

お互いの“資源”を活かして地域活性！ 夢と幸せがつまった絶品スイーツ

キウイフルーツの果肉を贅沢に使ったデニッシュパンに、イチゴの風味をたっぷりと感じるソフトクリーム。

これらは、香川県が推奨する果物「さぬき讚フルーツ」を活かしたスイーツだ。

開発の立役者となったのは、大手航空会社日本航空（JAL）と香川県、JA香川県。

一見、関連性のない三者がタッグを組んだ理由や開発にいたるまでのエピソードから、
地域と企業の連携による6次産業化へのヒントを探る。



2018年3月に、羽田空港JAL国内線のダイヤモンド・プレミアラウンジで提供、またフランスの伝統製法でパンを製造する人気メーカー「メゾンカイザー」で販売された「香緑のデニッシュ」。メゾンカイザー自慢のデニッシュに、さぬき讚フルーツ「香緑」のピューレをトッピングした逸品だ。



JA香川県 営農部
販売促進課 課長
久保明彦さん

日本航空株式会社 高松支店
統括マネージャー
川真田純也さん

香川県農政水産部
農業生産流通課
安田英樹さん

地域と企業の連携で 香川県産フルーツの認知度向上

香川県が推奨する果物「さぬき讚フルーツ」の対象は、現在全部で8品目15品種。香川県オリジナル品種のキウイフルーツ、みかん、イチゴなどがあるが、共通する特徴は、優れた甘みをもつこと。いずれも口に入れた瞬間、濃厚かつ上品な甘みをはっきりと感じる。県が認定した生産者によって栽培され、糖度など一定の品質基準を満たしたものがさぬき讚フルーツと呼ばれるため、味も品質も保証つきなのだ。

このさぬき讚フルーツにJALが注目したのは、2016年のこと。同社で実施中の地域活性化を目的とした企画「JAL新・JAPAN PROJECT」がきっかけだった。高松支店の統括マネージャーを務める川真田さんに、その内容や狙いを聞いた。

県の特産品に比べてPRされていないように見えたからです。さぬき讚フルーツの認知度やブランドイメージが向上する余地は、まだまだあると考えました」。

その後、JA香川県および香川県と連携してプロジェクトがスタート。本プロジェクトの第一弾となったのが、冒頭で紹介した「香緑のデニッシュ」の開発・提供だ。「中途半端な商品では、ブランドイメージを傷つけてしまう可能性があるため、開発までには試行錯誤を繰り返し、やっとデニッシュという形にたどり着きました」。

「香緑のデニッシュ」の開発に協力したメゾンカイザーは、フランスの伝統製法でパンを作る人気メーカーで、JALの古くからの取引先。メゾンカイザーとさぬき讚フルーツの「コラボ商品」ともいえる「香緑のデニッシュ」について、香川県農産品振興課の亀井さんはこう話す。

「高品質な食品への関心が高いメゾンカイザーファンの皆様に、さぬき讚フルーツを知っていただくことは大きな成果です。また、高いブランドイメージを誇るメーカーとのコラボレーションによって、さぬき讚フルーツのブランドイメージの向上にも繋がったと思

さぬき讚フルーツの生産は「誇り」



01

01_香川県果樹研究同志会のキウイ部会長であり、生産者の溝渕哲也さん。さぬき讚フルーツの「さぬきゴールド」や、「さぬきエンジェルスイート」を手がけている。
02_「香緑」は鮮やかで濃いグリーン色の果肉が特徴で、糖度は15度を超える。
03_美しい見た目のキウイフルーツに育てるため、香川県では全国的に珍しいキウイの袋がけ栽培を行っている。「手間暇がかかりますが、その分うまくできた時の喜びは大きいです。また、高く売れる商品を手がけているのだから、頑張ろうという気持ちになりますし、生産に携われることを誇らしく思います」と溝渕さん。



03



02



香川県交流推進部
県産品振興課
亀井裕美子さん

「機内誌をはじめとする様々な媒体で取り上げられた後、生産者のもとにも県内外から、『香緑のデニッシュ』と『さぬき讚フルーツ』の情報が載っていたよ」といった声が届いたようです。生産者は、最高品質を保つため一般的なフルーツに比べ数倍の時間と手間をかけて生産しています。丹精込めて作ったフルーツが広く知られ、反響がもたれることは、大きな喜

