

農林水産大臣賞

株式会社黄金の村 (徳島県那賀郡那賀町)

・タイ
木頭ゆず果汁・フランス
(加工品)
・アメリカ

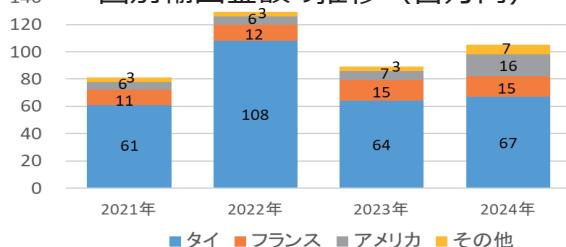
木頭ゆずのストーリーと認証取得で販路拡大に取り組む

取り組み内容

- 西日本で2番目に高い剣山の南麓に位置し、自然豊かな木頭地区。木頭ゆずは、全国のゆずの苗にもなった歴史を持ち、昭和52年に果樹としては初めて「朝日農業賞」を受賞、名実ともに日本一のゆずとなった。その木頭ゆずの産地としてゆずの生産・加工・輸出を行い、木頭ゆずの歴史をストーリーとして届け、海外ファンを惹き付けている。
- 2017年、地域で協力し、農林水産省地理的表示保護制度の認定(GIマーク・登録42号)を申請し、木頭ゆずが認定された。
- 高温予措(高温貯蔵)と低温貯蔵を組み合わせ、長期貯蔵技術を確立。2022年HACCP(JFS-B規格)取得、2024年コーチャ認証取得。

輸出実績の推移

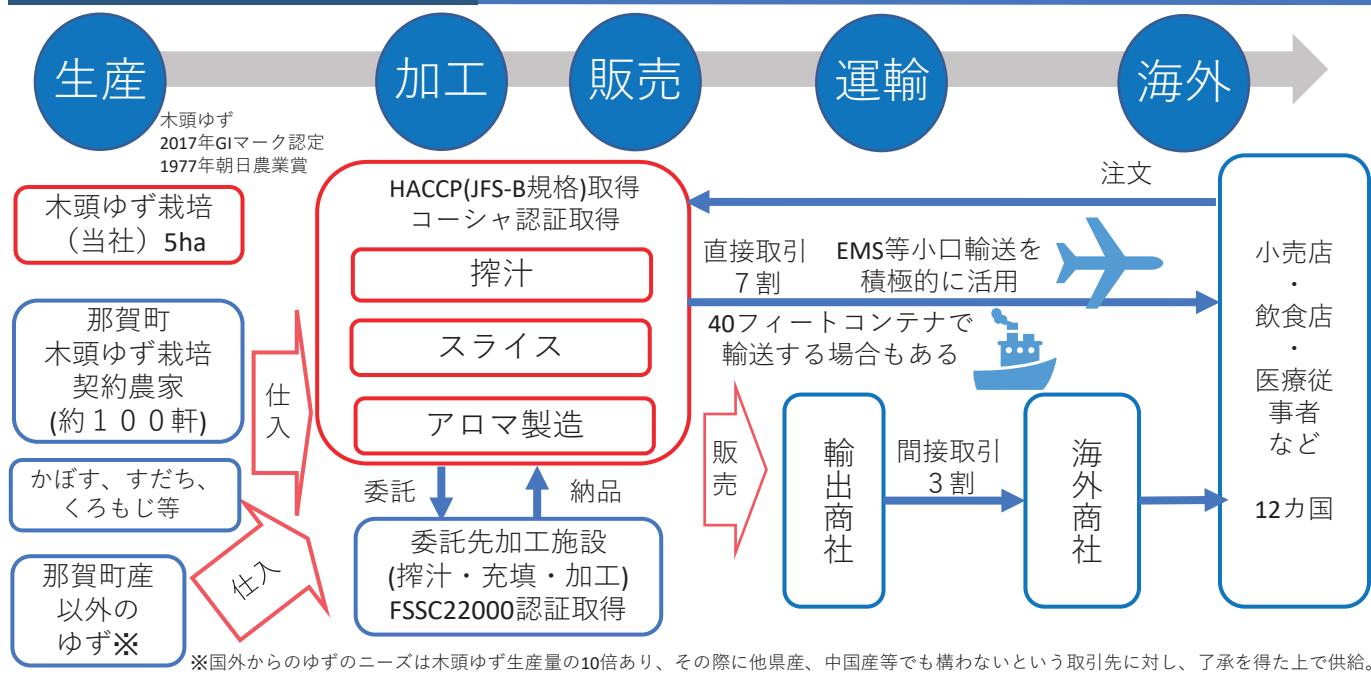
国別輸出金額の推移(百万円)



