

国産レモン生産振興のための農商工連携のあり方

——尾道市瀬戸田町(株)島ごころのレモンケーキを事例として——

広島大学 大学院生物圏科学研究科 准教授 細野賢治

1 はじめに

わが国カンキツ生産が温州ミカンを中心に全体として縮小傾向にあるなかで、レモン生産は1990年に収穫量2,027トン、自給率0.7%であったのが、2014年には収穫量10,095トン、自給率2.7%にまで拡大している。

レモンの商品特性は、生鮮果実を生食でなく主に調味料として利用し、また加工品は、他のカンキツ類に比べてその用途が幅広い。

ところで、レモンは栽培適地性などの自然条件や価格といった経済条件などから、国内供給はこれまで輸入品がほとんどであった。近年の国内レモン生産拡大の背景には、健康ブームなどに伴って果皮も含めた利用が増大し、「安全・安心」面でポストハーベスト農薬を使用しない国産レモンの需要が拡大傾向にある点が挙げられる。しかし、国産レモンの生産振興を持続的なものにするためには、レモンの商品特性とも関わって産地において良好な農商工連携を実現することが重要である。

そこで本稿では、広島県尾道市瀬戸田町(生口島)においてレモンケーキを製造販売する株式会社島ごころの取組と地元JAとの連携関係を事例として、持続的な生産振興を実現するための農商工連携のあり方を検討する。

2 (株)島ごころのレモンケーキ

(株)島ごころ代表取締役社長の奥本隆三氏は、2008年4月に出身地である尾道市瀬戸田町において、個人経営の洋菓子店パティスリー・オクモトを開業した。経営理念は「瀬戸田をもっと誇れる島にしたい」である。奥本氏は神戸市内の洋菓子専門店での経験を活かし、

開業当時は「神戸のお菓子を地元の人々に食べてもらいたい」という方針で商品づくりを行っていた。しかし、同年の夏に常連客から「地元食材を使ったお土産品が欲しい」と要望され、試作を重ねた末、2009年4月にレモンケーキ「島ごころ」を発売した。

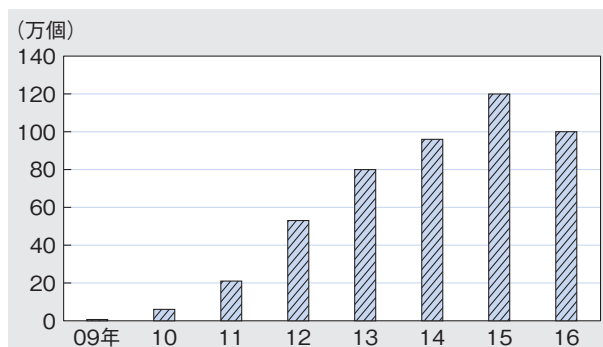
レモンケーキ「島ごころ」の特徴は、①レモンの薫りと食感を重視し、レモン果皮を1つずつ包丁でカットしジャムにして生地練りこむ製法、②原料レモンは全量、地元特産で安全性の高い「せとだエコレモン」を使用、③原材料のうち小麦粉、砂糖は全量国産、バターも基本的に国産を使用、④レモンの薫りを損なわないよう、ケーキをホワイト・チョコレートでコーティングしない、などである。

レモンケーキ「島ごころ」は発売された2009年以降、第1図の通りほぼ順調に販売個数を伸ばしている。そして当社は、2016年3月に「島ごころ」に社名を変更した。

3 (株)島ごころの原料レモン調達

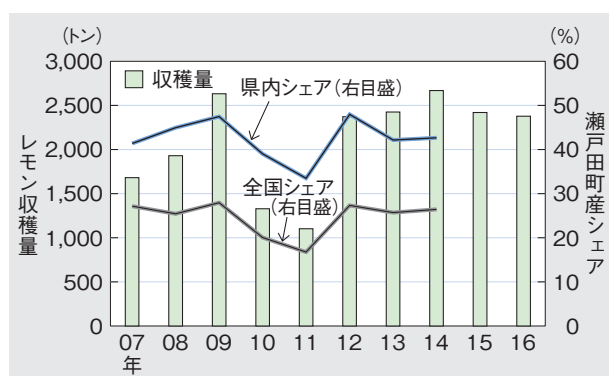
尾道市瀬戸田町は、第2図に示す通り2014年のレモン収穫量が2,669トンであり、広島県

第1図 レモンケーキ「島ごころ」販売個数の推移



資料 (株)島ごころヒアリング調査

第2図 尾道市瀬戸田町におけるレモン収穫量の推移



資料 JA広島果実連調べ、農林水産省「特産果樹生産動向等調査」
(注) 2015年、2016年産の全国および広島県全体のレモン収穫量は、2017年10月時点でデータが公表されていない。

の43%、全国の26%のシェアを持つ。

JA三原柑橘事業本部は、尾道市瀬戸田町のカンキツ生産を管轄している。当JAが取り組んでいる「せとだエコレモン」は、2008年に広島県から特別栽培農産物の認証を受けており、尾道市瀬戸田町内において化学合成農薬および化学合成肥料を慣行の5割減の使用で栽培したレモンのことである。2015年の「せとだエコレモン」生産者数は202人、栽培面積は46ha、出荷量は1,044トンである。

(株)島ごころは、原料レモンの全てに「せとだエコレモン」を採用しているが、その意義について奥本氏は、①レモン果皮を使った加工食品に地元産の特別栽培レモンを使用することで、より高い安全性を追求する姿勢を消費者に示せる点、②原料レモンを個人農家から直接仕入れるとその利益は一部にしか還元されないが、地元JAから仕入れるとその利益が瀬戸田町レモン生産全体に還元されることになる点、を挙げている。当社は「せとだエコレモン」をJAせとだ選果場から直接調達しており、2009年度に300kgであった仕入量が2016年度には17トンにまで拡大した。

4 レモン残さを出さないビジネスモデル

(株)島ごころでは、地元産の「せとだエコ



レモン残さを出さないビジネスモデルの説明パネル

レモン」を大切に扱い、環境への負荷をできるだけなくす意味も込めて、残さを出さないビジネスモデルの実践に取り組んでいる。

例えば、ケーキの原料に果皮を使用しているが、ケーキに使用しないじょうのう部は絞って果汁として販売しており、果皮のオイルがなく純度が高いと評判である。また、果皮を蒸留してケーキに使用するレモンジャムの原料を精製するが、その際に出た蒸留水を使ってレモンオイルとレモンウォーターも精製し、前者は天然由来の香水として、後者はレモンゼリーの原材料として活用している。

5 おわりに

(株)島ごころの取組の特徴は、①所在する尾道市瀬戸田町の特産品「せとだエコレモン」を使用、②地元JAと良好な関係を持ちながらの原料調達、③レモン残さを出さないビジネスモデル、などである。つまり、これらの取組は「瀬戸田を誇れる島にしたい」という当社の経営理念に集約されている。この取組は、生産振興に向けて持続的な農商工連携を実現するには、地元根差して事業を展開し、地元JAとの良好な連携関係が持てる企業の関与が重要であるということを示唆している。

(ほその けんじ)