コラボで生産物の価値上昇 反響が生産者の励みに

今回のコラボレーションに伴う反響も、すであったという。JA香川県・営農部の久保さんは、次のように語る。

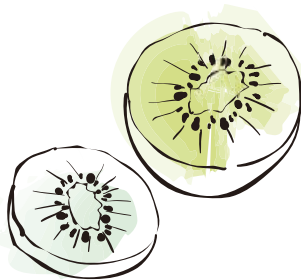
「高いポテンシャルをもつ特産品を手がけるJA香川県と香川県。魅力的な取引先や有望な販路をもつJAL。地域と企業が手を組んだことで、お互いの『資源』が最大限に生かされたようだ。」

います。メゾンカイザーさんのような魅力的な企業との連携が実現したのは、JALさんをはじめとする関係者の皆様のご尽力があったこそ。JA香川県と香川県だけでは、実現できなかったと思います。」

「香緑のデニッシュ」の販売終了後もプロジェクトは続いており、今夏は第二弾として、さぬき讚フルーツのイチゴ「さぬきひめ」を使ったソフトクリームの開発・提供が行われた。しかし、川真田さんによると、プロジェクトはまだ発展途中なのだそう。

「世界でも広く、さぬき讚フルーツやそのほかの特産品が知られることを目標にしています。最終的には、国内外問わず、多くの方々に買い求めていただけるようにしたいですね。」

生産者、地域、企業が連携し、それぞれの強みを活かして製品化することで、生産物のブランド力が高まり価値が上昇していく。生産物の魅力を活かす方策を幅広いジャンルの関係者と共に試行錯誤することは、6次産業化の取組において重要といえるだろう。



立役者に聞く！ コラボレーション成功の秘訣とは？

JAL



川真田純也さん

生産者の方の熱意が 一つのきっかけに

コラボするにあたって、販売の結果に繋がる商品の品質はもちろん重要ですが生産者の姿勢も一つのポイントです。たとえば、日本で一番小さな香川県は農地の面積も小さい傾向にあるため、他県に比べると、どうしても農産物の生産量が少なくなってしまう。このため、香川県の生産者は試行錯誤を繰り返しながら高品質の農産物を生み出してきました。こうした生産者の姿勢にも魅力を感じたことが、今回のプロジェクトのきっかけの一つです。自分自身も本当に「いい」と思える産品や、熱意ある組織とのコラボ企画には、自然と力が入ります。



羽田空港内での販売の様子。さぬき讚フルーツや「香緑」についての説明もあり、利用客に向けて魅力を存分にアピールした。

香川県



亀井裕美子さん

品質を保つ努力と 地道なPRが実を結んだ

「さぬき讚フルーツ」は、「高品質なフルーツをふさわしい価格で販売する」という狙いのもと、生まれたブランドです。長きにわたり、県の農業試験場で開発が続けられた結果として、一般的な品種よりも高品質な果物が生まれてきました。また、品目も徐々に増えています。並行して地道にPR活動を行ってきたため、県内での「さぬき讚フルーツ」の認知度は右肩上がりとなっています。ブランドイメージを保つための努力を重ねつつ、地道にPRを続けてきたことが実を結び、今回のコラボレーションの実現につながったと思います。



さぬき讚フルーツ
Sanuki San Fruit
香川県産品

さぬき讚フルーツのロゴマークは、サンサンとふりそぐ太陽を受けて、あっ！と驚く美味しさ、魅力が広がるイメージを渦巻きで表現している。

JA香川県



久保明彦さん

その土地ならではの 人の流れに注目

観光や出張を目的に、他県や海外から香川県に足を運ぶ方のほとんどが、交通手段として飛行機や車を利用します。電車やバスでやってくる方は少数派です。つまり、空港や飛行機は、「さぬき讚フルーツ」のPRの場にぴったりということ。今回のプロジェクトの話を香川県庁の担当者から聞いた時、「航空会社さんとの連携企画であれば、うまくいこう」と直感しました。その土地ならではの交通事情や人の流れには、注目した方がいいですね。また、実際にフルーツを作っているのは、当然ながら生産者。彼らとの意見交換を大切にしています。

日本一赤いみかんといわれる「小原紅早生（おばらべにわせ）」豊かな香りと甘みをもつイチゴ「さぬきひめ」も認定品種。

