

株式会社黄金の村 <https://ogonnomura.jp/>

「木頭ゆずの魅力の世界に！」

＜事業者の概要＞

1. 所在地：徳島県那賀郡那賀町木頭南宇字上平47番地3
2. 代表者：代表取締役 藤田 恭嗣
3. 主な品目：冷凍ゆず果汁、冷凍ゆず果皮、ゆず（青果）、ゆず加工品
4. 主な輸出先国・地域：タイ、フランス、米国等
5. 事業概要：2013年5月設立。地域資源である「木頭ゆず」を原料とした、ゆず果汁やゆずサイダー等の加工食品、精油やシャンプー等のフレグランス製品の製造・販売及び観光施設を運営。また、東京都の直営店「柚子の木-木頭ゆず-」の運営を通じ、木頭ゆずの魅力を全国へ発信している。



ブラジルでの商談会出展の様子



輸出用冷凍ゆず果汁

【輸出の取組内容】

- タイ、フランス、米国等へ、冷凍ゆず果汁、冷凍ゆず果皮、ゆず（青果）、サイダー、ゆず胡椒等のゆず加工品を輸出。
- 2021年に農林水産省の輸出産地リストにも掲載され、行政やジェトロなどからの支援を受け、輸出拡大に取り組んでいる。
- コーシャ認証に対する要望が強い米国市場での販路拡大に向け、農林水産省の「令和6年度輸出先国規制対応支援事業」を活用し、2024年にコーシャ認証を取得。

【取り組み経緯】

- 会社設立時からブランディングの一環として輸出を視野に入れており、設立当初に輸出商社を通じて米国へゆず果汁を輸出。
- 2015年からEUやイギリスへ、冷凍ゆず果汁の本格的な輸出を開始し、2019年にはタイのカフェチェーン企業との直接取引も開始した。

【課題と対応方法】

- 販路開拓・情報発信
→徳島県やジェトロの協力のもと、ブラジル、米国などでの商談会、展示会出展を通じて販路開拓と発信力強化を図った。また、ホームページの英語対応などのリニューアルを行い、海外バイヤーやメーカーへの訴求力を強化することで、海外バイヤーとの直接の商談機会が増加した。
- 品質・認証対応
→輸出先国からの安全性に関する要望に対応するため、製造工程において国際的に通用する認証取得を行っている。2022年に自社加工施設にHACCPを導入（JFS-B規格を取得）し、委託先加工施設もFSSC22000を取得している。これにより機会損失を回避し、輸出拡大につなげている。
- 原料供給
→自社農園でのゆず栽培のほか、木頭地域の契約農家からゆずを仕入れ、原料を確保。また、（株）黄金の村が原料供給し、フレグランス等のゆず製品を製造している（株）シロと那賀町が「地域農業活性化包括連携協定」を締結するなど、ゆず生産体制に対する地域ぐるみの支援も進んでいる。また、製造工程の作業内容を見直し効率化を図ることで、労働力を原料調達に回し、輸出向け製品の安定的な生産を確保することができた。
- 過疎化に伴う人材確保
→過疎化が進む木頭地区において、その解消のため、（株）黄金の村では移住者の募集や受け入れ環境の整備に取り組んでいる。また、積極的に移住者を雇用することで、自社の人材確保にもつなげている。

【今後の事業展開】

- ✓ 2024年1月に開催された米国での商談会への出展を契機に、米国向けの輸出が急増。2024年にコーシャ認証も取得し、今後は米国を中心にユダヤ教圏への販路を拡大していく。
- ✓ 木頭ゆずは、2017年にGI産品として登録されており、GI産品であることをアピールしつつ、更なる輸出拡大を目指す。

【実績】

| 輸出額(万円) | | 輸出国・地域割合(%) 2024年 | |
|---------|--------|----------------------|----|
| 2022年 | 12,900 | タイ | 64 |
| 2023年 | 8,900 | フランス | 15 |
| 2024年 | 10,500 | 米国 | 15 |
| | | その他 | 6 |