



全ては地域未来のために。
地域資源の高付加価値化で都市と交流

地域で連携した 6次産業化の取組

地域のほとんどが、柚子栽培に従事する
柚子の里・木頭^{きとう}で生まれた株式会社木頭いのす。
日本一質の高い柚子の生産地という評価に
あぐらをかかず、新時代の柚子の里を模索する。

徳島県那賀町木頭（旧木頭村）

日本有数の柚子の里

徳島空港から車を走らせて3時間弱。柚子畑の合間に家が建っているかのような山間の小さな村は、11月の最盛期を迎えると村中が柚子の香りでいっぱいになる。西日本第二の標高を誇る霊峰・剣山にほど近い、こ木頭地区（旧木頭村）は、冬は零下10度、夏は最高気温が40度まで上がる。年間の気温差が激しく、四国一の降雨量、朝夕に霧が多いといった気象条件が、香り高い最上級の柚子を実らせ、昭和52年には果樹として初めて朝日農業賞を受賞。名実とも

に日本一と称された木頭柚子は、今でもトップブランドとして、築地で取引されるほどだ。

必要なのは
青果から加工への
地域の意識の変革

木頭いのす代表の神代晃滋さんが、大阪から木頭に移住を決めたのは林業に従事するためだった。だがあるとき、木頭柚子の魅力に目覚める。

「柚子畑をやめるといふ農家から声がかかり、畑をそのまま譲り受けました。農業の経験が一切ない素人の



きとう
徳島県那賀町木頭
高知県との県境に位置。
人口は総数1,410人
高の瀬峡や木頭ゆず、
木頭杉で知られる。



自分に対し、周りは包み隠さず何でも教えてくれましたね」と神代さん。花がついたら木を叩いて落とす、古い枝の剪定方法や時期、柚子の栽培方法は長い年月をかけて、村独自で開発したものばかり。高い技術と知恵が生きていた。

「最高の生産適性地である気象条件と経験に基づく栽培技術を持ち、手間隙をかけて作られた柚子は、日本一と胸をはって誇れる極上の香りと酸味。しかし、せっかくなにかいいものを作っても、相場で値段が変動するし、柚子の質のよさを明確に表現できていないと感じました。加工品にすれば、木頭の柚子の特徴がより際立たせられ、価格も安定できるはず」

木頭には柚子果汁を搾った加工品がすでに存在していた。それらのほとんどは、青果にできなかった柚子の皮を消毒してから機械で搾り、発酵を止めるために熱を加えて出荷されていた。

「青果にできなかったものを加工品に回せばいいという考えでは駄目なんです。生産管理ができない限り、ブランドは構築できませんし、6次産業として成り立たない。青果商品で日本一だからといって、加工でも日本一の味が出せるわけではない。そのあたりの意識改革も進めていきたいですね」


神代さんを中心に 地域で連携して進む 6次産業化の取組

「地元の販売用ではない柚子果汁は消毒せず、手搾りで熱も加えていません。その方が格段においしいんです。人の手、それも女性の力で程よく搾ると、本当の柚子の香りと酸味だけが果汁に残る。手搾りだからこそ出せる素晴らしい柚子の風味は、この村が大切にしていかなければならない食文化だと思います。」

そこで木頭いのですは、農薬、化学肥料不使用栽培、手搾り、非加熱、無添加と、新たな商品に取り組む。

「**農家だけで6次産業化を進めていくのは難しく、ブランドを確立するためには地域の連携と協力が必要。**地元の主婦の方には柚子の収穫と手搾りを手伝ってもらっています。また、果汁を作るまでは木頭いのです行いますが、加工製造に関しては木頭でも歴史の古い柚冬庵、その他と連携し、柚子果汁の瓶への充填とボンプの加工をお願いしています」

さらに、木頭に徳島営業所を持つIT企業メディア・ドゥーとも関係を深め、今後の情報発信を計画している。このように、**地域の農家、女性、事業者等と連携して6次産業化の取組を進めているところである。**



収穫期まっさかりの柚子畑に立つ、株式会社木頭いのですの代表・神代見滋さん。昔ながらの手搾りの柚子の風味にこそ勝機があると確信