品目別輸出量の推移(①トン・②千個)



輸出の仕組みチャート



輸出に取り組んだ背景

- 2013年、木頭出身の代表が、いのす(柚子酢)製造工場企業を吸収合併し、ゆずの生産・加工を開始。2015年、海外志向の役員のもと、EU・イギリスへ冷凍ゆず果汁の本格的な輸出を開始。ヨーロッパでは90年代に有名レストランでゆずが紹介され、当時すでに一定以上の評価を得たことが記憶されていたため現地では受け入れられやすかった。
- 2019年、ホームページの英語対応をきっかけにタイへの直接輸出を開始。また、フランスを訪問したオランダのアロマ医療関係者が木頭ゆず精油を知り直接買い付けに来る等、木頭ゆずの持つ味や香りが徐々に海外からの評価を高めた。2024年、輸出が売上の5割を超えた。

課題と解決のポイント

認証取得し販路拡大

輸出先国からの安全性に関する要望への対応が求められる。また、アメリカ市場ではコーチャ認証に対する要望が強い。

2022年に自社加工施設にHACCP(JFS-B規格)を取得、委託先加工施設はFSSC22000取得工場を選択する。アメリカ市場販路拡大に向け、農林水産省輸出先国規制対応支援事業を活用し2024年にコーチャ認証を取得した。

ストーリーを伝える

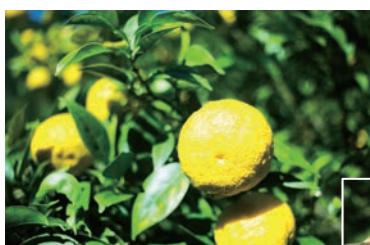
世の中にはモノが溢れ、似たようなモノ同士では価格競争となる。木頭ゆずは限られた生産量のため、価格競争に巻き込まれない高い価値を伝える必要がある。

木頭ゆずの澄んだ風味がつくられる土地とゆずが受け継がれてきた歴史の価値をストーリーとし、サンプル送付時に伝える。ストーリーを伝えることで木頭ゆずの価値が伝わり、当社からの提案価格での購入に繋がっている。

顧客との関係性構築

海外顧客はうわべのコミュニケーションを喜ばない。顧客にとって良くない情報であっても開示する、「本音」のコミュニケーションが求められる。

問合せのあった取引先とのコミュニケーションを丁寧に行う。相手を思い、かつ、隠さずに本音で情報を伝え、信頼関係を築く。また、商品発送時は、用途に応じた輸送方法を都度選択する配慮が継続した関係に繋がる。



▲栽培期間中農薬・化学肥料不使用の特別栽培。

ゆず本来のフレッシュな香りと酸味を届けるため、収穫してから24時間以内に丁寧に洗浄し手絞りする▼



▲収穫したゆずの腐敗対策として高温予措庫で乾燥



用途に応じて梱包・輸送方法を丁寧に選択▼



▲木頭からは道幅が狭く20フィートに限られていたが、都市部の冷凍倉庫と提携し40フィートコンテナで発送可能とした。

今後の展望

- 2026年にはハラル認証取得を進め、販路拡大に努める。
- ゆずの人気の高まりにともない注文が増加しているが、生産が頭打ちである。木頭ゆず農家は2人の新規就農があるも、周辺では全体的には高齢化による廃業が増え生産農家が減少傾向。山間地域の収穫であることから、機械化が困難であり、収穫しきれないゆずも多い。当社には他地域からの移住者5名が働くが、更に人手を増やし収穫量確保に努める。
- 海外でのゆずの誤った認識(ゆずでないもの(柑橘類の混合果汁等)がゆずとして流通する等)が見られ、海外で本当のゆずを流通させるため、SNS(外国語)などのPRを検討中。