの中で、市森営農組合では10aの耕作放棄地を再生し、柚子を植えることにしました。

昔から、田園風景の一部として馴染み深い柚子。この、どこにでもある地域資源を見直して、販路を確保し、農地を有効利用する地区の取り組みを市森営農組合の石川さんとJ Aいずも稗原支店職員の堀内さんにお聞きしました。



出雲市稗原地区

2. 柚子を植えて農地の利活用

● 柚子の特産化の取り組み

—これまで、稗原地区の特産品はどのようなものがあったのですか。

J A 地区の特産品についてですが、これまで、果樹はブドウとプルーンしかなく、施設栽培に限ったものばかりで、露地栽培はありませんでした。施設栽培は初期投資が負担になるので推進は難しいです。

—昔前はタバコと養蚕が盛んでした。その後は菌床シイタケの栽培もしていますが、ほとんど米に頼った農業が続き、これといった特産品はありませんでした。

—地区では柚子が多く見られたのでしょうか。新たに植えて特産化に取り組まれるのでしょうか。

J A 元々、普通に庭先や畑の横に植えて植えられており、農家にとって馴染みやすいものでしたが、今回、J Aいずも稗原支店管内の取り組みとして、平成20年度からの3年間で2,000から2,500本を植えることを目標としています。去年は880本植えて、今年の春は500本を植える目標を立てています。実際のところ、1,500本~2,000本程度を植えることになると思います。

—それだけの柚子を植えるための農地は。

J A 市森営農組合さんだけでなく稗原地区全体で植えます。1haで600本植えるので、だいたい3haが必要です。使われていない畑や耕作放棄地を何とかしようという中で、柚子を植えてみたらどうかということになりまして、稗原地区全体で取り組みを進めようということになりました。

石川さん 営農組合のある地区では耕作放棄地がありました。以前、煙草を栽培していましたが、栽培をやめられた後に荒れていました。皆さん、何とかしなくてはという気持ちがあったので、J Aさんの取り組みにあわせて柚子を植えることにしました。



耕作放棄地。草刈りをしたら営農が可能。

JA 何も作付けしていない農地でも草刈りをしないとはいけません、草刈りだけというのは面倒なものです。何か植えたい、どうしたらいいかと、皆さん、結構困っていて、柚子を植えませんかと提案させてもらったら、それならやれるかなと。

石川さん 柚子でも植えていれば、多少は草が生えるのを抑えることができます。

—柚子を植える長所や注意すべきことは。

JA 柚子は栽培しやすいと思います。日照を確保するために山の斜面というように土地を選ぶ作物ではないし、梨や柿よりは数段育てやすい。手間もあまりかからない。注意点は、樹勢が強いため、たいして手をかけなくても高くなるので、高齢農家でも管理できるように低く仕立てる必要があることですね。

石川さん 古い木にならないと、たくさん実がならない。植えた人が死んだ頃に、ようやくたくさんなるんだとかー

JA 「桃栗3年、柿8年、柚子の大バカ18年」って言いますよね。今は品種改良されて、タダニシキという品種は3年くらいで実がなり、4年目にはある程度の収穫が見込めます。

3. 販路の確保、様々な柚子加工品

● 人脈を活用した販路の確保

—柚子にしても何にしても、販路の見通しがなければ推進に踏み切れないと思いますが。

JA 愛媛県に高田商店という、もともとは醤油屋で、今は柚子関連の商品をたくさん開発している会社があります。もともと愛媛県のその地域は柚子の産地だったようで、柚子関連の商品を扱っている会社がたくさんあるため、柚子が足りないようです。高田商店さんは新しく柚子の取扱いを始めた会社で、いろいろなところで柚子を植えて、加工用に買い取られており、トラックが集荷のために巡回してきます。私が以前勤務していた乙立支店の時代から高田商店さんと取引をさせていただいており、ここ、稗原でも柚子を植え、取引をさせていただくことになりました。

—柚子がそんなに足りないのでしょうか。どんな加工品を販売されているのでしょうか。

JA ポン酢、醤油などありますが、好評なのは、はちみつと柚子のジュースだそうです（下に紹介している「ゆずの里ロイヤル」）。今、柚子の皮を絞って石鹼にする開発がいいところまで進んでいるようで、実現されれば柚子の皮も加工品の原料となります。

柚子は隔年で結実するので、業者は年間を通じて加工するためには、ある程度、冷凍して確保しておかないといけません。高田商店さんでは、原料が不足しており、作れば作っただけ引き取ってもらえますが、愛媛県という産地の取引量からみれば、たいした量ではないのではと思います。

しょうゆ、みそ、ゆずの里 高田商店のホームページ <http://www.yuzu-no1.co.jp/>



高田商店が販売している数々のゆず商品

左から、ゆずの里ロイヤル、ゆずの里ぼん酢しょうゆ、ゆず酢、ゆず酢みそ、ピリカラゆず、ゆずゼリー、ゆず胡椒。

—作っただけ引き取っていただけるというのは心強いと思います。どのように出荷されていますか。

J A 集荷があると、有線放送で各農家にお知らせし、選別してもらいます。加工用で出荷していますが、他の果物のように糖度で価格が変動する取り引きではありません。また、他の果物だと、2 L、L、M、Sなどサイズがあって、Lの相場が一番高いというようなものがありますが、直径4 c m以上という基準で引き取っていただいています。こういう理由のため、出来具合は「収量」と「見た目の実の汚れ」で判断しており、実の汚れも2段階評価なので、農家にとって負担が少ないものです。

手取りは、おしなべて10 a当たり16万円で、キロ100～180円です。

—今後の見通しはいかがでしょうか。

J A 米の価格が下がっている中で、柚子の場合、木を低く仕立てれば、高齢農家でも収穫可能で、収入を得ることができます。単年度で結果が出ないものですが、成功例にして行きたいと思います。

このような柚子製品もありますー柚子生キャラメルー

島根県西部を中心に、食料品・衣料品・家庭用品・薬品等の小売業を営まれている株式会社キヌヤでは、柚子生キャラメルを販売し、好評を博しているそうです。

この、柚子生キャラメルは、広島県呉市で開発されたものを、同社が所属する協業チェーンの企業から紹介されたものだそうです。

地元益田市の香り豊かな柚子を使用し、無添加。地元を愛する職人が手作りにこだわった究極のキャラメルは、柑橘の爽やかさと濃厚なキャラメルの絶妙な風味の逸品だそうです。

